

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha Pengolahan Pisang Di Kota Palu

Usaha pengolahan pisang merupakan usaha pengolahan kedua terbanyak di Kota Palu setelah usaha pengolahan bawang goreng khas Palu. Pengusaha olahan pisang di Kota Palu mengolah pisang menjadi dua produk yaitu produk keripik pisang dan sale pisang. Produk olahan keripik pisang dan sale pisang dapat menjadi salah satu pilihan buah tangan ketika berkunjung ke Kota Palu.

1. Identitas Pengusaha Olahan Pisang

Kegiatan yang dilakukan pengusaha dalam industri rumah tangga olahan pisang di Kota Palu sangat dipengaruhi oleh latar belakang produsen. Latar belakang tersebut diantaranya usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama usaha, pekerjaan sampingan dan jumlah tanggungan. Identitas produsen industri rumah tangga olahan pisang di Kota Palu tahun 2017 dapat dilihat pada tabel 18. Setiap pengusaha Industri olahan pisang di Kota Palu mengolah pisang menjadi dua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang. Berdasarkan tabel 18 identitas pengusaha olahan pisang di Kota Palu, usia pengusaha olahan pisang ada pada rentang usia 41-50 tahun sebanyak 8 pengusaha dengan persentase 50%. Usia termuda dari pengusaha olahan pisang yaitu 27 tahun sedangkan usia tertua yaitu 56 tahun. Menurut badan pusat statistik kelompok usia produktif berada dalam rentang usia 15 tahun sampai dengan 64 tahun yang kemudian dibagi dalam 2 kategori yaitu usia sangat produktif yaitu usia 15-49 tahun dan usia produktif 50-64 tahun. Dalam hal ini pengusaha olahan pisang termasuk dalam usia produktif. Usia produktif menandakan proses pengolahan dapat dilakukan dengan optimal.

Tabel 1. Identitas Pengusaha Olahan Pisang Di Kota Palu Tahun 2017

No	Uraian	Pengusaha Keripik Pisang dan Sale Pisang		
		Jumlah	Persentase (%)	
1	Usia			
	<30	1	6,25	
	31-40	5	31,25	
	41-50	8	50	
	≥ 51	2	12,5	
	Jumlah	16	100	
2	Jenis Kelamin			
	L	3	18,75	
	P	13	81,25	
	Jumlah	16	100	
3	Tingkat pendidikan			
	SMP/SLTP	3	18,75	
	SMA/SMK	6	37,5	
	SARJANA/PT	7	43,75	
	Jumlah	16	100	
4	Lama usaha			
	1-10	11	68,75	
	11-20	4	25	
	21	1	6,25	
	Jumlah	16	100	
5	Pekerjaan Lainnya			
	Pedagang	6	37,5	
	Jasa Penyewaan	1	6,25	
	PNS	1	6,25	
	Terapi pengobatan	1	6,25	
	Katering	1	6,25	
	Tidak ada	6	37,5	
	Jumlah	16	100	
6	Jumlah Tanggungan Anggota Keluarga			
	1	1	6,25	
	3	2	12,5	
	4	7	43,75	
	5	4	25	
	6	1	6,25	
	9	1	6,25	
		Jumlah	16	100

Jenis kelamin pengusaha olahan pisang di Kota Palu sebagian besar memiliki jenis kelamin perempuan sebanyak 13 pengusaha dengan persentase

81,25% dan 3 pengusaha yang berjenis kelamin laki-laki dengan persentase 18,75%. Banyaknya pengusaha industri olahan pisang berjenis kelamin perempuan karena usaha ini dijalankan awalnya untuk membantu perekonomian keluarga dengan meringankan beban kepala keluarga, namun seiring berkembangnya usaha ada beberapa dari pengusaha yang kepala keluarganya ikut membantu penuh dalam menjalankan usaha olahan tersebut.

Menurut tingkat pendidikan dari pengusaha olahan pisang paling banyak berpendidikan terakhir sarjana sebanyak 7 pengusaha dengan persentase 43,75%. Pendidikan terendah dari pengusaha olahan pisang adalah SMP/SLTP sebanyak 3 pengusaha dengan persentase sebesar 18,75%. Pendidikan seorang pengusaha sangat mempengaruhi bagaimana dan akan seperti apa usaha dijalankan. Bila dilihat dari tingkat pendidikan, pengusaha olahan pisang di Kota Palu termasuk sangat baik.

Lama usaha yang di jalankan oleh pengusaha olahan pisang akan sangat berpengaruh karena semakin lamanya usaha yang dijalankan akan banyak pengalaman dalam menghadapi permasalahan-permasalahan usaha yang dijalankan. Selain permasalahan, dalam memproduksi olahan pisang menjadi keripik pisang dan sale pisang tentu akan semakin berpengalaman baik dari cara pengolahan yang baik sehingga hasil produk jadinya baik pula. Berdasarkan hasil wawancara dari 16 pengusaha, 11 pengusaha memiliki lama usaha 1-10 tahun dengan persentase 68,75% dan yang memiliki lama usaha 21 tahun hanya 1 pengusaha dengan persentase 6,25%. Pengusaha yang telah menjalankan usahanya selama 21 tahun tersebut adalah pendatang di Kota Palu dan sudah

memulai usahanya semenjak pertama kali tinggal di Kota Palu pada tahun 1996. Berawalkan niat untuk mendapatkan pendapatan tambahan saat berkuliah dengan modal coba-coba dan mengamati kekurangan dari pesaing, pengusaha ini mampu bertahan sampai sekarang.

Pekerjaan lainnya adalah usaha atau pekerjaan yang dikerjakan oleh seorang diluar pekerjaan utama yang sedang digeluti. Memiliki pekerjaan lain sangat membantu mendapatkan tambahan pemasukan selain dari pekerjaan utama yaitu mengolah pisang menjadi produk keripik pisang dan sale pisang. Sebanyak 6 orang pengusaha memiliki pekerjaan sampingan sebagai pedangang dengan persentase 37,5%, Namun adapula pengusaha yang tidak memiliki pekerjaan sampingan sebanyak 6 orang dengan persentase 37,5%. Pengusaha tersebut sepenuhnya menggantungkan pendapatan keluarganya melalui usaha pengolahan. Adapula pengusaha yang memiliki pekerjaan lainnya sebagai PNS sebanyak 1 orang, usaha terapi pengobatan sebanyak 1 orang, katering sebanyak 1 orang dan jasa penyewaan sebanyak 1 orang dengan persentase masing-masing 6,25%. Jasa penyewaan yang dijalankan oleh salah satu pengusaha yaitu jasa penyewaan toga.

Jumlah tanggungan anggota keluarga akan sangat berpengaruh dalam pengeluaran yang ditanggung oleh pengusaha olahan pisang. Sebanyak 7 orang pengusaha memiliki 4 orang tanggungan anggota keluarga dengan persentase 25%. Selain 4 orang tanggungan, terdapat 1 pengusaha yang memiliki jumlah tanggungan anggota keluarga tersedikit yaitu 1 orang dan 1 orang pengusaha yang memiliki jumlah tanggungan anggota keluarga terbanyak yaitu 9 orang.

2. Identitas Keluarga

Keluarga dalam industri rumah tangga memiliki peran yang sangat besar membantu berjalannya usaha. Tidak hanya membantu dalam tenaga tetapi juga membantu dari dukungan finansial untuk usaha yang dijalankan keluarganya. Identitas keluarga pengusaha olahan pisang di Kota Palu dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 2. Identitas Keluarga Pengusaha Olahan Pisang Di Kota Palu Tahun 2017

No	Uraian	Jumlah dalam setiap keluarga	
		Jumlah	Presentase (%)
1.	Jenis Kelamin		
	L	39	55,71
	P	31	44,29
	Jumlah	70	100
2.	Usia		
	<15	32	45,71
	15-56	38	54,29
	Jumlah	70	100
3.	Pendidikan		
	Tidak Sekolah	4	5,71
	PAUD/TK	2	2,86
	SD	15	21,43
	SMP	15	21,43
	SMA	24	34,29
	Perguruan Tinggi	10	14,29
	Jumlah	70	100
4.	Pekerjaan		
	Tidak Bekerja	52	74,29
	Pegawai Bank	1	1,43
	Wirausaha	1	1,43
	Buruh	2	2,86
	Wiraswasta	3	4,29
	Pengolahan	10	14,29
	Karyawan	1	1,43
	Jumlah	70	100

Pada tabel 19, identitas keluarga pengusaha olahan pisang dapat dilihat dari 4 indikator yaitu jenis kelamin, usia, pendidikan dan pekerjaan. Indikator yang pertama yaitu jenis kelamin, sebagian besar anggota keluarga pengusaha olahan

pisang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 39 orang dengan persentase 55,71%. Anggota keluarga pengusaha olahan pisang yang berjenis kelamin laki-laki tersebut semuanya ikut membantu dalam keberlangsungan usaha, ada yang membantu dalam proses produksi ada pula yang membantu untuk mendistribusikan produk ke tempat penjualan seperti swalayan, toko-toko maupun warung-warung. Indikator yang kedua yaitu rentang usia, rentang usia anggota keluarga yang paling banyak yaitu usia 15-56 tahun sebanyak 38 orang dengan persentase 54,29%. Dilihat dari rentang usia tersebut, usia anggota keluarga pengusaha olahan pisang termasuk dalam usia produktif. Anggota keluarga yang masih usia produktif sangat bermanfaat dalam membantu berjalannya usaha karena orang yang masih berusia produktif masih aktif, energik dalam bekerja, kerja keras dan kerja cerdas.

Indikator yang ketiga yaitu pendidikan. Pendidikan terakhir yang ditamatkan oleh anggota keluarga pengusaha olahan pisang paling banyak adalah SMA sebanyak 24 orang dengan persentase 34,29 persen. Terdapat pula sedikitnya 4 orang yang tidak sekolah dengan persentase 5,71% . Empat orang yang tidak bersekolah tersebut disebabkan usia yang masih belum cukup untuk masuk sekolah. Banyaknya anggota keluarga pengusaha yang bersekolah membuktikan bahwa keluarga pengusaha olahan pisang sudah menyadari pentingnya pendidikan minimal 12 tahun.

Indikator terakhir yaitu pekerjaan, pekerjaan yang dimiliki oleh anggota keluarga pengusaha sangat membantu dalam usaha pengolahan. Memiliki pekerjaan berarti membantu meringankan beban pengusaha dalam membiayai

anggota keluarganya. Selain itu apabila terjadi kesulitan anggota keluarga yang bekerja dapat membantu tak hanya tenaga tetapi secara finansial. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terdapat 52 orang anggota keluarga yang tidak bekerja dengan persentase 74,29%. Banyaknya anggota keluarga yang tidak bekerja karena statusnya masih bersekolah. Adapula 10 orang yang bekerja usaha pengolahan dengan persentase 14,29%. Mereka bekerja membantu usaha pengolahan yang dijalankan oleh keluarga mereka yang menjadi pengusaha keripik pisang dan sale pisang.

3. Proses Produksi Keripik Pisang

Proses produksi keripik pisang dilakukan dengan proses penggorengan. Proses penggorengan adalah suatu proses pemanasan bahan pangan dengan menggunakan medium minyak goreng sebagai penghantar panas. Minyak goreng berfungsi selain sebagai medium penghantar panas juga berfungsi menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori bahan pangan. Penggorengan yang dilakukan yaitu dengan metode *deep frying* yaitu menggunakan banyak minyak agar bahan pangan dapat terendam seluruhnya (Shofiyatun, 2012).

1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan untuk membuat keripik pisang antara lain:

- a) Pisau kupas, pisau disini berguna untuk memisahkan antara buah pisang dengan kulit pisang.
- b) Ember, ember digunakan untuk mencuci buah pisang yang telah dipisahkan dari kulitnya. Pencucian dilakukan untuk membersihkan buah

pisang dari kotoran yang masih menempel. Pencucian dilakukan dengan air mengalir.

- c) Keranjang peniris, digunakan untuk meniriskan buah pisang yang telah di cuci sebelumnya untuk mengurangi air pada buah pisang.
- d) Sekap (alat pemotong pisang), sekap adalah sebutan alat yang digunakan untuk memotong pisang menjadi lembaran-lembaran tipis.
- e) Mesin pengiris, digunakan untuk mengiris pisang. Prinsip kerjanya kurang lebih sama seperti sekap.
- f) Kompor, sebagai alat untuk menggoreng pisang. Jenis kompor yang dipakai yaitu kompor gas.
- g) Wajan, digunakan untuk menggoreng pisang.
- h) Sendok penggorengan/sutil/spatula, digunakan untuk membalik pisang yang sedang di goreng.
- i) Saringan penggorengan, digunakan untuk mengangkat pisang yang sudah matang dengan tingkat kematangan dan warna yang diinginkan oleh produsen serta meniriskan minyak.
- j) *Spiner*, digunakan untuk meniriskan minyak secara otomatis.
- k) *Container* plastik adalah semacam tempat penyimpanan tertutup dan terbuat dari plastik. *Container* plastik digunakan untuk menyimpan pisang yang telah didinginkan setelah digoreng untuk selanjutnya dikemas.
- l) Timbangan, digunakan untuk menimbang keripik sesuai dengan berat yang dikehendaki oleh produsen.

m) *Sealer*, digunakan untuk merekatkan kemasan keripik yang sebelumnya telah ditimbang.

2) Cara Pembuatan Produk Keripik Pisang

a) Pengupasan dan pencucian buah pisang

Pembuatan keripik pisang diawali dengan memisahkan buah dari kulitnya dengan menggunakan pisau. Buah yang telah terpisah dari kulitnya kemudian dicuci dengan air mengalir untuk membersihkan kotoran yang tertinggal pada buah pada saat proses pengupasan sebelumnya

b) Proses pemotongan buah pisang

Buah pisang yang telah dicuci bersih kemudian buah dipotong dengan menggunakan alat sekap atau mesin pemotong menjadi lembaran-lembaran tipis. Proses pemotongan dengan alat sekap setiap produsen memiliki cara yang berbeda-beda. Ada produsen yang langsung melakukannya di atas wajan saat penggorengan karena hal tersebut dianggap lebih efisien dan ada pula yang menyekap pisang di atas ember berisi air. Produsen yang menyekap pisang diatas ember berisi air biasanya melakukan proses perendaman dengan air yang dicampurkan dengan pewarna makanan, kapur dan ada yang menyertakan bumbu-bumbu seperti garam, bawang putih, daun bawang dan ketumbar. Proses perendaman dilakukan selama 30 menit agar bumbu-bumbu tersebut bisa meresap dan selanjutnya dilakukan proses penggorengan.

c) Proses penggorengan buah pisang

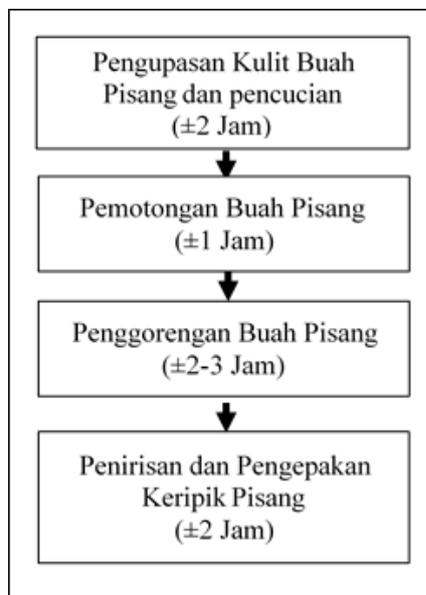
Proses penggorengan menggunakan wajan yang berisi minyak yang banyak agar semua pisang terendam dan matang dengan merata. Selama proses penggorengan dilakukan juga penyaringan pada minyak untuk menghilangkan sisa-sisa keripik. Kemudian pisang digoreng hingga berwarna keemasan kurang lebih waktu penggorengan selama 3 jam sesuai dengan banyaknya bahan baku.

d) Penirisan dari minyak dan Pengepakan keripik pisang

Sesudah proses penggorengan, buah pisang yang telah menjadi keripik kemudian diangkat dengan saringan penggorengan untuk meniriskan minyak dan ada pula yang menggunakan alat *spiner* untuk meniriskan minyak. Pisang yang telah ditiriskan dari minyak selanjutnya disimpan dalam *container* plastik untuk dikemas. Keripik pisang dikemas menggunakan kemasan plastik bening yang kemudian di *press* dengan menggunakan mesin *sealer*.

Selain di jual perkilo, keripik pisang di *pack* dalam beberapa ukuran untuk memberikan pilihan kepada konsumen. Ukuran kemasan yang digunakan selain dijual perkilo adalah ukuran 100 gram, 200 gram dan 500 gram. Selain ukuran juga terdapat varian rasa seperti balado dan jagung bakar.

Urutan proses pembuatan keripik pisang dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini.



Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik Pisang

4. Proses Produksi Sale Pisang

Proses pembuatan sale pisang menggunakan metode penjemuran dengan menggunakan sinar matahari. Penjemuran adalah teknik paling sederhana dalam mengawetkan bahan pangan serta ramah lingkungan. Teknik penjemuran dengan sinar matahari memberikan nilai lebih dibandingkan dengan menggunakan oven yaitu mempertahankan cita rasa alami bahan pangan (Republika, 2016). Penjemuran pisang dengan menggunakan sinar matahari dapat memakan waktu ± 3 hari.

1) Alat yang digunakan

- a) Pisau kupas, digunakan untuk mengupas kulit pisang dan membelah pisang menjadi 2-4 bagian.

- b) Baki penjemuran, digunakan sebagai wadah pisang yang telah di potong.
 - c) Rak Penjemuran, digunakan sebagai tempat penjemuran baki penjemuran.
 - d) *Container* plastik, digunakan untuk menyimpan pisang yang telah dijemur untuk selanjutnya digoreng.
 - e) Ember, digunakan untuk mencuci pisang yang telah dijemur untuk menghindari dari debu yang menempel.
 - f) Keranjang peniris, digunakan untuk meniriskan air dari pisang yang telah di cuci.
 - g) Kompor, sebagai alat untuk menggoreng sale pisang.
 - h) Wajan, digunakan untuk menggoreng sale pisang.
 - i) Sendok goreng, digunakan untuk membalik dan mengangkat sale pisang yang digoreng.
 - j) Saringan penggorengan, digunakan untuk menyaring sisa-sisa minyak pada sale pisang.
 - k) Timbangan, digunakan untuk menimbang sale pisang sesuai dengan berat yang telah ditentukan.
 - l) *Sealer*, digunakan untuk merekatkan kemasan.
- 2) Cara Pembuatan Produk Sale Pisang
- a) Pengupasan Kulit dan Pematangan Buah Pisang

Sale pisang dibuat dengan cara mengupas kulit pisang dan membelah pisang menjadi 2-4 bagian namun ada pula produsen yang langsung

menjemur pisang dengan kulitnya dengan kondisi buah pisang terbelah menjadi dua bagian. Pisang tersebut dibalik dan dihilangkan kulitnya pada hari kedua. Perbedaan dari kedua cara tersebut hanya pada ukuran buah pisangnya ketika menjadi sale.

b) Penjemuran, Membalik dan Mengangkat sale pisang

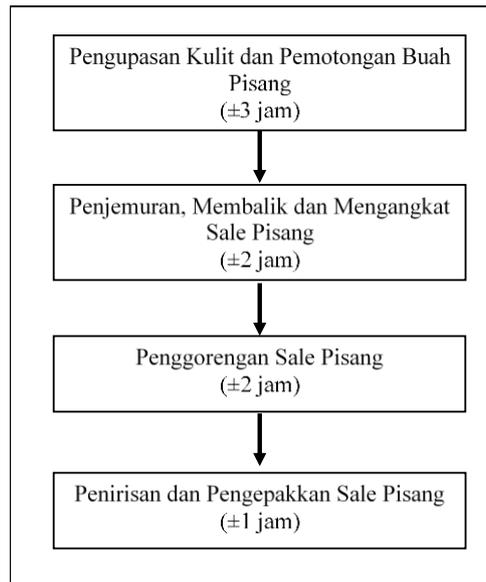
Pisang yang telah dibelah diletakkan pada baki penjemuran untuk selanjutnya dijemur di atas rak penjemuran selama kurang lebih 4 hari apabila matahari mendukung namun apabila matahari kurang mendukung proses penjemuran bisa memakan waktu satu minggu. Selama proses penjemuran dilakukan proses membalik buah pisang yang dijemur agar dua sisi benar-benar kering selama 30 menit. Kemudian pisang yang telah kering diangkat untuk selanjutnya di simpan di dalam *container* plastik untuk selanjutnya diolah keesokkan harinya

c) Penggorengan Sale Pisang

Sebelum digoreng, sale pisang terlebih dahulu dicuci untuk menghilangkan kotoran (debu) yang menempel pada saat penjemuran. Setelah proses pencucian, dilakukan penyiapan adonan yang terdiri dari campuran terigu, tepung beras, maizena, garam, vanilla, gula, telur dan air dengan tingkat kekentalan sesuai dengan yang diinginkan produsen. Setelah semuanya siap, sale pisang dibalut dengan adonan tepung kemudian digoreng.

d) Penirisan dan Pengepakkan Sale Pisang

Sale Pisang yang telah digoreng kemudian ditiriskan selama 30 menit kemudian dikemas dengan plastik bening lalu di *press* dengan *sealer*. Urutan proses pembuatan sale pisang dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 2. Proses Pembuatan Sale Pisang

5. Pemasaran

Pemasaran adalah proses yang paling penting dalam suatu usaha. Proses memasarkan olahan pisang di Kota Palu memiliki 2 alur pemasaran yaitu sebagai berikut:

a. Produsen → Konsumen

Produsen olahan pisang yang di Kota Palu memiliki outlet-outlet di rumah yang memungkinkan untuk menjual produk langsung ke konsumen. Konsumen datang langsung ke tempat produksi dan membeli dengan harga normal yang telah ditetapkan.

b. Produsen → Pengecer → Konsumen

Pengusaha olahan pisang di Kota Palu selain menjual produknya dengan merek dan dikemas sendiri juga melayani menjual produknya kepada pengecer untuk dijual kembali ke konsumen dengan merek yang berbeda pula namun pada kemasan tetap dicantumkan “Di Produksi Oleh:”.

Selain menjual dengan 2 cara seperti dalam alur pemasaran, pengusaha keripik dan sale pisang juga menjual produknya ke kios/warung yang ada di Kota Palu dan sekitarnya, serta ke swalayan-swalayan, toko oleh-oleh dan toko di area bandara.

B. Analisis Usaha Industri Olahan Pisang

Proses pengolahan yang dilakukan setiap pengusaha untuk menghasilkan dua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang di Kota Palu sangat berkaitan erat dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kedua produk tersebut. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit. Berikut ini adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi olahan pisang menjadi produk keripik pisang dan sale pisang:

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang dikeluarkan dalam proses produksi keripik pisang dan sale pisang di Kota Palu meliputi biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dan biaya lain-lain. Biaya-biaya tersebut akan dijelaskan secara rinci sebagai berikut:

a. Biaya Sarana Produksi

Sarana produksi sangat penting dalam proses produksi keripik pisang dan sale pisang, dimana dalam sarana produksi terdapat bahan baku dan bahan pendukung. Biaya sarana produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi olahan pisang di Kota Palu dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 3. Biaya Sarana Produksi dalam Proses Pengolahan Pisang Menjadi Keripik dan Sale Pisang Pada Bulan Mei 2017

Sarana Produksi	Keripik Pisang		Sale Pisang	
	Jumlah	Biaya (Rp)	Jumlah	Biaya (Rp)
Pisang (Kg)	1.174,38	8.045.625	343,13	1.088.250
Gula (Kg)	45,38	579.625	1,47	18.875
Garam (Bks)	9,69	65.534	1,44	9.603
Ketumbar (Kg)	0,14	414	-	-
Bawang putih (Kg)	6,04	226.888	-	-
Vanili (Botol)	-	-	0,50	2.500
Tepung Beras (Kg)	-	-	2,69	39.344
Tepung Terigu (Kg)	-	-	1,56	15.275
Telur (Butir)	-	-	1,38	2.500
Maizena (Kg)	-	-	0,56	1.688
Minyak Goreng (Liter)	110,06	1.404.250	15,00	189.656
Bawang daun (Ikat)	3,00	30.000	-	-
Pewarna Makanan (Botol)	4,50	22.500	-	-
Kunyit (Kg)	0,56	1.125	-	-
Kapur (Bungkus)	0,56	2.813	-	-
Isi Gas (Tabung)	36	551.250	4	70.312,50
Jumlah		10.930.024		1.438.003

Setiap pengusaha olahan pisang yang ada di Kota Palu mengolah pisang menjadi dua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang. Kedua produk tersebut menggunakan bahan baku pisang dengan jenis yang berbeda. Produk keripik pisang diproduksi menggunakan jenis pisang tanduk dengan harga Rp6.851,- per

kilogram dengan rata-rata waktu produksi sebanyak 13,06 hari dalam sebulan. Pisang tanduk yang digunakan dalam satu bulan produksi rata-rata sebesar 1.174,38 kilogram dengan biaya sebesar Rp8.045.625,-. Pisang tanduk diolah menjadi keripik menggunakan bahan-bahan tambahan seperti gula, garam, ketumbar, bawang putih, minyak goreng, bawang daun, pewarna makanan, kunyit, kapur dan isi gas. Bahan tambahan gula, garam, ketumbar, bawang putih, bawang daun, pewarna makanan, kunyit digunakan untuk membumbui pisang yang akan dijadikan keripik. Kapur digunakan pengusaha olahan pisang saat merendam pisang. Proses pengolahan pisang menjadi keripik dilakukan dengan cara digoreng dengan menggunakan minyak yang banyak agar mendapatkan kualitas keripik yang baik. Pengusaha olahan pisang dalam mengolah bahan baku pisang tanduk dalam sebulan mengeluarkan biaya yang lebih besar pada bahan tambahan yaitu minyak goreng. Rata-rata dalam sebulan minyak goreng yang digunakan sebesar 110,06 liter dengan biaya sebesar Rp1.404.250,-. Penggorengan keripik menggunakan wajan dan kompor gas sehingga pengusaha perlu mengeluarkan biaya untuk mengisi gas. Rata-rata sebulannya pengusaha olahan pisang mengisi gas sebanyak 36 tabung sebagai bahan bakar untuk menggoreng pisang menjadi keripik dan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp551.250,-. Sehingga total biaya sarana produksi yang dikeluarkan pengusaha untuk produk keripik pisang sebesar Rp10.930.024,- per bulannya.

Pada produk sale pisang, pengusaha menggunakan bahan baku pisang ambon dengan harga Rp3.172,- per kilogram dengan rata-rata 2 kali produksi dalam sebulan. Rata-rata dalam satu bulan produksi pisang ambon yang

digunakan sebanyak 343,13 kilogram dengan biaya sebesar Rp1.088.250,-. Pengolahan pisang menjadi sale dilakukan dengan cara dijemur selama kurang lebih 2-4 hari, setelah dijemur pisang digoreng dengan menggunakan bahan tambahan yang terdiri dari campuran gula, garam, vanili, tepung beras, tepung terigu, telur dan maizena. Campuran tersebut dibuat menjadi adonan untuk selanjutnya dibalurkan ke sale. Selanjutnya sale tersebut digoreng, penggorengan sale juga menggunakan minyak goreng seperti pada saat membuat keripik pisang. Minyak goreng yang dipakai dalam sebulan yaitu sebanyak 15,00 liter dengan biaya sebesar Rp189.656,-. Sama halnya dengan produk keripik pisang, sale pisang juga melalui proses penggorengan dengan menggunakan kompor gas sehingga pengusaha juga mengeluarkan biaya untuk isi gas sebanyak 4 tabung dalam sebulan dengan biaya sebesar Rp70.313,-. Total biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk produk sale pisang Rp1.438.003,- per bulannya.

Apabila dibandingkan dari kedua produk, pengusaha mengeluarkan biaya sarana produksi yang lebih besar ketika memproduksi keripik pisang dibandingkan dengan sale pisang. Perbedaan tersebut karena proses produksi keripik pisang dilakukan rata-rata 13,06 hari sedangkan proses produksi sale pisang dilakukan rata-rata 2 kali dalam sebulan. Proses produksi tersebut jadi mempengaruhi banyaknya bahan baku dan penggunaan minyak goreng seperti yang terlihat pada tabel 20.

b. Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang tidak secara tunai dikeluarkan namun turut diperhitungkan dalam suatu usaha. Berikut pada tabel 21 adalah biaya penyusutan alat yang digunakan pada produk olahan keripik pisang dan sale pisang di Kota Palu.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Alat pada Industri Olahan Pisang menjadi Keripik dan Sale Pisang Pada Bulan Mei 2017

Penyusutan Alat	Industri Olahan Pisang	
	Keripik Pisang (Rp/Bln)	Sale Pisang (Rp/Bln)
Pisau Kupas	2.501,04	1.820,14
Ember	2.998,70	1.190,97
Keranjang peniris	1.737,15	840,89
Sekap	3.081,60	-
Mesin pengiris	3.873,70	-
Wajan	4.613,35	2.584,64
Kompor Gas	4.608,12	3.166,80
Sendok goreng	2.647,57	1.498,70
Saringan penggorengan	2.607,64	1.602,43
<i>Spiner</i>	4.687,50	-
Timbangan	3.416,11	1.889,20
<i>Sealer</i>	3.919,69	3.084,17
Baki penjemuran	-	3.590,03
Rak penjemuran	-	3.645,83
<i>Container</i> plastik	2.070,28	1.020,69
Jumlah	42.762,45	25.934,50

Berdasarkan Tabel 21, dapat dilihat bahwa untuk memproduksi keripik pisang dan sale pisang alat yang digunakan beberapa ada yang sama namun ada pula yang berbeda. Alat yang digunakan dan dihitung penyusutannya oleh pengusaha industri olahan pisang untuk produk keripik pisang yaitu pisau kupas, ember, keranjang peniris, sekap, mesin pengiris, wajan, kompor gas, sendok goreng, saringan penggorengan, *spiner*, timbangan, *sealer* dan *container* plastik. Kemudian untuk alat yang digunakan dalam memproduksi sale dan dihitung

penyusutannya adalah pisau kupas, ember, keranjang peniris, wajan, kompor gas, sendok goreng, saringan penggorengan, timbangan, *sealer*, baki penjemuran, rak penjemuran dan *container* plastik. Selain menggunakan alat-alat sederhana, dalam proses pembuatan produk keripik tersebut juga menggunakan bantuan mesin pemotong, *spiner* dan khusus *sealer* digunakan untuk kedua olahan. Mesin pemotong keripik berguna untuk mempercepat proses pemotongan pisang menjadi lembaran-lembaran tipis. Namun karena harganya yang mahal, pengusaha olahan keripik masih tetap bertahan dengan alat pemotong sederhana yaitu sekap. *Spiner* adalah mesin yang memiliki fungsi untuk mengurangi minyak pada keripik. Mesin ini dioperasikan dengan cara disambungkan ke listrik yang akan memutar keranjang *stainless steel* vorporasi (berlubang). *Sealer* digunakan oleh pengusaha olahan keripik dan sale untuk merekatkan/mengepres kemasan sehingga aman dari kemungkinan udara masuk kedalam kemasan. Keripik pisang dan sale pisang yang telah dikemas dapat bertahan selama \pm 6-7 bulan dari tanggal produksi.

Biaya penyusutan alat yang digunakan pengusaha untuk olahan pisang di Kota Palu yang paling tinggi yaitu pada produk keripik pisang sebulan rata-rata sebesar Rp42.762,45,-. Tingginya biaya penyusutan alat pada produk keripik karena kebutuhan bahan baku pisang yang lebih banyak daripada bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sale pisang. Selain itu biaya yang paling besar dikeluarkan untuk biaya penyusutan wajan karena dalam proses pembuatan keripik pisang melalui proses penggorengan. Pada 16 responden yang diteliti terdapat 2 responden yang menggunakan mesin pengiris untuk memotong pisang menjadi keripik selain menggunakan alat sekap. Meskipun ada responden yang

menggunakan mesin, sebagian besar responden masih menggunakan alat tradisional dalam pemotongannya yaitu alat sekap.

c. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga

Biaya tenaga kerja luar keluarga adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan untuk membayar upah kerja tenaga kerja yang bukan berasal dari keluarga produsen keripik pisang dan sale pisang. Produsen memberikan upah tenaga kerja untuk memproduksi kedua olahan sebesar Rp. 50.000,- per hari untuk bekerja dari senin hingga sabtu. Tabel 22 dibawah ini merupakan biaya tenaga kerja luar keluarga yang dikeluarkan oleh produsen pengolahan pisang menjadi keripik pisang dan sale pisang pada industri rumah tangga di Kota Palu dalam satu bulan produksi.

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) pada Industri Olahan Pisang menjadi Keripik Pisang dan Sale Pisang Pada Bulan Mei 2017

Uraian Kegiatan	Industri Olahan Pisang			
	Keripik Pisang		Sale Pisang	
	HKO	Nilai (Rp)	HKO	Nilai (Rp)
Mengupas-Mencuci-Memotong	19,43	971.484	1,08	53.906
Menjemur-membalik-Mengangkat	-	-	0,72	35.938
Menggoreng	12,95	647.656	0,60	29.883
Penirisan-Pengepakan	12,95	647.656	0,20	9.961
Jumlah	45,34	2.266.797	2,59	129.688

Berdasarkan tabel 22, setiap pengusaha industri olahan pisang di Kota Palu mengolah pisang menjadi dua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang. Dalam proses produksi kedua produk tersebut melibatkan tenaga kerja luar keluarga yang tentunya mengharuskan pengusaha untuk mengeluarkan biaya untuk membayar upah tenaga kerja tersebut. Biaya tenaga kerja luar keluarga paling banyak

dikeluarkan oleh pengusaha yaitu pada saat memproduksi keripik pisang yaitu sebesar Rp2.266.797,- setiap bulannya dengan hari kerja orang sebesar 45,34 HKO hal ini karena dalam proses pembuatan keripik memakan waktu yang lama dalam proses mengupas, mencuci hingga memotong pisang menjadi tipis dengan alat sederhana pemotong pisang (sekap). Penggunaan alat yang masih sederhana tersebut menyebabkan proses pemotongan menjadi lama dengan waktu yang dibutuhkan sebesar 19,4 HKO dalam satu bulan produksi. Besarnya nilai rata-rata HKO untuk produk keripik pisang selain karena penggunaan alat sederhana tetapi juga dipengaruhi rata-rata hari produksi dalam sebulan yaitu sebesar 13,06 hari. Sedangkan dalam proses pembuatan sale pisang, pengusaha industri olahan mengeluarkan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja luar keluarga lebih sedikit yaitu Rp129.688,- setiap bulannya karena dalam proses pembuatan sale pisang tidak memerlukan banyak tenaga kerja seperti keripik. Dilihat dari keempat proses di tabel 22 di atas, curahan waktu tenaga kerja paling banyak di saat mengupas, mencuci dan memotong. Proses mengupas, mencuci dan memotong melibatkan kurang lebih rata-rata 4 orang untuk produksi keripik pisang dan 2 orang untuk produksi sale pisang. Bila dibandingkan dengan waktu mengupas, mencuci dan memotong pada olahan sale pisang lebih sedikit karena tenaga kerja hanya memotong pisang menjadi 2-4 bagian adapula yang hanya mengupas pisang lalu langsung dijemur.

d. Biaya Lain – Lain

Biaya lain-lain dikeluarkan produsen guna menambahkan nilai yang lebih kepada produk yang diproduksi oleh produsen keripik pisang dan sale pisang di

Kota Palu. Tabel 23 berikut ini adalah besarnya biaya lain-lain yang dikeluarkan dalam proses produksi keripik pisang dan sale pisang dalam satu bulan produksi.

Tabel 6. Biaya Lain-Lain yang Dikeluarkan dalam Proses Produksi Keripik Pisang dan Sale Pisang Pada Bulan Mei 2017

Uraian	Industri Olahan Pisang	
	Keripik Pisang (Rp/Bln)	Sale Pisang (Rp/Bln)
Kemasan	8.938	2.037
Label	41.805	29.977
Lilin	9.375	6.250
Transportasi	20.063	20.063
Listrik	185.500	61.719
Jumlah	265.680	120.045

Berdasarkan tabel 23 diatas, pengusaha olahan pisang sama-sama mengeluarkan biaya lain-lain untuk kemasan, label, lilin, transportasi dan listrik. Kemasan yang digunakan untuk membungkus produk olahan yaitu plastik bening dengan harga Rp2.031,- per kilogram yang di tempeli dengan label usaha industri olahan pisang. Label yang digunakan ada dua jenis yaitu stiker dan kertas. Pada label di kemasan berisi nama usaha, informasi terkait komposisi, berat produk, tanggal kadaluarsa, tanda halal, nomor P-IRT, alamat produksi serta nomor layanan konsumen. Label kertas dihargai Rp150,- sampai Rp175,- per lembarnya sedangkan label stiker Rp300,- sampai Rp380,- per lembarnya. Selain kemasan dan label terdapat penggunaan lilin. Lilin disini digunakan untuk merekatkan kemasan sebagai pengganti alat perekat kemasan (*sealer*) bagi pengusaha olahan yang belum memiliki *sealer*. Selama proses produksi berlangsung penggunaan listrik juga diperhitungkan karena adanya penggunaan alat-alat yang menggunakan listrik seperti *sealer*, *spinner* dan mesin pengiris. Biaya listrik yang dikeluarkan pengusaha untuk memproduksi produk keripik pisang sebesar Rp185.500,- dan biaya listrik untuk produk sale pisang sebesar Rp61.719,-. Setelah proses produksi selesai, pengusaha perlu mendistribusikan produknya

sehingga adanya biaya transportasi. Pengusaha mengeluarkan biaya transportasi yang besarnya sama untuk kedua produk yaitu sebesar Rp. 20.063,-. Produk yang telah dikemas tersebut diantar ke warung, swalayan, toko oleh-oleh yang tersebar di kota palu maupun toko oleh-oleh yang ada di bandara dengan biaya transportasinya berkisar antara Rp10.000,- sampai Rp30.000,-. Selama proses distribusi kedua produk, dua-duanya menggunakan jasa tenaga kerja. Sehingga total biaya lain-lain yang dikeluarkan pengusaha untuk produk keripik pisang setiap bulannya yaitu sebesar Rp265.680,- dan Rp120.045,- untuk produk sale pisang. Bila dilihat dari rata-rata kedua biaya yang dikeluarkan, biaya lain-lain yang dikeluarkan bagi pengusaha untuk produk keripik pisang lebih besar. Hal tersebut karena jumlah produksi yang lebih banyak dibandingkan dengan sale pisang.

e. Total Biaya Eksplisit Usaha Olahan Pisang

Total biaya eksplisit diperoleh dari biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dan biaya lain-lain dalam usaha olahan pisang menjadi keripik pisang dan sale pisang. Total biaya eksplisit industri olahan pisang dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 7. Total Biaya Eksplisit Industri Olahan Pisang Pada Bulan Mei 2017

Uraian	Keripik Pisang	Sale Pisang
Sarana produksi	10.930.024	1.438.003
Penyusutan Alat	42.762	25.934
TKLK	2.266.797	129.688
Biaya Lain-lain	265.680	120.045
Jumlah	13.505.263	1.713.670

Pada tabel 24, biaya eksplisit yang paling tinggi yang dikeluarkan pengusaha olahan pisang yaitu pada produk keripik pisang sebesar

Rp13.505.263,- setiap bulan sedangkan pada produk sale pisang memiliki total biaya eksplisit yang dikeluarkan sebesar Rp1.713.670,- setiap bulannya. Besarnya total biaya eksplisit sangat dipengaruhi besar kecilnya biaya sarana produksi, penyusutan alat, biaya TKLK dan biaya lain-lain yang digunakan dalam proses produksi olahan pisang di Kota Palu.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan dalam usaha industri rumah olahan pisang. Biaya tersebut terdiri dari biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri dan biaya bunga modal sendiri yang akan dijelaskan sebagai berikut:

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga

Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga atau TKDK adalah biaya yang secara tidak nyata dikeluarkan oleh produsen olahan pisang untuk tenaga kerja yang memiliki hubungan keluarga. Biaya TKDK pada industri olahan pisang dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) pada Industri Olahan Pisang menjadi Keripik Pisang dan Sale Pisang Pada Bulan Mei 2017

Uraian Kegiatan	Industri Rumah Tangga Olahan Pisang			
	Keripik Pisang		Sale Pisang	
	HKO	Nilai (Rp)	HKO	Nilai (Rp)
Mengupas-Mencuci-Memotong	14,06	703.125	0,68	33.984
Menjemur-membalik-Mengangkat	-	-	0,45	22.656
Menggoreng	9,68	483.984	0,45	22.656
Penirisan, Mengepak	9,38	468.750	0,23	11.328
Jumlah	33,12	1.655.859	1,81	90.625

Pada tabel 25, pengusaha selain menggunakan tenaga kerja dalam keluarga pada proses produksi untuk kedua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang juga menggunakan tenaga kerja luar keluarga. Tidak ada perbedaan upah per hari yang dibayar pengusaha kepada tenaga kerja baik TKDK maupun TKLK. Setiap harinya tenaga kerja dibayar dengan upah Rp50.000,- untuk memproduksi dua produk dengan jumlah waktu kerja kurang lebih 8 jam sehari yang dimulai dari jam 08.00-17.00 WITA. Pada proses keripik pisang, diawali dengan kegiatan mengupas, mencuci dan memotong buah pisang menjadi lembaran-lembaran tipis, menggoreng, meniris dan mengepak dengan total rata-rata hari kerja orang sebesar 33,12 HKO dan total biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk mengupah tenaga kerja dalam mengerjakan produksi produk keripik pisang sebesar Rp1.655.859,- setiap bulannya. Sedangkan kegiatan dalam proses produksi sale pisang tidak jauh berbeda dengan kegiatan proses produksi keripik pisang. Kegiatan yang dilakukan pertama kali juga terdapat proses pengupasan dan pemotongan namun pada proses kedua dilakukan kegiatan menjemur, membalik dan mengangkat pisang sebelum pisang digoreng dengan total rata-rata hari kerja orang sebesar 1,81 HKO dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp90.625,00,- per bulannya.

Apabila dibandingkan dari total biaya tenaga kerja dalam keluarga yang dikeluarkan pengusaha paling banyak untuk produk keripik pisang yaitu sebesar Rp1.655.859,- setiap bulannya. Sedangkan untuk produk sale pisang, biaya tenaga kerja yang di keluarkan setiap bulannya sebesar Rp90.625,-. Biaya yang dikeluarkan untuk mengupah tenaga kerja dalam keluarga khususnya untuk

produk sale pisang lebih sedikit karena proses produksinya yang hanya dilakukan rata-rata 2 kali dalam sebulan.

b. Biaya Sewa Tempat Sendiri

Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar sewa tempat produksi. Biaya sewa tempat sendiri untuk industri keripik pisang dan sale pisang perhitungannya akan dibagi 2 dengan perhitungan kedua produk sama-sama mengeluarkan biaya untuk membayar sewa tempat yang sama untuk memproduksi olahan keripik dan sale pisang. Biaya sewa tempat sendiri pada industri olahan pisang di Kota Palu dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 9. Biaya Sewa Tempat Sendiri pada Industri Olahan Pisang Pada Bulan Mei 2017

Produk Olahan	Nilai sewa tempat sendiri (Bulan) (Rp)
Keripik Pisang	167.448
Sale Pisang	167.448

Berdasarkan tabel 26 diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan oleh setiap pengusaha olahan pisang di Kota Palu sebesar Rp167.448,- tiap bulannya untuk kedua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang. Seperti yang telah di jelaskan di atas nilai sewa industri olahan pisang yang mengolah pisang menjadi keripik pisang dan sale pisang dibagi 2 karena dalam proses produksi kedua produk menggunakan tempat yang sama. Biaya sewa tempat yang di bayar oleh pengusaha adalah biaya sewa tempat yang hanya digunakan untuk produksi saja tidak dihitung dengan rumah pengusaha.

c. Biaya Bunga Modal Sendiri

Bunga modal sendiri didapat dari hasil perhitungan antara total biaya eksplisit yang dikeluarkan dengan suku bunga pinjaman. Suku bunga pinjaman

yang digunakan yaitu suku bunga pinjaman Bank Rakyat Indonesia (BRI) sebesar 9% per tahun, karena bank tersebut mudah di akses dan rata-rata produsen olahan pisang menggunakan bank tersebut. Nilai bunga modal sendiri untuk produk olahan pisang di Kota Palu dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 10. Nilai Bunga Modal Sendiri untuk Produk Olahan Pisang Pada Bulan Mei 2017

Industri rumah tangga	Nilai bunga modal sendiri (Bulan) (Rp)
Keripik Pisang	101.289
Sale Pisang	12.853

Berdasarkan tabel 27, untuk produk keripik pisang biaya bunga modal sendiri adalah biaya yang paling besar dikeluarkan oleh pengusaha dibandingkan dengan produk sale pisang. Bunga modal sendiri untuk produk keripik pisang sebesar Rp101.289,- setiap bulannya dan untuk produk sale pisang sebesar Rp12.853,- setiap bulannya-. Biaya bunga modal sendiri keripik pisang lebih besar karena biaya eksplisitnya yang besar. Dapat disimpulkan bahwa besar kecilnya biaya eksplisit sangat berpengaruh terhadap nilai biaya modal sendiri.

d. Total Biaya Implisit

Total biaya implisit diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri dan biaya bunga modal sendiri. Tabel 28 berikut ini adalah total biaya implisit usaha olahan pisang di Kota Palu.

Tabel 11. Total Biaya Implisit Usaha Olahan Pisang di Kota Palu

Uraian	Keripik Pisang	Sale Pisang
TKDK	1.655.859	90.625
Biaya Sewa Tempat Sendiri	167.448	167.448
Biaya Bunga Modal Sendiri	101.289	12.853
Jumlah	1.924.597	270.925

Diantara produk keripik pisang dan sale pisang yang diproduksi oleh setiap pengusaha industri olahan pisang di Kota Palu, dapat dilihat bahwa total biaya implisit yang paling besar adalah pada produk keripik pisang yaitu sebesar Rp1.924.597,- setiap bulannya. Biaya implisit produk keripik pisang lebih besar karena produsen mengeluarkan biaya untuk membayar tenaga kerja untuk mengolah bahan baku pisang menjadi keripik yang lebih banyak dibanding bahan baku sale pisang.

3. Penerimaan

Penerimaan adalah hasil perkalian dari jumlah produk olahan pisang yang dihasilkan dengan harga produk olahan pisang. Penerimaan yang didapat dari usaha industri olahan pisang pada bulan Mei 2017 dapat dilihat pada tabel 29.

Tabel 12. Penerimaan Usaha Industri Olahan Pisang di Kota Palu Bulan Mei 2017

Uraian	Keripik Pisang	Sale Pisang
Produksi (Kg)	352,31	135,73
Harga (Rp)	86.750	76.531
Penerimaan (Rp)	30.436.219	10.382.972

Berdasarkan tabel 29, penerimaan yang didapat dari usaha industri olahan pisang yang terbesar adalah pada produk keripik pisang dengan rata-rata produksi sebanyak 352,31 kilogram dan dijual dengan harga Rp. 86.750,- sehingga didapatkan penerimaan sebesar Rp30.436.219,- dalam sebulan produksi. Sedangkan produk sale pisang dari hasil produksi 135,73 kilogram yang dijual dengan harga Rp76.531,- dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp10.382.972,-

4. Pendapatan dan Keuntungan Usaha Industri Olahan Pisang

Pendapatan usaha industri olahan pisang didapatkan dari hasil pengurangan antara biaya eksplisit dengan penerimaan usaha industri olahan pisang sedangkan keuntungan didapatkan dari hasil pengurangan total biaya dengan penerimaan. Pendapatan dan keuntungan yang didapatkan dari masing-masing olahan dapat dilihat pada tabel 30.

Tabel 13. Pendapatan dan Keuntungan Usaha Industri Olahan Pisang Pada Bulan Mei 2017

Uraian	Keripik Pisang (Rp/Bln)	Sale Pisang (Rp/Bln)
Penerimaan	30.436.219	10.382.972
Biaya Eksplisit	13.505.263	1.713.670
Biaya Implisit	1.924.597	270.925
Total Biaya	15.429.860	1.984.596
Pendapatan	16.930.956	8.669.302
Keuntungan	15.006.359	8.398.376

Pada tabel 30, total pendapatan yang diterima setiap pengusaha untuk produk keripik pisang dari hasil penjualan 352,31 kilogram keripik dengan harga Rp. 86.750,- per kilogram mencapai Rp16.930.956,- setiap bulannya dengan rata-rata keuntungan yang didapatkan untuk produk keripik pisang mencapai Rp15.006.359,- setiap bulannya, sedangkan untuk total pendapatan dari hasil penjualan produk sale pisang sebanyak 135,73 kilogram dengan harga Rp76.531,- per kilogram bisa mencapai Rp8.669.302,- dan rata-rata keuntungan yaitu sebesar Rp8.398.376,- setiap bulannya.

C. Analisis Efisiensi Usaha Industri Rumah Tangga Olahan Pisang

1. R/C

R/C ada perbandingan antara total penerimaan yang dihasilkan dari industri olahan pisang dengan total biaya. R/C dapat menentukan usaha layak atau tidak

untuk dijalankan Nilai R/C yang didapatkan masing-masing produk dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 14. Nilai R/C Produk Olahan Pisang Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palu

Uraian	Keripik Pisang	Sale Pisang
Penerimaan (Rp)	30.436.219	10.382.972
Total Biaya (Rp)	15.429.860	1.984.596
R/C	1,75	4,08

Berdasarkan tabel 31 diketahui bahwa penerimaan yang dihasilkan oleh pengusaha olahan pisang di Kota Palu per bulannya untuk produk keripik pisang sebesar Rp30.436.219,- dengan total biaya sebesar Rp15.429.860,- dengan demikian nilai R/C olahan keripik pisang per bulannya adalah 1,75. Sedangkan olahan pisang menjadi sale pisang per bulannya memiliki penerimaan sebesar Rp10.382.972,- dengan total biaya sebesar Rp1.984.596,- sehingga nilai R/C produk sale pisang yaitu sebesar 4,08. Kedua produk olahan pisang memiliki nilai R/C lebih dari 1 yang artinya usaha olahan tersebut layak untuk diusahakan. Nilai R/C yang tertinggi yaitu pada produk sale pisang sebesar 4,08 yang berarti setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 4,08 begitupula dengan produk keripik pisang yang memiliki nilai R/C sebesar 1,75, dalam setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan juga akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,75.

2. BEP

BEP adalah keadaan usaha tidak rugi dan juga tidak laba. BEP berguna untuk mengetahui berapa harga jual dan berapa unit produk yang harus digunakan agar tidak mengalami kerugian. Nilai BEP untuk produk keripik pisang dan sale pisang dapat dilihat pada tabel 32.

Tabel 15. BEP Produk Keripik Pisang dan Sale Pisang

Uraian	Keripik Pisang	Sale Pisang
Total Biaya (Rp)	15.429.860	1.984.596
Produksi/output (Kg)	352,31	135,73
BEP Harga (Rp/Kg)	53.883	25.477
Total Biaya (Rp)	15.429.860	1.984.596
Harga produk (Rp/Kg)	86.750	76.531
BEP Unit (Kg)	178,57	25,94

Berdasarkan tabel 32, usaha industri olahan pisang di Kota Palu untuk mencapai titik impas dalam penjualan pengusaha harus mampu menjual produk keripik pisang dengan harga sama dengan Rp53.883,- atau lebih dari harga tersebut dan untuk mencapai unit yang dapat dijual agar produk keripik pisang tidak menderita rugi maka harus mampu menjual 178,57 kilogram produk. Sedangkan untuk mencapai titik impas dalam penjualan produk sale pisang, pengusaha harus mampu menjual hasil produknya dengan harga sama dengan Rp25.477,- atau lebih dari penjualan tersebut dan untuk mencapai unit yang dapat dijual agar sale pisang tidak menderita rugi maka harus mampu menjual 25,94 kilogram produk. Apabila dilihat dari harga jual yang ditetapkan pengusaha yaitu sebesar Rp. 86.750,- per kilogram untuk produk keripik pisang dan Rp. 76.531,- per kilogram untuk sale pisang serta telah memproduksi sebanyak 352,31 kilogram keripik dan 135,73 kilogram sale bisa dikatakan pengusaha industri olahan pisang di Kota Palu telah menghasilkan keuntungan.

D. Analisis Nilai Tambah Olahan Pisang

Nilai tambah dari proses pengolahan pisang didapatkan dari hasil pengurangan biaya bahan baku dengan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan. Berikut ini penjelasan secara rinci tentang besarnya nilai tambah olahan pisang di Kota Palu tahun 2017.

Nilai tambah keripik pisang dan sale pisang menggunakan semua input produksi untuk penggunaan per 1 kilogram bahan baku. Nilai tambah olahan pisang menjadi keripik pisang dan sale pisang di Kota Palu dapat di lihat pada tabel 34.

Tabel 16. Nilai Tambah Olahan Pisang Menjadi Keripik Pisang Di Kota Palu Per 1 Kg Bahan Baku.

Variabel	Nilai Tambah Keripik	Nilai Tambah Sale
Output (Kg/bulan)	352,31	135,73
Input (Kg/bln)	1.174,38	343,13
Faktor Konversi	0,30	0,40
Harga Produk (Rp/Kg)	86.750	76.531
Nilai Input Bahan Baku (Rp/Kg)	6.851	3.172
Nilai Input lainnya (Rp/Kg)	4.754	4.065
Nilai Produksi (Rp)	26.025	30.218
Nilai tambah (Rp/kg)	14.334	22.890
Rasio Nilai Tambah (%)	55,09	75,28

Berdasarkan Tabel 33, industri olahan pisang di Kota Palu mengolah pisang menjadi dua produk yaitu keripik pisang dan sale pisang. Pengusaha menggunakan bahan baku pisang tanduk sebanyak 1.174,38 kilogram untuk produk keripik pisang dengan harga beli Rp6.851,- per kilogram, dapat menghasilkan output keripik pisang sebanyak 352,31 kilogram dengan harga jual Rp86.750,- per kilogram serta dari bahan baku pisang ambon sebanyak 343,13 kilogram untuk sale pisang dengan harga beli Rp3.172,- per kilogram dapat menghasilkan output sale pisang sebesar 135,73 kilogram dengan harga jual Rp76.531,- per kilogram.

Pada saat pengolahan kedua produk terjadi penyusutan dari pisang mentah menjadi keripik dan sale, sehingga keripik dan sale pisang yang dihasilkan lebih sedikit dari jumlah bahan baku pisang yang digunakan. Penyusutan tersebut dapat

dilihat dari nilai faktor konversi yang didasarkan pada besarnya perolehan output dari 1 kilogram bahan baku. Faktor konversi yang didapat adalah sebesar 0,30 untuk keripik pisang dan 0,40 untuk sale pisang. Sehingga, nilai tambah yang didapatkan pengusaha industri olahan di Kota Palu dalam memproduksi keripik pisang adalah sebesar Rp14.334,- dengan rasio nilai tambah 55,09% untuk setiap 1 kg bahan baku pisang yang digunakan. Nilai rasio sebesar 55,09% memiliki arti yaitu setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp55,09,-. Sedangkan untuk produk sale pisang mendapatkan nilai tambah sebesar Rp22.890,- dengan rasio nilai tambah 75,28% untuk setiap 1 kg bahan baku pisang. Nilai rasio sebesar 75,28% memiliki arti yaitu setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 75,28,-. Apabila dibandingkan antara kedua produk, pengusaha mendapatkan nilai tambah yang lebih besar ketika mengolah pisang menjadi sale pisang.