



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
HOME INDUSTRY BERBAHAN BAKU KUPANG DI DESA
BALONGDOWO KECAMATAN CANDI
KABUPATEN SIDOARJO**

SKRIPSI

Oleh :
Ari Wahyu Diarsa
121510601107

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
HOME INDUSTRY BERBAHAN BAKU KUPANG DI DESA
BALONGDOWO KECAMATAN CANDI
KABUPATEN SIDOARJO**

SKRIPSI

Oleh :
Ari Wahyu Diarsa
121510601107

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
HOME INDUSTRY BERBAHAN BAKU KUPANG DI DESA
BALONGDOWO KECAMATAN CANDI
KABUPATEN SIDOARJO**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Agribisnis (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Pertanian

Oleh :
Ari Wahyu Diarsa
121510601107

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2017**

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur, skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua, Ayahanda Sugiartono, dan Ibunda S. Julaikha, yang senantiasa memberikan doa, dan dukungan materi yang tiada henti kepadaku.
2. Guru-guru TK Arni, SDN Kepatihah 03, SMPN 12 Jember, SMAN 4 Jember dan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Almamater yang saya banggakan, Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.
4. Pihak *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo sebagai narasumber yang telah memberikan informasi pada saat proses penelitian ini.

MOTTO

*“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.
Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan),
tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain).
Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.*

(Terjemahan Q.S. Ash-Syarah: 6-8)

"Dan bersabarlah kamu, sesungguhnya janji Allah adalah benar"

(Ar-Rum: 60)

“Education is the most powerful weapon which you can use to change the world.”

(Nelson Mandela)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ari Wahyu Diarsa

NIM : 121510601153

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “**Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan *Home Industry* Berbahan Baku Kupang Di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo**” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

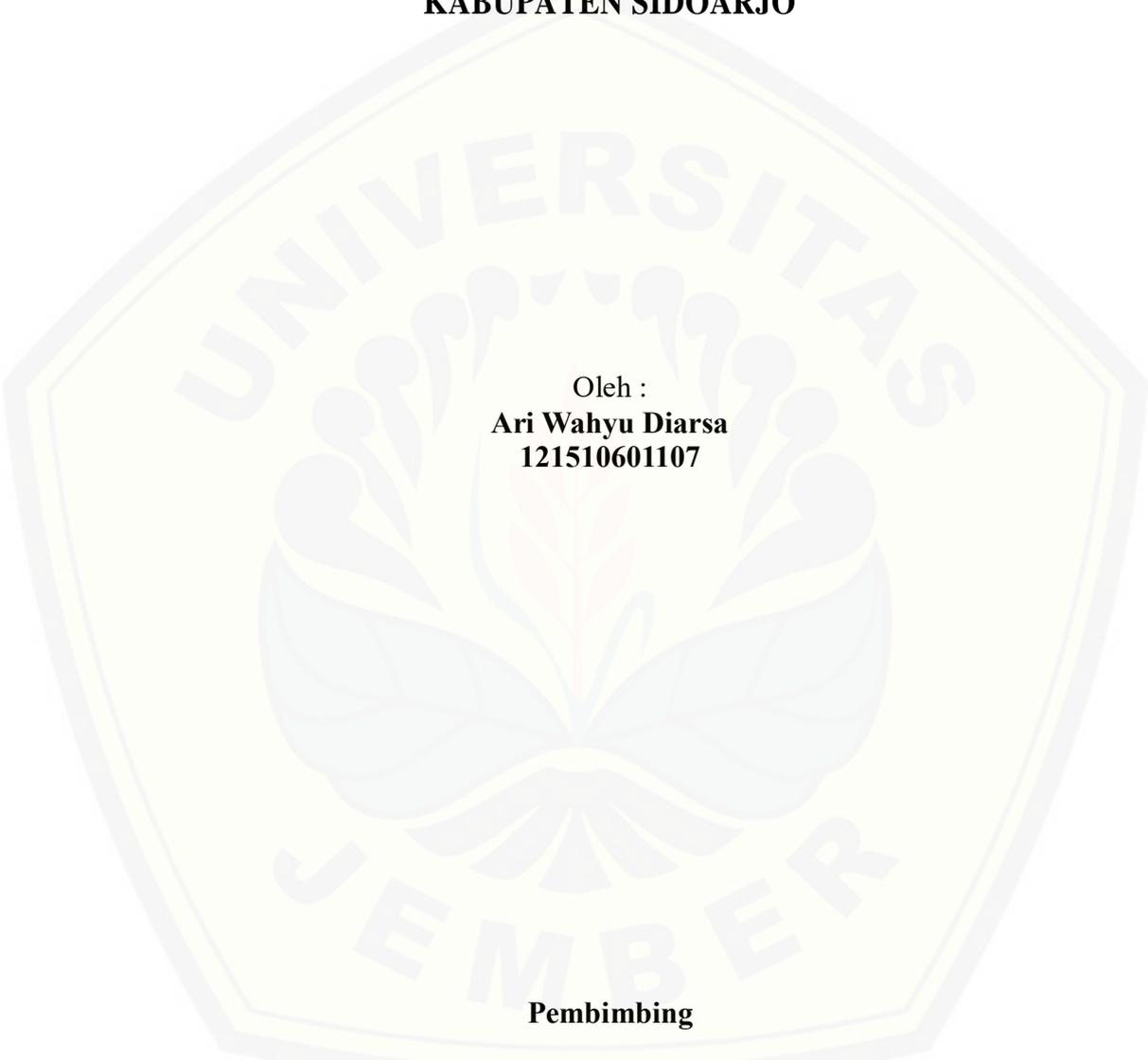
Jember, 4 Agustus 2017

Yang menyatakan,

**Ari Wahyu Diarsa
NIM 121510601107**

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
HOME INDUSTRY BERBAHAN BAKU KUPANG DI DESA
BALONGDOWO KECAMATAN CANDI
KABUPATEN SIDOARJO**



Oleh :
Ari Wahyu Diarsa
121510601107

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama

: Dr. Ir. Jani Januar, MT.
NIP. 195901021988031002

Dosen Pembimbing Anggota

: Ir. Anik Suwandari, MP.
NIP. 196404281990022001

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “**Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan *Home Industry* Berbahan Baku Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo**” telah diuji dan disahkan pada :

Hari, tanggal : Jum'at, 4 Agustus 2017

Tempat : Fakultas Pertanian Universitas Jember

Dosen Pembimbing Utama,

Dr. Ir. Jani Januar, MT.
NIP. 195901021988031002

Dosen Pembimbing Anggota,

Ir. Anik Suwandari, MP.
NIP. 196404281990022001

Penguji 1,

Aryo Fajar Sunartomo, SP. M.Si.
NIP. 197401161999031001

Penguji 2,

Dr. Ir. Sri Subekti, M.Si
NIP. 196606261990032001

Mengesahkan,
Dekan

Ir. Sigit Soeparjono, MS., Ph.D
NIP. 196005061987021001

RINGKASAN

Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan *Home Industry* Berbahan Baku Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
Ari Wahyu Diarsa, 121510601107, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian/Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo, sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan kupang dan mengusahakan *home industry* berbahan dasar kupang. Hasil tangkapan kupang dari nelayan di Desa Balongdowo diolah oleh *home industry* yang berada di Desa Balongdowo menjadi aneka olahan produk makanan berbahan baku kupang. *Home industry* tersebut mengolah kupang basah menjadi kupang kering, air rebusan kupang menjadi petis kupang, dan kupang basah menjadi kerupuk kupang, kegiatan ini berupaya untuk meningkatkan nilai keuntungan dari kupang. *Home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo sudah lama diusahakan, namun hingga kini sebagian besar pengrajin belum menunjukkan perkembangan yang signifikan. Hal ini terbukti dari jumlah modal untuk tiap jenis usaha dapat dikatakan sangat kecil sehingga produktivitas tenaga kerja juga rendah, skala produksi yang masih relatif kecil dan kemasan produk yang masih sederhana.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) nilai tambah produk usaha pengolahan kupang, petis kupang, dan kerupuk kupang, (2) efisiensi penggunaan biaya produksi pengolahan kupang kering, petis kupang, dan kerupuk kupang, (3) strategi pengembangan usaha pengolahan kupang kering, petis kupang, dan kerupuk kupang. Daerah penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive method*). Penelitian ini dilakukan pada 8 sample *home industry* yang dikelompokkan menjadi 3 olahan kupang yaitu : *Home industry* olahan kupang kering, petis kupang, dan kerupuk kupang. Metode penelitian yang dilakukan adalah metode diskriptik dan analitis. Jenis data penelitian yang digunakan adalah data primer. Data primer diperoleh melalui metode wawancara dan metode observasi. Metode analisis data yang digunakan adalah dengan menggunakan analisis nilai tambah, analisis efisiensi biaya (R/C ratio) dan SWOT.

Hasil penelitian menunjukkan hasil sebagai berikut: (1) Nilai tambah kupang basah menjadi kupang kering pada *home industry* kupang kering adalah sedang, dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 30,61%. (2) Nilai tambah air rebusan kupang menjadi petis kupang pada *home industry* petis kupang adalah tinggi dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 46,93%. (3) Nilai tambah kupang basah menjadi kerupuk kupang pada *home industry* kupang kering adalah tinggi dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 90,81%. (4) *Home industry* olahan kupang basah menjadi kupang kering dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 2,89. (5) *Home industry* olahan air rebusan kupang menjadi petis kupang dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 2,61. (6) *Home industry* olahan kupang basah menjadi kerupuk kupang dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 1,31.

Analisis SWOT menunjukkan 8 sampel *home industry* olahan kupang menempati matrik posisi *white area* (Bidang Kuat-Berpeluang) mempunyai kekuatan untuk mengerjakannya dan mempunyai peluang pasar yang prospektif untuk dikembangkan. Strategi untuk diterapkan adalah strategi W-O, yaitu: (7) *Home industry* kupang kering dengan memaksimalkan tenaga kerja, Mengemas produk kupang dengan kemasan yang layak dan melakukan pelabelan, serta mensertifikasi *home industry* untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kesetiaan konsumen. (8) *Home industry* petis kupang dengan memaksimalkan tenaga kerja, Mengemas produk kupang dengan kemasan yang layak dan melakukan pelabelan, serta mensertifikasi *home industry* untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kesetiaan konsumen. (9) *Home industry* kerupuk kupang dengan memaksimalkan tenaga kerja yang ada.

SUMMARY

Value Added Analysis and Development Strategy of Shellfish Based Product Home Industry in Balongdowo Village, Candi Sub district, Sidoarjo Regency.

Ari Wahyu Diarsa, 121510601107. Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture University of Jember.

Balongdowo Village, Candi Sub district of Sidoarjo Regency, most people work as a fisherman of shellfish and cultivate home industry based shellfish. The catch from the fishermen of shellfish in Balongdowo Village is processed by the home industries located in Balongdowo Village into various processed food products made from raw shellfish. Home industries that process wet shellfish into dried shellfish, residual water in shellfish process become jam, and wet shellfish become shellfish chips, this activity to increase profit from shellfish. Home industries processed shellfish in Balongdowo Village has long been cultivated, but until now most of the owner have not showed significant progress. This is evident from the amount of capital for each type of business can be said to be very small so that the productivity of labor is low, the scale of production is still relatively small and the product packaging is still simple.

This study was aimed to determine : (1) value added of shellfish based product (dried, jam and chips), (2) efficiency of production cost in shellfish based product (dried, jam and chips), (3) development of shellfish based product agroindustry (dried, jam and chips). Balongdowo Village, Candi District, in Sidoarjo Regency was selected purposively as location of the research. There are 8 sampling home industries and then are divided in 3 sub groups based on their product which consist of : dried shellfish, jam shellfish, shellfish chips. The study was designed as analytical and descriptive research. Both primary and secondary data were used as main sources of data (information) for the research. The analytical tools which used in this study by using value added analysis, cost efficiency analysis (R / C ratio), and SWOT analysis were employed to determine the objectives of research.

Of the results of the research showed that : (1) According to value added analysis, dried shellfish agroindustry was in medium category. The average of

value added ratio of this agroindustry was 30.61%; (2) the value added ratio of residual water in shellfish process was 46.93% and has high category. (3) the value added of shellfish chips was also in high category. The value added ratio of this process was 90.81%. (4) cost efficiency in dried shellfish processing was efficient. The cost efficiency ratio of dried shellfish home industry was 2.89. (5) shellfish jam processing has efficient in cost. The cost efficiency ratio of shellfish jam was 2.61. (6) the average of cost efficiency ratio in shellfish chips home industry was 1.31 and has efficient categorically.

All sampling home industries (8 home industries) were in white-area according to SWOT analysis. It means that home industries have capability and good market opportunity which can be developed. The W-O strategy is the best strategy for those home industries. (7) dried shellfish industry should use labour maximization, good packaging process, labelling, and try to get health-assessment certification to expand the marketing process. The home industry can also increase consumer loyalty. (8) the shellfish jam agroindustry also used the same strategies such as : labour maximization, good packaging process, labelling, and try to get health-assessment certification to expand the marketing process. The home industry can also increase consumer loyalty. (9) the shellfish chips can apply strategies such as : maximize the labour force.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT. atas segala rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan *Home Industry* Berbahan Baku Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo**”. Skripsi ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Ir. Sigit Soeparjono, MS., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
2. Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M.Rur.M selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Bapak Dr. Ir. Jani Januar, MT. selaku Dosen Pembimbing Utama, Ibu Ir. Anik Suwandari, MP. selaku Dosen Pembimbing Anggota, yang telah memberikan bimbingan hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Bapak Aryo Fajar Sunartomo, SP, M.Si selaku Dosen Penguji Utama dan Ibu Dr. Ir. Sri Subekti, M.Si selaku Dosen Penguji Anggota yang telah memberikan banyak masukan demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Triana Dewi Hapsari, SP., MP., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, nasehat, dan motivasi dari awal perkuliahan hingga penyelesaian skripsi.
6. Bapak Angga Toni, Bapak Sutoni, Bapak Zaenal Arifin, Ibu Sumiati, Ibu Enis, Ibu Alfiah, Ibu Wariati, dan Ibu Kholilah selaku pemilik *Home Industry* olahan kupang yang membantu memberikan data dan informasi dalam mendukung penyusunan skripsi ini
7. Keluarga saya yang tercinta terimakasih atas dukungan materi, dan doa yang selalu diberikan sampai saat ini.
8. Teman-teman Program Studi Agribisnis atas semua bantuan dan kebersamaan selama menjadi mahasiswa.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis selama melaksanakan penelitian.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah tertulis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tulisan ini. Semoga karya ilmiah tertulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember, 4 Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
SUMMARY	x
PRAKATA	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Permasalahan	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1.3.1 Tujuan	5
1.3.2 Manfaat	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Penelitian Terdahulu	7
2.2 Landasan Teori	8
2.2.1 Komoditas Kupang	8
2.2.2 Konsep Agroindustri	9
2.2.3 Teori Nilai Tambah	10
2.2.4 Teori Efisiensi Biaya	12
2.2.5 Analisis SWOT.....	13
2.3 Kerangka Pemikiran	14
2.4 Hipotesis	18

BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Penentuan Daerah Penelitian	19
3.2 Metode Penelitian	19
3.3 Metode Pengambilan Sampel.....	19
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	20
3.5 Metode Analisis Data.....	21
3.6 Definisi Operasional	26
BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	28
4.1 Keadaan Geografis	28
4.2 Keadaan Penduduk	28
4.2.1 Jumlah Penduduk.....	28
4.3 Proses Pengolahan Kupang Kering, Petis Kupang, dan Kerupuk kupang.....	29
4.3.1 Proses Produksi Kupang Kering.....	29
4.3.2 Proses Produksi Petis Kupang	30
4.3.2 Proses Produksi Petis Kupang	31
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
5.1 Nilai Tambah <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	34
5.1.1 Nilai Tambah Pengolahan Kupang Basah Menjadi Kupang Kering pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	35
5.1.2 Nilai Tambah Pengolahan Air Rebusan Kuupang Menjadi Petis Kupang pada <i>Home Industry</i> Petis Kupang	37
5.1.3 Nilai Tambah Kupang Basah Menjadi kerupuk kupang pada <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang.....	38
5.2 Efisiensi Penggunaan Biaya Produksi <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	39
5.2.1 Nilai Tambah Pengolahan Kupang Basah Menjadi Kupang Kering pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	40

5.2.2 Nilai Tambah Pengolahan Kupang Basah Menjadi Kupang Kering pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	44
5.2.3 Nilai Tambah Pengolahan Kupang Basah Menjadi Kupang Kering pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	45
5.3 Strategi Pengembangan Pada <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.....	46
5.3.1 Lingkungan Internal <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	47
5.3.2 Lingkungan Eksternal <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	50
5.3.3 Analisis Matriks Posisi Kompetitif Relatif	52
5.3.4 Matrik Internal Eksternal	56
5.3.5 Strategi Pengembangan Usaha <i>Home Industry</i> Olahan Kupang di Desa Balongdowo	58
BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN	65
6.1 Simpulan	65
6.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
KUISIONER	70
LAMPIRAN	80
DOKUMENTASI	118

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Potensi Hasil Tangkapan Kupang di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2009-2015	3
3.1 Jumlah Sampel <i>Home Industry</i> Pengolahan Kupang, Kerupuk Kupang, Dan Petis Kupang di Desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo	19
3.2 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Kupang.....	20
3.3 Analisis Faktor Internal-Eksternal (IFAS-EFAS).....	22
4.1 Data Jumlah Penduduk, Jumlah KK, dan kepadatan Peduduk Desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo	28
5.1 Nilai Tambah <i>Home Industry</i> Kupang Kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	34
5.2 Nilai Tambah <i>Home Industry</i> Petis Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	36
5.3 Nilai Tambah <i>Home Industry</i> Petis Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	37
5.4 Analisis Efisiensi Biaya Produksi Kupang Kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo Dalam Satu Kali Proses Produksi	39
5.5 Analisis Efisiensi Biaya Produksi Petis Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo Dalam Satu Kali Proses Produksi	43
5.6 Analisis Efisiensi Biaya Produksi Kerupuk Kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo Dalam Satu Kali Proses Produksi	44
5.7 Faktor Internal <i>Home Industry</i> olahan kupang di desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	45
5.8 Faktor Eksternal <i>Home Industry</i> olahan kupang di desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo	46
5.9 Analisis Skor IFAS dan EFAS dari <i>Home Industry</i> Kupang Kering	51
5.10 Analisis Skor IFAS dan EFAS dari <i>Home Industry</i> Petis Kupang	53
5.11 Analisis Skor IFAS dan EFAS dari <i>Home Industry</i> Kupang Kering	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Kuadran Analisis SWOT.....	13
2.2 Skema Kerangka Pemikiran	17
3.1 Matriks Posisi Kompetitif Relatif.....	24
3.2 Matriks Internal dan Eksternal	25
3.3 Matriks SWOT	25
4.1 Skema Proses Pembuatan Kupang Kering.....	30
4.2 Skema Proses Pembuatan Petis Kupang.....	31
4.3 Skema Proses Pembuatan Kerupuk Kupang	33
5.1 Matriks Posisi Kompetitif Relatif <i>Home Industry</i> Kupang Kering	53
5.2 Matriks Posisi Kompetitif Relatif <i>Home Industry</i> Petis Kupang	54
5.3 Matriks Posisi Kompetitif Relatif <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang	55
5.4 Matrik Internal Ekstenal (IE) <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	56
5.5 Matrik Internal Ekstenal (IE) <i>Home Industry</i> Petis Kupang.....	57
5.6 Matrik Internal Ekstenal (IE) <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang.....	58
5.7 Matrik SWOT <i>Home Industry</i> Kupang Kering	59
5.8 Matrik SWOT <i>Home Industry</i> Petis Kupang	61
5.9 Matrik SWOT <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Identitas responden	79
B1. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Angga Toni”	80
B2. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Sutoni”	80
B3. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Sumiati”	81
B4. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Enis”	81
B5. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Zaenal Arifin”	82
B6. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Alfiah”	82
B7. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Wariati”	83
B8. Biaya Tetap <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang “Kholilah”	84
C1. Biaya Variabel Per Proses Produksi Kupang Kering	85
C2. Biaya Variabel Per Proses Produksi Petis Kupang	85
C3. Biaya Variabel Per Proses Produksi Kerupuk Kupang	86
D1. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kupang kering “Angga Toni”	87
D2. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kupang kering “Sutoni”	88
D3. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kupang kering “Sumiati”	89
D4. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kupang kering “Enis”	90
D5. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kupang kering “Zaenal Arifin” ..	91
D6. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Alfiah”	92
D7. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Wariati”	93
D8. Nilai Tambah Pada <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang “Kholilah”	94

E1.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Angga Toni”	95
E2.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Sutoni”	95
E3.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Sumiati”	96
E4.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Enis”	96
E5.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kupang Kering “Zaenal Arifin”	97
E6.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Alfiah”	97
E7.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Petis Kupang “Wariati”	98
E8.	Perhitungan Efisiensi Biaya Pada <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang “Kholilah”	98
F.	Tabel IFAS dan EFAS	99
G.	Perhitungan Nilai IFAS dan EFAS <i>Home Industry</i> Kupang Kering ...	100
H.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal <i>Home Industry</i> Kupang Kering.....	102
I.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal.....	104
J.	Perhitungan Nilai IFAS dan EFAS <i>Home Industry</i> Petis Kupang	106
K.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal <i>Home Industry</i> Petis Kupang.....	108
L.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal.....	110
M.	Perhitungan Nilai IFAS dan EFAS <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang	112

N.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal <i>Home Industry</i> Kerupuk Kupang.....	114
O.	Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal.....	116



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Soetriono dkk. (2006 : 1), Pertanian adalah suatu jenis kegiatan manusia yang berlandaskan proses pertumbuhan dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Pertanian dalam arti sempit dinamakan pertanian rakyat sedangkan pertanian dalam arti luas meliputi pertanian dalam arti sempit, kehutanan, peternakan, dan perikanan. Secara garis besar, pengertian pertanian terdiri dari (1) proses produksi; (2) petani dan pengusaha; (3) tanah tempat usaha; dan (4) usaha pertanian (*farm bussiness*). Pertanian dapat diberikan dalam arti terbatas dan arti luas. Pertanian dalam arti terbatas ialah pengolahan tanaman dan menjaga kelestarian lingkungan guna menghasilkan suatu produk. Pertanian dalam arti luas merupakan pengolahan tanaman, ternak, dan ikan agar menghasilkan produk.

Sektor Kelautan dan Perikanan sebagai sektor potensial bagi sumber pertumbuhan ekonomi baru merupakan sumber penghidupan masyarakat banyak dan harapan masa depan bangsa. Indonesia merupakan negara kepulauan dan 2/3 wilayahnya merupakan lautan, karenanya potensi ikan di Indonesia sangat berlimpah. Secara fisik, sektor kelautan dan perikanan memiliki potensi yang sangat besar. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki ± 17.540 buah pulau dengan luas laut sekitar 5,8 juta km² yang terdiri dari perairan teritorial seluas 0,30 juta Km² dan perairan kepulauan seluas 2,95 juta Km², serta Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 2,55 juta Km² serta bentangan pantai sepanjang ± 81.000 km. Kondisi ini menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati (*biodiversity*) terbaik di dunia, sekaligus memiliki potensi ekonomi kelautan yang besar bagi kelangsungan pembangunan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2013).

Menurut Suryana. A dkk. (1995 : 146), dalam rangka pembangunan perekonomian nasional, pembangunan pertanian berperan dalam peningkatan produksi, pendapatan petani dan terutama meningkatkan ekspor. Salah satu pendekatan pembangunan pertanian dalam Pelita V mendatang ialah

mengembangkan sektor agroindustri pada subsektor agribisnis. Untuk mencapai tujuan ini, kalangan ekonom dan pengambil keputusan pada pemerintah merasa penting untuk mendorong agroindustri pengolahan hasil pertanian. Agar hasil pertanian tersebut diperpanjang dan diperluas rantai kegiatannya.

Pengertian agribisnis yang sering berkembang dimasyarakat hanya diartikan dalam arti sempit, yaitu sebagai kegiatan perdagangan atau pemasaran hasil pertanian, padahal pengertian agribisnis tersebut masih jauh dari konsep semula yang dimaksud. Konsep agribisnis sebenarnya adalah suatu konsep yang utuh, mulai dari proses produksi, mengolah hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian. Agribisnis adalah suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah-satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas. Agribisnis memiliki peranan penting dalam pembangunan perekonomian nasional. Hal tersebut dikarenakan kontribusi sektor pertanian masih sekitar 23,2% dari Produk Domestik Bruto (PDB), dan mampu menyediakan lapangan kerja sebanyak 54% dari total lapangan kerja yang ada (Soekartawi, 1997 : 2-3).

Menurut Januar (2006), Agroindustri menjadi pilihan untuk segera dikembangkan dengan konsep pemberdayaan petani kecil. Melalui konsep tersebut, diharapkan mampu menumbuhkan sektor pertanian, sehingga mampu menjadi sumber pertumbuhan baru bagi perekonomian Indonesia, khususnya dalam hal pencapaian sasaran: mampu menyediakan pangan dengan berbagai ragam pangan olahan, sebagai wahana pemerataan pembangunan untuk mengatasi kesenjangan pendapatan, merupakan pasar bagi hasil pertanian, menghasilkan devisa, menyediakan lapangan pekerjaan, peningkatan pendapatan nasional, mempertahankan kelestarian sumberdaya. Kegiatan agroindustri mempunyai keunggulan komparatif dan keterkaitan ke depan dan ke belakang yang sangat besar. Keterkaitan tidak hanya dengan produk (bahan baku) tetapi juga dengan konsumsi, investasi dan fiskal. Produk agroindustri umumnya memiliki nilai elastisitas yang tinggi, sehingga semakin tinggi pendapatan seseorang maka akan semakin terbuka pasar bagi produk agribisnis.

Menurut Supriyati dan Suryani (2006 : 93), peran strategis agroindustri terdiri atas pemenuhan bahan kebutuhan pokok, perluasan kesempatan kerja dan berusaha, pemberdayaan produksi dalam negeri, perolehan devisa, pengembangan sektor ekonomi lainnya, serta perbaikan perekonomian masyarakat pedesaan. Hal tersebut dikarenakan oleh karakteristik dari industri yang memiliki keunggulan komparatif berupa penggunaan bahan baku yang berasal dari sumber daya alam yang tersedia dari dalam negeri. Struktur perekonomian yang seimbang akan terwujud bila kebijakan pengembangan agroindustri memiliki beberapa sasaran sekaligus, yakni : (1) menarik pembangunan sektor pertanian; (2) menciptakan nilai tambah; (3) menciptakan lapangan pekerjaan; (4) meningkatkan penerimaan devisa; dan (5) meningkatkan pembagian pendapatan.

Salah satu komoditas yang digunakan sebagai bahan baku agroindustri adalah kupang. Kupang merupakan salah satu hasil perairan laut dan termasuk dalam kelompok kerang-kerangan. Kupang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, khususnya kandungan protein (9-10%). Kadar protein yang cukup tinggi merupakan sumber gizi yang penting bagi masyarakat. Pemanfaatan kupang masih terbatas pada daerah-daerah tertentu dan belum dikenal luas oleh masyarakat. Keberadaan kupang di Jawa Timur, terdapat dan tersebar di sepanjang pantai Sidoarjo, Surabaya, Bangil, Gresik, Pasuruan, dan sekitarnya (Prayitno dan Susanto 2001). Salah satu kabupaten yang memiliki potensi dalam peningkatan produksi kupang adalah Kabupaten Sidoarjo. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Potensi Hasil Tangkapan Kupang di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2009-2015

No	Tahun	Produksi (Kg)
1	2009	9.806.200
2	2010	10.664.600
3	2011	10.650.000
4	2012	10.704.100
5	2013	9.739.450
6	2014	9.789.500
7	2015	8.860.400

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo (2016)

Berdasarkan Tabel 1.1. diketahui produksi tangkapan kupang dari tahun ketahun mengalami ketidakstabilan atau terjadi fluktuasi. Produksi hasil tangkapan kupang pada tahun 2012 ke tahun 2013 mengalami penurunan dari 10.704.100 kg menjadi 9.739.450 kg, mengalami kenaikan pada tahun 2013 ke tahun 2014 dari 9.739.450 kg menjadi 9.789.500 kg, dan mengalami penurunan kembali pada tahun 2014 ke tahun 2015 dari 9.789.500 kg menjadi 8.860.400kg. Fluktuasi jumlah produksi penangkapan kupang di Sidoarjo ini karena faktor alam yang membuat kupang berpindah tempat.

Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo, sebagian besar masyarakatnya bermata pencahariaan sebagai nelayan kupang dan mengusahakan *home industry* berbahan dasar kupang. Hasil tangkapan kupang dari nelayan di Desa Balongdowo diolah oleh *home industry* yang berada di Desa Balongdowo menjadi aneka olahan produk makanan berbahan baku kupang. Kegiatan ini berupaya untuk meningkatkan nilai keuntungan dari kupang. *Home industry* yang berada di desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo ini sudah lama diusahakan, namun hingga kini sebagian besar pengrajin belum menunjukkan perkembangan yang signifikan. Hal ini terbukti dari jumlah modal untuk tiap jenis usaha dapat dikatakan sangat kecil sehingga produktivitas tenaga kerja juga rendah, skala produksi yang masih relatif kecil dan kemasan produk yang masih sederhana.

Pasar dari produk olahan kupang masih terbuka luas, namun peluang tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal oleh pengrajin. Salah satu penyebabnya keterbatasan finansial pengrajin untuk pengembangan usahanya. Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian tentang analisis nilai tambah dan efisiensi biaya serta strategi pengembangan usaha *home industry* olahan kupang diharapkan mampu menciptakan nilai tambah dan berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana nilai tambah kupang basah pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?

2. Bagaimana nilai tambah air rebusan kupang pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana nilai tambah kupang basah pada *home industry* kerupuk kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
4. Bagaimana efisiensi biaya produksi *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
5. Bagaimana efisiensi biaya produksi pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
6. Bagaimana efisiensi biaya *home industry* kerupuk kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
7. Bagaimana strategi pengembangan usaha pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
8. Bagaimana strategi pengembangan usaha pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?
9. Bagaimana strategi pengembangan pada *home industry* kerupuk kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Mengetahui nilai tambah kupang basah pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
2. Mengetahui nilai tambah air rebusan kupang pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
3. Mengetahui nilai tambah kupang basah pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
4. Mengetahui efisiensi penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
5. Mengetahui efisiensi penggunaan biaya produksi pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
6. Mengetahui efisiensi penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.

7. Mengetahui strategi pengembangan usaha pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.
8. Mengetahui strategi pengembangan usaha pada *home industry* petis kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo
9. Mengetahui strategi pengembangan usaha pada *home industry* kupang kering di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.

1.3.2 Manfaat

1. Hasil penelitian diharapkan sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah setempat dalam membina kelangsungan atau keberlanjutan *home industry* olahan kupang.
2. Hasil penelitian diharapkan sebagai tambahan informasi bagi pengusaha *home industry* olahan kupang dalam pengembangan usahanya di masa yang akan datang.
3. Hasil penelitian diharapkan sebagai bahan informasi bagi peneliti selanjutnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian Rahmawati (2005) tentang “Pola Alokasi Pendapatan Dan Faktor-Faktor yang Mendasari Keputusan Masyarakat Bermata Pencaharian Sebagai Nelayan Kupang di Desa Balungdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo” menunjukkan bahwa total penerimaan (TR) lebih besar dari total biaya (TC), sehingga dapat diketahui bahwa pendapatan nelayan kupang di Desa Balungdowo menguntungkan. Rata-rata pendapatan bersih (keuntungan) yang diterima nelayan kupang sebesar Rp 2.159.518,89 adalah rata-rata pendapatan bersih (keuntungan) pada bulan Mei–Juni 2005 yaitu keuntungan selama musim kupang (pada saat penelitian). Pada bulan tersebut termasuk masa ketersediaan kupang melimpah atau dianggap dalam masa panen.

Hasil penelitian Narendragharini, (2006) tentang “Skala Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Terasi di Desa Puger Kulon dan Puger Wetan Kecamatan Puger” menunjukkan menunjukkan bahwa nilai tambah pengolahan terasi sebesar Rp 11.760 berarti nilai terasi yang dihasilkan dari setiap kilogram udang rebon sebesar Rp 11.760 yang diperoleh dari perkalian antara faktor konversi (penyusutan bahan baku) dengan harga jual terasi. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan udang rebon menjadi terasi pada agroindustri terasi adalah sebesar Rp 5.480 per kilogram udang rebon. Hasil analisa ini menunjukkan bahwa dengan mengolah udang rebon menjadi terasi akan mendapatkan tambahan nilai produksi yang cukup besar jika dibandingkan dengan menjual udang rebon dalam bentuk segar. Hal ini disebabkan karena nilai produksi terasi Rp 11.760/kg berbeda jauh dengan harga udang rebon Rp 6.041 per kg.

Hasil penelitian Chusniyah, (2004) tentang “Prospek Agroindustri Terasi dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Keluarga Nelayan” menunjukkan bahwa R/C ratio lebih besar dari 1. Nilai R/C ratio sebesar 1,72 berarti bahwa untuk setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri terasi di Desa Puger Kulon selama musim sedang, maka pengusaha terasi akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,72 dan pendapatan bersih rata-rata sebesar Rp 0,72. Hasil analisis

R/C ratio tersebut dikatakan bahwa agroindustri terasi di daerah penelitian adalah efisien. Berarti usaha layak untuk dilakukan karena seluruh nilai R/C Rasio adalah lebih besar dari satu atau efisiensi biaya sudah efisien.

Menurut Tresnaprihandin (2006) dalam penelitian berjudul “Formulasi Strategi Pengembangan Usaha Kerupuk Udang Dan Ikan Pada Perusahaan “Candramawa” Di Kabupaten Indramayu” menunjukkan bahwa hasil analisis faktor internal dan faktor eksternal yang telah dilakukan pada perusahaan “Candramawa”, maka terdapat beberapa hal yang paling mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kerupuk udang dan kerupuk ikan yaitu dilihat dari faktor internal, kekuatan utama yang dimiliki perusahaan adalah loyalitas distributor, modal yang kuat dan hubungan dengan pemasok terjalin baik. Sedangkan kelemahan yang utama adalah kapasitas produksi yang belum optimal, kurangnya promosi dan distribusi produk di Indramayu belum ada. Untuk faktor eksternal, yang menjadi peluang utama bagi perusahaan adalah tingkat konsumsi yang terus meningkat, sedangkan untuk ancaman utama yang perlu diperhatikan oleh perusahaan yaitu kenaikan biaya produksi akibat naiknya tarif listrik dan BBM, kondisi cuaca dan iklim sangat mempengaruhi proses produksi dan ketersediaan bahan baku, serta ancaman masuk pendatang baru cukup besar.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Komoditas Kupang

Kupang termasuk *phylum mollusca* yang memiliki bentuk lunak, tidak bersegmen, dengan ciri tubuh anterior ialah kepala, sisi ventral berfungsi sebagai kaki masculer, dan massa viscera terdapat dorsal. Keadaan tubuh yang lunak merupakan dasar pemberian nama phylum ini; Mollusca dari kata molis artinya lunak (Radiopoetro, 1996).

Menurut Fakhruddin (2009), Kupang adalah salah satu jenis kerang yang termasuk jenis binatang lunak (moluska kecil), bercangkang belah (*bivalvia shell*), dengan insang yang berlapis-lapis seperti jala dan berkaki kapak (*Pelecypoda*). Kupang hidup secara bergerombol, habitatnya berada pada dasar perairan berlumpur dan perairan yang relatif dekat dengan daratan pantai dan dipengaruhi

oleh gerakan pasang-surut air laut. Kupang yang ditangkap nelayan di Desa Balungdowo adalah jenis kupang merah dan kupang putih. Menurut Ilyas dalam Rahmawati (2005), kupang merah (*Musculita senhausian*) disebut kupang jawa, kupang tawon, atau kupang kawung, yang mempunyai bentuk agak memanjang, bercangkang atau mempunyai kulit tembus cahaya, berukuran panjang antara 11-18 mm atau lebar antara 5-88 mm. Sedangkan kupang putih (*Corbula faba*) sering disebut dengan kupang beras, bentuknya agak lonjong, bercangkang keras, mengandung zat kapur, dengan ukuran panjang antara 4-10 mm dan lebar 8-17 mm.

Dilihat dari bentuk, guna dan manfaatnya bagi manusia, kupang ada dua jenis yaitu (Prayitno, 2001):

1. Kupang merah/kupang renteng

Kupang ini berwarna hijau kemerah-merahan, berbentuk lonjong seperti buah kacang tanah (tapi lebih kecil), hidup bergerombol dalam satu akar yang membentuk rentengan seperti buah rambutan. Daging kupang jenis ini dipergunakan sebagai lauk pauk, kupang lontong dan campuran kerupuk kupang. Sedang kuah dari sisa penggodokannya dipakai untuk baham membuat petis kupang dan lain-lain. Bentuk basah dari kupang merah banyak dikonsumsi bagi itik petelur pada sentra-sentra ternak itik telur dan mampu mendorong peningkatan produk telurnya.

2. Kupang putih/kupang beras

Kupang ini berwarna putih, terkadang kehitam-hitaman. Berbentuk agak bulat seperti kerang, tapi kulitnya halus. Kehidupan kupang jenis putih juga bergerombol tapi tidak berakar dan dalam jumlah banyak tampak seperti beras (namun agak lebih besar). Daging kupang putih dipergunakan untuk pakan udang windu, terkadang juga untuk kupang lontong dan lauk pauk.

2.2.2 Konsep Agroindustri

Agroindustri merupakan usaha yang mengolah bahan baku hasil pertanian menjadi berbagai produk yang dibutuhkan konsumen. Pada lingkup masyarakat, agroindustri dikenal dengan agroindustri hulu dan agroindustri hilir. Agroindustri

hulu mencakup industri penghasil input pertanian, seperti pupuk, pestisida, alat-alat dan mesin-mesin pertanian, bahkan lebih luas lagi mencakup perusahaan penghasil bibit. Agroindustri hilir adalah agroindustri pengolah hasil-hasil pertanian primer bahkan lebih luas lagi mencakup industri sekunder dan tersier yang mengolah lebih lanjut dari produk hasil olahan agroindustri primer, seperti tekstil dari benang dan benang dari kapas atau ulat sutra, sepatu dari kulit, serta kulit dari hewan (Sa'id, 2001).

Menurut Badan Pusat Statistik (2011), agroindustri atau industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir. Termasuk dalam kegiatan ini adalah jasa industri/makloon dan pekerjaan perakitan (*assembling*). Industri Pengolahan dibagi dalam 4 golongan yaitu :

1. Industri Besar (banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih)
2. Industri Sedang (banyaknya tenaga kerja 20-99 orang)
3. Industri Kecil (banyaknya tenaga kerja 5-19 orang)
4. Industri Rumah Tangga (banyaknya tenaga kerja 1-4 orang)

2.2.3 Teori Nilai Tambah

Menurut Sudiyono (2002: 147-149), komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan basah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan ini dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian. Kesediaan konsumen membayar harga output agroindustri pada harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi agroindustri–agroindustri pengolah untuk menghasilkan output agroindustri. Sebagai upaya dalam menciptakan guna bentuk pada komoditas pertanian dibutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan dalam membahas pengolahan komoditi pertanian ini adalah nilai tambah. Nilai tambah juga digambarkan melalui proses pengolahan bahan yang menyebabkan adanya pertambahan nilai produksi. Analisis nilai tambah menunjukkan

bagaimana kekayaan agroindustri diciptakan melalui proses produksi dan bagaimana distribusi dari kekayaan tersebut dilakukan. Melalui informasi ini data dapat dianalisis unit atau faktor utama dari proses produksi tersebut yang menghasilkan atau menaikkan nilai tambah atau sebaliknya. Hasil analisis tersebut dapat digunakan untuk melihat tingkat efisiensi yang dicapai dan penggunaan atau pemanfaatan investasi agroindustri. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain, nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematik sebagai berikut: Nilai Tambah = $f(K, B, T, U, H, h, L)$

Keterangan:

K = Kapasitas produksi

B = Bahan baku yang digunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

U = Upah tenaga

H = Harga output

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai).

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu *input* pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah di sektor hulu dapat dilakukan dengan penyediaan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan para pelaku seperti petani, penyedia sarana prasarana pertanian dan penyedia teknologi. Nilai tambah selanjutnya terjadi pada sektor hilir yang melibatkan industri pengolahan. Komoditas pertanian yang bersifat *perishable* (mudah rusak) memerlukan perlakuan yang tepat sehingga produk pertanian siap dikonsumsi oleh konsumen. Perlakuan tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan dan manajemen mutu untuk menambah

kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi (Marimin dan Maghfiroh, 2010).

Suatu aktivitas dapat dikatakan memiliki nilai tambah apabila penambahan beberapa *input* pada aktivitas itu akan memberikan nilai tambah produk (barang dan/atau jasa) sesuai yang diinginkan konsumen. Nilai tambah produk diperoleh hanya melalui aktivitas aktual yang dilakukan langsung pada produk, tidak melalui pemindahan, penyimpanan, perhitungan, dan penyortiran produk (Gaspersz, 2001).

2.2.4 Teori Efisiensi Penggunaan Biaya

Efisiensi merupakan upaya untuk mencapai tujuan dengan menggunakan sumber-sumber seminimal mungkin. Efisiensi dalam praktek selalu dikaitkan dengan perbandingan hasil dengan biaya. Efisiensi biaya produksi dapat diukur dengan analisis R/C ratio yang merupakan perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi. Nilai R/C ratio ini menunjukkan besarnya pendapatan yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk produksi. Tingginya nilai R/C ratio disebabkan oleh produksi yang diperoleh dan harga komoditas yang sangat berpengaruh terhadap penerimaan pengusaha. Nilai R/C ratio ini sangat dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan. Nilai R/C ratio yang lebih besar dari satu berarti dalam berbagai skala usaha layak diusahakan atau dengan kata lain usaha tersebut secara ekonomis efisien dan layak dikembangkan. Secara teoritis dengan ratio R/C = 1 artinya tidak untung dan tidak pula rugi. Namun karena adanya biaya usaha yang kadang-kadang tidak terhitung maka kriteria dapat dirubah misal R/C ratio lebih dari 1 maka usaha tersebut bisa dikatakan efisien dan menguntungkan, tetapi apabila nilai R/C ratio nilainya kurang dari 1 maka usaha tersebut dikatakan tidak efisien dan rugi. Secara matematis analisis R/C ratio dapat diformulasikan sebagai berikut (Soekartawi, 1995):

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

$$\text{R/C Ratio} = ((P_y \cdot Y) / (FC + VC))$$

Keterangan:

R/C Ratio = efisiensi biaya

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Py = harga output (Rp)

Y = output (ton)

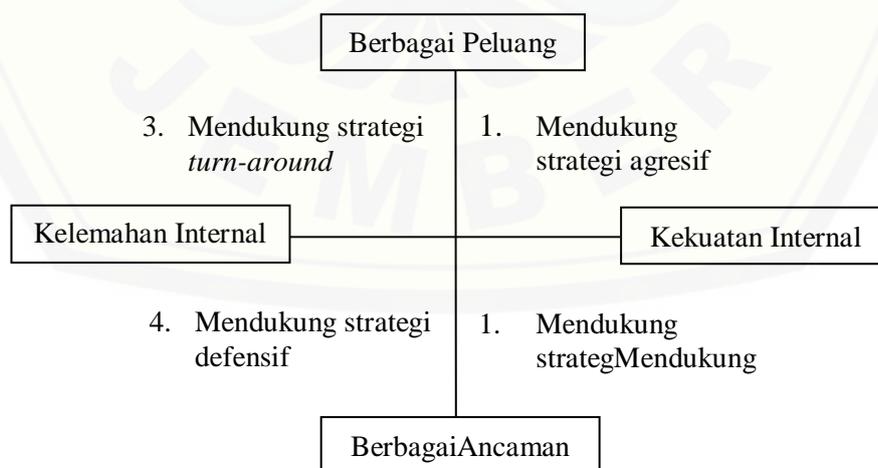
FC = biaya tetap (Rp)

VC = biaya variabel (Rp)

2.2.5 Analisis SWOT

Menurut Rangkuti (2003), analisis SWOT adalah mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. SWOT adalah singkatan dari lingkungan *internal strengths* dan *weaknesses* serta lingkungan *eksternal opportunities* dan *threats* yang dihadapi dunia bisnis. Analisis SWOT membandingkan antara faktor eksternal peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*) dengan faktor internal kekuatan (*strengths*) dan kelemahan (*weaknesses*).

Analisis SWOT memiliki matrik dengan empat kuadran yang menunjukkan kombinasi dari kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang memberikan informasi tentang posisi usaha yang sedang dilakukan. Berikut gambar keempat kuadran tersebut dalam bentuk diagram :



Gambar 2.1 Kuadran Analisis SWOT

Adapun keterangan tentang masing-masing kuadran antara lain :

Kuadran 1 : Ini merupakan situasi yang sangat menguntungkan.

Kuadran 2 : Meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal.

Kuadran 3 : Perusahaan menghadapi peluang pasar yang sangat besar, tetapi di pihak lain, ia menghadapi beberapa kendala atau kelemahan internal.

Kuadran 4 : Ini merupakan situasi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan.

2.3 Kerangka Pemikiran

Salah satu komoditas unggulan perikanan laut adalah kupang. Kupang merupakan salah satu hasil perairan laut dan termasuk dalam kelompok kerang-kerangan. Pemanfaatan kupang masih terbatas pada daerah-daerah tertentu dan belum dikenal luas oleh masyarakat. Keberadaan kupang di Jawa Timur, terdapat dan tersebar di sepanjang pantai Sidoarjo, Surabaya, Bangil, Gresik, Pasuruan, dan sekitarnya. Produksi kupang di daerah Jawa Timur khususnya Sidoarjo berkisar antara 8.540.400 kg hingga 8.675.300 kg per tahun. Usaha penangkapan kupang oleh para nelayan dilakukan setiap hari sepanjang tahun karena kupang tidak mempunyai musim penangkapan. Berdasarkan hasil tangkapan tiap harinya, produksi rata-rata kupang putih mencapai 375,6 kg.

Desa Balongdowo Kecamatan Sidoarjo mayoritas masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan kupang dan banyaknya masyarakat Desa Balongdowo membuka *home industry* olahan kupang. Kupang awalnya hanya diambil dagingnya saja yang dimanfaatkan sebagai makanan tradisional yaitu kupang lontong. Daging kupang yang sudah tidak segar atau rusak dijadikan sebagai pakan hewan ternak sedangkan limbah air masak kupang dibuang. Fenomena daging kupang yang telah rusak yang hanya digunakan sebagai pakan ternak serta limbah air masakan kupang yang dibuang mampu memunculkan suatu inovasi untuk pemanfaatan kupang. Inovasi dari seorang tersebut akhirnya memunculkan produk dari olahan kupang yang awalnya air masakan kupang dibuang, kini diolah menjadi petis dan daging kupang yang telah rusak diolah

menjadi kerupuk kupang. Pada dasarnya kupang yang mampu bertahan hingga 1 hari 1 malam saat proses penyimpanan. Inovasi berupa olahan berbahan dasar kupang merupakan salah satu cara yang dirasa tepat untuk menghadapi hal tersebut. Adanya pengolahan kupang ini, mampu memanfaatkan serta mampu memberikan nilai tambah pada daging kupang serta limbah kupang yang tidak memiliki nilai jual menjadi olahan yang memiliki nilai jual.

Masalah yang dihadapi oleh agroindustri adalah : (a) usaha industri rumah tangga sifatnya mudah keluar (terlepas) dari pasar, artinya sensitive terhadap perubahan harga input dan output yang tidak dapat dikendalikan, (b) produktivitas industri ini rendah, (c) jumlah modal untuk tiap jenis usaha dapat dikatakan sangat kecil sehingga produktivitas tenaga kerja juga rendah, dan (d) pekrja di sektor industri kecil dan rumah tangga biasanya bekerja sebagai pekerja sampingan untuk tambahan penghasilan.

Perikanan laut diolah menjadi suatu produk dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah tersebut dapat diketahui dengan cara menentukan biaya-biaya yang digunakan dalam pengolahan produk olahan perikanan laut. Pengolahan pada komoditas kupang akan berpengaruh terhadap besarnya nilai tambah karena dengan tingginya kualitas bahan baku maka akan diperoleh nilai harga jual produk olahan yang tinggi pula, sehingga ada kecenderungan berpengaruh terhadap besarnya nilai tambah yang diperoleh. *Home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo dapat memberikan nilai tambah pada komoditas kupang. Hal ini berdasarkan dari survei pendahuluan menunjukkan bahan baku yang mudah didapat dan melimpah serta harga bahan baku yang murah, sementara harga produk cenderung cukup tinggi. Hal tersebut dapat memberikan tingkat keuntungan yang diterima oleh *home industry* pengolahan kupang.

Kegiatan pengolahan kupang juga harus memperhatikan penggunaan biaya-biaya produksi yang nantinya akan berpengaruh terhadap efisiensi biaya. Juga harus memperhatikan penggunaan biaya-biaya untuk faktor produksi yang nantinya akan berpengaruh terhadap efisiensi biaya. Efisiensi biaya penggunaan faktor produksi dapat ditentukan dengan menggunakan *R/C ratio* yaitu rasio

antara total penerimaan dengan total biaya. R/C ratio ini menunjukkan besarnya penerimaan kotor dan total biaya produksi yang dikeluarkan. Usaha dikatakan efisien bila nilai R/C ratio lebih besar dari satu, dan jika R/C ratio kurang dari atau sama dengan satu maka usaha tersebut tidak efisien. Kegiatan pengolahan kupang kering, petis kupang, dan kerupuk kupang dapat dikatakan efisien. Hal tersebut didasarkan penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti.

Setelah diketahui nilai tambah serta efisiensi penggunaan biaya dalam pengolahan kupang, maka hasil analisis tersebut menjadi pertimbangan untuk melakukan manajemen strategi yang dapat digunakan sebagai strategi pengembangan untuk *home Industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Strategi pengembangan agroindustri dapat diketahui melalui faktor-faktor pendorong dan faktor penghambat. Berdasarkan fenomena yang ada, terdapat beberapa faktor internal dan eksternal yang diketahui untuk mengetahui strategi pengembangan dari *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi yaitu :

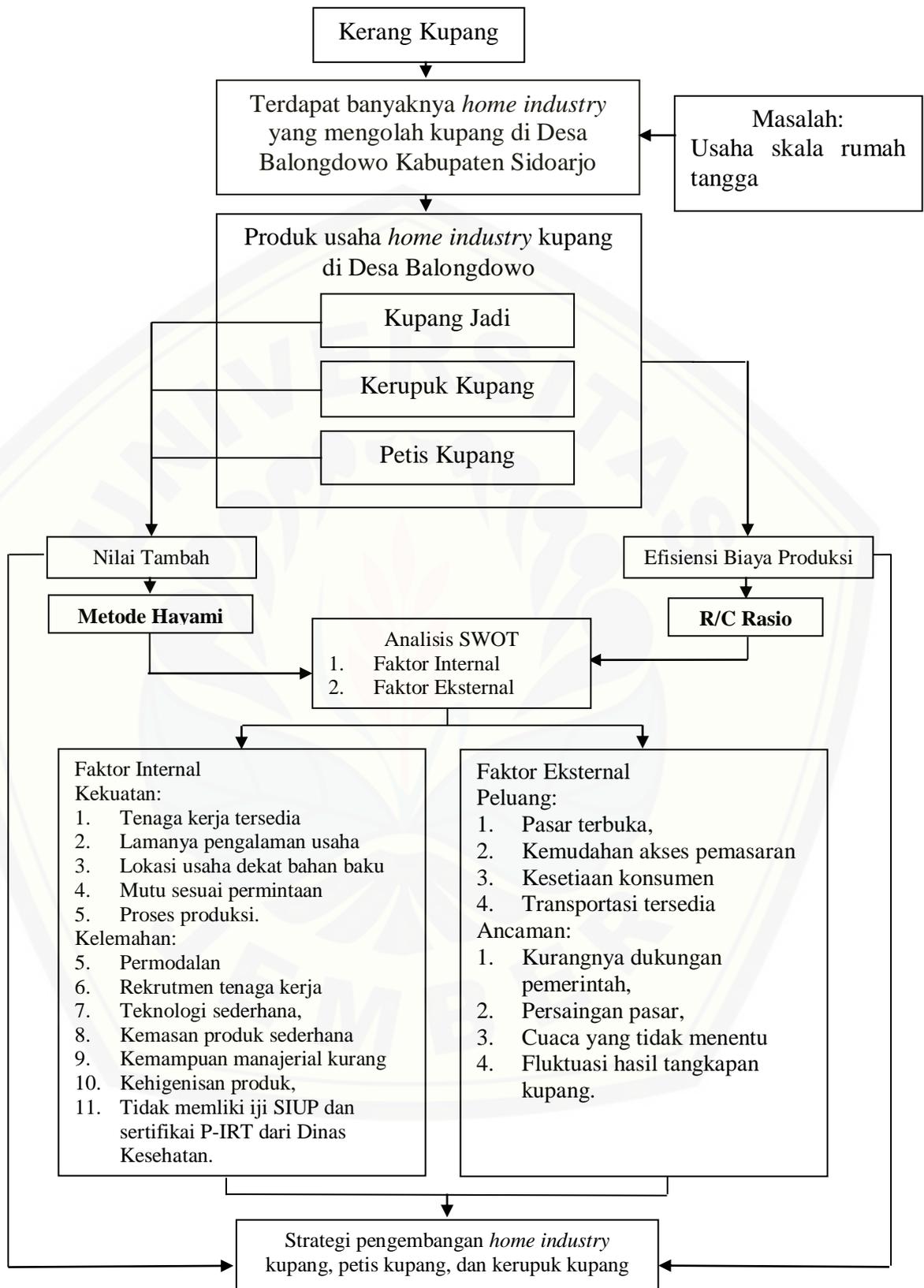
Kekuatan : Tenaga kerja tersedia, lamanya pengalaman usaha, lokasi usaha dekat bahan baku, mutu sesuai permintaan, proses produksi.

Kelemahan : Permodalan yang dibutuhkan masih mengalami kesulitan, rekrutmen tenaga kerja, teknologi yang masih sederhana, kemasan produk sederhana, kemampuan manajerial kurang, kehygienisan produk, tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikai P-IRT dari Dinas Kesehatan.

Peluang : Pasar terbuka, kemudahan akses pemasaran, kesetiaan konsumen, transportasi tersedia

Ancaman : Kurangnya dukungan pemerintah, persaingan pasar, cuaca yang tidak menentu, fluktuasi hasil tangkapan kupang.

Kemudian hasil dari analisis ini dapat menjadi manfaat yang dapat digunakan oleh *home industry* olahan kupang yang nantinya diperoleh strategi pengembangan dan dapat dijadikan sebagai faktor kunci keberhasilan untuk *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Berdasarkan uraian tersebut, skema kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 2.2



Gambar 2.2 Skema Kerangka Pemikiran

2.4 Hipotesis

1. Nilai tambah kupang basah menjadi kupang kering pada *home industry* kupang kering adalah sedang.
2. Nilai tambah air rebusan kupang menjadi petis kupang pada *home industry* petis kupang adalah tinggi.
3. Nilai tambah kupang basah menjadi kerupuk kupang pada *home industry* kerupuk kupang adalah tinggi.
4. Penggunaan biaya produksi pada *home industry* olahan kupang basah menjadi kupang kering adalah efisien.
5. Penggunaan biaya produksi pada *home industry* olahan air rebusan kupang menjadi petis kupang adalah efisien.
6. Penggunaan biaya produksi pada *home industry* olahan kupang basah menjadi kerupuk kupang adalah efisien.
7. Strategi usaha *home industry* olahan kupang basah menjadi kupang kering, berada pada posisi baik untuk dikembangkan.
8. Strategi usaha *home industry* olahan air rebusan menjadi petis kupang, berada pada posisi baik untuk dikembangkan.
9. Strategi usaha *home industry* olahan kupang basah menjadi kerupuk kupang, berada pada posisi baik untuk dikembangkan.

BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Daerah

Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*Purposive Method*) yaitu di Desa Balungdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Penentuan daerah penelitian di Desa Balungdowo berdasarkan survey pendahuluan yang menunjukkan bahwa daerah penelitian yang dipilih tersebut terdapat tempat usaha pengolahan kupang.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode metode deskriptif dan analitis. Metode deskriptif merupakan suatu analisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum. Deskriptif digunakan untuk menemukan fakta dengan interpretasi yang tepat. Metode analitis ditujukan untuk mengkaji hipotesis-hipotesis dan mengadakan interpretasi yang lebih dalam tentang hubungan-hubungan (Nazir,2009). Metode analitis digunakan untuk mengetahui nilai tambah, efisiensi biaya, dan strategi pengembangan *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo.

3.3 Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian ini adalah *Purposive Sampling* atau pengambilan sampel secara sengaja. Penggunaan metode ini dalam penelitian dapat membantu peneliti dalam memperoleh data yang akurat mengenai nilai tambah, efisiensi biaya, dan strategi pengembangan dalam *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *Home industry* pengolahan kupang yang digunakan sebagai lokasi penelitian ditunjukkan pada Tabel berikut:

Tabel 3.1 Jumlah Sampel pengolahan Kupang, Kerupuk Kupang, Dan Petis Di Kabupaten Sidoarjo

No	Skala Usaha	Nama Produk Agroindustri	Jumlah <i>Home Industry</i> (unit)
1	Mikro	Kupang	5
2	Mikro	Petis Kupang	2
3	Mikro	Kerupuk kupang	1
Total			8

Sumber: data primer diolah tahun 2016

Berdasarkan Tabel 3.1, peneliti ingin melakukan penelitian terhadap 8 *home industry* yang mengolah kupang secara terpisah. Hal tersebut dikarenakan peneliti ingin melihat dari *home industry* tersebut, *home industry* mana yang akan memberikan pendapatan lebih tinggi, penggunaan biaya yang lebih efisien serta nilai tambah produk yang lebih besar.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer (*primary data*) atau data yang diperoleh langsung dari responden penelitian. Untuk mendapatkan data yang valid dan aktual maka penelitian mengumpulkan data dengan menggunakan beberapa metode yaitu

1. Metode wawancara dilakukan dengan responden utama yaitu pemilik *home industry* untuk memperoleh informasi tentang besarnya biaya yang dibutuhkan untuk mengolah kupang basah menjadi kupang kering, air rebusan kupang menjadi petis kupang, serta kupang basah menjadi kerupuk kupang.
2. Metode observasi atau pengamatan langsung ke daerah penelitian merupakan pengumpulan informasi terkait dengan kegiatan pengolahan kupang basah menjadi kupang kering, air rebusan kupang menjadi petis kupang, dan kupang basah menjadi kerupuk kupang pada *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo.
3. Metode Dokumentasi dilakukan dengan memperoleh data dari instansi maupun buku-buku penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Metode dokumentasi termasuk data sekunder yang dapat di dapatkan dari instansi terkait yaitu Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo.

3.5 Metode Analisis Data

Untuk menguji hipotesis pertama, tentang nilai tambah kupang pada *home industry* kupang digunakan alat analisis nilai tambah digunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Adapun prosedur perhitungan nilai tambah (dalam satu kali produksi) dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Kupang

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg/hari)	(1)
2	Input Bahan Baku (Kg/ hari)	(2)
3	Input tenaga kerja (jam/hari)	(3)
4	Faktor konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga Produk (Rp/kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja	(7)
Penerimaan dan keuntungan		
8	HargaInput Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Harga Input Lain (Rp/kginput)	(9)
10	Produksi (Rp/kginput)	(10)= (4)x(6)
11	a. Nilaitambah (Rp/kg)	(11a)=(10)-(8)-(9)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b)= (11)/(10)
12	a. Pendapatan tenaga kerjalangsung(Rp/jam)	(12a)= (5)x(7)
	b. Pangsat tenaga kerjalangsung(%)	(12b)= (12a)/(11a)
13	a. Keuntungan(Rp/kg)	(13a)=(11a)-(12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)= (13a)/(10)

Berdasarkan Tabel 3.2 tentang perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami menunjukkan bahwa nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurangi nilai hargabahan baku dan harga input lain.

Menurut Hubeis (1997), terdapat tiga indikator rasio nilai tambah, yaitu :

1. Besarnya rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambahnya rendah,
2. Besarnya rasio nilai tambah 15 % - 40%, maka nilai tambahnya sedang,
3. Besarnya rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambahnya tinggi.

Untuk menguji hipotesis kedua, tentang efisiensi penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang digunakan pendekatan R/C ratio. Pendekatan R/C ratio diformulasikan sebagai berikut (soekartawi, 1995):

$$R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Kriteria Pengambilan Keputusan:

- a. $R/C \text{ ratio} > 1$, maka penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang efisien.
- b. $R/C \text{ ratio} = 1$, maka penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang tidak untung dan tidak rugi.
- c. $R/C \text{ ratio} < 1$, maka penggunaan biaya produksi pada *home industry* kupang tidak efisien.

Metode yang digunakan untuk menganalisa hipotesis ketiga mengenai strategi pengembangan pada 8 sampel *home industry* yang dikelompokkan menjadi 3 olahan produk yaitu menggunakan analisis SWOT. Menurut Rangkuti (2013), Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi usaha *home industry* olahan kupang. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strengths*) dan peluang (*Opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan adanya kelemahan (*Weaknesses*) dan adanya ancaman (*Threats*) pada suatu usaha.

Faktor-faktor internal dan eksternal yang diketahui untuk mengetahui strategi pengembangan dari *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kecamatan Candi yaitu :

Kekuatan : Tenaga kerja, lamanya pengalaman usaha, lokasi usaha dekat bahan baku, mutu produk, dan proses produksi.

Kelemahan : Permodalan, rekrutmen tenaga kerja, teknologi yang digunakan masih sederhana, kemasan produk sederhana, kemampuan manajerial kurang, ke higienisan produk, dan ijin usaha.

Peluang : Pasar terbuka luas, kemudahan akses pemasaran, kesetiaan konsumen, dan transportasi cukup memadai.

Ancaman : Kurangnya dukungan pemerintah, persaingan, kondisi iklim dan cuaca yang tidak menentu, serta keterlambatan bahan baku.

Berdasarkan faktor internal dan eksternal yang telah ditentukan berdasarkan observasi lapang maka langkah selanjutnya pemberian bobot pada masing-masing faktor. Kemudian dilakukan penentuan rating dan pemberian penjumlahan nilai pada masing-masing faktor internal dan eksternal. Proses

pemberian bobot, rating serta penilaian faktor internal dan eksternal dapat digambarkan pada Tabel 3.3

Tabel 3.3 Analisis Faktor Internal-Eksternal (IFAS dan EFAS)

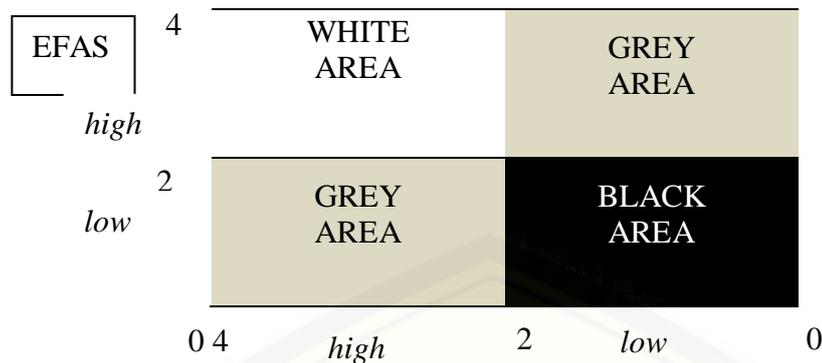
Strategi	Faktor Strategi	Bobot	Rating	Bobot x Rating	Komentar
Internal	Kekuatan Kelemahan Total				
Eksternal	Peluang Ancaman Total				

Sumber: Rangkuti (2003)

Menurut Rangkuti (2003), tahapan dalam melakukan analisis faktor internal dan eksternal adalah sebagai berikut:

- Menentukan faktor-faktor yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman pada usaha *home industry* olahan kupang.
- Memberi bobot pada setiap faktor tersebut dari 0 (tidak penting) sampai 1 (sangat penting).
- Memberi peringkat 1 (tidak berpengaruh) sampai 4 (sangat berpengaruh) pada setiap faktor berdasarkan pengaruh faktor terhadap *Home industry* olahan kupang.
- Mengalikan bobot setiap faktor dengan peringkatnya untuk menentukan skor bobot bagi masing-masing faktor.
- Menjumlahkan skor bobot masing-masing faktor untuk memperoleh skor bobot total IFAS dan EFAS.

Berdasarkan hasil perhitungan nilai faktor-faktor kondisi internal (IFAS) dan nilai faktor-faktor eksternal (EFAS) pada usaha *home industry* olahan kupang maka dapat dikompilasikan kedalam matrik posisi kompetitif relatif yang ditunjukkan dalam diagram sebagai berikut:



Gambar 3.1 Matriks Posisi Kompetitif Relatif

Kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut:

- Apabila usaha *home industry* olahan kupang di daerah *White Area* (Bidang Kuat-Berpeluang), maka usaha tersebut memiliki peluang pasar yang prospektif dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.
- Apabila usaha *home industry* olahan kupang di daerah *Grey Area* (Bidang Lemah-Berpeluang), maka usaha tersebut memiliki peluang pasar yang prospektif, namun tidak memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.
- Apabila usaha *home industry* olahan kupang di daerah *Grey Area* (Bidang Kuat-Trancam), maka usaha tersebut cukup kuat dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya, namun peluang sangat mengancam.
- Apabila usaha *home industry* olahan kupang di daerah *Black Area* (Bidang Lemah-Terancam), maka usaha tersebut tidak memiliki peluang pasar dan tidak memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.

Menurut Rangkuti (2003), matrik I-E (Internal-Eksternal) menggunakan hasil IFAS dan EFAS sebagai parameter dalam menentukan strategi bisnis ditingkat yang lebih detail. Diagram tersebut dapat mengidentifikasi 9 sel strategi, tetapi dapat dikelompokkan menjadi 3 strategi utama, yaitu:

- Divisi yang berada pada kolom I, II, atau IV dapat melaksanakan strategi pengembangan dan pembangunan (*Growth Strategy*).
- Divisi yang berada pada kolom III, V, atau VII dapat melaksanakan strategi mempertahankan dan memelihara (*Stability Strategy*).
- Divisi yang berada pada kolom VI, VIII, atau IX yakni strategi mengambil hasil atau melepaskan (*Retrenchment Strategy*).

	4,0	Kuat	3,0	Rata-rata	2,0	Lemah	1,0
Tinggi		I Pertumbuhan		II Pertumbuhan		III Penciutan	
Menengah	3,0	IV Stabilitas		V Pertumbuhan/Stabilitas		VI Penciutan	
Rendah	2,0	VII Pertumbuhan		VIII Pertumbuhan		IX Likuidasi	
	1,0						

Gambar 3.2 Matriks Internal dan Eksternal (Rangkuti, 2003)

Matrik SWOT dibuat menggunakan analisis matriks IFAS dan EFAS. Matrik SWOT adalah sebuah alat pencocokan penting yang membantu pemilik *home industry* mengembangkan empat jenis strategi: strategi SO (kekuatan-peluang), strategi WO (kelemahan-peluang), strategi ST (kekuatan-ancaman), strategi WT (kelemahan-ancaman) (Rangkuti, 2003).

	IFAS	
EFAS	<i>Strengths (S)</i>	<i>Weaknesses (W)</i>
<i>Opportunities (O)</i>	Strategi S-O Menciptakan strategi dengan menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi W-O Menciptakan strategi dengan meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang
<i>Threats (T)</i>	Strategi S-T Menciptakan strategi dengan menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi W-T Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Gambar 3.3 Matriks SWOT (Rangkuti, 2003)

3.6 Definisi Operasional

1. Kupang adalah komoditas perikanan laut yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan kupang kering, petis kupang, dan kerupuk kupang.
2. *Home industry* kupang kering adalah usaha pengolahan kerang kupang menjadi produk kupang kering untuk mendapatkan nilai tambah dari komoditas kupang basah dengan mengolah menjadi kupang kering.
3. *Home industry* petis kupang adalah usaha pengolahan air rebusan kerang kupang menjadi produk petis kupang untuk mendapatkan nilai tambah dari air rebusan kupang dengan mengolah menjadi petis kupang.
4. *Home industry* kerupuk kupang adalah usaha pengolahan kerang kupang menjadi produk kerupuk kupang untuk mendapatkan nilai tambah dari komoditas kupang basah dengan mengolah menjadi kerupuk kupang.
5. Nilai tambah (*Value Added*) kupang kering merupakan nilai produksi *home industry* pengolahan satu Kg bahan baku berupa kupang basah menjadi kupang kering setelah dikurangi *intermediate cost* (Rp/Kg bahan baku).
6. Nilai tambah (*Value Added*) petis kupang merupakan nilai produksi *home industry* pengolahan satu liter bahan baku berupa air rebusan upang menjadi petis kupang setelah dikurangi *intermediate cost* (Rp/liter bahan baku).
7. Nilai tambah (*Value Added*) kerupuk kupang merupakan nilai produksi *home industry* pengolahan satu Kg bahan baku berupa kupang basah menjadi kerupuk kupang setelah dikurangi *intermediate cost* (Rp/Kg bahan baku).
8. *Intermediete cost* adalah biaya-biaya yang menunjang dalam produksi olahan kupang selain biaya tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/Kg bahan baku).
9. Faktor konversi adalah perbandingan antara jumlah produk olahan kupang yang dihasilkan dengan jumlah bahan baku yang digunakan.
10. Penerimaan adalah hasil produksi olahan kupang yang dijual pelaku usaha olahan *home industry* kupang dalam satu proses produksi yang dikalikan dengan harga jual olahan kupang dan diukur dalam satuan rupiah (Rp/proses produksi).

11. Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan pelaku usaha olahan *home industry* kupang selama proses produksi, meliputi biaya variabel dan tetap yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/proses produksi).
12. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan pelaku usaha olahan *home industry* kupang dalam satu kali proses produksi yang diukur dalam rupiah (Rp/proses produksi).
13. R/C rasio adalah efisiensi penggunaan faktor produksi usaha olahan *home industry* kupang yang didapatkan dari pembagian penerimaan dan biaya total yang dikeluarkan.
14. SWOT adalah alat analisis yang digunakan untuk mengetahui berbagai faktor pendorong dan faktor penghambat yang terdapat pada *home industry* pengolahan kupang.
15. Kekuatan adalah identifikasi faktor yang didapatkan dari perumusan strategi kekuatan dari dalam usaha *home industry* olahan kupang.
16. Kelemahan adalah identifikasi faktor yang didapatkan dari perumusan strategi kelemahan dari dalam usaha *home industry* olahan kupang.
17. Peluang adalah identifikasi faktor yang didapatkan perumusan strategi peluang dari luar usaha *home industry* olahan kupang.
18. Ancaman adalah identifikasi faktor yang didapatkan perumusan strategi ancaman dari luar usaha *home industry* olahan kupang.
19. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Maret hingga April 2017.
20. *Home industry* pengolahan kupang kering adalah *home industry* yang mengolah kupang basah menjadi kupang kering. *Home industry* Angga Toni, Sutoni, Sumiati, Enis, dan Zaenal Arifin yang mengolah kupang kering.
21. *Home industry* pengolahan petis kupang adalah *home industry* yang mengolah air rebusan kupang menjadi petis kupang. *Home industry* Alfiah, dan Wariati yang mengolah petis kupang.
22. *Home industry* pengolahan kerupuk kupang adalah *home industry* yang mengolah kupang menjadi kerupuk kupang. *Home industry* Kholilah yang mengolah kupang kering.

BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Keadaan Geografis Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

Desa Balongdowo merupakan bagian dari wilayah Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Jarak Desa Balongdowo dari pusat pemerintahan kecamatan adalah 5 km dan jarak dari pusat pemerintahan kabupaten adalah 10 km. Desa Balongdowo termasuk daerah dataran rendah dengan ketinggian tanah 4 meter dari permukaan laut, dan curah hujan rata-rata 200-300 mm per tahun. Desa Balongdowo memiliki luas wilayah sebesar 162,30 Ha. Batas-batas wilayah Desa Balongdowo adalah sebagai berikut:

Sebelah Utara	: Desa Klurak
Sebelah Selatan	: Desa Putat
Sebelah Barat	: Desa Balung Gabus
Sebelah Timur	: Desa Kedung Banteng

Desa Balongdowo terbagi atas empat dusun, yaitu Dusun Picis, Dusun Tempel, Dusun Mbendeng, dan Dusun Balongdowo. Fasilitas sarana dan prasarana yang menghubungkan Desa Balongdowo dengan desa lain, menghubungkan desa dengan kecamatan, desa dengan kabupaten, maupun desa dengan ibukota propinsi cukup memadai karena telah tersedia kendaraan umum yang beroperasi setiap hari dan kondisi jalan utam sudah beraspal dan untuk jalan desa sudah paving stone.

4.2 Keadaan Penduduk

4.2.1 Jumlah Penduduk

Penduduk Desa Balongdowo mayoritas adalah Suku Jawa. Bahasa yang digunakan sehari-hari adalah Bahasa Jawa, Bahasa Madura dan Bahasa Indonesia. Komunikasi dalam kehidupan sehari-hari oleh warga asli lebih banyak menggunakan Bahasa Jawa, sedangkan komunikasi dengan Bahasa Indonesia banyak digunakan oleh warga pendatang khususnya yang tinggal di perumahan. Jumlah penduduk Desa Balongdowo hingga akhir tahun 2016 adalah sebanyak

5897 jiwa, yang terdiri dari 2959 laki-laki dan 2938 perempuan. Jumlah penduduk Desa Balongdowo dapat dilihat pada table 4.1.

Tabel 4.1. Data Jumlah Penduduk, Jumlah KK, dan Kepadatan Penduduk Desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo

Jumlah Penduduk Laki-laki	Jumlah Penduduk Perempuan	Total	Jumlah KK	Luas Wilayah
2959	2938	5897	1718	8,875

Sumber: Kecamatan Candi Dalam Angka 2016

4.3 Proses Pengolahan Kupang Kering, Petis Kupang dan Kerupuk Kupang

4.3.1 Proses Produksi Kupang Kering

1. Pencucian Pertama

Proses pencucian yang dilakukan untuk membersihkan kupang dari kotoran atau bahan lain yang terikut pada saat penangkapan.

2. Perebusan Pertama

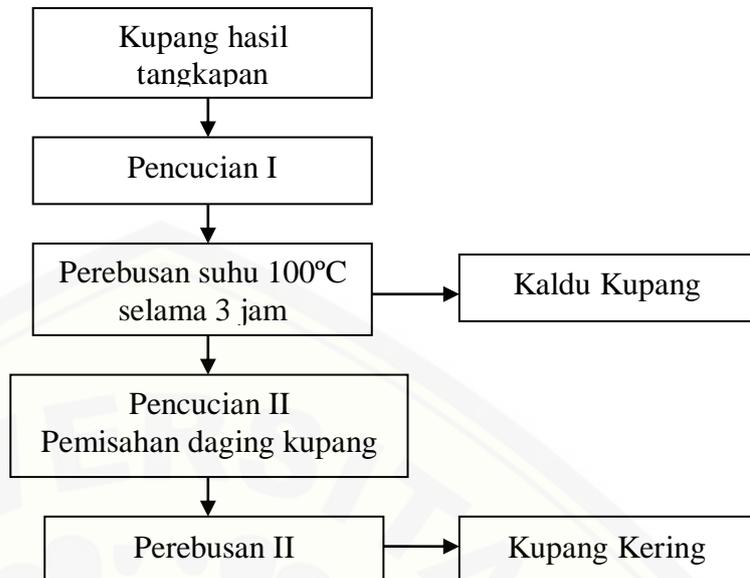
Perebusan yang dilakukan pada air mendidih ($\pm 100^{\circ}$ C) selama 3 jam. Perebusan pertama ini dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelepasan dan pemisahan antara daging kupang dan kulit kupang. Air rebusan kupang dari proses perebusan ini tidak dibuang karena dipakai sebagai bahan pembuatan petis.

3. Pencucian Kedua

Pencucian ketiga dilakukan untuk memisahkan antara daging kupang dan kulit kupang dengan cara mengaduk, kulit kupang akan mengapung kemudian kulit tersebut dibuang. Pencucian dilakukan dengan keranjang budar (ereg) dan tempat cuci berupa bull yang terbuat dari pasir dan semen.

4. Perebusan Kedua

Perebusan ketiga diperuntukan untuk daging kupang yang akan dikeringkan. Perebusan daging kupang ini ditambah dengan bumbu-bumbu yang diperuntukan bagi pedagang kupang keliling.



Gambar 4.1 Skema Proses Pembuatan Kupang

4.3.2 Proses Pembuatan Petis

1. Persiapan Bahan Baku

Persiapan bahan baku meliputi persiapan bahan-bahan yang akan dibuat menjadi petis kupang, yakni kaldu kupang (*ladon*), gula pasir, gula merah, dan tepung tapioka.

2. Pembuatan Adonan

Pada tahap ini bahan-bahan yang telah disiapkan dibuat adonan, yakni air kaldu kupang (*ladon*) direbus hingga mendidih sambil terus diaduk-aduk selama 30 menit. Setelah kaldu mengental, bahan tambahan lainnya dimasukkan, yakni gula pasir untuk kupang mutu 1 dan gula merah untuk kupang mutu 2 diaduk selama 5 jam hingga masak.

3. Pendinginan

Setelah kelihatan mengental dan sudah matang, petis kupang tersebut ditempatkan pada wadah plastik atau baskom dan didinginkan hingga diperoleh petis yang kenyal.

4. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah petis kupang kenyal dan dingin. Kupang dikemas dalam plastik dengan berat perkemasan $\frac{1}{4}$ Kg petis kupang.



Gambar 4.2 Skema Proses Pembuatan Petis Kupang

4.3.3 Proses Pembuatan Kerupuk Kupang

1. Persiapan Bahan Baku

Persiapan bahan baku dan bahan tambahan (bumbu) ditimbang sesuai kebutuhan.

2. Pembuatan Adonan

Bahan-bahan yang telah disiapkan tersebut dibuat adonan dengan cara : kaldu kupang (*ladon*) direbus dalam kuah besar dan ditambah dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.

3. Pembuatan adonan

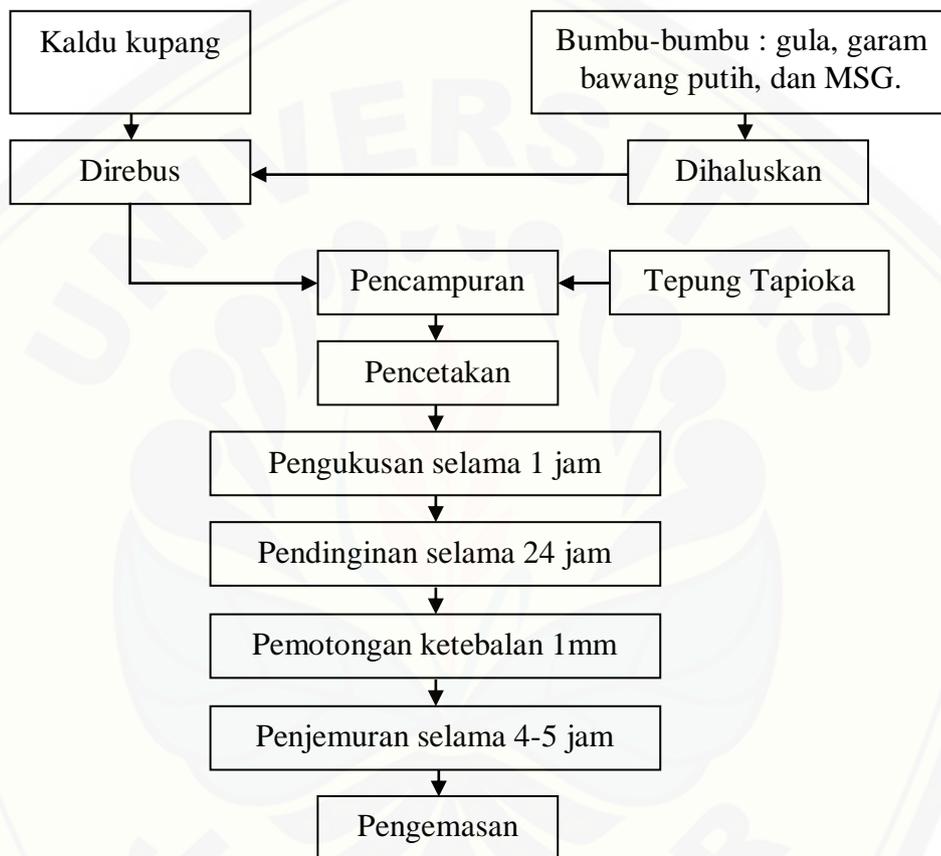
Tepung tapioka yang telah ditimbang diletakkan diatas meja adonan, kemudian ditambah dengan kaldu kupang dan bumbu-bumbu yang telah direbus sedikit demi sedikit sambil di uleni hingga benar-benar tercampur dan kalis.

4. Pencetakan Adonan

Adonan yang telah tercampur, kemudian dipres dan dicetak dengan Loyang berukuran p 35 cm x 15 cm x t 5cm.

5. Pengukusan Adonan

Adonan yang telah dicetak kemudian dikukus selama 1 jam.



Gambar 4.3 Skema Proses Pembuatan Kerupuk Kupang

6. Pendinginan

Gelondong kerupuk kupang yang telah dikukus kemudian di taruh pada rak-rak untuk didinginkan selama 24 jam. Proses pendinginan ini bertujuan agar gelondong kerupuk kupang menjadi keras sehingga mudah untuk dipotong tipis-tipis.

7. Pemotongan

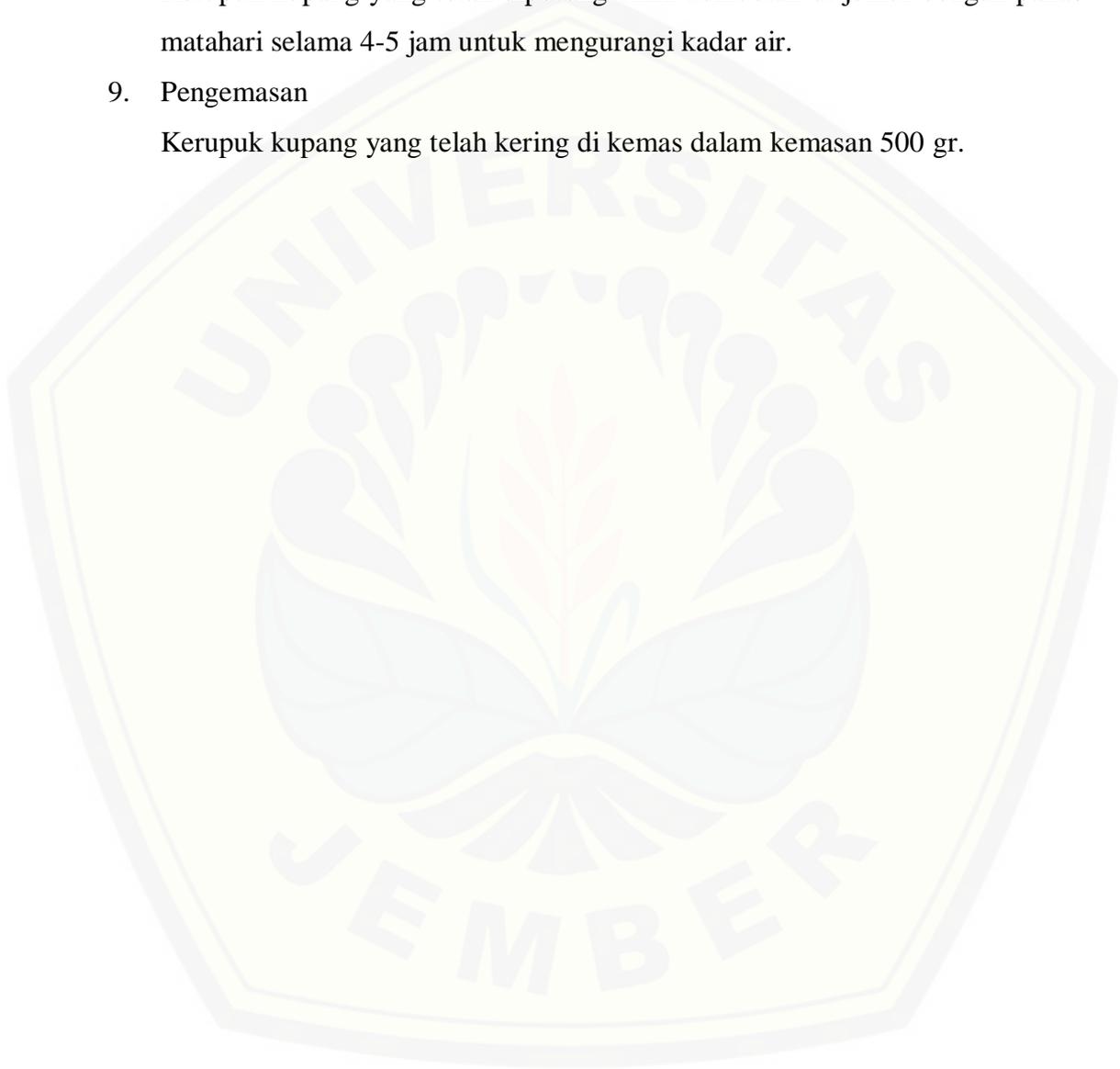
Glondong kerupuk kupang yang telah dingin dan keras dipotong tipis-tipis dengan mesin pemotong dengan ketebalan kurang lebih 1mm.

8. Penjemuran

Kerupuk kupang yang telah dipotong 1mm kemudian di jemur dengan panas matahari selama 4-5 jam untuk mengurangi kadar air.

9. Pengemasan

Kerupuk kupang yang telah kering di kemas dalam kemasan 500 gr.



BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Nilai tambah kupang basah menjadi kupang kering pada *home industry* kupang kering adalah sedang dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 30,61%.
2. Nilai tambah air rebusan kupang menjadi petis kupang pada *home industry* petis kupang adalah tinggi dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 46,93%.
3. Nilai tambah kupang basah menjadi kerupuk kupang pada *home industry* kupang kering adalah tinggi dengan rata-rata rasio nilai tambah sebesar 90,81%.
4. *Home industry* olahan kupang basah menjadi kupang kering dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 2,89.
5. *Home industry* olahan air rebusan kupang menjadi petis kupang dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 2,61.
6. *Home industry* olahan kupang basah menjadi kerupuk kupang dalam penggunaan biaya produksi telah efisien dengan rata-rata nilai efisiensi sebesar 1,31.
7. Analisis SWOT *home industry* kupang kering berada pada posisi *white area* (Bidang Kuat-Berpeluang) mempunyai kekuatan untuk mengerjakannya dan mempunyai peluang pasar yang prospektif untuk dikembangkan. Strategi yang tepat untuk diterapkan adalah strategi W-O, yaitu: memaksimalkan tenaga kerja, Mengemas produk kupang dengan kemasan yang layak dan melakukan pelabelan, serta mensertifikasi *home industry* untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kesetiaan konsumen.

8. Analisis SWOT *home industry* petis kupang berada pada posisi *white area* (Bidang Kuat-Berpeluang) mempunyai kekuatan untuk mengerjakannya dan mempunyai peluang pasar yang prospektif untuk dikembangkan. Strategi yang tepat untuk diterapkan adalah strategi W-O, yaitu: memaksimalkan tenaga kerja, Mengemas produk kupang dengan kemasan yang layak dan melakukan pelabelan, serta mensertifikasi *home industry* untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kesetiaan konsumen.
9. Analisis SWOT *home industry* kerupuk kupang berada pada posisi *white area* (Bidang Kuat-Berpeluang) mempunyai kekuatan untuk mengerjakannya dan mempunyai peluang pasar yang prospektif untuk dikembangkan. Strategi yang tepat untuk diterapkan adalah strategi W-O, yaitu: *Home industry* kerupuk kupang dengan memaksimalkan tenaga kerja yang ada.

6.2 Saran

1. Guna meningkatkan nilai produk pada *home industry* kupang kering dan petis kupang dapat dilakukan pelabelan dan pemberian kemasan yang layak.
2. *Home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo sebaiknya melakukan strategi yang telah direkomendasikan dalam penelitian ini untuk meningkatkan usaha agar dapat berkembang yaitu memaksimalkan tenaga kerja, Mengemas produk kupang dengan kemasan yang layak dan melakukan pelabelan, serta mensertifikasi *home industry* untuk mendapatkan sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan kesetiaan konsumen.
3. Pemerintah diharapkan melakukan pembinaan terhadap pengembangan *home industry* olahan kupang di Desa Balongdowo dengan bantuan mesin produksi agar mampu meningkatkan usaha pengembangan kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2011. *Perusahaan Industri Pengolahan*. [Serial Online]. <http://www.bps.go.id/subjek/view/id/9>. 7 Februari 2016. (Diakses 7 Februari 2016).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo. 2016. *Sidoarjo dalam Angka 2016*. Sidoarjo: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo.
- Chusniyah, Rif'atul. 2004. Prospek Agroindustri Terasi dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Keluarga Nelayan. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Fakhrudin, Anang. 2009. Pemanfaatan Air Rebusan Kupang Putih (*Corbula faba* Hinds) Untuk Pengolahan Petis Dengan Penambahan Pati-Patian. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Gaspersz, V. 2001. *Ekonomi Manajerial: Pembuatan Keputusan Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hayami, Yujiro, Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Morooka and Masdjidin Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Unpland Java : A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: Indonesia ESCAP-CGPRT Centre.
- Hubeis M. (1997). Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. *Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Januar, Jani. 2006. *Pembangunan Pertanian : Strategi, Perencanaan ,dan Kebijakan*. Jember : Universitas Jember.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2013. [serial online]. [Pentingnya Peran Pemasaran Dalam Negeri Hasil Perikanan di dalam Mendukung Pembangunan Perikanan Nasional](http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/berita/118-pentingnya-peran-pemasaran-dalam-negeri-hasil-perikanan-di-dalam-mendukung-pembangunan-perikanan-nasional). <http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/berita/118-pentingnya-peran-pemasaran-dalam-negeri-hasil-perikanan-di-dalam-mendukung-pembangunan-perikanan-nasional>.(Diakses 7 Februari 2016).
- Marimin dan Maghfiroh, Nurul. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor: IPB Press.

- Narendragharini, Galih. 2006. Skala Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Terasi di Desa Puger Kulon dan Puger Wetan Kecamatan Puger. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Nazir. 2009. *Metodologi Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Prayitno dan Susanto T. 2001. *Kupang dan makanan tradisional Sidoarjo*. Surabaya: Trubus Agriasasana.
- Radiopoetro. 1996. *Zoologi*. Jakarta: ERLANGGA.
- Rahmawati, Unika. 2005. Pola Alokasi Pendapatan Dan Faktor-Faktor yang Mendasari Keputusan Masyarakat Bermata Pencaharian Sebagai Nelayan Kupang di Desa Balungdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Rangkuti. 2003. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis Untuk Menghadapi Abad 21*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Soekartawi. 1997. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada.
- Soetrisno, Anik Suwandari , Rijanto. 2006. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Malang : Bayumedia.
- Sudiyono, Armand. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Supriyanti dan Suryani, Erma. 2006. Peranan, Peluang dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Agro Ekonomi*. Vol 24(2): 92-106.
- Suryana, Agus Pakpahan, Achmad Jauhari. 1995. *Diversifikasi Pertanian Dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Jakarta Pustaka Sinar Harapan
- Sa'id, Gumbira. 2001. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Anggota Ikatan Penerbit Indonesia (IKAPI).

Tresnaprihandini, Yulia. 2006. Formulasi Strategi Pengembangan Usaha Kerupuk Udang Dan Ikan Pada Perusahaan “Candramawa” Di Kabupaten Indramayu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.



**UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

KUISIONER

Judul Penelitian : Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan *Home Industry* berbahan Baku Kupang di Desa Balongdowo Kabupaten Sidoarjo.

Lokasi : Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

Pewawancara

Nama : Ari Wahyu Diarsa

NIM : 121510601107

Hari / Tanggal Wawancara :

Identitas Responden

Nama :

Umur :

Pekerjaan :

Jumlah Anggota Keluarga :

Alamat :

Lama Kegiatan Usaha :

I. GAMBARAN UMUM *HOME INDUSTRY*

1. Termasuk usaha apa *home industry* olahan kupang (Usaha utama/Usaha sampingan)?
2. Sejak kapan *home industry* olahan kupang ini diusahakan?

Jawab:

3. Apakah alasan yang mendorong Bapak/Ibu mendirikan agroindustri olahan kupang ?
 - a. keinginan sendiri
 - b. tradisi turun temurun
 - c. sangat menguntungkan
 - d. lain-lain,.....
4. Apa sajakah produk yang diproduksi oleh *home industry* anda?

Jawab:

5. Apakah *home industry* ini sudah terdaftar di dinas terkait (Dinkes, Disperindag, Dinas UKMK, MUI)?

Jawab:

6. Berapa jumlah tenaga kerja yang dimiliki?
 - a. Tenaga kerja dalam keluarga orang
 - b. Tenaga kerja luar keluarga orang
7. Apabila menggunkan tenaga kerja dari dalam keluarga,apakah sistem pengupahan juga diterapkan?
 - a. Ya
 - b. Tidak

8. Apa kendala yang dihadapi dalam usaha *home industry* anda?

Jawab:

9. Apa harapan anda kedepanya dalam usaha *home industry* anda?

Jawab:

II. KEGIATAN *HOME INDUSTRY***A. Bahan Baku**

1. Bagaimana anda memperoleh bahan baku?
 - a. Membeli bahan baku
 - b. Menangkap sendiri

2. Apakah ada kualitas khusus untuk bahan baku yang digunakan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 Alasan:
3. Bagaimana ketersediaan bahan baku kupang untuk proses produksi?
 - a. Tersedia di Desa Balongdowo
 - b. Tersedia di luar Desa Balongdowo
 Alasan:
4. Apakah ketersediaan bahan baku dapat selalu berkelanjutan?
 Jawab:
5. Adakah kendala dalam memperoleh bahan baku (Ya/Tidak)?
 Cara mengatasi:
6. Apakah harga bahan baku tersebut selalu mengalami perubahan setiap waktu?
 Jawab:
7. Bagaimana ketentuan kupang yang digunakan untuk membuat produk pada *home industry* anda?
 Jawab:
8. Bagaimana sistem pembayaran pembelian bahan baku?
 - a. Bayar dimuka
 - b. Tunai
 - c. Bayar dibelakang
9. Siapa penentu harga bahan baku tersebut?
 - a. Penjual
 - b. Pembeli
 - c. Lainnya(.....)

B. Produksi

1. Apa saja bahan yang diperlukan untuk pembuatan produk olahan kupang?
 - a. Bahan baku utama:.....
 - b. Bahan baku penunjang:.....
2. Bagaimana alur proses pembuatan olahan Kupang pada *home industry* anda?
 Jawab:.....

3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam sekali proses produksi olahan kupang pada *home industry* anda?
Jawab:
4. Dalam satu minggu berapa kali proses produksi?
Jawab:
5. Berapa jumlah produk olahan kupang setiap satu kali proses prooduksi?
Jawab:
6. Bagaimana teknologi yang digunakan dalam proses produksi olahan kupang?
Jawab:
7. Berapa lama daya tahan produk olahan kupang?
Jawab:
8. Apakah produksi olahan kupang tergantung pada musim?
Jawab:
9. Kendala apa saja yang sering dialami selama proses produksi?
Jawab:
10. Apakah produksi olahan tergantung pada permintaan pasar?
Jawab:

C. Pemasaran Produk

1. Berapa rata rata penjualan produk dalam satu hari?
Jawab:
2. Bagaimana sistem pemasaran produk olahan kupang?
Jawab:
3. Daerah mana saja tempat pemasaran produk olahan kupang?
Jawab:
4. Berapa harga jual dari produk olahan kupang anda?
Jawab:
5. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi ketika memasarkan produk yang dihasilkan?
Jawab:

6. Upaya apa yang Anda lakukan untuk mengatasi kendala tersebut ?

Jawab:

D. Permodalan

1. Berasal dari mana modal yang digunakan *home industry* untuk olahan Kupang?

a. Modal Sendiri

b. Modal Pinjaman Bank/Koperasi

2. Apakah terdapat kendala permodalan dalam menjalankan *home industry* olahan kupang?

a. Ada

b. Tidak ada

Alasan:

3. Apakah dengan ukuran usaha yang dilakukan saat ini sudah menguntungkan?

a. Ya

b. Tidak

Alasan:

4. Apakah Anda pernah menerima bantuan dari pemerintah untuk kegiatan *home industry* olahan kupang?

a. Pernah

b. Tidak Pernah

Alasan:

5. Apakah terdapat keinginan untuk mengembangkan usaha *home industry* olahan kupang?

Jawab:

6. Apakah sudah dilakukan pembukuan keuangan usaha yang baik dan teratur?

Jawab:

E. Biaya Produksi

1. Biaya Tetap dalam produksi olahan Kupang

No	Alat	Qty (buah)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Biaya Penyusutan (Rp/thn)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
Total						

2. Biaya Variabel untuk sarana produksi olahan Kupang

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Bahan Baku	-	-	-
2	Bahan tambahan	-	-	-
3	Bahan Bakar	-	-	-
4	Bahan Kemasan	-	-	-
Total				

3. Biaya variabel untuk tenaga kerja satu kali produksi

No	Jenis Kelamin	Σ orang	Σ hari	Tenaga Kerja luar Keluarga		Total
				Σjam/hari	Biaya/hari	
1.	Laki-laki					
2.	Perempuan					
Total						

5. *Intermediate Cost* (Biaya Penunjang)

$$\begin{aligned}
 \text{Intermediate Cost} &= \text{Total biaya variabel selain tenaga kerja} / \text{total bahan baku} \\
 &= \dots\dots\dots / \dots\dots\dots \\
 &= \dots\dots\dots
 \end{aligned}$$

III. PENERIMAAN HOME INDUSTRY

1. Hasil produksi per satu kali proses produksi

No	Produk	Volume Produksi	Harga Jual	Penerimaan
1				
2				
3				
Total				

2. Pendapatan = Total Penerimaan – Total Biaya

$$\begin{aligned}
 &= \dots\dots\dots - \dots\dots\dots \\
 &= \dots\dots\dots
 \end{aligned}$$

III. EFISIENSI BIAAYA PRODUKSI

R/C Rasio = Total Penerimaan / Total Biaya

$$\begin{aligned}
 &= \dots\dots\dots / \dots\dots\dots \\
 &= \dots\dots\dots
 \end{aligned}$$

A. Strategi Pengembangan Usaha Home Industry Kupang

1. Faktor Internal

a. Kekuatan (*Strengths*)

No.	Faktor Kekuatan	Nilai			
		1	2	3	4
1.	Tenaga kerja cukup tersedia				
2.	Lamanya pengalaman usaha				
3.	Lokasi usaha dekat bahan baku				
4.	Mutu produk sesuai permintaan				
5.	Proses produksi				

b. Kelemahan (*Weaknesses*)

No.	Faktor Kelemahan	Nilai			
		1	2	3	4
1.	Permodalan				
2.	Rekrutmen tenaga kerja				
3.	Teknologi semi modern				
4.	Kemasan produk				
5.	Kemampuan manajerial kurang				
6.	Kehigenisan produk				
7.	Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan				

2. Faktor Eksternal

a. Peluang (*Opportunities*)

No.	Faktor Peluang	Nilai			
		1	2	3	4
1.	Pasar terbuka luas				
2.	Kemudahan akses pemasaran				
3.	Kesetiaan konsumen				
4.	Transportasi				

b. Ancaman (*Threats*)

No.	Faktor Ancaman	Nilai			
		1	2	3	4
1.	Kurangnya dukungan pemerintah				
2.	Persaingan pasar				
3.	Kondisi iklim dan cuaca				
4.	Fluktuasi hasil tangkapan kupang				

Keterangan :

a. Kekuatan

- 1 = Tidak Kuat
- 2 = Cukup Kuat
- 3 = Kuat
- 4 = Sangat Kuat

b. Kelemahan

- 1 = Sangat Lemah
- 2 = Lemah
- 3 = Cukup Lemah
- 4 = Tidak Lemah

c. Peluang

- 1 = Tidak Berpeluang
- 2 = Cukup Berpeluang
- 3 = Berpeluang
- 4 = Sangat Berpeluang

d. Ancaman

- 1 = Sangat Mengancam
- 2 = Mengancam
- 3 = Cukup Mengancam
- 4 = Tidak Mengancam



LAMPIRAN

Lampiran A. Identitas responden

No.	Nama	Alamat	Umur (th)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Jabatan	Pengalaman Usaha/Bekerja (Th)
1	Angga Toni	Desa Balongdowo	49	Laki-laki	SLTA	Pemilik Kering <i>Home Industry</i> Kupang	5
2	Sutoni	Desa Balongdowo	50	Laki-laki	SD	Pemilik Kering <i>Home Industry</i> Kupang	7
3	Sumiati	Desa Balongdowo	59	Perempuan	SD	Pemilik Kering <i>Home Industry</i> Kupang	10
4	Enis	Desa Balongdowo	36	Perempuan	SLTA	Pemilik Kering <i>Home Industry</i> Kupang	12
5	Zaenal Arifin	Desa Balongdowo	32	Laki-laki	SD	Pemilik Kering <i>Home Industry</i> Kupang	7
6	Alfiah	Desa Balongdowo	50	Perempuan	SLTA	Pemilik Kupang <i>Home Industry</i> Petis	20
7	Wariati	Desa Balongdowo	52	Perempuan	SLTA	Pemilik Kupang <i>Home Industry</i> Petis	10
8	Kholilah	Desa Balongdowo	60	Perempuan	SD	Pemilik Kupang <i>Home Industry</i> Kerupuk	4

Lampiran B1. Biaya Tetap *Home Industry* Kupang Kering “Angga Toni”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Angga Toni	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97.222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	18.750	18.750	1	52,08	1562,50	4,34
	Bull (bak cuci)	0	100.000	-	3	-	0,00	0,00
	Timbangan	1	25.000	25.000	3	69,44	2083,33	5,79
	Ereg	2	15.000	30.000	2	83,33	2500,00	6,94
	Bambu kowol	1	500	500	1	1,39	41,67	0,12
	Panci rebus	2	250.000	500.000	5	1.388,89	41666,67	115,74
	Wajan besar	1	350.000	350.000	2	972,22	29166,67	81,02
	pengaduk	1	15.000	15.000	5	41,67	1250,00	3,47
	Bak	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Tungku	1	35.000	35.000	3	97,22	2916,67	8,10
	wadah takar	1	1.000	1.000	3	2,78	83,33	0,23
Jumlah								8.341,49

Lampiran B2. Biaya Tetap *Home Industry* Kupang Kering “Sutoni”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Sutoni	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97.222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	18.750	18.750	1	52,08	1562,50	4,34
	Bull (bak cuci)	0	100.000	-	3	-	0,00	0,00
	Timbangan	1	25.000	25.000	3	69,44	2083,33	5,79
	Ereg	2	15.000	30.000	2	83,33	2500,00	6,94
	Bambu kowol	1	500	500	1	1,39	41,67	0,12
	Panci rebus	2	250.000	500.000	5	1.388,89	41666,67	115,74
	Pengaduk	1	15.000	15.000	3	41,67	1250,00	3,47
	Wajan sedang	1	120.000	120.000	5	333,33	10000,00	27,78
	Bak	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Tungku	2	35.000	70.000	3	194,44	5833,33	16,20
	wadah takar	1	1.000	1.000	3	2,78	83,33	0,23
Jumlah								8.296,35

Lampiran B3. Biaya Tetap *Home Industry* Kupang Kering “Sumiati”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Sumiati	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	18.750	18.750	1	52,08	1562,50	4,34
	Bull (bak cuci)	2	100.000	200.000	3	555,56	16666,67	46,30
	Timbangan	1	25.000	25.000	3	69,44	2083,33	5,79
	Ereg	5	15.000	75.000	2	208,33	6250,00	17,36
	Bambu kowol	5	500	2.500	1	6,94	208,33	0,58
	Panci rebus	2	250.000	500.000	5	1388,89	41666,67	115,74
	Pengaduk	1	15.000	15.000	3	41,67	1250,00	3,47
	Wajan sedang	2	120.000	240.000	5	666,67	20000,00	55,56
	Bak	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Tungku	2	35.000	70.000	3	194,44	5833,33	16,20
	wadah takar	1	1.000	1.000	3	2,78	83,33	0,23
Jumlah								8.381,31

Lampiran B4. Biaya Tetap *Home Industry* Kupang Kering “Enis”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Enis	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97.222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	21.250	21.250	1	59,03	1770,83	4,92
	Bull (bak cuci)	2	75.000	150.000	3	416,67	12500,00	34,72
	Timbangan	1	25.000	25.000	3	69,44	2083,33	5,79
	Ereg	4	15.000	60.000	2	166,67	5000,00	13,89
	Wadah takar	1	1.000	1.000	5	2,78	83,33	0,23
	Panci rebus	2	100.000	200.000	2	555,56	16666,67	46,30
	Pengaduk	1	15.000	15.000	3	41,67	1250,00	3,47
	Wajan sedang	1	120.000	120.000	5	333,33	10000,00	27,78
	Bak	2	20.000	40.000	3	111,11	3333,33	9,26
	Tungku	2	35.000	70.000	3	194,44	5833,33	16,20
	Bambu kowol	1	500	500	3	1,39	41,67	0,12
Jumlah								8.264,53

Lampiran B5. Biaya Tetap *Home Industry* Kupang Kering “Zaenal Arifin”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Zaenal Arifin	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97.222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	18.750	18.750	1	52,08	1562,50	4,34
	Bull (bak cuci)	1	100.000	100.000	5	277,78	8333,33	23,15
	Timbangan	1	25.000	25.000	3	69,44	2083,33	5,79
	Ereg	2	15.000	30.000	2	83,33	2500,00	6,94
	Bambu kowol	1	500	500	1	1,39	41,67	0,12
	Panci rebus	2	250.000	500.000	5	1.388,89	41666,67	115,74
	Wajan besar	1	350.000	350.000	5	972,22	29166,67	81,02
	Pengaduk	1	15.000	15.000	3	41,67	1250,00	3,47
	Bak	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Tungku	1	35.000	35.000	3	97,22	2916,67	8,10
	wadah takar	1	1.000	1.000	3	2,78	83,33	0,23
Jumlah								8.364,64

Lampiran B6. Biaya Tetap *Home Industry* Petis Kupang “Alfiah”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Alfiah	Bangunan	1	35.000.000	35.000.000	20	97.222,22	2916666,67	8101,85
	Pajak bangunan	1	18.750	18.750	1	52,08	1562,50	4,34
	Timba	1	30.000	30.000	3	83,33	2500,00	6,94
	Timbangan	1	250.000	250.000	10	694,44	20833,33	57,87
	Baskom	4	35.000	140.000	5	388,89	11666,67	32,41
	Pisau	0	5.000	-	3	-	0,00	0,00
	Panci rebus	1	250.000	250.000	5	694,44	20833,33	57,87
	Wajan besar (perunggu)	1	2.000.000	2.000.000	5	5.555,56	166666,67	462,96
	Mesin dodol	1	2.500.000	2.500.000	5	6.944,44	208333,33	578,70
	Bak	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Tungku	1	35.000	35.000	10	97,22	2916,67	8,10
	Kompor Gas	1	500.000	500.000	3	1.388,89	41666,67	115,74
Jumlah								9.440,68

Lampiran B7. Biaya Tetap *Home Industry* Petis Kupang “Wariati”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Wariati	Bangunan	1	50.000.000	50.000.000	20	138.888,89	4166666,67	11574,07
	Pajak bangunan	1	21.250	21.250	1	59,03	1770,83	4,92
	Timba	2	30.000	60.000	3	166,67	5000,00	13,89
	Timbangan	1	250.000	250.000	10	694,44	20833,33	57,87
	Baskom	4	35.000	140.000	5	388,89	11666,67	32,41
	Pisau	0	5.000	-	3	-	0,00	0,00
	Panci rebus	1	250.000	250.000	3	694,44	20833,33	57,87
	Wajan besar	3	350.000	1.050.000	1	2.916,67	87500,00	243,06
	Mesin dodol	2	1.500.000	3.000.000	5	8.333,33	250000,00	694,44
	Bak	5	30.000	150.000	3	416,67	12500,00	34,72
	Tungku	3	35.000	105.000	10	291,67	8750,00	24,31
	Kompor Gas	2	500.000	1.000.000	3	2.777,78	83333,33	231,48
	Jumlah							

Lampiran B8 Biaya Tetap *Home Industry* Kerupuk Kupang “Kholilah”

Agroindustri	Barang	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kholilah	Bangunan	1	50.000.000	50.000.000	20	138.888,89	4166666,67	11574,07
	Pajak bangunan	1	21.250	21.250	1	59,03	1770,83	4,92
	Timbangan	1	250.000	250.000	5	694,44	20833,33	57,87
	Mesin molen	2	2.500.000	5.000.000	5	13.888,89	416666,67	1157,41
	Mesin selep	1	8.150.000	8.150.000	5	22.638,89	679166,67	1886,57
	Mesi potong	1	1.250.000	1.250.000	3	3.472,22	104166,67	289,35
	Mesin cetak lontong	1	7.500.000	7.500.000	5	20.833,33	625000,00	1736,11
	Mesi oven 20 loyang	1	15.000.000	15.000.000	5	41.666,67	1250000,00	3472,22
	Wajan besar	5	300.000	1.500.000	5	4.166,67	125000,00	347,22
	Tungku	2	35.000	70.000	5	194,44	5833,33	16,20
	Tabung LPG	3	150.000	450.000	5	1.250,00	37500,00	104,17
	Bak	10	30.000	300.000	3	833,33	25000,00	69,44
	heater	1	100.000	100.000	5	277,78	8333,33	23,15
	tempeh	10	10.000	100.000	2	277,78	8333,33	23,15
Jumlah								20.761,86

Lampiran C1. Biaya Variabel per proses produksi kupang Kering

Nama Agroindustri	Bahan Baku Kupang segar			Biaya Bahan Bakar Kayu Bakar			Biaya Kemasan Plastik			Biaya Tenaga Kerja Produksi			Total Biaya Variabel (Rp)
	Jumlah (sak)	Harga (Rp/sak)	Total (Rp)	Jumlah (ikat)	Harga (Rp/ikat)	Total (Rp)	Jumlah (lembar)	Harga (Rp/ikat)	Total (Rp)	Jumlah Orang	Harga (Rp/HOK)	Total (Rp)	
Angga toni	6	35.000	210.000	2	5000	10.000	24	85	2040	3	15.000	45.000	265.000
Sutoni	5	35.000	175.000	2	5000	10.000	20	85	1700	1	15.000	15.000	200.000
Sumiati	10	35.000	350.000	4	5000	20.000	40	85	3400	5	10.000	50.000	420.000
Enis	8	35.000	280.000	3	5000	15.000	32	85	2720	2	15.000	30.000	325.000
Zaenal arifin	8	35.000	280.000	3	5000	15.000	32	85	2720	2	20.000	15.000	310.000
Jumlah	29	140000	1015000	11	20000	55000	116	340	9860	11	55000	140000	1210000
Rata-rata	7,40	35.000	259.000	3	5.000	14.000	30	85	2.516	3	15.000	31.000	304.000

Lampiran C2. Biaya Variabel per proses produksi petis

Agroindustri	Bahan Baku Kaldu Kupang			Bahan Tambahan Tepung Tapioka			Bahan Tambahan Gula Merah			Bahan Tambahan Gula Pasir			Biaya Bahan Bakar Kayu Bakar		
	Jumlah (Liter)	Harga (Rp/Liter)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/kg)	Total (Rp)	Jumlah (ikat)	Harga (Rp/ikat)	Total (Rp)
Bu Alifiah	25	2.000	50.000	15	6.500	97.500	7,5	10.000	75.000	5	12.500	62.500	2	5.000	10.000
Bu wariati	50	2.000	100.000	15	6.500	97.500	7,5	10.000	75.000	5	12.500	62.500	2	5.000	10.000
Jumlah	75	4.000	150.000	30	13.000	195.000	15	20.000	150.000	10	25.000	125.000	4	10.000	20.000

Agroindustri	Biaya Bahan Bakar Gas			Biaya Pengemasan Plastik			Biaya Tenaga Kerja Produksi			Total Biaya Variabel
	Jumlah (3kg)	Harga (Rp/3kg)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah Orang	Harga (Rp/HOK)	Total (Rp)	
Bu Alifiah	1	16.500	16.500	60	150	9000	1	20.000	20.000	340.500
Bu wariati	2	16.500	33.000	120	150	18000	2	20.000	40.000	436.000

Jumlah 3 33.000 49.500 180 300 27.000 3 40.000 60.000 776.500

Lampiran C3. Biaya bahan baku dan bahan pendukung per proses produksi kerupuk kupang

Agroindustri	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)
Kerupuk Kupang	Kupang Kering	7 Kg	28.000	196.000
	Tepung tapioca	400 Kg	6.500	2.600.000
	Kaldu kupang	300 L	1.000	300.000
	Garam	1 Kg	2.500	2.500
	Gula	5 Kg	12.000	60.000
	Bawang putih	1 Kg	33.000	33.000
	Kayu bakar	10 Ikat	5000	50.000
	GAS	3 Tabung	16.500	49.500
	Plastik	300	650	195.000
	Tenaga kerja	5 Org	70.000	350.000
Jumlah				3.836.000

Lampiran D1. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kupang Kering “Angga Toni”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		24
2.	Bahan baku			
	Kupang	Kg		300
3.	Input tenaga kerja	HOK		3
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,08
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,01
6.	Harga produk	Rp/kg		28.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		11.250
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kupang	Rp/kg		700
9.	Harga input lain			
	a. Bahan tambahan	Rp/kg		
	b. Kemasan	Rp/kg		85,00
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		416,67
	d. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		347,56
	Total harga input lain	Rp/kg		849,23
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	2.240,00
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	690,77
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	30,84
	a. Pendapatan TK			
12.	langsung	Rp/kg	(5)*(7)	112,50
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	16,29
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	578,27
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	25,82

Lampiran D2. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kupang Kering “Sutoni”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		20
2.	Bahan baku Kupang	Kg		250
3.	Input tenaga kerja	HOK		1
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,08
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,004
6.	Harga produk	Rp/kg		28.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		5.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku a. Kupang	Rp/kg		700
9.	Harga input lain a. Biaya bahan tambahan b. Biaya pengemasan c. Biaya bahan bakar d. Biaya penyusutan alat Total harga input lain	Rp/kg Rp/kg Rp/kg Rp/kg Rp/kg		85,00 500,00 414,82 999,82
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	2.240
11.	a. Nilai tambah b. Rasio nilai tambah	Rp/kg %	(10)-(8)-(9) (11a)/(10)*100	540,18 24,12
12.	a. Pendapatan TK langsung b. Pangsa TK langsung	Rp/kg %	(5)*(7) (12a)/(11a)*100	20 3,70
13.	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	Rp/kg (%)	(11a)-(12a) (13a)/(10)*100	520,18 23,22

Lampiran D3. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kupang Kering “Sumiati”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		40
2.	Bahan baku Kupang	Kg		500
3.	Input tenaga kerja	HOK		5
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,08
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,01
6.	Harga produk	Rp/kg		28.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		25.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku a. Kupang	Rp/kg		700
9.	Harga input lain a. Biaya bahan tambahan b. Biaya pengemasan c. Biaya bahan bakar d. Biaya penyusutan alat Total harga input lain	Rp/kg		85,00 500,00 209,53 794,53
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	2.240
11.	a. Nilai tambah b. Rasio nilai tambah	Rp/kg %	(10)-(8)-(9) (11a)/(10)*100	745,47 33,28
12.	a. Pendapatan TK langsung b. Pangsa TK langsung	Rp/kg %	(5)*(7) (12a)/(11a)*100	250 33,54
13.	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	Rp/kg (%)	(11a)-(12a) (13a)/(10)*100	495,47 22,12

Lampiran D4. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kupang Kering “Enis”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		32
2.	Bahan baku			
	Kupang	Kg		400
3.	Input tenaga kerja	HOK		2
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,08
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,0050
6.	Harga produk	Rp/kg		28.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		10.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kupang	Rp/kg		700
9.	Harga input lain			
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg		
	b. Biaya pengemasan	Rp/kg		85,00
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		468,75
	d. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		259,26
	Total harga input lain	Rp/kg		813,01
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	2.240,00
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	726,99
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	32,45
12.	a. Pendapatan TK langsung	Rp/kg	(5)*(7)	50,00
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	6,88
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	676,99
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	30,22

Lampiran D5. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kupang Kering “Zaenal Arifin”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		32
2.	Bahan baku			
	Kupang	Kg		400
3.	Input tenaga kerja	HOK		2
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,08
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,0050
6.	Harga produk	Rp/kg		28.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		10.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kupang	Rp/kg		700
9.	Harga input lain			
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg		
	b. Biaya pengemasan	Rp/kg		85,00
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		468,75
	d. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		261,40
	Total harga input lain	Rp/kg		815,15
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	2.240,00
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	724,85
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	32,36
12.	a. Pendapatan TK langsung	Rp/kg	(5)*(7)	50,00
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	6,90
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	674,85
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	30,13

Lampiran D6. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Petis Kupang “Alfiah”

Analisis Nilai				
No.	Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		15
2.	Bahan baku			
	Kaldu kupang	L		25
3.	Input tenaga kerja	HOK		1,00
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,60
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,04
6.	Harga produk	Rp/kg		60.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		6.667
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kaldu kKupang	Rp/l		2.000
9.	Harga input lain			
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg		15.667
	b. Kemasan	Rp/kg		150
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		1.766,67
	d. Biaya penunjang	Rp/kg		88,89
	e. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		629,38
	Total harga input lain	Rp/kg		18.301,60
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	36.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	15.698
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	43,61
12.	a. Pendapatan TK langsung	Rp/kg	(5)*(7)	266,67
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	1,70
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	15.431,73
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	42,87

Lampiran D7. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Petis Kupang “Wariati”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		30
2.	Bahan baku			
	Kaldu kupang	L		50
3.	Input tenaga kerja	HOK		2,00
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	0,60
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,04
6.	Harga produk	Rp/kg		40.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		13.333
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kaldu kupang	Rp/l		2.000
9.	Harga input lain			
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg		7.833
	b. Kemasan	Rp/kg		150
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		1.433
	d. Biaya penunjang	Rp/kg		89
	e. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		432,30
	Total harga input lain	Rp/kg		9.937,86
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	24.000
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	12.062
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	50,26
12.	a. Pendapatan TK langsung	Rp/kg	(5)*(7)	533,33
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	4,42
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	11.528,81
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	48,04

Lampiran D8. Nilai Tambah Pada *Home Industry* Kerupuk kupang “Kholilah”

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg		300
2.	Bahan baku			
	Kupang	Kg		7
3.	Input tenaga kerja	HOK		5
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	42,86
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,71
6.	Harga produk	Rp/kg		17.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/Jam		43.750
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku			
	a. Kupang	Rp/kg		6.000
9.	Harga input lain			
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg		9.985
	b. Biaya pengemasan	Rp/kg		650
	c. Biaya bahan bakar	Rp/kg		50.165,00
	d. Biaya penunjang	Rp/kg		72,22
	e. Biaya penyusutan alat	Rp/kg		69,21
	Total harga input lain	Rp/kg		60.941,43
10.	Nilai output	Rp/kg	(4) x (6)	728.571
11.	a. Nilai tambah	Rp/kg	(10)-(8)-(9)	661.630
	b. Rasio nilai tambah	%	(11a)/(10)*100	90,81
12.	a. Pendapatan TK langsung	Rp/kg	(5)*(7)	31.250,00
	b. Pangsa TK langsung	%	(12a)/(11a)*100	4,72
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(11a)-(12a)	630.380,00
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	(13a)/(10)*100	86,52

Lampiran E1. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Angga Toni”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Kupang	24	28.000	672.000
2	Side Product			
	a. Kulit Kupang	6	3000	18.000
	b. kowol	2	1000	2.000
	c. Air rebusan kupang	20	2000	40.000
Total				732.000

TOTAL FIX COST	8.341,49
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG	222.040
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA	45.000
TOTAL VARIABEL COST	267.040
TOTAL COST	275.381,49
PENDAPATAN	456.618,51

ANALISIS R/C RASIO **2,66**

Lampiran E2. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Sutoni”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	560.000,00	560.000,00	560.000,00	560.000,00
2				
	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00
	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00
Total				600.000,00

TOTAL FIX COST	8.296,35
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG	186.700,00
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA	15.000,00
TOTAL VARIABEL COST	201.700,00
TOTAL COST	209.996,35
PENDAPATAN	390.003,65

ANALISIS R/C RASIO **2,86**

Lampiran E3. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Sumiati”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Kupang	40	28.000	1.120.000,00
2	Side Product			
	a. Kulit Kupang	10	3000	30.000,00
	b. kowol	0	1000	0,00
	c. Air rebusan kupang	50	2000	100.000,00
Total				1.250.000,00
TOTAL FIX COST				8.381,31
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				373.400,00
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				50.000,00
TOTAL VARIABEL COST				423.400,00
TOTAL COST				431.781,31
PENDAPATAN				818.218,69

ANALISIS R/C RASIO

2,89

Lampiran E4. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Enis”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Kupang	32	28.000	896.000
2	Side Product			
	a. Kulit Kupang	6	3000	18.000
	b. kowol	2	1000	2.000
	c. Air rebusan kupang	20	2000	40.000
Total				956.000
TOTAL FIX COST				8.264,53
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				297.720
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				30.000
TOTAL VARIABEL COST				327.720
TOTAL COST				335.984,53
PENDAPATAN				620.015,47

ANALISIS R/C RASIO

2,85

Lampiran E5. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Zaenal Arifin”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (Rp/kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Kupang	32	28.000	896.000,00
2	Side Product			
	a. Kulit Kupang	8	3000	24.000,00
	b. kowol	0	1000	0,00
	c. Air rebusan kupang	25	2000	50.000,00
Total				970.000,00
TOTAL FIX COST				8.364,64
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				297.720,00
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				15.000,00
TOTAL VARIABEL COST				312.720,00
TOTAL COST				321.084,64
PENDAPATAN				648.915,36
ANALISIS R/C RASIO				3,02

Lampiran E6. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Petis “Alfiah”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Petis Kupang	15	60.000	900.000,00
2	Side Product			
Total				900.000
TOTAL FIX COST				9.440,68
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				321.833,33
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				20.000,00
TOTAL VARIABEL COST				341.833
TOTAL COST				351.274,01
PENDAPATAN				548.725,99
ANALISIS R/C RASIO				2,56

Lampiran E7. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kupang Kering “Wariati”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Petis Kupang	30	40.000	1.200.000
2	Side Product			
Total				1.200.000
TOTAL FIX COST				12.969,04
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				398.666,67
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				40.000
TOTAL VARIABEL COST				438.667
TOTAL COST				451.635,71
PENDAPATAN				748.364,29

ANALISIS R/C RASIO **2,66**

Lampiran E8. Perhitungan Efisiensi Biaya Pada *Home Industry* Kerupuk Kupang “Kholilah”

No	Jenis Produk	Volume (kg)	Harga (kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	Krupuk kupang	300	17.000	5.100.000
2	Side Product	0	0	
Total				5.100.000
TOTAL FIX COST				20.761,86
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DAN PENDUKUNG				3.507.666,67
TOTAL BIAYA TENAGA KERJA				350.000
TOTAL VARIABEL COST				3.857.667
TOTAL COST				3.878.428,53
PENDAPATAN				1.221.571,47

ANALISIS R/C RASIO **1,31**

Lampiran F. Tabel IFAS dan EFAS

No	Faktor-faktor Strategi Internal	Strength (S)	Weakness (W)
Faktor Kekuatan			
1	Tenaga kerja cukup tersedia	S ₁	
2	Lamanya pengalaman usaha	S ₂	
3	lokasi usaha dekat bahan baku	S ₃	
4	Mutu produk sesuai permintaan	S ₄	
5	Proses produksi	S ₅	
Faktor Kelemahan			
1	Permodalan		W ₁
2	Rekrutmen tenaga kerja		W ₂
3	Teknologi semi modern		W ₃
4	Kemasan produk		W ₄
5	Kemampuan manajerial kurang		W ₅
6	Kehigenisan produk		W ₆
7	Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan		W ₇
No	Faktor-faktor Strategi eksternal	Opportunities (O)	Threats (T)
Faktor Peluang			
1	Pasar terbuka luas	O ₁	
2	Kemudahan akses pemasaran	O ₂	
3	Kesetiaan konsumen	O ₃	
4	Transportasi	O ₄	
Faktor Ancaman			
1	Kurangnya dukungan pemerintah		T ₁
2	Persaingan pasar		T ₂
3	Kondisi iklim dan cuaca		T ₃
4	Fluktuasi hasil tangkap kupang		T ₄

Lampiran G. Perhitungan Nilai IFAS dan EFAS *Home Industry* Kupang Kering

NO	Faktor Internal	Rating Responden					Rating Rata	Bobot Responden					Bobot rata	nilai
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
	Faktor Kekuatan (S)													
1	Tenaga kerja cukup tersedia	4	3	4	4	3	3,60	0,10	0,08	0,09	0,10	0,08	0,09	0,32
2	Lamanya pengalaman usaha	3	4	4	4	3	3,60	0,07	0,10	0,09	0,10	0,08	0,09	0,33
3	lokasi usaha dekat bahan baku	4	4	4	3	3	3,60	0,10	0,10	0,09	0,07	0,08	0,09	0,33
4	Mutu produk sesuai permintaan	3	2	3	3	3	2,80	0,07	0,05	0,07	0,07	0,08	0,07	0,20
5	Proses produksi	3	3	3	3	3	3,00	0,07	0,08	0,07	0,07	0,08	0,08	0,23
	Total	17	16	18	17	15	17	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	1,40

NO	Faktor Internal	Rating Responden					Rating Rata	Bobot Responden					Bobot rata	nilai		
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5				
	Faktor Kelemahan (W)															
1	Permodalan			3	3	4	3	4	3,40	0,09	0,10	0,12	0,09	0,12	0,10	0,35
2	Rekrutmen tenaga kerja			3	2	2	2	3	2,40	0,09	0,07	0,06	0,06	0,09	0,07	0,18
3	Teknologi semi modern			3	3	3	3	3	3,00	0,09	0,10	0,09	0,09	0,09	0,09	0,28
4	Kemasan produk			2	2	3	2	3	2,40	0,06	0,07	0,09	0,06	0,09	0,07	0,18
5	Kemampuan manajerial kurang			2	3	2	3	2	2,40	0,06	0,10	0,06	0,09	0,06	0,07	0,18
6	Kehigenisan produk			3	2	3	3	3	2,80	0,09	0,07	0,09	0,09	0,09	0,09	0,24
7	Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan			3	2	3	3	2	2,60	0,09	0,07	0,09	0,09	0,06	0,08	0,21
	Total			19	17	20	19	20	19	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	1,61

Total Bobot x Rating untuk *Internal Factor* 3,01

Lampiran G. Lanjutan

NO	Faktor Eksternal	Rating Responden					Rating Rata	Bobot Responden					Bobot rata	nilai
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
	Faktor Peluang (o)													
1	Pasar terbuka luas	3	3	3	3	3	3,00	0,12	0,13	0,11	0,13	0,13	0,12	0,36
2	Kemudahan akses pemasaran	4	3	4	3	3	3,40	0,15	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,46
3	Kesetiaan konsumen	3	3	4	3	3	3,20	0,12	0,13	0,14	0,13	0,13	0,13	0,41
4	Transportasi	3	3	3	3	3	3,00	0,12	0,13	0,11	0,13	0,13	0,12	0,36
	Total	13	12	14	12	12	12,6	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	1,58

NO	Faktor Eksternal	Rating Responden					Rating Rata	Bobot Responden					Bobot rata	nilai
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
	Faktor Ancaman (T)													
1	Kurangnya dukungan pemerintah	2	3	3	3	3	2,8	0,1	0,14	0,12	0,14	0,14	0,12	0,35
2	Persaingan pasar	3	3	4	4	3	3,4	0,15	0,14	0,15	0,18	0,14	0,15	0,52
3	Kondisi iklim dan cuaca	2	2	3	2	3	2,4	0,1	0,09	0,12	0,09	0,14	0,11	0,26
4	Fluktuasi hasil tangkapan kupang	3	3	3	2	2	2,6	0,15	0,14	0,12	0,09	0,09	0,12	0,30
	Total	10	11	13	11	11	11,2	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	1,42

Total Bobot x Rating untuk Eksternal Factor 3,00

Lampiran H. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal *Home Industry* Kupang Kering

1. Menentukan nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel

Kekuatan:

$$\text{Total variabel kekuatan} = \frac{\sum \text{Variabel kekuatan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

Kelemahan :

$$\text{Total variabel kelemahan} = \frac{\sum \text{Variabel kelemahan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Kekuatan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kekuatan}} \times \text{Total nilai kekuatan}$$

Kelemahan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kelemahan}} \times \text{Total nilai kelemahan}$$

Lampiran H. Lanjutan

A. Kekuatan :

1. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{5}{12} \times 1 = 0,42$

3. Menentukan bobot variabel kekuatan:

a. Tenaga Kerja Cukup Tersedia $= \frac{3,6}{15} \times 0,42 = 0,09$

b. Lamanya Pengalaman Usaha $= \frac{3,6}{15} \times 0,42 = 0,09$

c. Lokasi Usaha Dekat Bahan Baku $= \frac{3,6}{15} \times 0,42 = 0,09$

d. Mutu Produk Sesuai Permintaan $= \frac{2,8}{15} \times 0,42 = 0,07$

e. Proses Produksi $= \frac{3,0}{15} \times 0,42 = 0,08$

B. Kelemahan

1. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{7}{12} \times 1 = 0,58$

3. Menentukan bobot variabel kelemahan:

a. Permodalan $= \frac{3,4}{17} \times 0,58 = 0,10$

b. Rekrutmen tenaga kerja $= \frac{2,4}{17} \times 0,58 = 0,07$

c. Teknologi Semi Modern $= \frac{3,0}{17} \times 0,58 = 0,09$

d. Kemasan produk $= \frac{2,4}{17} \times 0,58 = 0,07$

e. Kemampuan manajerial kurang $= \frac{2,4}{17} \times 0,58 = 0,07$

f. Kehigenisan produk $= \frac{2,8}{17} \times 0,58 = 0,09$

g. Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari dinas kesehatan $= \frac{2,6}{7,67} \times 0,58 = 0,08$

Lampiran I. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal

1. Menentukan nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman, dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00
2. Menentukan total nilai variabel

Peluang:

$$\text{Total variabel peluang} = \frac{\sum \text{Variabel peluang} \times 1}{\sum \text{Variabel peluang dan ancaman}}$$

Ancaman:

$$\text{Total variabel ancaman} = \frac{\sum \text{Variabel ancaman} \times 1}{\sum \text{variabel peluang dan ancaman}}$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Peluang:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel peluang}} \times \text{Total nilai peluang}$$

Ancaman:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel ancaman}} \times \text{Total nilai ancaman}$$

Lampiran I. Lanjutan**A. Peluang**

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel peluang $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel peluang :

a. Pasar terbuka luas $= \frac{3}{12,8} \times 0,5 = 0,12$

b. Kemudahan akses pemasaran $= \frac{3,4}{12,8} \times 0,5 = 0,135$

c. Kesetiaan konsumen $= \frac{3,2}{12,8} \times 0,5 = 0,127$

d. Transportasi $= \frac{3,0}{12,8} \times 0,5 = 0,11$

B. Ancaman

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel ancaman $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel ancaman :

a. Kurangnya dukungan pemerintah $= \frac{2,8}{11,4} \times 0,5 = 0,13$

b. Persaingan pasar $= \frac{3,4}{11,4} \times 0,5 = 0,15$

c. Kondisi iklim dan cuaca $= \frac{2,4}{11,4} \times 0,5 = 0,11$

d. Keterlambatan bahan baku $= \frac{2,6}{11,4} \times 0,5 = 0,12$

Lampiran J. Perhitungan IFAS dan EFAS *Home Industry* Petis Kupang

NO	Faktor Internal	Rating Responden		Rating Rata	Bobot Responden		Bobot Rata	Nilai
		6	7		6	7		
	Faktor Kekuatan (S)							
1	Tenaga kerja cukup tersedia	3	3	3	0,07	0,08	0,08	0,23
2	Lamanya pengalaman usaha	4	3	3,5	0,10	0,08	0,09	0,31
3	lokasi usaha dekat bahan baku	4	4	4	0,10	0,10	0,10	0,40
4	Mutu produk sesuai permintaan	3	3	3	0,07	0,08	0,08	0,23
5	Proses produksi	3	3	3	0,07	0,08	0,08	0,23
	Total	17	16	16,5	0,42	0,42	0,42	1,40

NO	Faktor Internal	Rating Responden		Rating Rata	Bobot Responden		Bobot Rata	Nilai
		6	7		6	7		
	Faktor Kelemahan (W)							
1	Permodalan	4	4	4,00	0,13	0,12	0,13	0,50
2	Rekrutmen tenaga kerja	2	3	2,50	0,06	0,09	0,08	0,20
3	Teknologi semi modern	4	4	4,00	0,13	0,12	0,13	0,50
4	Kemasan produk	2	2	2,00	0,06	0,06	0,06	0,13
5	Kemampuan manajerial kurang	2	2	2,00	0,06	0,06	0,06	0,13
6	Kehigenisan produk	3	3	3,00	0,10	0,09	0,09	0,28
7	Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan	1	1	1,00	0,03	0,03	0,03	0,03
	Total	18	19	18,5	0,58	0,58	0,58	1,77

Total Bobot x Rating untuk *Internal Factor* 3,17

Lampiran J. Lanjutan

NO	Faktor Eksternal	Rating Responden		Rating Rata	Bobot Responden		Bobot Rata	Nilai
		6	7		6	7		
	Faktor Peluang (o)							
1	Pasar terbuka luas	3	3	3	0,11	0,11	0,11	0,32
2	Kemudahan akses pemasaran	4	4	4	0,14	0,14	0,14	0,57
3	Kesetiaan konsumen	4	4	4	0,14	0,14	0,14	0,57
4	Transportasi	3	3	3	0,11	0,11	0,11	0,32
	Total	14	14	14	0,50	0,50	0,50	1,79

NO	Faktor Eksternal	Rating Responden		Rating Rata	Bobot Responden		Bobot Rata	Nilai
		6	7		6	7		
	Faktor Ancaman (T)							
1	Kurangnya dukungan pemerintah	2	3	2,5	0,10	0,15	0,13	0,31
2	Persaingan pasar	3	3	3	0,15	0,15	0,15	0,45
3	Kondisi iklim dan cuaca	3	2	2,5	0,15	0,10	0,13	0,31
4	Fluktuasi hasil tangkapan kupang	2	2	2	0,10	0,10	0,10	0,20
	Total	10	10	10	0,50	0,50	0,50	1,28

Total Bobot x Rating untuk Eksternal Factor **3,06**

Lampiran K. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal *Home Industry* Petis

1. Menentukan nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel

Kekuatan:

$$\text{Total variabel kekuatan} = \frac{\sum \text{Variabel kekuatan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

Kelemahan :

$$\text{Total variabel kelemahan} = \frac{\sum \text{Variabel kelemahan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Kekuatan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kekuatan}} \times \text{Total nilai kekuatan}$$

Kelemahan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kelemahan}} \times \text{Total nilai kelemahan}$$

Lampiran K. Lanjutan

C. Kekuatan :

1. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{5}{12} \times 1 = 0,42$

3. Menentukan bobot variabel kekuatan:

a. Tenaga Kerja Cukup Tersedia $= \frac{3,0}{16} \times 0,42 = 0,08$

b. Lamanya Pengalaman Usaha $= \frac{3,5}{16} \times 0,42 = 0,09$

c. Lokasi Usaha Dekat Bahan Baku $= \frac{4,0}{16} \times 0,42 = 0,10$

d. Mutu Produk Sesuai Permintaan $= \frac{3,0}{16} \times 0,42 = 0,08$

e. Proses Produksi $= \frac{3,0}{16} \times 0,42 = 0,08$

D. Kelemahan

1. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{7}{12} \times 1 = 0,58$

3. Menentukan bobot variabel kelemahan:

a. Permodalan $= \frac{4,0}{20} \times 0,58 = 0,13$

b. Rekrutmen tenaga kerja $= \frac{2,5}{20} \times 0,58 = 0,09$

c. Teknologi Semi Modern $= \frac{4,0}{20} \times 0,58 = 0,13$

d. Kemasan produk $= \frac{2,0}{20} \times 0,58 = 0,06$

e. Kemampuan manajerial kurang $= \frac{2,0}{20} \times 0,58 = 0,06$

f. Kehigenisan produk $= \frac{3,0}{20} \times 0,58 = 0,09$

g. Tidak memiliki ijin SIUP dan $= \frac{1,0}{20} \times 0,58 = 0,03$

sertifikasi P-IRT dari dinas kesehatan

Lampiran L. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal

1. Menentukan nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman, dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00
2. Menentukan total nilai variabel

Peluang:

$$\text{Total variabel peluang} = \frac{\sum \text{Variabel peluang}}{\sum \text{Variabel peluang dan ancaman}} \times 1$$

Ancaman:

$$\text{Total variabel ancaman} = \frac{\sum \text{Variabel ancaman}}{\sum \text{variabel peluang dan ancaman}} \times 1$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Peluang:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel peluang}} \times \text{Total nilai peluang}$$

Ancaman:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel ancaman}} \times \text{Total nilai ancaman}$$

Lampiran L. Lanjutan

C. Peluang

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel peluang $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel peluang :

a. Pasar terbuka luas $= \frac{3}{14} \times 0,5 = 0,11$

b. Kemudahan akses pemasaran $= \frac{4}{14} \times 0,5 = 0,14$

c. Kesetiaan konsumen $= \frac{4}{14} \times 0,5 = 0,14$

d. Transportasi $= \frac{3}{14} \times 0,5 = 0,11$

D. Ancaman

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel ancaman $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel ancaman :

a. Kurangnya dukungan pemerintah $= \frac{2,5}{16} \times 0,5 = 0,13$

b. Persaingan pasar $= \frac{3,0}{16} \times 0,5 = 0,15$

c. Kondisi iklim dan cuaca $= \frac{2,5}{16} \times 0,5 = 0,13$

d. Keterlambatan bahan baku $= \frac{2,0}{16} \times 0,5 = 0,10$

Lampiran M. Perhitungan Nilai IFAS dan EFAS *Home Industry* Kerupuk kupang

NO	Faktor Internal	Bobot Rating 8	Rating Rata	Bobot Responden 8	Bobot Rata	Nilai
Faktor Kekuatan (S)						
1	Tenaga kerja cukup tersedia	4	4	0,09	0,09	0,37
2	Lamanya pengalaman usaha	3	3	0,07	0,07	0,21
3	lokasi usaha dekat bahan baku	4	4	0,09	0,09	0,37
4	Mutu produk sesuai permintaan	3	3	0,07	0,07	0,21
5	Proses produksi	4	4	0,09	0,09	0,37
Total		18	18	0,42	0,42	1,53

NO	Faktor Internal	Bobot Rating 8	Rating Rata	Bobot Responden 8	Bobot Rata	Nilai
Faktor Kelemahan (W)						
1	Permodalan	3	3	0,08	0,08	0,23
2	Rekrutmen tenaga kerja	4	4	0,10	0,10	0,41
3	Teknologi semi modern	4	4	0,10	0,10	0,41
4	Kemasan produk	4	4	0,10	0,10	0,41
5	Kemampuan manajerial kurang	2	2	0,05	0,05	0,10
6	Kehigenisan produk	2	2	0,05	0,05	0,10
7	Tidak memiliki ijin SIUP dan sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan	4	4	0,10	0,10	0,41
Total		23	23	0,58	0,58	2,05

Total Bobot x Rating untuk *Internal Factor* 3,58

Lampiran M. Lanjutan

NO	Faktor Eksternal	Bobot Rating 8	Rating Rata	Bobot Responden 8	Bobot Rata	Nilai
	Faktor Peluang (o)					
1	Pasar terbuka luas	3	3	0,11	0,11	0,32
2	Kemudahan akses pemasaran	4	4	0,14	0,14	0,57
3	Kesetiaan konsumen	4	4	0,14	0,14	0,57
4	Transportasi	3	3	0,11	0,11	0,32
	Total	14	14	0,50	0,50	1,79

NO	Faktor Eksternal	Bobot Rating 8	Rating Rata	Bobot Responden 8	Bobot Rata	Nilai
	Faktor Ancaman (T)					
1	Kurangnya dukungan pemerintah	3	3	0,15	0,15	0,45
2	Persaingan pasar	3	3	0,15	0,15	0,45
3	Kondisi iklim dan cuaca	2	2	0,10	0,10	0,2
4	Fluktuasi hasil tangkapan kupang	2	2	0,10	0,10	0,2
	Total	10	10	0,50	0,50	1,30

Total Bobot x Rating untuk Eksternal Factor 3,09

Lampiran N. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Internal *Home Industry* Kerupuk Kupang

1. Menentukan nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel

Kekuatan:

$$\text{Total variabel kekuatan} = \frac{\sum \text{Variabel kekuatan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

Kelemahan :

$$\text{Total variabel kelemahan} = \frac{\sum \text{Variabel kelemahan}}{\sum \text{Variabel kekuatan dan kelemahan}} \times 1$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Kekuatan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kekuatan}} \times \text{Total nilai kekuatan}$$

Kelemahan:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel kelemahan}} \times \text{Total nilai kelemahan}$$

Lampiran N. Lanjutan**A. Kekuatan :**

1. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{5}{12} \times 1 = 0,42$

3. Menentukan bobot variabel kekuatan:

a. Tenaga Kerja Cukup Tersedia $= \frac{4}{18} \times 0,42 = 0,09$

b. Lamanya Pengalaman Usaha $= \frac{3}{18} \times 0,42 = 0,07$

c. Lokasi Usaha Dekat Bahan Baku $= \frac{4}{18} \times 0,42 = 0,09$

d. Mutu Produk Sesuai Permintaan $= \frac{3}{18} \times 0,42 = 0,07$

e. Proses Produksi $= \frac{4}{18} \times 0,42 = 0,09$

B. Kelemahan

4. Nilai rata-rata variabel kekuatan dan kelemahan dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

5. Menentukan total nilai variabel kekuatan $= \frac{7}{12} \times 1 = 0,58$

6. Menentukan bobot variabel kelemahan:

a. Permodalan $= \frac{3}{23} \times 0,58 = 0,08$

b. Rekrutmen tenaga kerja $= \frac{4}{23} \times 0,58 = 0,10$

c. Teknologi Semi Modern $= \frac{4}{23} \times 0,58 = 0,10$

d. Kemasan produk $= \frac{4}{23} \times 0,58 = 0,10$

e. Kemampuan manajerial kurang $= \frac{2}{23} \times 0,58 = 0,05$

f. Kehigenisan produk $= \frac{2}{23} \times 0,58 = 0,05$

g. Tidak memiliki ijin SIUP dan
sertifikasi dari dinas kesehatan

$$= \frac{4}{23} \times 0,58 = 0,10$$

Lampiran O. Tahapan Pemberian Bobot pada Variabel dari Faktor-Faktor Kondisi Eksternal

1. Menentukan nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman, dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00
2. Menentukan total nilai variabel

Peluang:

$$\text{Total variabel peluang} = \frac{\sum \text{Variabel peluang}}{\sum \text{Variabel peluang dan ancaman}} \times 1$$

Ancaman:

$$\text{Total variabel ancaman} = \frac{\sum \text{Variabel ancaman}}{\sum \text{variabel peluang dan ancaman}} \times 1$$

3. Menentukan bobot tiap variabel

Peluang:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel peluang}} \times \text{Total nilai peluang}$$

Ancaman:

$$\text{Bobot tiap variabel} = \frac{\text{Rating tiap variabel}}{\text{Total rating variabel ancaman}} \times \text{Total nilai ancaman}$$

Lampiran O. Lanjutan**A. Peluang**

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel peluang $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel peluang :

a. Pasar terbuka luas $= \frac{3}{14} \times 0,5 = 0,11$

b. Kemudahan akses pemasaran $= \frac{4}{14} \times 0,5 = 0,14$

c. Kesetiaan konsumen $= \frac{4}{14} \times 0,5 = 0,14$

d. Transportasi $= \frac{3}{14} \times 0,5 = 0,11$

B. Ancaman

1. Nilai rata-rata variabel peluang dan ancaman dimana semua bobot jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00

2. Menentukan total variabel ancaman $= \frac{4}{8} \times 1 = 0,5$

3. Menentukan bobot variabel ancaman :

a. Kurangnya dukungan pemerintah $= \frac{3}{10} \times 0,5 = 0,15$

b. Persaingan pasar $= \frac{3}{10} \times 0,5 = 0,15$

c. Kondisi iklim dan cuaca $= \frac{2}{10} \times 0,5 = 0,1$

d. Keterlambatan bahan baku $= \frac{2}{10} \times 0,5 = 0,1$

DOKUMENTASI



Gambar 1. Kegiatan pencucian kupang



Gambar 2. Wawancara dengan pemilik *home industry* kupang kering “Sumiati”



Gambar 3. Produk kupang kering



Gambar 4. Wawancara dengan pemilik *home industry* petis kupang “Wariati”



Gambar 5. *Home Industry* kerupuk kupang Bu Kholilah



Gambar 6. Produk kerupuk kupang