

ANALISIS EFISIENSI BIAYA PENGOLAHAN  
DODOL NANAS DAN SIRUP NANAS PADA  
PKBM "KANDAGA" DI KECAMATAN CISALAK  
KABUPATEN SUBANG  
JAWA BARAT



UPT Perpustakaan  
UNIVERSITAS JEMBER

SKRIPSI

Dijadikan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi  
Pada Fakultas Ekonomi Universitas Jember



Oleh :

INDRANINGTYAS  
20001560 E

Asal	Hadiah	Klass
	Pembelian	657.4
Terima	:Tgl, 25 OCT 2003	IND
No. Induk	fat	a

S

e.1

UNIVERSITAS JEMBER  
FAKULTAS EKONOMI EKSTENSION  
2002

## JUDUL SKRIPSI

**ANALISIS EFISIENSI BIAYA PENGOLAHAN DODOL NANAS DAN  
SIRUP NANAS PADA PKBM "KANDAGA" DI KECAMATAN CISALAK  
KABUPATEN SUBANG  
JAWA BARAT**

**Yang dipersiapkan dan disusun oleh :**

**N a m a       : Indraningtyas  
N.I.M.        : 000810201560 E  
J u r u s a n   : Manajemen**

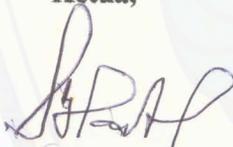
**Telah dipertahankan didepan Panitia Penguji pada tanggal :**

**22 Februari 2003**

**dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna  
memperoleh gelar S a r j a n a dalam Ilmu Ekonomi pada Fakultas Ekonomi  
Universitas Jember**

### Susunan Panitia Penguji

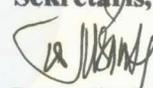
**Ketua,**



**Drs.H.Soegiharto PH.,MM  
NIP.130 145 581**



**Sekretaris,**



**Dra.Susanti P.M.Si  
NIP. 132 006 243**

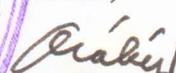
**Anggota,**



**Drs.H.Noor Alie.SU  
NIP. 130 345 928**

**Mengetahui / Menyetujui**

**Universitas Jember  
Fakultas Ekonomi  
Dekan,**



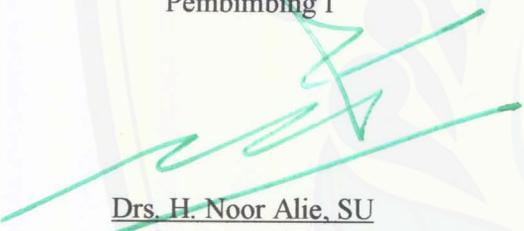


**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI**

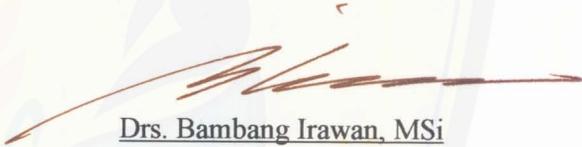
Judul Skripsi : Analisis Perbedaan Efisiensi Biaya Pengolahan Dodol  
Nanas Dan Sirup Nanas Pada PKBM “KANDAGA”  
Kecamatan Cisalak Kabupaten Subang Jawa Barat.

Nama Mahasiswa : Indraningtyas  
N I M : 20001560E  
Jurusan : Manajemen  
Konsentrasi : Manajemen Keuangan

Pembimbing I

  
Drs. H. Noor Alie, SU  
NIP. 130 345 928

Pembimbing II

  
Drs. Bambang Irawan, MSi  
NIP. 131 759 835

Ketua Jurusan

  
Dra. Susanti Prasetyaningtyas, Msi  
NIP. 132 002 243

Tanggal Persetujuan:

*MOTTO :*

*Kesuksesan bukanlah segalanya,  
namun perjalanan untuk mencapai kesuksesan itulah  
segala-galanya.*

*(Anon Imous)*

*Akhir, sebenarnya bukanlah pencapaian suatu batas,  
namun merupakan penyelesaian tanpa batas*

*(Rabindranath Tagore)*

*Skripsi ini Ku Persembahkan:*

*Untuk Almarhum Papa tercinta yang selalu memberikan  
doa dan semangat dalam setiap langkah di hatiku  
Ibu tercinta yang selalu mendampingi dengan doa  
Suamiku yang telah bersabar menunggu kebersamaan ini  
seiring dengan doa dan kasih sayang yang selalu diberikan*

## ABSTRAKSI

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui besarnya perbedaan efisiensi biaya antara pengolahan dodol nanas dengan sirup nanas. Skripsi ini mengambil judul Analisis Efisiensi Biaya Pengolahan Dodol Nanas dan Sirup Nanas Pada PKBM “KANDAGA” Kecamatan Cisalak Kabupaten Subang Jawa Barat. Metode pengumpulan data yang dipakai dalam skripsi ini adalah observasi, wawancara, dan studi literatur. Pendekatan analisis dalam penelitian ini adalah deskriptif survei yang berarti penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dari gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan –keterangan secara faktual.

Efisiensi Biaya Usaha diketahui dengan membagi antara total pendapatan dengan total biaya pengolahan masing-masing usaha. Dikatakan efisien apabila hasil perhitungan lebih besar dari 100%, dan dikatakan tidak efisien apabila hasil perhitungan kurang dari 100%. Sedangkan signifikansi perbedaan biaya usaha digunakan uji t. Jika t hitung lebih besar dari t tabel, berarti ada beda signifikan antara efisiensi biaya usaha pengolahan dodol nanas dan sirup nanas, begitu juga sebaliknya, jika t hitung lebih kecil dari t tabel, berarti tidak ada beda yang signifikan antara biaya usaha pengolahan dodol nanas dan sirup nanas.

Dari hasil penelitian dan perhitungan yang dilakukan, diketahui rata-rata efisiensi biaya usaha pengolahan dodol nanas dan sirup nanas adalah 192,276% dan 191,235%. Dengan menggunakan derajat keyakinan 95% diperoleh t hitung sebesar 0,629 yang lebih kecil dari t tabel yaitu 1,717, sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara efisiensi biaya usaha pengolahan dodol nanas dan sirup nanas.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas segala Rahmat dan Hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisi Efisiensi Biaya Pengolahan Dodol Nanas dan Sirup Nanas Pada PKBM “KANDAGA” Kecamatan Cisalak Kabupaten Subang Jawa Barat. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi Universitas Jember.

Skripsi ini dapat diselesaikan tentunya tidak terlepas dari berbagai pihak yang telah membantu baik moril maupun materiil. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

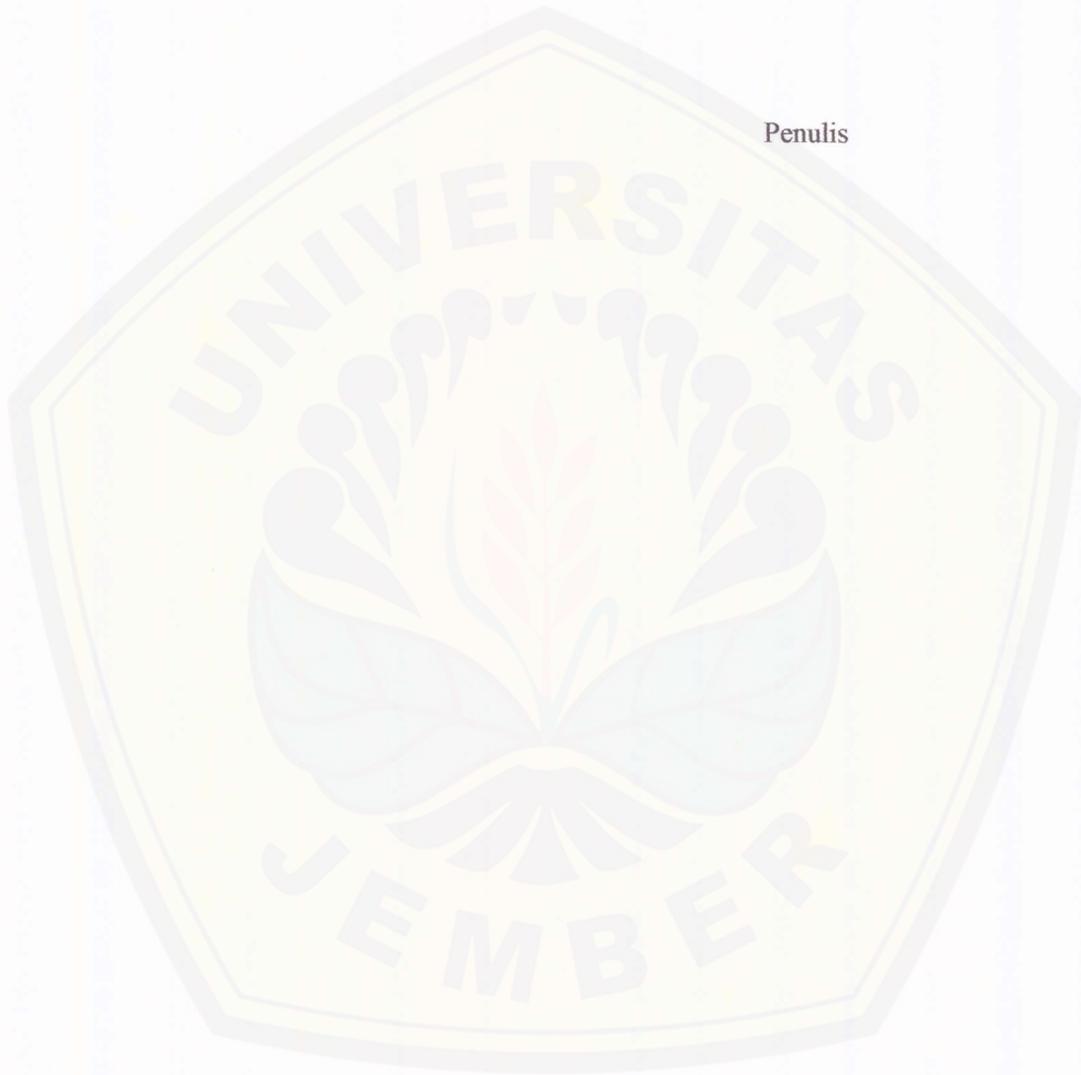
1. Suamiku tersayang mas Fathul, Papa (Alm) dan Ibu serta Papah dan Mamah di Jakarta yang tercinta. Terima kasih atas doa, dan dorongan moril yang selalu diberikan.
2. Bapak H.Liakip,SU, selaku dekan fakultas Ekonomi Universitas Jember.
3. Bapak Drs.H.Noor Alie,SU, selaku dosen pembimbing I dan Bapak Drs.Bambang Irawan,MSi, selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu , memberikan bimbingan petunjuk dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dra.Susanti Prasetyaningtyas,MSi, selaku ketua jurusan manajemen serta seluruh Bapak dan Ibu staf pengajar di Fakultas Ekonomi Universitas Jember yang telah memberikan bantuan tak terhingga atas ilmu pengetahuan yang diberikan selama ini.
5. Bapak Drs.Fathurrohman Aziz, selaku pimpinan PKBM “KANDAGA”, Ibu Eusih Herawati selaku wakil pimpinan beserta seluruh anggota PKBM “KANDAGA” yang telah memberikan informasi kepada penulis dalam mengumpulkan seluruh data yang diperlukan
6. Rekan-rekan KKN di PT. BPR.Bank Pasar Kabupaten Lumajang yang telah memberikan dorongan dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, atas bantuan dan kebaikan yang diberikan kepada penulis, semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan harapan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Jember, Januari 2003

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DEPAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR MOTTO .....	iv
LEMBAR PERSEMBAHAN .....	v
ABSTRAKSI .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Permasalahan .....	4
1.3 Tujuan dan Kegunaan Pnelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.2 Kegunaan Penelitian .....	4
1.4 Rancangan Hipotesis .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tinjauan Hasil Penelitian Sebelumnya .....	5
2.2 Landasan Teori .....	6
2.2.1 Biaya Produksi .....	6
2.2.2 Pendapatan .....	7
2.2.3 Efisiensi .....	8
2.2.4 Pengertian Industri Kecil .....	9
2.2.5 Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas .....	10
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Rancangan Penelitian .....	11
3.2 Populasi dan Sampel .....	11

3.3	Prosedur Pengumpulan Data .....	13
3.4	Metode Analisis data .....	13
3.5	Definisi Operasional Variabel dan Pengukuran .....	16
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Gambaran Umum Objek yang Diteliti .....	17
4.2	Keadaan Umum Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas .....	22
4.3	Analisis Data .....	25
4.3.1	Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas .....	25
4.3.2	Pendapatan Usaha Dodol Nanas dan Usaha Sirup nanas ..	26
4.3.3	Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas ...	27
4.3.4	Analisis Perbedaan Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas Dan Sirup Nanas .....	28
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan .....	29
5.2	Saran .....	29
	DAFTAR PUSTAKA .....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Populasi dan Sampel Pemilik Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas.....	13
Tabel 2. Jumlah Penduduk Menurut Usia .....	19
Tabel 3. Jumlah Usia Produktif .....	19
Tabel 4. Jumlah Usia Non Produktif .....	20
Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Usia Non Produktif .....	20
Tabel 6. Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian .....	21
Tabel 7. Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas.. Tahun 2001 .....	27
Tabel 8. Statistik Uji – t Dodol Nanas dan Sirup Nanas .....	28

**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 1. Peta Kecamatan Cisalak .....	18
Gambar 2. Proses Produksi Dodol Nanas .....	24
Gambar 3. Proses Produksi Sirup Nanas .....	25



**DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Jumlah Produksi ( dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 2. Komposisi Bahan Baku dan Bahan Pembantu Per Unit ( dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 3. Biaya Bahan Pembantu ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 5. Biaya Penyusutan Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 6. Biaya Pengemasan Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 7. Biaya Pemasaran Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 8. Total Biaya Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 9. Pendapatan Total Per Unit ( Rp/dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 10. Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 11. Perhitungan Varian Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 12. Jumlah Produksi ( botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 13. Komposisi Bahan Baku dan Bahan Pembantu Per Unit ( botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 14. Biaya Bahan Pembantu ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 15. Biaya Bahan Baku Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.

- Lampiran 16. Biaya Penyusutan Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 17. Biaya Pengepakan Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 18. Biaya Pemasaran Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 19. Total Biaya Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 20. Pendapatan Total Per Unit ( Rp/botol ) Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 21. Efisiensi Biaya Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 22. Perhitungan Varian Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.
- Lampiran 23. Penghitungan Uji – t Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas



## I PENDAHULUAN

### 1.1 latar Belakang Masalah.

Salah satu misi dalam GBHN 1999 adalah pemberdayaan masyarakat dan seluruh kekuatan ekonomi nasional, terutama pengusaha kecil, menengah, dan koperasi, dengan mengembangkan sistem ekonomi kerakyatan yang bertumpu pada mekanisme pasar yang berkeadilan berbasis pada sumberdaya alam ( SDA ) dan sumberdaya manusia ( SDM ) yang produktif, mandiri, maju, berdaya saing, berwawasan lingkungan, dan berkelanjutan.

Pembangunan ekonomi harus berdasarkan daya dukung sumberdaya alam, lingkungan hidup dan sosial untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Untuk itu pengelolaan pelestarian sumberdaya alam harus terus ditingkatkan. Di masa datang sumberdaya alam nasional dan lingkungan hidup, sebagai masukan penting bagi kegiatan produksi dan memberikan ruang untuk melaksanakan berbagai aktivitas, harus dijaga dengan baik agar lestari dan menciptakan lingkungan yang sehat untuk berkarya. Dalam kaitan itu, upaya untuk memanfaatkan SDA dan lingkungan hidup dalam pembangunan harus merupakan bagian terpadu dari upaya mempertahankan ketersediaan sumber daya dan melestarikan lingkungan hidup. Agar efisiensi terus meningkat, kualitas SDM harus terus ditingkatkan antara lain melalui pendidikan, pelatihan, termasuk dalam pengelolaan sumberdaya alam secara berkelanjutan. Iptek harus dikembangkan dan dimanfaatkan terutama oleh industri kecil dan menengah untuk meningkatkan sumberdaya alam yang melimpah secara optimal.

Sejak pertengahan tahun 1997, bangsa Indonesia mengalami krisis ekonomi yang berkembang luas menjadi krisis di segala bidang. Krisis yang bermula dari hilangnya kepercayaan terhadap kemampuan perekonomian nasional dalam menghadapi badai krisis keuangan yang telah menyebabkan goncangnya nilai tukar rupiah. Gejolak nilai rupiah tersebut dengan cepat melumpuhkan sendi-sendi perekonomian nasional. Hal ini memperburuk keadaan perekonomian di Indonesia. Jumlah penduduk miskin meningkat dari 22,5 juta orang pada tahun

1996 menjadi 37,5 juta orang pada pertengahan 1999. Sebagai akibat dari krisis ekonomi, jumlah pengangguran terbuka maupun setengah pengangguran meningkat dengan cepat. Pada awal tahun 1997, sebelum krisis ekonomi terjadi, jumlah penganggur penuh dan tidak penuh sebanyak 2,34 juta orang, dengan tingkat pengangguran sebesar 6,88 persen. Sedangkan pada saat krisis berlangsung tahun 1998, jumlah pengangguran meningkat menjadi sebanyak 7,06 juta orang dengan tingkat pengangguran sebesar 7,62 persen. Pengangguran yang terkena PHK, banyak diantaranya yang beralih ke pekerjaan lain yang sifatnya informal. Indikasi ini dapat digambarkan bahwa pekerja formal mengalami pertumbuhan negatif dan pekerja informal mengalami pertumbuhan positif. Pada tahun 1997, struktur pekerja informal meliputi 39,3 persen dari seluruh pekerja, sedangkan pada tahun 1998 mencapai 41,5 persen. Sejak tahun 1990-an, Indonesia secara bertahap sudah mulai mengembangkan secara intensif industri padat karya yang berketrampilan lebih tinggi.

Sesuai dengan amanat GBHN 1999, tujuan Program Pembangunan Nasional (Propenas) di bidang ekonomi dan sumberdaya alam dan lingkungan hidup selama 5 tahun mendatang (2001-2005) adalah tercapainya taraf hidup masyarakat dan kesejahteraan yang berkeadilan dan berkelanjutan melalui upaya untuk mempercepat pemulihan ekonomi dan mewujudkan landasan pembangunan ekonomi yang berkelanjutan. Tujuan ini akan dicapai dengan lebih memberdayakan masyarakat dan seluruh kekuatan ekonomi nasional terutama usaha kecil dan menengah dengan mengembangkan sistem ekonomi kerakyatan yang bertumpu pada mekanisme pasar yang berkeadilan. Upaya tersebut berbasiskan pada sumberdaya alam dan lingkungan yang terkelola dengan baik dan memberikan manfaat sebesar-besarnya kepada masyarakat serta berbasis sumberdaya manusia yang produktif, mandiri dan maju.

Sasaran umum Propenas di bidang ekonomi dan sumberdaya alam dan lingkungan hidup adalah tercapainya pemulihan ekonomi dengan cepat, menurunnya tingkat pengangguran dan jumlah penduduk miskin. Pengembangan Budaya Usaha Masyarakat Miskin merupakan salah satu program dalam Propenas

yang dimaksudkan untuk mengembangkan budaya usaha yang lebih maju, mengembangkan jiwa kewirausahaan, dan meningkatkan keterampilan untuk melakukan usaha-usaha ekonomi produktif. Sasaran dari program ini adalah terselenggaranya pendidikan dan latihan keterampilan usaha. Pengembangan industri atau usaha kecil dan menengah perlu dibina untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Industri di Indonesia lebih dari 50 % merupakan industri kecil dan menengah ( Muhamad, 1992:4 ). Salah satu hambatan dalam pengembangan industri kecil adalah keterbatasan modal, selain kualitas tenaga kerja dan persediaan bahan baku. Adapun kegiatan yang dapat dilakukan diantaranya adalah dengan pengembangan pendidikan dan latihan keterampilan usaha, penciptaan jaringan kerja sama dan kemitraan usaha yang didukung oleh organisasi masyarakat setempat. Keberadaan pengusaha kecil dan menengah ( PKM ) yang tersebar di berbagai daerah merupakan wujud dari kehidupan ekonomi bagian terbesar rakyat sehingga merupakan unsur utama sistem ekonomi kerakyatan. Tumbuh dan berkembangnya PKM dalam perekonomian nasional menjadi wujud dari terselenggaranya ekonomi kerakyatan.

Kondisi dewasa ini menunjukkan bahwa potensi sumberdaya alam di Indonesia sangat besar, namun demikian pengelolaan sumberdaya alam tersebut belum optimal. Sesuai dengan Garis-Garis Besar Haluan Negara, pengolahan nanas pada Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat ( PKBM ) Kandaga bertujuan untuk mengelola sumber daya alam dan sumber daya manusia untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat dan mengurangi pengangguran serta mendayagunakan sumber daya alam untuk sebesar-besarnya kemakmuran rakyat dengan memperhatikan kelestarian fungsi dan keseimbangan lingkungan hidup, pembangunan yang berkelanjutan, serta kepentingan ekonomi.

PKBM Kandaga tergolong usaha kecil yang mengalami keterbatasan modal dan tenaga kerja terlatih. Penerimaan bersih dari penjualan produksi ini cukup untuk membiayai proses produksi selanjutnya. Dalam produksinya, pengolahan nanas ini menghasilkan dodol nanas dan sirup nanas. Antara dodol nanas dan sirup nanas terdapat perbedaan dalam proses produksi, biaya produksi serta

pendapatan yang diperoleh, dan nantinya akan diketahui berapa besar tingkat efisiensi masing-masing produk.

## 1.2 Permasalahan

Usaha dodol nenas dan sirup buah nenas merupakan salah satu usaha kecil yang dikembangkan untuk menambah tingkat pendapatan masyarakat. Diharapkan usaha ini mampu menjadi usaha mandiri dan besar sehingga nantinya dicapai efisiensi biaya usaha. Permasalahan yang dapat diambil adalah berapa besar tingkat efisiensi biaya pada pengolahan dodol nenas dan pengolahan sirup nenas ?

## 1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya efisiensi biaya pengolahan dodol nenas dan pengolahan sirup nenas.

### 1.3.2 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini digunakan sebagai:

a. Aspek Operasional

Informasi bagi PKBM KANDAGA dalam penciptaan efisiensi usahanya.

b. Aspek Akademis

Sumber informasi bagi peneliti lain yang ada kaitannya dengan masalah ini.

## 1.4 Rancangan Hipotesis

Diduga ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata biaya usaha pengolahan dodol nenas dan sirup nenas.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Tinjauan Hasil Penelitian Sebelumnya

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Edward Tambunan tentang analisis perbedaan efisiensi biaya usaha sale pisang basah dan sale pisang goreng di desa Singotrunan kecamatan Kota kabupaten Banyuwangi tahun 2000. Penelitian ini menggunakan analisis pendapatan dan efisiensi usaha dengan rumus:

#### 1. Analisis Pendapatan

$$Y = TR - TC$$

Diperoleh hasil bahwa pendapatan bersih rata – rata per unit usaha sale pisang basah sebesar Rp. 3136,36 lebih besar dari rata-rata per unit usaha sale pisang goreng, yaitu sebesar Rp. 2.833,33.

#### 2. Efisiensi Usaha

$$\text{Efisiensi Usaha} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \times 100\%$$

Tingkat efisiensi rata – rata usaha sale pisang basah sebesar 180,34 % lebih besar dari tingkat rata – rata efisiensi usaha sale pisang goreng yaitu sebesar 134,32 %.

Perbedaan pertama penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada pokok permasalahannya, penelitian ini menganalisa efisiensi biaya pengolahan dodol nanas dan sirup nanas, sedangkan penelitian sebelumnya menganalisa perbedaan efisiensi biaya pengolahan sale pisang basah dan sale pisang goreng. Perbedaan kedua adalah obyek yang diteliti, yaitu dodol nanas dan sirup nanas, sedangkan penelitian sebelumnya adalah sale pisang basah dan sale pisang goreng. Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah sama – sama mencari berapa besar efisiensi biaya pada masing – masing obyek.

## 2.2 Landasan Teori

### 2.2.1 Biaya Produksi

Biaya adalah pengeluaran – pengeluaran yang dilakukan dalam usaha untuk mendapatkan atau mencapai suatu tujuan tertentu ( Kartasapoetra, 1992:1 ). Pada dasarnya biaya terbagi atas biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada kesibukan perusahaan atau dengan kata lain biaya yang tidak bergantung pada penggunaan kapasitas perusahaan. Biaya tetap dapat juga dikatakan sebagai biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang tidak dapat diubah jumlahnya. Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya mengikuti besar kecilnya produksi.

Biaya produksi yang dilangsungkan dalam suatu pabrik pada umumnya terdapat tiga komponen dasar, yaitu :

1. Biaya bahan langsung
2. Biaya tenaga kerja langsung
3. Biaya overhead

Biaya bahan langsung merupakan biaya bagi bahan-bahan yang secara langsung digunakan dalam proses produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap dipasarkan, atau siap diserahkan kepada pemesan. Biaya bahan tidak langsung adalah biaya bahan-bahan yang digunakan untuk menunjang keberlangsungan proses produksi tetapi tidak menjadi bagian integral dari produk yang dihasilkan.

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya-biaya tenaga kerja yang langsung ditempatkan dan didayagunakan dalam menangani kegiatan-kegiatan proses produksi, yang secara langsung diterjunkan dalam proses produksi, menangani segala peralatan produksi sehingga produk dari usaha tersebut dapat terwujud. Biaya tenaga kerja tidak langsung diterjunkan dalam kegiatan produksi adalah termasuk dalam biaya overhead. Biaya tenaga kerja yang dimaksud disini adalah gaji atau upah yang diterima tenaga kerja. Ada beberapa macam sistem upah, antara lain sistem upah waktu, sistem upah satuan, dan sistem upah premi.

Biaya overhead merupakan biaya bahan tidak langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung yang tersangkut dalam kegiatan produksi yang bukan termasuk dalam biaya utama.

Biaya total ( total cost ) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam produksi suatu barang. Biaya ini merupakan penjumlahan antara biaya tetap total ( Total Fixed Cost = TFC ) dengan biaya variabel total ( Total Variabel Cost = TVC ). Jika dirumuskan akan menjadi  $TC = TFC + TVC$ .

### 2.2.2 Pendapatan

Pendapatan total merupakan hasil kali antara jumlah produk yang diminta dengan harga produk tersebut ( Deakin, 1996:405 ). Pendapatan total ( *Total Revenue* ) dapat diketahui dengan persamaan sebagai berikut :

$$\text{Pendapatan total ( TR )} = P \times Q$$

Dimana :

$$TR = \text{pendapatan total ( Rp )}$$

$$P = \text{harga produk ( Rp )}$$

$$Q = \text{jumlah produk yang dihasilkan}$$

Penerimaan bersih atau keuntungan total diperoleh dengan mengurangi pendapatan total dengan biaya total.

Penerimaan bersih diperoleh dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

$$\pi = \text{pendapatan bersih}$$

$$TR = \text{pendapatan total}$$

$$TC = \text{biaya total yang dipergunakan selama periode produksi}$$

$$TFC = \text{biaya tetap yang dipergunakan selama periode tertentu}$$

$$TVC = \text{biaya variabel ( biaya berubah - ubah ) yang dipergunakan selama proses produksi.}$$

#### 2.2.4 Efisiensi

Efisiensi adalah perbandingan antara jumlah penerimaan total dengan biaya total. Efisiensi ini akan tercapai apabila pengalokasian bahan baku dengan menggunakan biaya per unit serendah mungkin ( Sisdijatmo, 1990:132 ). Menurut Riyanto ( 1999:29) untuk mengetahui besarnya efisiensi yang dicapai oleh suatu badan usaha, yaitu dengan membandingkan besarnya laba yang diperoleh dengan besarnya modal yang digunakan dalam kegiatan usahanya. Dengan kata lain harus menghitung rentabilitasnya. Dengan demikian yang harus diperhatikan oleh perusahaan atau badan usaha bukan hanya usaha untuk mempertinggi keuntungannya, tetapi usaha lebih diarahkan untuk mencapai rentabilitas maksimal daripada laba maksimal.

Menurut Sisdijatmo ( 1990:133) efisiensi dibagi menjadi efisiensi ekonomi, efisiensi teknik, efisiensi harga dan efisiensi biaya. Efisiensi ekonomi merupakan metode produksi yang menggunakan biaya minimal . Efisiensi ekonomi mensyaratkan penghindaran pemborosan sumber daya. Bila tenaga kerja tidak termanfaatkan dan pabrik dibiarkan menganggur, keluaran potensial mereka akan hilang. Jika sumber daya ini dimanfaatkan, keluaran total akan naik dan akibatnya setiap orang akan menjadi lebih baik keadaannya. Tetapi pemanfaatan sepenuhnya sumber daya tidak dengan sendirinya cukup untuk mencegah pemborosan sumber daya. Seandainya sumber daya dimanfaatkan sepenuhnya, mereka dapat saja digunakan secara tidak efisien ( Steiner, 1997:96 )

Efisiensi teknik merupakan bagaimana menggunakan input tertentu untuk mendapatkan output sebesar – besarnya. Efisiensi teknik berkaitan dengan tingkat teknologi yang digunakan. Efisiensi harga adalah bagaimana suatu badan usaha menggunakan faktor produksi agar produksi tinggi dapat tercapai yang nantinya badan usaha akan memperoleh keuntungan yang besar dari pengaruh harga. Efisiensi biaya merupakan kemampuan modal untuk menghasilkan keuntungan rata – rata bagi produsen dalam usahanya. Jadi efisiensi biaya menekan biaya – biaya yang dipergunakan dalam proses produksi suatu usaha agar diperoleh keuntungan rata – rata.

### 2.2.5 Pengertian Industri Kecil

Industri kecil menurut Undang – undang No. 5 tahun 1984 menyatakan bahwa industri kecil merupakan kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, bahan setengah jadi, bahan jadi menjadi barang dengan nilai yang menjadi lebih tinggi untuk penggunaannya, baik yang menggunakan proses modern dan tradisional. Industri kecil menurut Undang – undang RI tahun 1995 adalah kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil. Industri kecil adalah industri yang mempekerjakan 5 – 19 orang dan merupakan usaha yang didalamnya terdapat aktivitas yang perlu diarahkan untuk mencapai hasil yang memuaskan ( Badan Pusat Statistik, 1995 ). Menurut Departemen Perindustrian dan Badan Koordinasi Penanam Modal tahun 1994, industri kecil adalah badan usaha yang penanaman modalnya berupa mesin dan peralatan serta gedung dengan pengecualian penanaman modalnya berupa lahan tidak melebihi 200 juta rupiah dan pemiliknya harus seorang warga negara Indonesia.

Menurut Saleh ( 1986: 4 ), industri kecil adalah industri yang memiliki salah satu sifat berikut :

- (a) Spesialisasi dalam bidang manajemen kurang atau tidak ada sama sekali. Pimpinan perusahaan sering menangani sendiri bidang produksi, pembelian, pemasaran, keuangan dan kepegawaian.
- (b) Kontak yang dekat antara pimpinan perusahaan dengan karyawan, langganan penyalur dan pemberi kredit.
- (c) Kesukaran dalam mendapatkan ijin usaha karena terbatasnya modal yang dimilikinya.
- (d) Produk tidak memiliki potensi dominan dipasar
- (e) Industri menyatu dengan masyarakat setempat karena pemilik usaha, sumber bahan baku dan pasar berlokasi disekitar dengan daerah tersebut.

Van Hore ( 1994:257 ) mengatakan bahwa industri kecil sebagai salah satu landasan perekonomian yang bersaing, jauh melebihi jumlah industri besar dan seringkali memberikan dasar yang lebih subur bagi kreativitas dan kewiraswastaan. Karena terdapat kemungkinan untuk memasuki pasar, maka industri kecil tumbuh terus dan mempertahankan lingkungan persaingan agar tetap

hidup untuk menghasilkan produktivitas yang tinggi. Bagi industri kecil yang mengalami pertumbuhan, tantangan yang dihadapi adalah pengelolaan pertumbuhan dengan cara yang efisien.

### 2.2.6 Usaha Dodol Nanas dan sirup nanas

Tanaman nanas ( *ananas comosus* ) berasal dari benua Amerika. Kemudian tanaman ini menyebar ke segala penjuru dunia yang beriklim tropik Pada abad ke-15, tanaman nanas masuk ke Indonesia sebagai pengisi di lahan pekarangan, tetapi kemudian meluas sampai ke lahan tegal. Penyebaran nanas semakin meluas sampai ke setiap propinsi di Indonesia.

Nilai ekonomi tanaman nanas terletak pada buahnya. Buah nanas bukan hanya dimakan sebagai buah segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan olahan dan minuman, diantaranya adalah dodol nanas dan sirup nanas. Produk dodol nanas dan sirup nanas sangat ditentukan oleh tingkat kematangan nanas yang nantinya akan berpengaruh terhadap rasa, warna dan aroma. Produksi suatu kebun nanas, apalagi yang mendapat perawatan memadai adalah stabil. Oleh karena itu hendaknya pengusaha dodol nanas dan sirup nanas menentukan lokasi pengolahan dodol nanas dan sirup nanas disekitar atau di dekat sumber bahan baku. Keuntungan pengolahan nanas diantaranya dapat menyelamatkan kelebihan produksi pada saat terjadi panen raya di daerah sentra produksi nanas, meningkatkan nilai ekonomi, menciptakan peluang berusaha dan bekerja, mendukung program penganeekaragaman pangan, dan menambah pendapatan keluarga. Dodol nanas dan sirup nanas merupakan makanan dan minuman yang dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. Sirup nanas berwarna kuning sesuai dengan warna asli buah nanas dan rasa manis.

Ditinjau dari aspek sosial ekonomi Hieronymus ( 1998:15 ) mengatakan bahwa petani nanas belum mengenal cara memanfaatkan nanas menjadi bentuk olahan, misalnya dodol nanas dan sirup nanas yang dapat menghasilkan keuntungan ganda. Jika teknologi pembuatan dodol nanas dan sirup nanas ini dapat diterima dan dilaksanakan masyarakat, maka diharapkan mereka dapat meningkatkan kesejahteraannya.

### III METODE PENELITIAN

#### 3.1 Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif survei yang berarti penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta – fakta dari gejala – gejala yang ada dan mencari keterangan – keterangan dari secara faktual. Dalam metode survei terdapat perbandingan – perbandingan terhadap hal – hal yang telah dikerjakan orang dalam menangani situasi atau masalah dan hasilnya dapat digunakan dalam pengambilan keputusan di masa mendatang ( Nasir, 1999:65 ).

Unit analisis dalam penelitian ini adalah perilaku produsen usaha. Yang dimaksud dengan perilaku produsen disini adalah perilaku pemilik usaha dodol nanas dan sirup nanas untuk menciptakan efisiensi usaha dalam produksi usaha dadal nanas dan sirup nanas.

#### 3.2 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pemilik usaha dodol nanas dan sirup nanas di desa Cisalak sebanyak 26 pengusaha yang terbagi menjadi 16 pemilik usaha dodol nanas dan 10 pemilik usaha sirup nanas.

Pengambilan sampel adalah dengan menggunakan metode *Random Sampling* yaitu sampel yang dipilih secara acak berdasarkan pembagian usaha dodol nanas dan usaha sirup nanas.

Menurut pendapat Slovin, jumlah sampel minimal yang akan dicari dapat ditentukan dengan rumus ( Umar, 1999:78 ) :

$$n = \frac{N}{1 + N e^2}$$

Dimana :

n = jumlah sampel minimal yang akan dicari

N = jumlah populasi

$N$  = jumlah populasi

$e$  = persen kelonggaran ketidakteletian karena kesalahan pengambilan sampel yang masih dapat ditolerir atau diinginkan

Diasumsikan bahwa tingkat kelonggaran atau kesalahan 5 %, maka dapat diketahui jumlah sampel minimal adalah :

$$n = \frac{26}{1 + 26(0,05)^2}$$

$$n = 24,41 \text{ dibulatkan menjadi } 24$$

Rumus pengambilan sampel secara proporsional adalah ( Nasir, 1999:361 ) :

$$n_i = \frac{N_i}{N} \times n$$

Dimana :

$n_1$  = jumlah sampel usaha dodol nanas

$n_2$  = jumlah sampel usaha sirup nanas

$N_i$  = jumlah populasi

$n$  = jumlah sampel minimal yang akan diambil

$N$  = jumlah populasi secara keseluruhan

Berdasarkan rumus diatas, maka jumlah sampel untuk masing masing jenis usaha adalah :

$$\begin{aligned} n_1 &= \frac{16}{26} \times 24 \\ &= 14,76 \text{ dibulatkan menjadi } 15 \text{ ( untuk usaha dodol nanas )} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} n_2 &= \frac{10}{26} \times 24 \\ &= 9,23 \text{ dibulatkan menjadi } 9 \text{ ( untuk usaha sirup nanas )} \end{aligned}$$

Jumlah sampel dan populasi untuk masing – masing usaha dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Populasi dan sampel pemilik usaha dodol nanas dan sirup nanas.

No	Jenis Usaha	Populasi	Sampel
1	Dodol nanas	16	15
2	Sirup nanas	10	9
	Jumlah	26	24

Sumber : Data observasi 2001

### 3.3 Prosedur Pengumpulan Data

#### 1. Observasi

Yaitu metode pengumpulan data dengan pengamatan secara langsung terhadap proyek yang diteliti untuk memperoleh data yang diperlukan.

#### 2. Wawancara

Yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengadakan wawancara secara langsung dengan pihak perusahaan mengenai masalah yang berkaitan dengan penelitian.

#### 3. Studi Literatur

Yaitu membaca dan mempelajari buku-buku literatur yang berkaitan dengan masalah yang diteliti, untuk memperoleh landasan teori dan formulasi pemecahan masalah.

### 3.4 Metode Analisis Data

Analisis yang dipergunakan dalam pengujian adalah sebagai berikut: ( Soekartawi, 1991:62 )

#### 1. Efisiensi Biaya Usaha

$$EBU = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya Usaha}} \times 100\%$$

Kriteria pengambilan keputusan:

- Efisiensi Biaya Usaha > 100% mencapai keadaan efisien
- Efisiensi Biaya Usaha < 100% mencapai keadaan tidak efisien

$$\text{Total Pendapatan ( TR )} = P \times Q$$

Dimana:

TR = Pendapatan Total ( Rp )

P = Harga Produk ( Rp )

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

$$\text{Total Biaya Usaha ( TC )} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

Dimana:

TC = Total Biaya Usaha

TFC = Total Biaya Tetap

TVC = Total Biaya Variabel ( Deakin, 1996:405 )

## 2. Rumusan Hipotesis

$$\text{a) } H_0 : \mu_1 - \mu_2 = 0 \longrightarrow \mu_1 = \mu_2$$

Artinya, tidak ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata biaya usaha dodol nenas dengan rata-rata biaya usaha sirup nenas.

$$\text{b) } H_1 : \mu_1 - \mu_2 \neq 0 \longrightarrow \mu_1 \neq \mu_2$$

Artinya, ada perbedaan yang signifikan antara rata-rata biaya usaha dodol nenas dengan rata-rata biaya usaha sirup nenas

$\alpha = 0,05$  derajat kebebasan  $n_1 + n_2 - 2$  ( J. Supranto, 1994:174 )

1. Untuk menguji signifikansi perbedaan efisiensi biaya usaha dodol nenas dan sirup buah nenas, maka digunakan uji t dengan rumus : ( J. Supranto, 1994:184)

$$t \text{ hitung} = \frac{(x_1 - x_2)}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}} \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$$

Standar deviasinya dapat diperoleh dengan : ( J. Supranto, 1994:182 )

$$s_1 = \sqrt{\frac{1}{n_1 + n_2 - 2} \sum_{i=1}^n (x_1 - \bar{x}_2)^2}$$

$$s_2 = \sqrt{\frac{1}{n_2 - 1} \sum_{i=1}^n (x_1 - x_2)^2}$$

Keterangan :

X1 = Efisiensi rata-rata dodol nanas

X2 = Efisiensi rata-rata sirup buah nanas

n1 = sampel dodol nanas

n2 = sampel sirup buah nanas

S1 = standar deviasi sampel dodol nanas

S2 = standar deviasi sampel sirup buah nanas

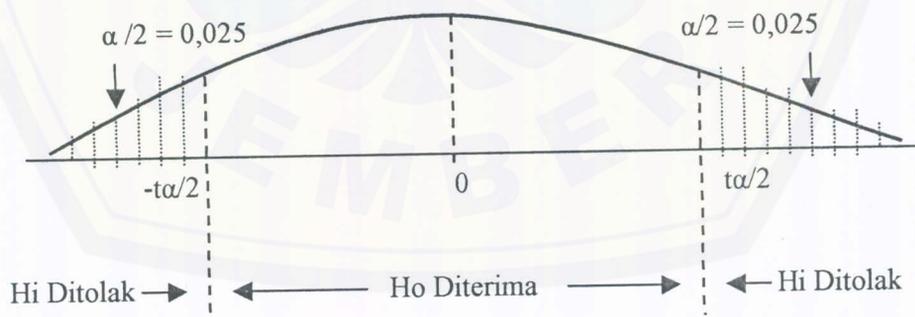
Kriteria Pengujian :

1. Jika t hitung > dari t tabel (Ho ditolak)

Artinya, ada beda signifikan efisiensi rata-rata biaya usaha dodol nanas dengan rata-rata biaya usaha sirup nanas.

2. Jika t hitung < dari t tabel (Ho diterima)

Artinya, tidak ada beda signifikan efisiensi rata-rata biaya usaha dodol nanas dengan rata-rata biaya usaha sirup nanas.



### 3.5 Definisi Operasional Variabel dan Pengukuran

Agar diperoleh pemahaman yang sama, diberikan penjelasan sebagai berikut :

1. Efisiensi Biaya

Perbandingan total penerimaan dengan total biaya pengolahan nanas dikalikan 100%

2. Pendapatan usaha dodol nenas

Hasil kali antara harga pasar yang berlaku dengan jumlah produk dodol nenas yang dijual ( Rp ).

3. Total Cost

Total biaya dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya variabel ( Rp ).

4. Total Fixed Cost

Jumlah total biaya tetap tanpa dipengaruhi oleh berapa jumlah output yang dihasilkan seperti peralatan dan perlengkapan ( Rp ).

5. Total Variabel Cost

Jumlah biaya variabel / berubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan seperti biaya tenaga kerja, biaya bahan baku nanas, biaya pengepakan dan biaya pemasaran ( Rp ).

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### 4.1 Gambaran Umum Objek yang Diteliti

Secara administratif, kawasan Desa Cisalak termasuk dalam salah satu wilayah Kecamatan Cisalak yang terbagi atas 20 Desa. Kecamatan Cisalak yang memiliki luas sekitar 250.000 hektar merupakan bagian dari Kabupaten Subang, Jawa Barat.

Berada pada posisi  $6^{\circ} 43' 03.7''$  Lintang Selatan  $107^{\circ} 46' 01.1''$  Bujur Timur, Desa Cisalak dilintasi 2 sungai besar yaitu Sungai Cipunagara dan Sungai Cihideung, secara geografis berbatasan langsung :

- Sebelah Barat dengan Desa Darmaga
- Sebelah Utara dengan Desa Cigadog
- Sebelah Timur dengan Desa Gardusayang
- Sebelah Selatan dengan Desa Sukakerti

Keadaan topografi Desa Cisalak yang berada di ketinggian rata – rata 700 meter diatas permukaan laut dan suhu rata – rata setiap tahunnya  $28^{\circ} C$ , dikelilingi oleh pegunungan berbukit-bukit dengan kontur yang cukup landai merupakan kaki dari Gunung Bukittunggul yang merupakan kawasan konservasi hutan lindung disebelah Selatan dan Gunung Tampomas disebelah Timur dan memiliki tingkat curah hujan 2931 mm setiap tahunnya sehingga menjadikan Desa Cisalak beriklim segar. Dalam gambar 1 berikut ini dapat dilihat peta kecamatan Cisalak.



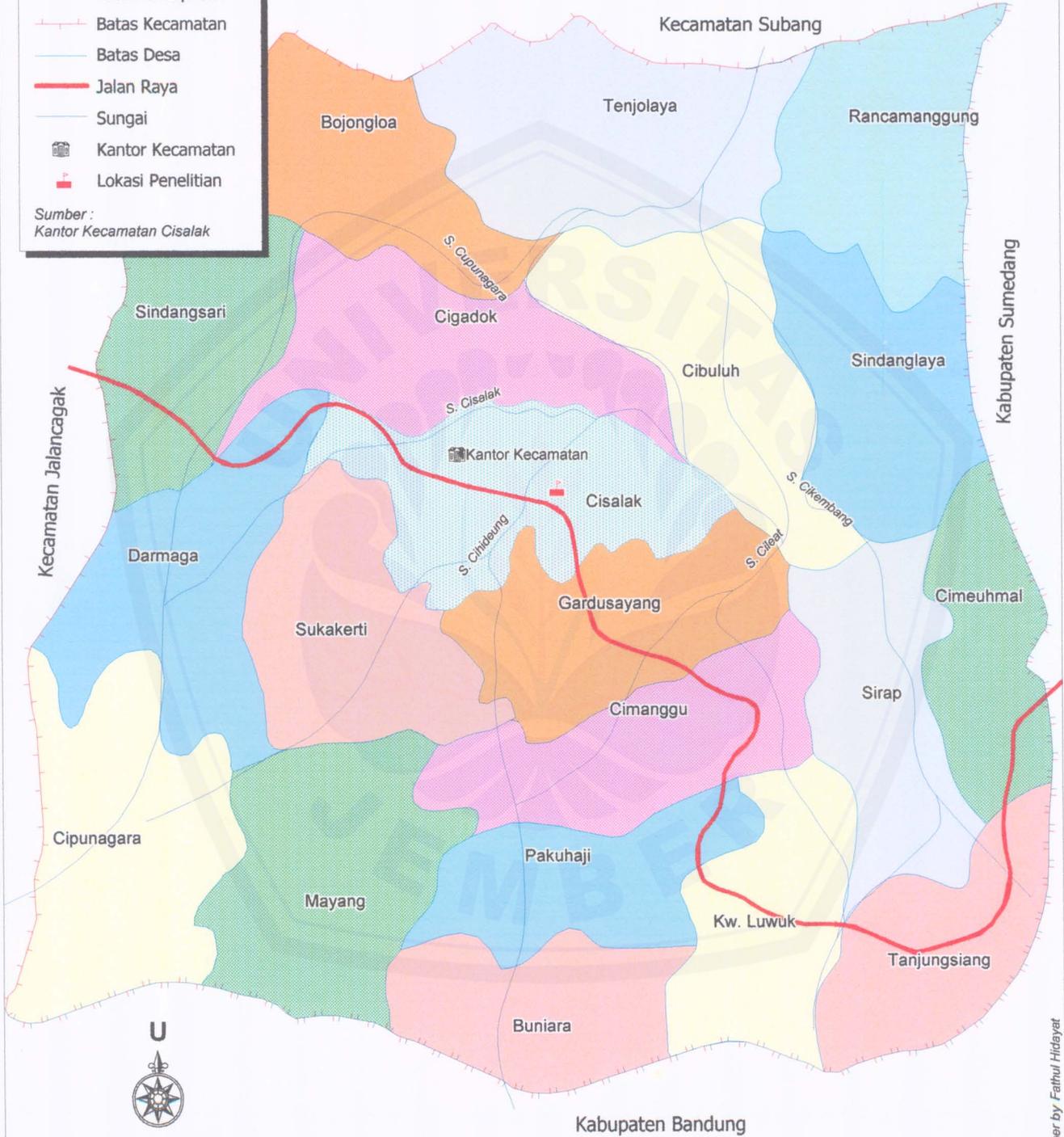
# PETA KECAMATAN CISALAK

Skala 1 : 80.000

**Legenda :**

- Batas Kabupaten
- Batas Kecamatan
- Batas Desa
- Jalan Raya
- Sungai
- Kantor Kecamatan
- Lokasi Penelitian

Sumber :  
Kantor Kecamatan Cisalak



@cartographer by Faithul Hidayat

Gambar 1 : Peta Kecamatan Cisalak  
Sumber : Kantor Kecamatan Cisalak

Menurut data Sensus Penduduk Tahun 2000, Desa Cisalak yang memiliki jalan utama berupa jalan kabupaten serta jalan penghubung lainnya yang sudah merupakan jalan keras beraspal, memiliki jumlah penduduk sebanyak 4764 jiwa dengan komposisi 2328 jiwa penduduk laki-laki dan 2436 jiwa penduduk perempuan, yang terhimpun dalam 1148 Kepala Keluarga. Perincian jumlah penduduk menurut usia dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah penduduk menurut usia

No.	Perincian	L	P	Total	Persen
1	0 - 12 bln	21	30	51	1.071
2	13 bln - 4 thn	167	183	350	7.347
3	5 thn - 6 thn	124	121	245	5.143
4	7 thn - 12 thn	253	257	510	10.705
5	13 - 15 thn	289	292	581	12.196
6	16 - 18 thn	122	130	252	5.29
7	19 - 25 thn	306	289	595	12.489
8	26 - 35 thn	385	436	821	17.233
9	36 - 45 thn	227	222	449	9.425
10	46 - 50 thn	130	164	294	6.171
11	51 - 60 thn	185	191	376	7.893
12	61 - 75 thn	78	87	165	3.463
13	Diatas 75 thn	41	34	75	1.574
		2328	2436	4764	100

Sumber : Data sensus penduduk Desa Cisalak tahun 2000

Berdasarkan data sensus penduduk pada tabel 2, dapat diketahui jumlah usia produktif dan jumlah usia non produktif. Usia produktif sebanyak 2992 jiwa, terperinci dalam tabel 3.

Tabel 3. Jumlah usia produktif

No.	Perincian	L	P	Total
1	13 - 15 thn	289	292	581
2	16 - 18 thn	122	130	252
3	19 - 25 thn	306	289	595
4	26 - 35 thn	385	436	821
5	36 - 45 thn	227	222	449
6	46 - 50 thn	130	164	294
		1459	1533	2992

Sumber : Data sensus penduduk Desa Cisalak tahun 2000

Usia non produktif atau ketergantungan terperinci dalam tabel 4.

Tabel 4. jumlah usia non produktif

No.	Perincian	L	P	Total
1	0 - 12 bln	21	30	51
2	13 bln - 4 thn	167	183	350
3	5 thn - 6 thn	124	121	245
4	7 thn - 12 thn	253	257	510
5	13 thn - 18 thn	185	191	376
6	19 thn - 25 thn	78	87	165
7	Diatas 25 thn	41	34	75
		869	903	1772

Sumber : Data sensus penduduk Desa Cisalak tahun 2000

Tingkat pendidikan penduduk Desa Cisalak secara umum dibagi menjadi 7 kriteria. 7 kriteria beserta jumlahnya dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Jumlah penduduk menurut tingkat pendidikan

No.	Kriteria	Jumlah
1	Buta aksara/angka	721
2	Tidak tamat SD	760
3	Tamat SD	1581
4	Tamat SMP	820
5	Tamat SMA	752
6	Akademi (D1-D3)	83
7	Sarjana S1	40
	S2	5
	S3	2
		4764

Sumber : Data sensus penduduk Desa Cisalak tahun 2000

Penduduk Desa Cisalak bekerja dalam berbagai jenis pekerjaan. Jumlah penduduk menurut mata pencaharian dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Jumlah penduduk menurut mata pencaharian

No.	Pekerjaan	Jumlah
1	PNS/TNI	208
2	Pensiun	129
3	Petani	1194
4	Swasta	221
5	Pedagang	140
6	Wiraswasta	129
7	Buruh	239
8	Peternak	732
		2992

Sumber : Data sensus penduduk Desa Cisalak tahun 2000

Dengan faktor alam yang sangat mendukung, sebagian besar penduduk memilih bertani dan berkebun. Selain hasil pertanian terbesar yaitu beras, buah nanas juga dibudidayakan secara serius di Kecamatan Cisalak diantaranya Desa Darmaga, Desa Sukakerti dan Desa Cisalak sendiri merupakan penghasil terbesar. Menurut sumber data Desa Cisalak tahun 2000 diperkirakan sebanyak 50 ton hingga 70 ton setiap musimnya buah nanas dipanen. Dengan setiap tahunnya petani buah nanas mengalami 2 kali musim panen. Buah nanas yang dihasilkan tersebut umumnya selain dijual langsung ke pasar tradisional, sebagian besar dikirim ke pabrik yang berlokasi di Kerawang dan Tangerang atau dibawa ke kota lain seperti Sumedang, Cirebon, Jakarta bahkan sampai ke Jawa Tengah.

Oleh karena produksi buah nanas yang melimpah setiap tahunnya dan tidak memiliki nilai jual yang tinggi serta untuk menggalakkan industri kecil yang memanfaatkan sumber daya alam daerahnya, maka saat ini mulai bermunculan usaha – usaha home industri dalam membuat dodol nanas dan sirup nanas. Agar nantinya dapat dihasilkan dan dipasarkan nanas dalam bentuk siap saji, tidak dalam barang mentah.

#### 4.2 Keadaan Umum Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas

Industri dodol nanas dan sirup nanas baru mulai digalakkan semenjak pertengahan tahun 1999 ini oleh salah satu lembaga yaitu Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kandaga.

Sesuai dengan Perda No. 14 tanggal 1 Juni 2001, SKB berubah menjadi PKBM yang merupakan unit pelaksana teknis program pendidikan luar sekolah, pemuda dan olahraga (diklusepora)

Fungsi PKBM adalah sebagai berikut :

1. Pusat kegiatan belajar
2. Pusat pelayanan informasi
3. Menggali sumber daya manusia dalam keterampilan fungsional

Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat Kandaga bertujuan memberikan pendidikan, dukungan dan dorongan serta dimaksudkan untuk mengembangkan budaya usaha yang lebih baik, mengembangkan jiwa wirausaha, meningkatkan keterampilan keluarga dan kelompok miskin. Hal ini sesuai dengan program pembangunan pada Program Perencanaan Nasional Tahun 2001 – 2005.

Berbasisakan kelembagaan, kemasyarakatan dan komprehensif yang merupakan kombinasi keduanya, PKBM Kandaga menjalankan fungsinya merangkul dan membina kelompok usaha kecil yang dijalin dengan kemitraan. Bentuk kemitraan ini dinamakan dengan Kelompok Belajar Usaha.

Pada 3 bulan pertama berdirinya usaha dodol nanas dan sirup nanas memulai usahanya dengan menghasilkan rata – rata dodol nanas 375 – 500 dos per bulan, satu dos berisikan  $\frac{1}{4}$  kg dodol nanas, sedangkan sirup nanas menghasilkan rata – rata 375 – 625 botol per bulan, satu botol berisikan 600 ml sirup nanas.

Meningkatnya kualitas dodol nanas dengan rasa yang kenyal dan manis, sirup nanas yang juga mempunyai kesegaran rasa nanasnya dan aroma nanas yang melekat, membuat usaha ini cepat meningkat.

Pemasaran dodol nanas dan sirup nanas pada awalnya hanya pada penduduk sekitar Desa Cisalak, karena meningkatnya permintaan, PKBM yakin dengan kualitas dodol nanas dan sirup nanas tersebut, sehingga mereka mencoba untuk memasarkannya pada desa - desa lain. Diantaranya Desa Cigadok, Sindangsari, Sindanglaya, Darmaga, Sukakerti, Gardusayang, Cimanggu, Tanjungsang,

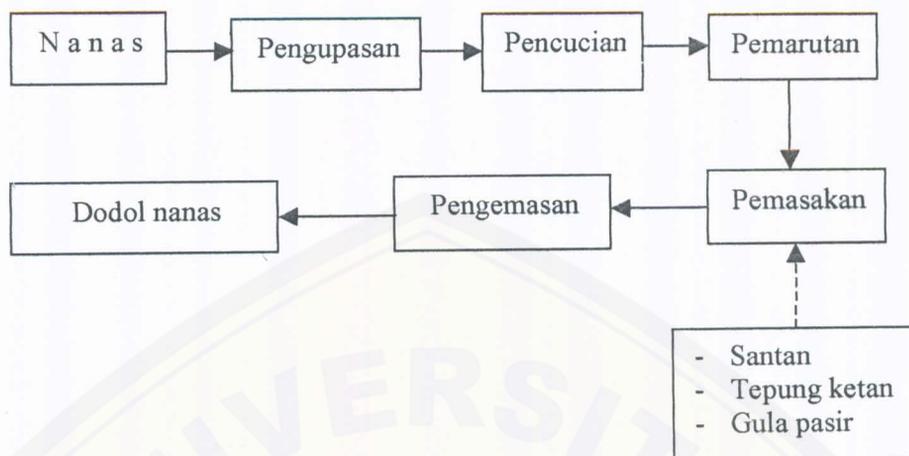
Cipunegara, selain itu pemasaran diperluas sampai ke kota Subang dan Lembang. Lembang mempunyai Ciater dan Tangkuban Perahu sebagai daerah tujuan wisata selain kebun teh yang terbentang hijau, sehingga banyak para wisatawan yang datang ataupun pengguna jalan yang singgah untuk beristirahat. Disepanjang jalan Lembang banyak terdapat warung – warung yang menjual buah – buahan, sayuran, dan juga makanan tradisional, sehingga pemasaran juga dilakukan di warung – warung sekitar Lembang.

Dalam produksi ini satu bulan terdapat 25 hari kerja, dengan sistem bagi hasil, jadi berapa keuntungannya dibagi rata dengan banyaknya tenaga kerja. Masing – masing tenaga kerja memperoleh hasil yang sama.

Proses produksi dodol nanas menggunakan bahan baku nanas, baik nanas yang matang ataupun yang setengah matang. Bahan pembantu yang digunakan adalah gula pasir, tepung ketan, kelapa untuk membuat santan, dan minyak tanah untuk kompor. Pengemasan menggunakan lembaran plastik untuk membungkus potongan dodol nanas, plastik dos sebagai wadah, dan foto copy kertas label. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan adalah pisau untuk mengupas nanas, parutan, panci besar untuk menaruh kupasan nanas dan hasil parutan, kompor, wajan besar serta pengaduk.

Proses produksi dodol nanas dimulai dengan pengupasan nanas. Nanas yang sudah dikupas dicuci lalu diparut. Selanjutnya parutan nanas, gula, santan, dan tepung ketan dicampur menjadi satu dan diaduk sampai mengental kurang lebih setengah jam. Setelah matang didinginkan diatas nampan plastik. Jika sudah dingin, dodol nanas dipotong sesuai ukuran yang telah ditentukan, kemudian potongan – potongan tersebut dibungkus dengan plastik lalu dikemas dalam dos dan diberi label. Rata – rata ukuran potongan dodol nanas 6 x 0.5 cm, dan berat masing – masing dos 0.25 kg atau 20 buah potongan dodol nanas.

Untuk lebih jelas tentang proses produksi dodol nanas dapat dilihat pada gambar 2

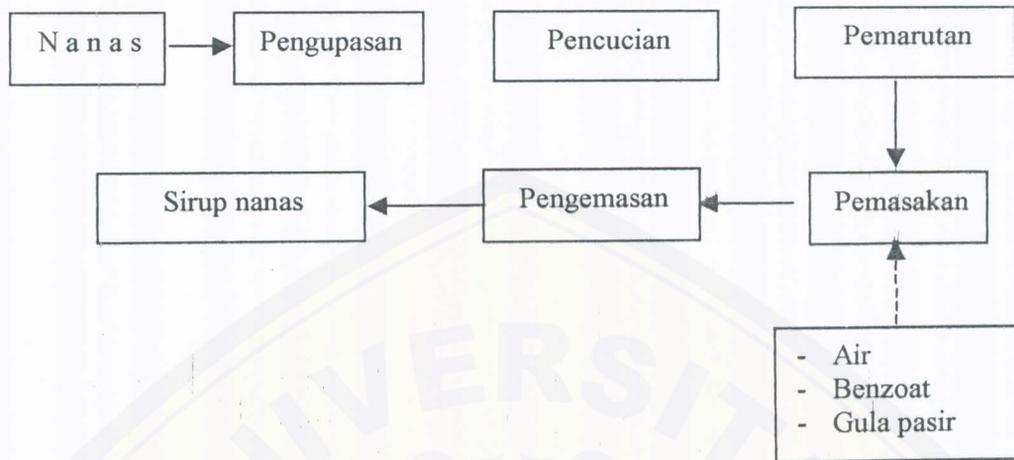


Gambar 2. Proses produksi dodol nanas  
Sumber : PKBM Kandaga

Berbeda dengan pemilihan nanas pada proses produksi dodol nanas, sirup nanas menggunakan bahan baku nanas yang matang dan manis rasanya. Bahan pembantunya adalah gula pasir untuk penambah rasa manis, benzoat sebagai pengawet, dan air untuk mencuci dan mengencerkan larutan nanas. Peralatan yang dibutuhkan hampir sama dengan proses produksi pada dodol nanas, hanya menambahkan kain saring untuk menyaring larutan nanas hingga mendapatkan cairan jernih.

Pengupasan merupakan awal proses produksi sirup nanas, yang dilanjutkan dengan pencucian dan pemarutan nanas. Hasil parutan dipanaskan selama 10 menit dengan ditambahkan air secukupnya. Setelah dipanaskan larutan nanas disaring dan didiamkan 1 jam untuk mengendapkan padatan – padatan yang masih ada. Kemudian bagian yang lebih jernih diambil ditambahkan benzoat, selanjutnya ditambahkan sedikit gula lagi dan dipanaskan kembali sampai 20 menit. Pada proses pengemasan, botol dimasukkan dalam rebusan air mendidih selama 10 – 15 menit. Sirup nanas dalam keadaan panas dimasukkan ke dalam botol yang telah disterilkan. Pada pengisian ini disisakan ruang kosong sekitar 2 cm dari permukaan botol. Sirup nanas dalam botol dipanaskan lagi selama 15 menit.

Selanjutnya botol ditutup rapat dan diberi etiket atau label. Untuk lebih jelasnya proses produksi sirup nanas dapat dilihat pada gambar 3



Gambar 2. Proses produksi dodol nanas  
Sumber : PKBM Kandaga

### 4.3 Analisis Data

#### 4.3.1 Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas

Biaya – biaya yang digunakan dalam usaha dodol nanas terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dengan pembagian sebagai berikut :

##### 1. Biaya Tetap

Adalah biaya yang tidak tergantung jumlah output yang dihasilkan . Biaya tetap dalam usaha dodol nanas ini adalah biaya penyusutan peralatan. Rata – rata biaya tetap yang dikeluarkan perunit sebesar Rp 17,401 ( lampiran 5).

##### 2. Biaya Variabel

Adala biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan besarnya tergantung jumlah output yang dihasilkan. Termasuk biaya variabel adalah rata – rata biaya bahan pembantu per unit yang dikeluarkan untuk usaha dodol nanas sebesar Rp 866,667 ( lampiran 3 ) dengan diasumsikan harga bahan pembantu untuk tahun 2001 adalah tetap, yaitu Rp 3000/kg untuk harga gula pasir, harga tepung ketan Rp 2400/kg, kelapa Rp 800/butir, dan harga per liter minyak tanah Rp 900. Sedangkan rata – rata biaya bahan baku per unit yang dikeluarkan selama satu tahun sebesar Rp 375 ( lampiran 4 ), rata – rata biaya pengepakan per unit sebesar Rp 330 ( lampiran 6 ), dan rata – rata biaya

pemasaran per unit yang dikeluarkan dalam usah dodol nanas selama satu tahun sebesar Rp 110,362 ( lampiran 7 ).

Biaya – biaya yang digunakan dalam usaha sirup nanas terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dengan pembagian sebagai berikut:

1. Biaya Tetap

Adalah biaya yang tidak tergantung jumlah output yang dihasilkan. Rata – rata biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha sirup nanas adalah penyusutan peralatan per unit sebesar Rp 19,666 ( lampiran 16 )

2. Biaya Variabel

Adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan besarnya tergantung jumlah output yang dihasilkan. Termasuk biaya variabel adalah rata – rata biaya bahan pembantu dalam satu tahun sebesar Rp 1560,44 ( lampiran 14 ) dengan diasumsikan harga selama tahun 2001 tetap, sama dengan harga pada dodol nanas, ditambah harga benzoat Rp 5500/kg. Rata – rata bahan baku per unit yang dikeluarkan dalam usaha sirup nanas Rp 540 ( lampiran 15 ), rata – rata biaya pengepakan per unit sebesar Rp 200 ( lampiran 17 ), dan rata – rata biaya pemasaran per unit yang dikeluarkan sebesar Rp 120,703 ( lampiran 18 ).

#### 4.3.2 Pendapatan Usaha Dodol Nanas dan Usaha Sirup Nanas

Pendapatan usaha dodol nanas diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Rata – rata produksi dodol nanas selama setahun adalah sebesar 9840 dos ( lampiran 1 ) dikalikan dengan rata – rata harga jual Rp 3266,667, maka diperoleh rata – rata pendapatan total per unit usaha dodol nanas selama satu tahun sebesar Rp. 3266,667 per unit ( lampiran 9 ).

Pendapatan usaha sirup nanas diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Rata – rata produksi sirup nanas dalam satu tahun sebesar 8833,333 ( lampiran 12 ) botol dikalikan dengan rata – rata harga jual Rp 4666,667, maka diperoleh rata – rata pendapatan total per unit usaha sirup nanas selama satu tahun sebesar Rp. 4666,667 ( lampiran 20 ).

### 4.3.3 Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas

Efisiensi biaya usaha dodol nanas dan sirup nanas dapat dijelaskan dalam tabel berikut :

Tabel 7. Efisiensi biaya usaha dodol nanas dan sirup nanas tahun 2001

Kriteria Usaha	Jumlah Responden	Pendapatan Total Per Unit ( Rp )	Biaya total Per Unit ( Rp )	Efisiensi Biaya Usaha Rata- rata (%)
Dodol nanas	15	49000	25491,450	192,221
Sirup nanas	9	42000	21967,281	191,193

Sumber : lampiran 10 dan lampiran 21.

Berdasarkan tabel 7 efisiensi biaya usaha dodol nanas diartikan perbandingan antara pendapatan total per unit dengan biaya total perunit selama satu tahun. Dari data yang diketahui bahwa pendapatan total per unit usaha dodol nanas sebesar Rp 49000 sedangkan biaya total per unit usaha dodol nanas sebesar Rp 25491,450,- sehingga diperoleh nilai EBU dapat dihitung sebagai berikut ( lampiran 10 ):

$$EBU = \frac{TR}{TC} \times 100 \%$$

$$EBU = \frac{49000}{25491,450} \times 100 \%$$

$$= 192,221 \%$$

Pada perhitungan tersebut menunjukkan nilai EBU sebesar 192,221 % yang lebih dari 100 % (192,221 % > 100 % ), sehingga penggunaan biaya usaha sudah efisien, dengan kata lain usaha dodol nanas telah efisien.

Efisiensi biaya usaha sirup nanas berdasarkan tabel 7 diartikan perbandingan antara pendapatan total per unit dengan biaya total per unit selama satu tahun. Dari data yang diketahui bahwa pendapatan total per unit sirup nanas sebesar Rp 42000, sedangkan biaya total per unit usaha sirup nanas sebesar Rp 21967,281, sehingga nilai EBU dapat dihitung sebagai berikut ( lampiran 21 ):

$$EBU = \frac{TR}{TC} \times 100 \%$$

$$\begin{aligned} \text{EBU} &= \frac{42000}{21967,281} \times 100 \% \\ &= 191,193439 \% \\ &= 191,235 \% \end{aligned}$$

Pada perhitungan tersebut menunjukkan nilai EBU sebesar 191,235 % dan lebih besar dari 100 % ( 191,235 % > 100 % ). Sehingga penggunaan biaya usaha sudah efisien, dengan kata lain usaha sirup nanas telah efisien.

#### 4.3.4 Analisis Perbedaan Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup nanas

Untuk mengetahui signifikansi perbedaan efisiensi biaya usaha dodol nanas dan sirup nanas digunakan uji t. Hal ini ditunjukkan pada tabel uji t berikut :

Tabel 8. Statistik uji t dodol nanas dan sirup nanas.

Kriteria Usaha	Jumlah Responden	Rata-rata efisiensi biaya usaha (%)	Varian	t hitung	t tabel
Dodolnanas	15	192,257	16,549	0,629	1,717
Sirup nanas	9	191,235	13,282	0,629	1,717

Sumber: lampiran 11, 22 dan 23

Berdasarkan tabel 8 dijelaskan bahwa rata – rata efisiensi biaya usaha dodol nanas adalah sebesar 192,257 %, varian dodol nanas sebesar 16,549. Untuk rata – rata efisiensi biaya usaha sirup nanas dari tabel 8 sebesar 191,235 %, varian sirup nanas sebesar 13,282. Dari hasil penghitungan tersebut diperoleh t hitung sebesar 0,629, untuk t tabel dengan  $\alpha = 0,05$ ,  $n_1 + n_2 - 2$  atau df sebesar 1,717, sehingga t hitung lebih kecil dari t tabel, sehingga tidak terdapat signifikansi perbedaan antara efisiensi biaya usaha dodol nanas dan sirup nanas.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian dan pembahasan mengenai perbedaan efisiensi biaya usaha dodol nanas dan sirup nanas anggota binaan PKBM Kandaga di desa Cisalak kabupaten Subang tahun 2001 dapat disimpulkan bahwa :

1. Usaha dodol nanas dan sirup nanas telah mencapai tingkat efisiensi biaya usaha. Terbukti dengan perhitungan efisiensi usaha ( EBU ), efisiensi dodol nanas sebesar 192,276 % dan efisiensi sirup nanas sebesar 191,235 % nilai ini lebih besar dari 100 %, berarti usaha dodol nanas dan sirup nanas telah efisien.
2. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara efisiensi biaya usaha dodol nanas dengan efisiensi biaya usaha sirup nanas. Dengan menggunakan uji t dan derajat keyakinan sebesar 95 % diperoleh t hitung sebesar 0,629 yang lebih kecil dari t tabel yaitu 1,717.

### 5.2 Saran

1. Pemilik usaha dodol nanas maupun sirup nanas hendaknya mempertahankan efisiensi usaha yang telah dicapai.
2. Pemilik usaha dodol nanas dan sirup nanas dapat meneruskan dan meningkatkan usahanya, dan dimungkinkan pemilik usaha dodol nanas dapat menghasilkan sirup nanas, begitu juga dengan pemilik usaha sirup nanas dimungkinkan juga dapat menghasilkan dodol nanas agar dapat meningkatkan pendapatan dan terciptanya efisiensi usaha yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi Santoso. 1996. *Akuntansi Manajemen*, Jakarta, Salemba Empat
- C. Van Hore. 1994. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan Steiner*. 1997. *Kebijaksanaan dan Strategi Produksi*, Jakarta, Erlangga
- Deakin. 1996. *Akuntansi Biaya I*, Jakarta, Erlangga Riyanto. 1990. *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan*, Yogyakarta, Universitas Gajah Mada Press.
- Edward Tambunan. 2001. *Analisis Efisiensi Biaya Usaha Sale Pisang Anggota Binaan KUD Mandiri " Pelita Kota " Kelurahan Singotrunan Kecamatan Kota Kabupaten Banyuwangi tahun 2000*, Skripsi tidak dipublikasikan, FE – UNEJ.
- G. Kartasapoetra. 1992. *Kalkulasi dan Pengendalian Biaya Produksi*, Jakarta, Rineka Cipta.
- J. Supranto. 1994. *Statistik*, Erlangga.
- Muhamad, F. 1992. *Industrialisasi dan Wiraswasta*, Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nasir. 1999. *Metode Penelitian*, Jakarta, Ghalia.
- Sisdjiatmo, M. 1990. *Sajian Dasar Efisiensi Usaha*, Jakarta, Rineka Cipta.
- Saleh. 1986. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*, Jakarta, LP3S.

Lampiran 1. Jumlah Produksi ( dos ) Dodol Nanas Anggota Binaan  
PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun  
2001

<del>No</del>	Produksi dalam unit per hari ( dos )	Produksi dalam unit per tahun ( dos )
1	30	9000
2	42	12600
3	24	7200
4	42	12600
5	36	10800
6	30	9000
7	24	7200
8	30	9000
9	24	7200
10	36	10800
11	36	10800
12	24	7200
13	42	12600
14	30	9000
15	42	12600
<b>Jumlah</b>	<b>492</b>	<b>147600</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>32,8</b>	<b>9840</b>

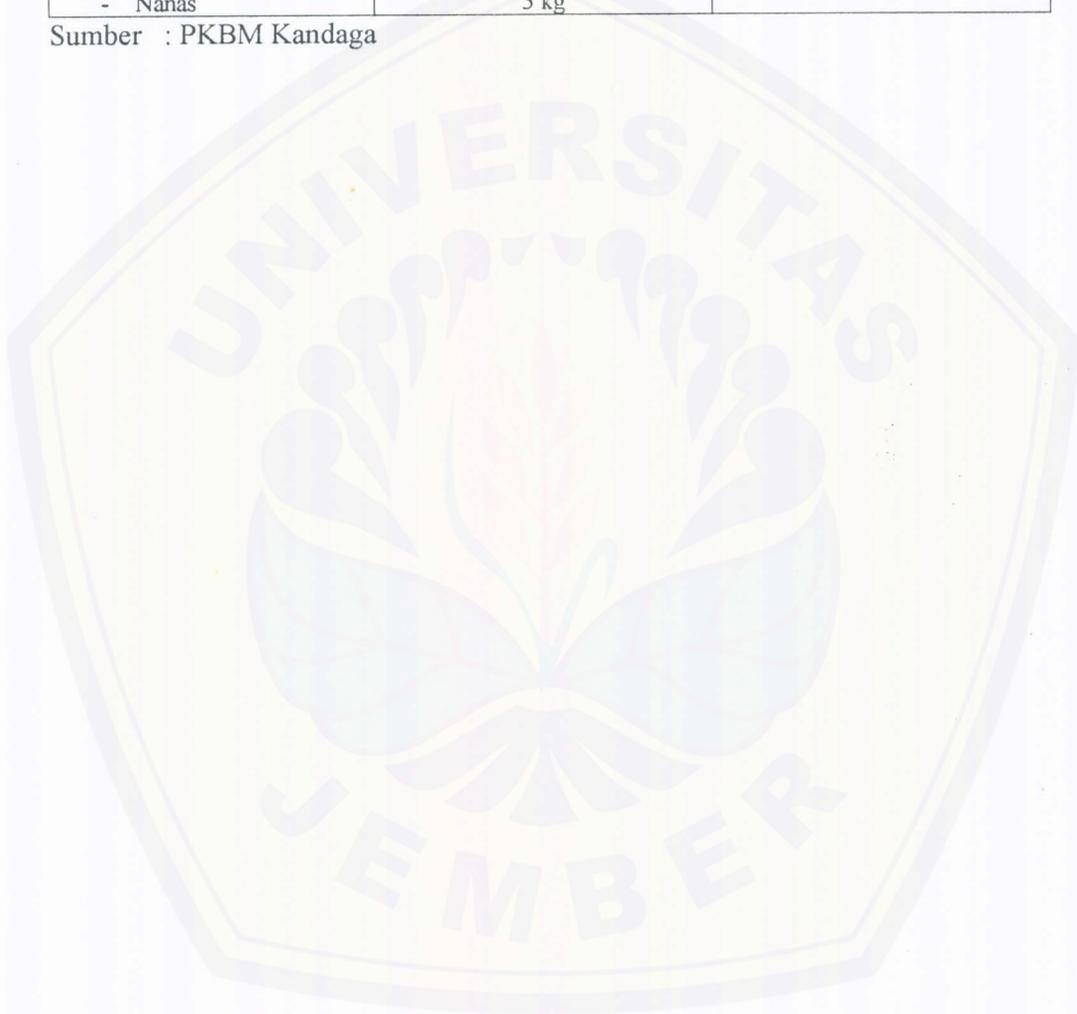
Sumber ; Data primer diolah tahun 2002



Lampiran 2. Komposisi Bahan Baku dan Bahan Pembantu Per Unit ( dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

Nama bahan	Jumlah kebutuhan	Keterangan
Bahan pembantu : - gula pasir - Tepung ketan - Kelapa - Minyak tanah	1,25 kg 0,25 kg 0,5 butir 0,5 liter	Dari komposisi ini dapat dihasilkan 1,5 kg dodol nanas yang terbagi dalam 6 dos dengan berat masing – masing dos 0,25 kg.
Bahan baku : - Nanas	5 kg	

Sumber : PKBM Kandaga



Lampiran 3. Biaya Bahan Pembantu ( Rp/dos ) Usaha Dodol nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi dalam unit ( dos )	Total biaya bahan pembantuper tahun ( Rp )	Biaya bahan pembantu per unit ( Rp/dos )
1	9000	7800000	866,667
2	12600	10920000	866,667
3	7200	6240000	866,667
4	12600	10920000	866,667
5	10800	9360000	866,667
6	9000	7800000	866,667
7	7200	6240000	866,667
8	9000	7800000	866,667
9	7200	6240000	866,667
10	10800	9360000	866,667
11	10800	9360000	866,667
12	7200	6240000	866,667
13	12600	10920000	866,667
14	9000	7800000	866,667
15	12600	10920000	866,667
	Jumlah	127920000	13000
	Rata-rata	8528000	866,667

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Per Unit ( Rp/dos ) Usaha Dodol nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi	Kebutuhan bahan baku per tahun	Nilai per unit	Total nilai	Total biaya bahan baku per unit
		( Kg )	( Rp )	( Rp )	( Rp/dos )
	(1)	(2)	(3)	(2) x (3) = (4)	(4) : (1) = (5)
1	9000	7500	450	3375000	375
2	12600	10500	450	4725000	375
3	7200	6000	450	2700000	375
4	12600	10500	450	4725000	375
5	10800	9000	450	4050000	375
6	9000	7500	450	3375000	375
7	7200	6000	450	2700000	375
8	9000	7500	450	3375000	375
9	7200	6000	450	2700000	375
10	10800	9000	450	4050000	375
11	10800	9000	450	4050000	375
12	7200	6000	450	2700000	375
13	12600	10500	450	4725000	375
14	9000	7500	450	3375000	375
15	12600	10500	450	4725000	375
<b>Jumlah</b>	147600	123000	6750	55350000	5625
<b>Rata-rata</b>	9840	8200	450	3690000	375

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 5. Biaya Penyusutan Per Unit ( dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksidalam unit ( dos )	Total biaya penyusutan per tahun ( Rp )	Biaya penyusutan per unit ( Rp/dos )
1	9000	158000	17,556
2	12600	209000	16,587
3	7200	119500	16,597
4	12600	209000	16,587
5	10800	209000	19,352
6	9000	158000	17,556
7	7200	119500	16,597
8	9000	158000	17,556
9	7200	119500	16,597
10	10800	209000	19,352
11	10800	209000	19,352
12	7200	119500	16,597
13	12600	209000	16,587
14	9000	158000	17,556
15	12600	209000	16,587
Jumlah	147600	2573000	261,016
Rata-rata	9840	171533,333	17,401

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 6. Biaya Pengepakan Per Unit ( Rp/dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Biaya Pengepakan						Total Biaya Pengepakan Per Unit ( Rp/Dos ) (1)+(2)+(5) = (6)
	Dos Per Unit ( Rp ) (1)	Label Per Unit ( Rp ) (2)	Plastik Pembungkus			Biaya Plastik Per Unit ( Rp/Dos ) (3)x(4) = (5)	
			Jumlah Dodol Per Unit ( Dos ) (4)	Per Unit ( Rp ) (3)	Biaya Plastik Per Unit ( Rp/Dos ) (3)x(4) = (5)		
1	80	50	10	20	200	330	
2	80	50	10	20	200	330	
3	80	50	10	20	200	330	
4	80	50	10	20	200	330	
5	80	50	10	20	200	330	
6	80	50	10	20	200	330	
7	80	50	10	20	200	330	
8	80	50	10	20	200	330	
9	80	50	10	20	200	330	
10	80	50	10	20	200	330	
11	80	50	10	20	200	330	
12	80	50	10	20	200	330	
13	80	50	10	20	200	330	
14	80	50	10	20	200	330	
15	80	50	10	20	200	330	
Jumlah						4950	
Rata-rata						330	

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 7. Biaya Pemasaran Per Unit ( Rp/dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.

No	Produksi ( dos ) (1)	Total Biaya Pemasaran	Biaya Pemasaran
		Per Tahun ( Rp ) (2)	Per Unit ( Rp/dos ) (1)+(2) = (3)
1	9000	744000	82,667
2	12600	1548000	122,857
3	7200	768000	106,667
4	12600	1548000	122,857
5	10800	1464000	135,556
6	9000	744000	82,667
7	7200	768000	106,667
8	9000	744000	82,667
9	7200	768000	106,667
10	10800	1464000	135,556
11	10800	1464000	135,556
12	7200	768000	106,667
13	12600	1548000	122,857
14	9000	744000	82,667
15	12600	1548000	122,857
	Jumlah	16632000	1655,429
	Rata-rata	1108800	110,362

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 8. Total Biaya Per Unit ( Rp/dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi ( dos )	Biaya Tetap		Biaya Variabel			Biaya Total Per Unit (Rp/dos)
		Penyusutan peralatan Per Unit (Rp/dos)	Bahan pembantu Per Unit (Rp/dos)	Bahan baku Per Unit (Rp/dos)	Pengepakan Per Unit (Rp/dos)	Penasaran Per Unit (Rp/dos)	
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)+(2)+(3)+(4)+(5)=(6)
1	9000	17,556	865,667	375	330	32,667	1671,890
2	12600	16,537	865,667	375	330	122,357	1711,111
3	7200	16,597	865,667	375	330	106,567	1694,931
4	12600	16,587	865,667	375	330	122,857	1711,111
5	10800	19,352	865,667	375	330	135,556	1726,575
6	9000	17,556	865,667	375	330	32,667	1671,890
7	7200	16,597	865,667	375	330	106,567	1694,931
8	9000	17,556	865,667	375	330	32,667	1671,890
9	7200	16,597	865,667	375	330	106,567	1694,931
10	10800	19,352	865,667	375	330	135,556	1726,575
11	10800	19,352	865,667	375	330	135,556	1726,575
12	7200	16,597	865,667	375	330	106,567	1694,931
13	12600	16,587	865,667	375	330	122,857	1711,111
14	9000	17,556	865,667	375	330	32,667	1671,890
15	12600	16,587	865,667	375	330	122,857	1711,111
Jumlah	147600	261,016	13000	5625	4950	1635,429	25491,450
Rata-rata	9840	17,401	865,667	375	330	110,352	1699,430

Sumber: Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 9. Pendapatan Total Per Unit ( Rp/dos ) Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001.

No	Produksi ( dos ) (1)	Harga ( Rp/dos ) (2)	Pendapatan Total ( Rp ) (3)	Pendapatan Total Per Unit ( Rp/dos ) (1)+(2)+(3) = (4)
1	9000	3000	27000000	3000
2	12600	3000	37800000	3000
3	7200	3000	21600000	3000
4	12600	3500	44100000	3500
5	10800	3500	37800000	3500
6	9000	3500	31500000	3500
7	7200	3000	21600000	3000
8	9000	3500	31500000	3500
9	7200	3000	21600000	3000
10	10800	3000	32400000	3000
11	10800	3000	32400000	3000
12	7200	3500	25200000	3500
13	12600	3500	44100000	3500
14	9000	3500	31500000	3500
15	12600	3500	44100000	3500
	Jumlah	49000	484200000	49000
	Rata-rata	3266,667	32280000	3266,667

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 10. Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM  
Kandaga di Desa Cislak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Pendapatan Total (TR) Per Unit ( Rp/dos )	Biaya Total (TC) Per Unit ( Rp/dos )	Efisiensi Biaya Usaha (EBU) ( % )
1	3000	1671,890	179,438
2	3000	1711,111	175,325
3	3000	1694,931	176,998
4	3500	1711,111	204,545
5	3500	1726,575	202,714
6	3500	1671,890	209,344
7	3000	1694,931	176,998
8	3500	1671,890	209,344
9	3000	1694,931	176,998
10	3000	1726,575	173,754
11	3000	1726,575	173,754
12	3500	1694,931	206,498
13	3500	1711,111	204,545
14	3500	1671,890	209,344
15	3500	1711,111	204,545
Jumlah	49000	25491,450	2884,146
Rata-rata	3266,667	1699,430	192,276

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 11. Perhitungan Varian Usaha Dodol Nanas Anggota Binaan PKBM  
Kandaga di Desa Cislak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	X1	X2	(X1 - X2)	(X1 - X2) <sup>2</sup>
1	179,438	192,276	-12,839	164,833
2	175,325	192,276	-16,952	287,362
3	176,998	192,276	-15,278	233,418
4	204,545	192,276	12,269	150,529
5	202,714	192,276	10,437	108,933
6	209,344	192,276	17,068	291,301
7	176,998	192,276	-15,278	233,418
8	209,344	192,276	17,068	291,301
9	176,998	192,276	-15,278	233,418
10	173,754	192,276	-18,522	343,064
11	173,754	192,276	-18,522	343,064
12	206,498	192,276	14,222	202,257
13	204,545	192,276	12,269	150,529
14	209,344	192,276	17,068	291,301
15	204,545	192,276	12,269	150,529
Jumlah	2884,146	2884,146	0,000	3475,257
Rata-rata	192,276	192,276	0,000	231,684

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

$$s_2 = \sqrt{\frac{1}{n_2 - 1} \sum_{i=1}^n (x_1 - x_2)^2}$$

$$S_1 = \sqrt{\frac{231,684}{15 - 1}}$$

$$S_1 = \sqrt{\frac{231,684}{14}}$$

$$S_1 = \sqrt{16,549}$$

$$S_1^2 = 16,549$$

Lampiran 12. Jumlah Produksi ( botol ) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan  
PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi dalam unit per hari ( botol )	Produksi dalam unit per tahun ( botol )
1	25	7500
2	30	9000
3	35	10500
4	30	9000
5	30	9000
6	25	7500
7	35	10500
8	25	7500
9	30	9000
Jumlah	265	79500
Rata-rata	29,444	8833,333

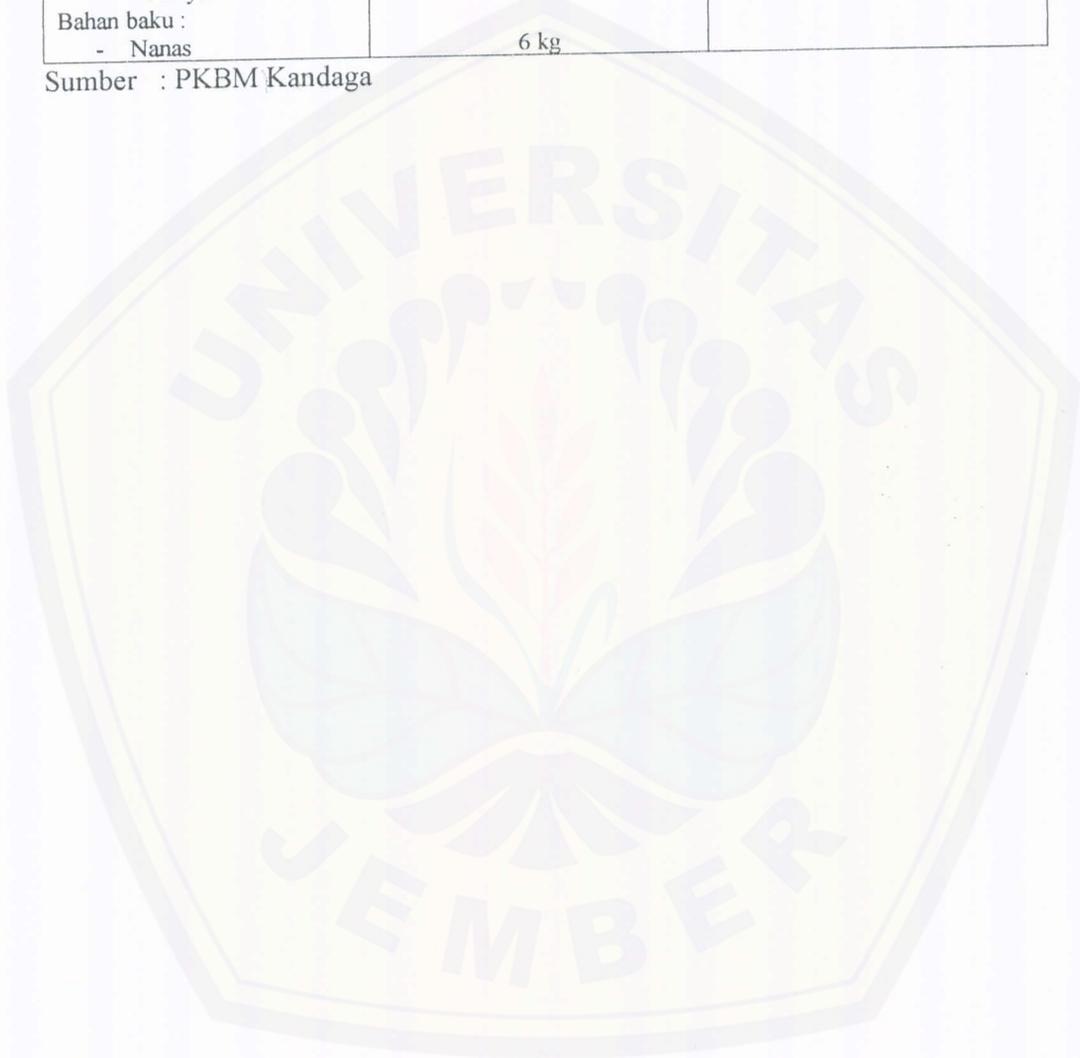
Sumber : Data primer diolah tahun 2002



Lampiran 13. Komposisi Bahan Baku dan Bahan Pembantu Per Unit ( botol )  
Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa  
Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

Nama bahan	Jumlah kebutuhan	Keterangan
Bahan pembantu : - gula pasir - Benzoat - Air - Minyak tanah	2 kg 0,4 gram 0,25 liter 2 liter	Dari komposisi ini dapat dihasilkan 3000 ml sirup nanas yang terbagi dalam 5 botol dengan berat masing – masing botol 600 ml..
Bahan baku : - Nanas	6 kg	

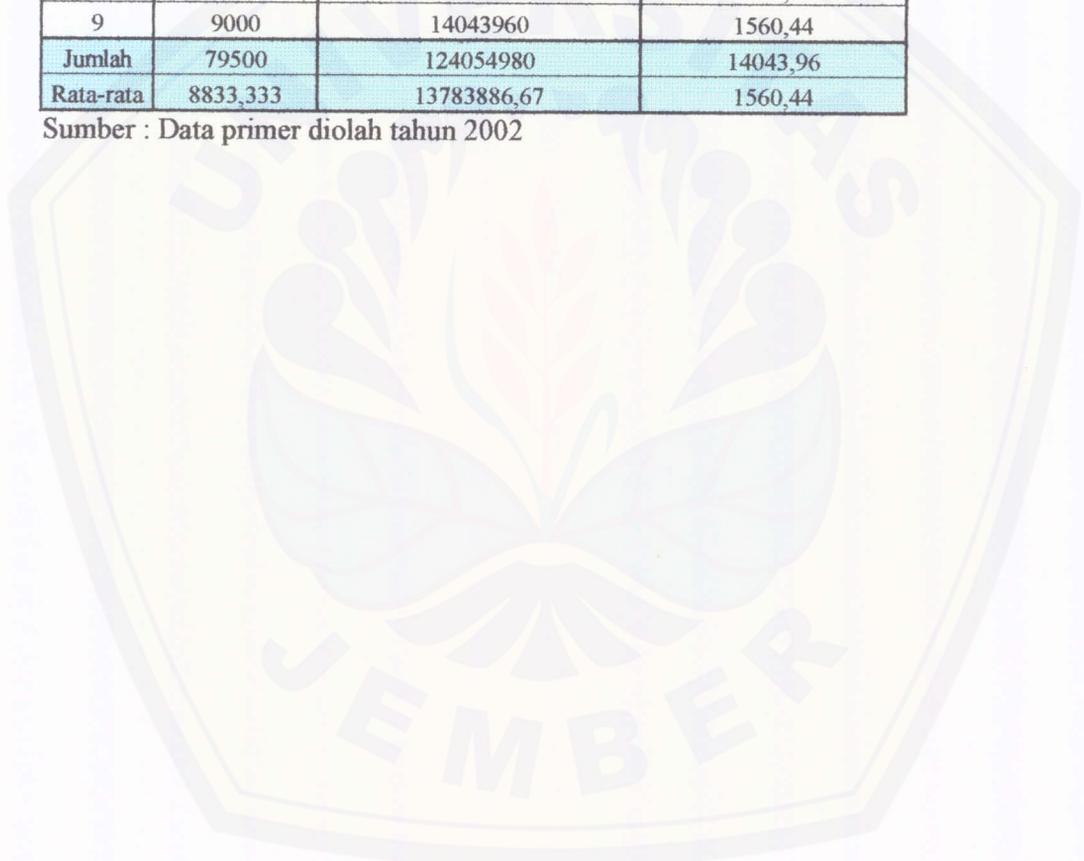
Sumber : PKBM Kandaga



Lampiran 14. Biaya Bahan Pembantu Per Unit ( botol ) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi ( botol )	Total biaya bahan pembantu Per Tahun ( Rp )	Biaya bahan pembantu Per Unit ( Rp/botol )
1	7500	11703300	1560,44
2	9000	14043960	1560,44
3	10500	16384620	1560,44
4	9000	14043960	1560,44
5	9000	14043960	1560,44
6	7500	11703300	1560,44
7	10500	16384620	1560,44
8	7500	11703300	1560,44
9	9000	14043960	1560,44
Jumlah	79500	124054980	14043,96
Rata-rata	8833,333	13783886,67	1560,44

Sumber : Data primer diolah tahun 2002



Lampiran 15. Biaya Bahan Baku Per Unit ( botol ) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi (1)	Kebutuhan bahan baku per tahun ( Kg ) (2)	Nilai per unit ( Rp ) (3)	Total nilai ( Rp ) (2) x (3) = (4)	Total biaya bahan baku per unit ( Rp/botol ) (4) : (1) = (5)
1	7500	9000	450	4050000	540
2	9000	10800	450	4860000	540
3	10500	12600	450	5670000	540
4	9000	10800	450	4860000	540
5	9000	10800	450	4860000	540
6	7500	9000	450	4050000	540
7	10500	12600	450	5670000	540
8	7500	9000	450	4050000	540
9	9000	10800	450	4860000	540
Jumlah	79500	95400	6750	42930000	4860
Rata-rata	8833,333	10600	450	4770000	540

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 16. Biaya Penyusutan Peralatan Per Unit ( botol ) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi dalam unit ( dos )	Total biaya penyusutan per tahun ( Rp )	Biaya penyusutan per unit ( Rp/dos )
1	7500	149000	19,867
2	9000	172000	19,111
3	10500	215000	20,476
4	9000	172000	19,111
5	9000	172000	19,111
6	7500	149000	19,867
7	10500	215000	20,476
8	7500	149000	19,867
9	9000	172000	19,111
Jumlah	79500	1565000	176,997
Rata-rata	8833,333	173888,889	19,666

Sumber : Data primer diolah tahun 2002



Lampiran 17. Biaya Pengepakan Per Unit ( botol ) Usaha Sirup Nanas  
Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten  
Subang Tahun 2001

No	Botol Per Unit ( Rp ) (1)	label Per Unit ( Rp ) (2)	Total Biaya Pengepakan Per Unit ( Rp/botol ) (1)+(2) = (3)
1	150	50	200
2	150	50	200
3	150	50	200
4	150	50	200
5	150	50	200
6	150	50	200
7	150	50	200
8	150	50	200
9	150	50	200
		Jumlah	1800
		rata-rata	200

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 18. Biaya Pemasaran Per Unit ( botol ) Usaha Sirup Nanas  
 Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten  
 Subang Tahun 2001

No	Produksi ( botol ) (1)	Total Biaya Pemasaran Per Tahun ( Rp ) (2)	Biaya Pemasaran Per Unit ( Rp/botol ) (2):(1) = (3)
1	7500	744000	99,200
2	9000	960000	106,667
3	10500	1548000	147,429
4	9000	1104000	122,667
5	9000	1464000	162,667
6	7500	744000	99,200
7	10500	1464000	139,429
8	7500	768000	102,400
9	9000	960000	106,667
	Jumlah	9756000	1086,324
	Rata-rata	1084000	120,703

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 19. Biaya Total Per Unit (botol) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisolak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi (dos)	Biaya Tetap		Biaya Variabel			Biaya Total Per Unit (Rp/botol) $(1)+(2)+(3)+(4)+(5)=(6)$
		Penyusutan peralatan Per Unit (Rp/botol) (1)	Bahan pembantu Per Unit (Rp/botol) (2)	Bahan baku Per Unit (Rp/botol) (3)	Pengepakan Per Unit (Rp/botol) (4)	Pemasaran Per Unit (Rp/botol) (5)	
1	7500	19,867	1560,44	540	200	99,200	2419,507
2	9000	19,111	1560,44	540	200	106,667	2426,218
3	10500	20,476	1560,44	540	200	147,429	2468,345
4	9000	19,111	1560,44	540	200	122,667	2442,218
5	9000	19,111	1560,44	540	200	162,667	2482,218
6	7500	19,867	1560,44	540	200	99,200	2419,507
7	10500	20,476	1560,44	540	200	139,429	2460,345
8	7500	19,867	1560,44	540	200	102,400	2422,707
9	9000	19,111	1560,44	540	200	106,667	2426,218
Jumlah	79500	176,997	14043,96	4860	1800	1086,324	21967,281
Rata-rata	8833,333	19,666	1560,44	540	200	120,703	2440,809

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

Lampiran 20. Pendapatan Total Per Unit ( Rp/botol ) Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Produksi ( dos ) (1)	Harga ( Rp/dos ) (2)	Pendapatan Total ( Rp ) (1)x(2) = (3)	Pendapatan Total Per Unit ( Rp/dos ) (3):(1) = (4)
1	7500	4500	33750000	4500
2	9000	5000	45000000	5000
3	10500	4500	47250000	4500
4	9000	5000	45000000	5000
5	9000	4500	40500000	4500
6	7500	4500	33750000	4500
7	10500	4500	47250000	4500
8	7500	4500	33750000	4500
9	9000	5000	45000000	5000
Jumlah		42000	371250000	42000
Rata-rata		4666,667	41250000	4666,667

Sumber : Data primer diolah tahun 2002



Lampiran 21. Efisiensi Biaya Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM  
Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	Pendapatan Total (TR) Per Unit ( Rp/dos )	Biaya Total (TC) Per Unit ( Rp/dos )	Efisiensi Biaya Usaha (EBU) ( % )
1	4500	2419,507	185,988
2	5000	2426,218	206,082
3	4500	2468,345	182,308
4	5000	2442,218	204,732
5	4500	2482,218	181,289
6	4500	2419,507	185,988
7	4500	2460,345	182,901
8	4500	2422,707	185,743
9	5000	2426,218	206,082
Jumlah	42000	21967,281	1721,115
rata-rata	4666,667	2440,809	191,235

Sumber : data primer diolah tahun 2002

Lampiran 22. Perhitungan Varian Efisiensi Biaya Usaha Sirup Nanas Anggota Binaan PKBM Kandaga di Desa Cisalak Kabupaten Subang Tahun 2001

No	X1	X2	(X1 - X2)	(X1 - X2) <sup>2</sup>
1	185,988	191,235	-5,247	27,527
2	206,082	191,235	14,847	220,437
3	182,308	191,235	-8,927	79,683
4	204,732	191,235	13,497	182,169
5	181,289	191,235	-9,945	98,912
6	185,988	191,235	-5,247	27,527
7	182,901	191,235	-8,334	69,451
8	185,743	191,235	-5,492	30,165
9	206,082	191,235	14,847	220,437
Jumlah	1721,115	1721,115	0,000	956,309
Rata-rata	191,235	191,235	0,000	106,257

Sumber : Data primer diolah tahun 2002

$$s_2 = \sqrt{\frac{1}{n_2 - 1} \sum_{i=1}^n (x_1 - x_2)^2}$$

$$S_2 = \sqrt{\frac{106,257}{9 - 1}}$$

$$S_2 = \sqrt{\frac{106,257}{8}}$$

$$S_2 = \sqrt{13,282}$$

$$S_2^2 = 13,282$$

Penghitungan t tabel

$$n_1 = 15$$

$$n_2 = 9$$

$$t \text{ tabel } (0,05, n_1 + n_2 - 2)$$

$$\text{dimana : } df = n_1 + n_2 - 2$$

$$= 15 + 9 - 2$$

$$= 22$$

$$df_{22} = 1,717$$

Berdasarkan hasil perhitungan nilai t dengan  $\alpha = 0,05$ , dapat diketahui bahwa  $t \text{ hitung} < t \text{ tabel}$  ( $0,629 < 1,717$ ) artinya tidak terdapat signifikansi perbedaan antara efisiensi biaya usaha dodol nanas dengan efisiensi biaya usaha sirup nanas.



Milik UPT Perpustakaan  
UNIVERSITAS JEMBER

Lampiran 23. Penghitungan Uji - t Efisiensi Biaya Usaha Dodol Nanas dan Sirup Nanas

$$\begin{aligned}
 t \text{ hitung} &= \frac{(x_1 - x_2)}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}} \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}} \\
 &= \frac{192,276 - 191,235}{\sqrt{\frac{(15 - 1) 16,549 + (9 - 1) 13,282}{15 + 9 - 2}} \sqrt{\frac{1}{15} + \frac{1}{9}}} \\
 &= \frac{1,041}{\sqrt{\frac{231,686 + 106,256}{22}} \sqrt{0,1778}} \\
 &= \frac{1,041}{\sqrt{15,361} \sqrt{0,1778}} \\
 &= \frac{1,041}{3,919 \cdot 0,422} \\
 &= \frac{1,041}{1,654} \\
 &= 0,629
 \end{aligned}$$

Jadi, t hitung = 0,629