

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Industri Tiwul Ayu

Tiwul Ayu adalah makanan kuliner khas Desa Mangunan yang bahan baku utamanya terbuat dari singkong gaplek, kemudian diolah menjadi tepung singkong setelah itu tepung dikukus dengan di campuran parutan kelapa dan tambahan pemanis seperti gula jawa, gula pasir, coklat dan keju. Makanan khas mangunan ini terbilang cukup enak dikalangan pecinta kuliner selain harganya yang sangat murah yaitu berkisar Rp. 5000,- per porsinya tiwul ayu juga makanan yang mengenyangkan karena bahan utamanya terbuat dari singkong.

Tiwul Ayu saat ini semakin dikembangkan oleh pelaku industri rumah tangga yang ada di Desa Mangunan tersebut, yang dulunya tiwul ayu hanya dibuat dengan rasa tawar dan gula jawa kemudian untuk saat ini pelaku industri mengembangkan tiwul ayu dengan rasa yang lebih variatif diantaranya rasa coklat, keju, buah-buahan seperti nangka, nanas, buah naga, dan lain sebagainya. Namun masyarakat atau pengunjung Desa Wisata Mangunan tersebut masih banyak yang belum mengetahui dari makanan tiwul ayu dan makanan kuliner tiwul ayu ini tergolong makanan yang tidak tahan lama sehingga perlu pengolahan lebih lanjut agar makanan kuliner khas Desa Wisata Mangunan ini terus berkembang khususnya di Daerah Yogyakarta.

1. Bahan Utama Pembuatan Tiwul Ayu

a. Tepung Gaplek

Tepung gaplek adalah bahan utama pembuatan tiwul ayu yang ada di desa mangunan, tepung gaplek awalnya berupa singkong yang sudah dikupas kemudian di cuci sampai bersih dan di jemur dengan kurun waktu kurang lebih selama satu minggu sehingga menjadi gaplek. Singkong yang sudah menjadi gaplek kemudian digiling menjadi tepung gaplek dan biasanya warga mangunan memanfaatkan tepung gaplek sebagai bahan pokok pembuatan tiwul ayu.

Tepung gaplek yang berasal dari Desa Mangunan cenderung lebih mahal dari tepung gaplek yang ada di daerah lain karena menurut pengrajin rasa dan gurih tepung gaplek yang ada di Desa Mangunan yang membedakan sehingga tepung gaplek yang berasal dari Desa Mangunan paling bagus untuk pembuatan tiwul ayu, harga tepung gaplek yang ada di Desa Mangunan berkisar antara Rp.10000,- sampai dengan Rp. 12000,- per kilo gramnya. Pengrajin tiwul ayu rata-rata perharinya membutuhkan 20 kg tepung gaplek untuk pembuatan tiwul ayu biasanya para pengrajin membeli tepung langsung ke petani yang ada di desa mangunan dengan jumlah yang banyak karena tepung gaplek bisa di simpan dengan waktu yang cukup lama.

b. Parut Kelapa

Parut kelapa adalah kelapa tua yang kemudian di parut dijadikan bahan baku tambahan pembuatan tiwul ayu. Rata-rata pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dalam per harinya

membutuhkan 20 butir kelapa utuh untuk pembuatan tiwul ayu. Pengrajin biasanya membeli kelapa di pasar Imogiri dan ada juga berberapa pengrajin yang beli di pasar Dlingo harga kelapa sendiri perbutirnya berkisar Rp. 2500,- sampai Rp. 5000,-

2. Bahan Tambahan Lainnya

Bahan tambahan lainya untuk pembuatan tiwul ayu adalah bahan-bahan tambahan ataupun bisa disebut juga bahan penunjang yang digunakan selama proses produksi pembuatan tiwul ayu perharinya. Berikut adalah bahan tambahan yang digunakan pengrajin adalah sebagai berikut:

a. Gula Merah

Gula merah adalah pemanis buatan yang berasal dari nira pohon aren maupun pohon kelapa yang kemudian diolah dan dipadatkan sehingga menjadi gula merah yang siap konsumsi. Gula merah dijadikan bahan tambahan pemanis pembuatan tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta karena menurut pengrajin pemanis yang satu ini sangat praktis dan enak jika ditambahkan ke tiwul ayu. Rata-rata pengrajin untuk perharinya biasanya membutuhkan 1 kg gula merah untuk pembuatan tiwul ayu.

b. Coklat

Coklat adalah bahan olahan yang berasal dari biji kakao. Coklat murni biasanya digunakan pengrajin sebagai bahan pemanis tambahan agar tiwul ayu lebih enak dan bervariasi rasa. Rata-rata pemgrajin tiwul ayu di Desa Mangunan

Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta membutuhkan 0,5 kg coklat murni sebagai bahan tambahan pemanis pembuatan tiwul ayu.

c. Keju

Keju adalah bahan makanan yang diolah dari susu. Keju digunakan pengrajin sebagai bahan pemanis campuran tiwul ayu karena menurut pengrajin tiwul ayu keju juga enak dijadikan pemanis tambahan namun tidak semua pengrajin menggunakan keju sebagai pemanis tambahan karena harganya yang terbilang cukup mahal. Rata-rata pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta mebutuhkan keju sebagai bahan pemanis tambahan sebanyak 1 bungkus per harinya.

3. Bahan Pembantu

Bahan pembantu yang dibutuhkan dalam proses produksi tiwul ayu adalah kayu bakar dan plastik. Kayu bakar digunakan sebagai bahan bakar untuk mengukus tiwul ayu karena ada berberapa pengrajin yang menggunakan tungku dan kayu bakar sebagai bahan utama untuk mengukus tiwul tersebut. Sedangkan plastik kiloan digunakan pengrajin sebagai pembungkus dan ada juga pengrajin yang menggunakan mika maupun box kardus sebagai pembungkus tiwul ayu.

4. Kebutuhan Peralatan

Dalam pengolahan suatu usaha tak lepas dari peran suatu alat yang digunakan untuk menunjang keberhasilan suatu produksi tersebut, sehingga alat penunjang tersebut sangatlah berperan penting khususnya bagi suatu peranan

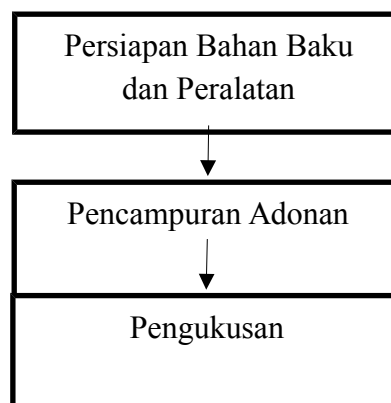
usaha tersebut. Berikut adalah beberapa alat yang digunakan dalam proses produksi pembuatan tiwul ayu:

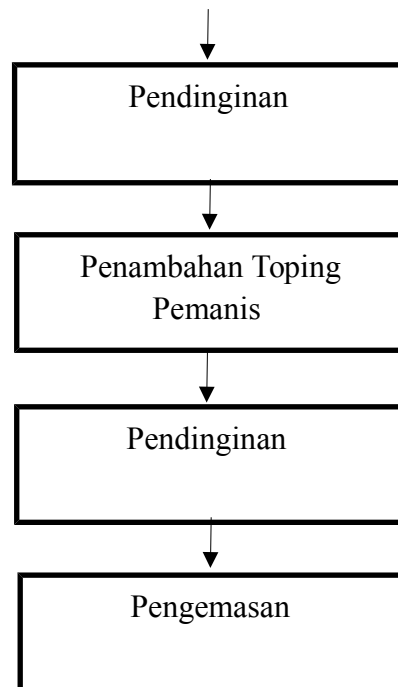
- a. Kompor, digunakan untuk mengukus tiwul ayu
- b. Dandang atau panci besar, digunakan sebagai tempat untuk mengukus tiwul ayu.
- c. Mesin parut kelapa, digunakan untuk memarut kelapa sebagai bahan tambahan pembuatan tiwul ayu.
- d. Kipas angin, digunakan untuk mendinginkan tiwul ayu yang sudah di kukus
- e. Tampah, sebagai tempat untuk mendinginkan tiwul ayu
- f. Baskom, digunakan sebagai tempat pencampuran adonan pembuatan tiwul ayu
- g. Lap, digunakan untuk mengangkat dandang/panci pengukus tiwul ayu
- h. Pisau, digunakan untuk memotong plastik yang akan digunakan sebagai pembungkus tiwul ayu
- i. Japitan kue, digunakan untuk mengambil tiwul ayu yang sudah matang setelah dikukus.

5. Proses Pembuatan Tiwul Ayu

- a. Persiapan bahan baku meliputi menyiapkan tepung gablek, parutan kelapa, bahan pemanis lainnya dan persiapan peralatan yang digunakan untuk membuat tiwul ayu.
- b. Kegiatan selanjutnya yaitu pencampuran adonan tepung yang sudah dipersiapkan dengan parutan kelapa kemudian dicampur dengan perbandingan 1:1.
- c. Kemudian setelah dilakukan pencampuran adonan langkah selanjutnya yaitu pengukusan, mengukus adonan tepung gablek dan campuran parutan kelapa di atas dandang yang sudah dipersiapkan dengan ukuran yang sudah ditentukan kurang lebih selama 10 sampai 15 menit untuk proses pengukusan.

- d. Setelah pengukusan dilakukan selama kurang lebih selama 15 menit tiwul ayu kemudian diangkat dan di dinginkan kemudian selam proses pendinginan tiwul ayu kemudian diberikan tambahan pemanis seperti gula jawa, gula pasir, coklat, mesis, dan keju.
- e. Pengemasan, tahap ahir dari produksi tiwul ayu adalah pengemasan tiwul ayu biasanya pengrajin mengemas tiwul ayu menggunakan plastik putih kiloan dan ada juga beberapa pengrajin yang menggunakan mika maupun kardus box tergantung ukuran sebagai kemasan tiwul ayu dan siap untuk dipasarkan.





Gambar 1. Skema Proses Pembuatan Tiwul Ayu

B. Identitas Pengrajin Tiwul Ayu

Identitas pengrajin merupakan latar belakang dari pelaku usaha dan keluarganya. Identitas tersebut dibutuhkan untuk mengetahui seberapa kemampuan pengrajin dalam menjalankan maupun mengolah usahanya yang meliputi usia, pendidikan, pengalaman uisaha dan jumlah keluarga.

1. Umur Pengrajin

Umur merupakan sektor yang sangat berpengaruh penting terhadap perkembangan dan kelangsungan suatu industri usaha yang sedang di jalankan karena berpengaruh terhadap kemampuan fisik dalam memproduksi suatu barang yang diusahakan sehingga umur sangatlah penting dalam menentukasn

keberhasilan suatu usaha tersebut. Umur para pelaku industri rumah tangga di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Bantul Yogyakarta adalah sebagai berikut:

Table 1. Sebaran Umur Pengrajin Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Bantul Yogyakarta

Umur	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
31-48	6	50
49-54	5	41,67
55-59	1	8,33
> 60	0	0
Jumlah	12	100

Sumber: Data Primer

Tabel 7 menjelaskan bahwa pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta tergolong usia sangat produktif, karena usia produktif umumnya berkisar antara 15 sampai dengan 54 tahun sedangkan pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan sebagian besar berumur produktif dengan persentase (91,67%). Semangat kemauan untuk berwirausaha masih ada kemudian diharapkan juga pengrajin dapat mengoptimalkan kemampuannya untuk membuat tiwul ayu dan mengembangkan usahanya tersebut.

2. Jenis kelamin

Jenis kelamin merupakan salah satu yang dapat membedakan antara laki-laki dan perempuan. Didalam suatu usaha perbedaan jenis kelamin juga dapat menjadikan peran yang berbeda antara satu dengan yang lainnya karena dari sifat

dan fisik maupun kemampuan dari dua golongan tersebut sangat menentukan berlangsungnya suatu usaha yang sedang dijalankan.

Pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan dari 12 pelaku usaha industri semua jenis kelamin perempuan. Kondisi ini terjadi karena dari usaha industri tiwul ayu lebih ke telatenan dalam membuat makanan olahan yang sangat cocok dilakukan oleh kaum perempuan dan dari pekerjaan ini termasuk pekerjaan tidak terlalu berat dibandingkan dengan kaum laki-laki yang tipekalnya pekerja keras pekerjaan atau usaha ini sangatlah cocok untuk kaum perempuan.

3. Tingkat Pendidikan Petani

Pendidikan adalah proses adaptasi atau suatu sarana yang mengantarkan, mengarahkan suatu individu agar dapat berfikir secara baik dalam mengambil suatu keputusan dan juga proses pembelajaran untuk mendapatkan ilmu pengetahuan, keterampilan dibidang yang akan dituju. Tingkat pendidikan suatu wirausaha akan sangat berpengaruh terhadap pola berfikir para pelaku usaha untuk mengambil keputusan dan kemajuan akan usahanya tersebut, semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimiliki oleh suatu pelaku usaha maka akan semakin mudah penerapan maupun pengembangan usahanya dan tau apa yang harus dilakukan agar usaha yang dijalani tetap berjalan sesuai apa yang diinginkan.

Table 2. Tingkat Pendidikan Pengrajin Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
SD	7	58,33

SMP	2	16,67
SMA	1	8,33
SLTA	2	16,67
S1	0	0
Jumlah	12	100

Sumber: Data Primer

Tabel 8 menjelaskan bahwa tingkat pendidikan pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan sangat bervariasi. Mayoritas tingkat pendidikan pengrajin tiwul ayu yaitu Jenjang SD yang berjumlah dengan persentase 58,33% dan hanya sedikit pengrajin yang menyelesaikan pendidikan nya ke jenjang yang lebih tinggi lagi. Hal ini dapat dikatakan pendidikan dari sebagian pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan tergolong masih sangat rendah dan cenderung keterampilan dari usahanya mengandalkan kemampuan turun menurun sehingga kreatifitas untuk pengembangan usahanya terbilang cukup lambat. Dilihat dari perkembangan tiwul ayu saat ini masih banyak masyarakat maupun pengunjung yang tidak tau akan tiwul ayu makanan khas dari Desa Mangunan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara pada salah satu pelaku usaha ibu “Sumini” beliau berkata salah satu hambatan adalah promosi yang kurang dilakukan oleh para pelaku usaha, para pelaku usaha tidak tahu bagaimana cara mempromosikan lebih luas lagi karena faktor pengetahuan teknologi yang minim sehingga promosi dilakukan hanya melalui mulut kemulu saja. Oleh karena itu tingkat pendidikan sangatlah penting terhadap kemajuan suatu usaha tersebut apalagi di era sekarang teknologi semakin maju secara cepat sehingga sangatlah penting

untuk selalu mengikuti tren yang sedang berlaku demi menggenjot pangsa pasar yang lebih luas lagi agar usaha yang kita jalankan semangkin eksis dan dapat bersaing di dunia usaha tersebut.

4. Jumlah Anggota Keluarga

Keluarga meliputi suatu kelompok yang dipimpin oleh kepala keluarga dimana kepala keluarga memiliki tanggung jawab dan peranan yang berbeda diantara anggota keluarga lainnya. Jumlah anggota keluarga dapat berpengaruh terhadap kelangsungan berjalannya suatu usaha yang sedang dijalankan anggota keluarga juga dapat membantu sebagai tenaga kerja dalam usahanya tersebut. Jumlah anggota keluarga pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Table 3. Jumlah Anggota Keluarga Pengrajin Tiwul Ayu di Desa Mangunana Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Jumlah Anggota Keluarga (orang)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
2 – 3	9	75
3 – 7	3	25
Jumlah	12	100

Sumber : Data Primer

Tabel 9 menjelaskan bahwa sebgaiian besar jumlah keluarga yang harus ditanggung anggota keluarga pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta ialah sebesar 2 – 3 anggota keluarga ada 9 anggota dari 12 pengrajin tiwul ayu dengan persentase 75%. Hal ini menunjukkan

bahwa tanggungan keluarga pengrajin industri tiwul ayu di Desa Mangunan terbilang cukup banyak.

5. Pengalaman Usaha Industri

Pengalaman pengrajin dari usaha industri tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dibutuhkan karena dapat berpengaruh terhadap pola pikir pengrajin. Pengrajin yang memiliki pengalaman usaha lebih lama akan cenderung sangat teliti dan baik dalam mengolah usahanya dikarenakan dari hasil pengalaman dan masalah yang selama ini mereka dapatkan sehingga mereka akan mudah untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Berikut adalah pengalaman pengrajin sebagai suatu wirausaha industri tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Table 4. Pengalaman Usaha Industri Pengrajin Tiwul Ayu di Desa Mangunana Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
0-4	5	41,67
5-10	2	16,67
11-20	4	33,33
> 21	1	8,33
Jumlah	12	100

Sumber: Data Primer

Tabel 10 menjelaskan bahwa pengalaman usaha pengrajin terbilang cukup lama yaitu pengrajin memiliki pengalaman usaha 4 sampai 10 tahun, sehingga pengrajin sangatlah tau betul bagaimana membuat tiwul ayu khas Desa Mangunan

yang enak dengan cita rasa yang berbeda dengan daerah lainnya. Ada satu orang pengrajin yang memiliki pangalaman paling lama yaitu Mbok Sum, beliau memiliki pengalaman sebagai pengrajin tiwul ayu selama dua puluh tahun dan beliau pun adalah salah satunya sebagai orang yang melestarikan tiwul ayu sebagai makanan khas Desa Wisata Mangunan, dan beliau juga satu-satunya yang memiliki tempat produksi tiwul ayu yang besar dan produksi paling banyak diantara pengrajin lainnya yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

6. Status Kepemilikan Usaha

Status kepemilikan usaha pengrajin industri tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta rata-rata usaha mereka milik sendiri karena usaha tersebut turun menurun dari keluarganya tersebut. Semua pengrajin mengolah memproduksi dengan modal dan pengalaman mereka sendiri sehingga menurut pengrajin dengan hal tersebut akan lebih mempermudah dalam mengatur kebutuhan dan dana usaha industri dari tiwul.

C. Analisis Usaha

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan secara nyata dalam proses suatu produksi tersebut. Biaya eksplisit yang digunakan untuk proses produksi pengolahan tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Mangunan

Kabupaten Dlingo Yogyakarta meliputi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja luar keluarga dan biaya penyusutan alat.

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan pokok yang digunakan untuk membuat suatu barang maupun produk yang akan dihasilkan, umumnya bahan baku bersifat terus menerus dibutuhkan dalam proses produksi. Bahan baku utama dari pembuatan tiwul ayu adalah tepung gaplek yaitu gaplek singkong yang sudah diolah atau digiling menjadi tepung singkong, dan bahan tambahan lainnya diantaranya sebagai berikut:

Table 5. Rata-rata Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Pendukung Pengrajin Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Bahan-Bahan	Penggunaan (Kg/Butir)	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Tepung (gaplek)	474.9	4.511.550	30.9
Kelapa	1.470	4.532.010	31.0
Gula Merah	159	2.272.428	15.6
Gula Putih	23.7	229.890	1.6
Coklat	11.4	127.304	0.9
Keju	37.5	140.625	1.0
Plastik	648	982.106	6.7
Kerdus Kemasan	2.676	936.285	6.4
Gas	45	862.515	5.9
Kayu Bakar	7.5	16.875	0.1
Total		14.611.588	100.0

Tabel 11 menjelaskan bahwa biaya terbesar yang dikeluarkan pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan per bulan adalah bahan baku kelapa dan tepung (gaplek) karena bahan utama pembuatan tiwul ayu memerlukan tepung dan campuran parutan kelapa yang seimbang, perbandingan campuran keduanya antara tepung (gaplek) dengan parutan kelapa sama yaitu 1:1. Rata-rata per bulan pengrajin.

Harga dari tepung (gaplek) untuk saat ini cenderung semakin mahal karena tepung yang berkualitas baik untuk pembuatan tiwul ayu hanya ada di Desa Mangunan namun bukan berarti diluar daerah tersebut tidak ada tepung (gaplek), menurut hasil wawancara dengan pengrajin hasil olahan dari tepung khas Desa mangunan sangat berbeda dengan tepung yang diolah dari daerah lain sehingga yang menjadi ciri khas tiwul ayu yang gurih dan enak adalah tepungnya tersebut. Harga per kilo gramnya tepung khas daerah tersebut terbilang cukup mahal per kilogramnya tepung khas Desa Mangunan berkisar antara Rp.10.000 dan dapat naik sewaktu-waktu hingga Rp.12.000,-per kilogram nya dan untuk kelapa sendiri tergantung harga pasaran yang cenderung selalu naik turun sehingga untuk biaya bahan baku cukup besar dikeluarkan oleh pengraji belum lagi ditambah bahan tambahan seperti bahan peanis gula jawa, gula pasir, coklat dan keju.

a. Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang dikeluarkan pada alat produksi namun tidak secara tunai dibayarkan melainkan menggunakan jangka waktu biasanya tahunan. Berikut adalah nilai penyusutan alat dari produksi twul ayu di

Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta sebagai berikut.

Table 6. Rata-rata Penyusutan Alat Per Bulan Pada Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Penyusutan Alat	Biaya	Persentase (%)
Kompor	8.565	26
Gas	3.724	11
Alat Kukus	2.746	8
Mesin Parut Kelapa	2.670	8
Baskom	5.000	15
Tampah	7.086	21
Lap	2.014	6
Pisau	881	3
Kipas Angin	417	1
Japitan Kue	327	1
Total	33.429	100

Tabel 12 menjelaskan bahwa biaya penyusutan alat terbesar adalah biaya alat kompor gas dan mesin pamarut kelapa karena untuk biaya kompor sendiri rata-rata pengrajin menggunakan kompor dengan kapasitas besar dengan harga pemberian awal cukup mahal yaitu berkisaran Rp. 700.000,- dan untuk mesin pamarut kelapa sebesar Rp. 350.000,-.

b. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga

Biaya tenaga kerja luar keluarga adalah biaya yang dibayarkan secara nyata kepada tenaga kerja selain keluarga. Berikut ini adalah total biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) untuk periode satu bulan produksi tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kasihan Bantul Yogyakarta.

Table 7. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Uraian Kegiatan	Jumlah HKO	Upah (Rp)	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Pengupasan	7.19	50.000	359.375	24
Pemarutan	4.69	50.000	234.375	16
Pencampuran	1.88	50.000	93.750	6.3
Pengukusan	10.31	50.000	515.625	35
Pendinginan	1.88	50.000	93.750	6.3
Pengemasan	3.8	50.000	187.500	13
Total	29.69	300.000	1.484.375	100

Tabel 13 menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) per bulannya tidak terlalu banyak dikeluarkan karena rata-rata pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) hanya tiga responden pengrajin yang menggunakan tenaga kerja luar keluarga (TKLK) ibu “Tumijem” pedukuhan (Kanigoro), ibu “Fatimah” pedukuhan (Mangunan), dan mbok “Sum”

pedukuhan (Mangunan) sehingga biaya perbulannya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja luar keluarga (TKLK) sebesar Rp.1.484.375,-.

Biaya paling banyak dikeluarkan adalah biaya pengukusan, pengupasan kelapa, dan pamarutan kelapa. Proses pembuatan tiwul ayu paling lama adalah proses pengukusan rata-rata pengrajin dalam satu kali produksi per harinya membutuhkan waktu sekitar 3-4 jam untuk proses pengukusan. Biaya pengupasan kelapa sendiri dalam seharusnya pengrajin menggunakan bahan campuran kelapa sebanyak 50 butir dalam satu kali produksinya, proses tersebut melalui tahapan pengupasan dan pamarutan, proses tersebut cukup cukup membutuhkan tenaga yang banyak yaitu sekitar 2 sampai 3 orang, biasanya pengupasan kelapa dan pamarutan perharinya membutuhkan waktu sekitar 3-4 jam.

2. Total Biaya Eksplisit

Total biaya eksplisit adalah total dari keseluruhan biaya-biaya yang dikeluarkan secara nyata oleh pengrajin dalam periode satu bulan proses produksi pembuatan tiwul ayu. Total biaya eksplisit pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dapat dilihat sebagai berikut:

Table 8. Total Biaya Eksplisit Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Uraian	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Biaya Bahan Baku	14.611.588	90.6
Biaya Penyusutan	33.429	0.2
Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga	1.484.375	9.2

Jumlah	16.129.392	100
--------	------------	-----

Tabel 14 menjelaskan bahwa total biaya eksplisit pengrajin dari produksi tiwul ayu di Desa Mangunan cukup besar dikeluarkan per bulannya sebesar Rp. 16.129.392,- biaya paling besar yang dikeluarkan oleh pengrajin adalah biaya bahan baku pembuatan tiwul ayu dengan persentase 90,6% karena bahan baku sendiri terbilang cukup banyak dibutuhkan seperti bahan tepung, kelapa, bahan pemanis, dan bahan tambahan lainnya.

3. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang dikeluarkan secara tidak nyata dalam suatu proses produksi namun tetap diperhitungkan biaya tersebut meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya bunga modal milik sendiri, dan biaya sewa tempat milik sendiri. Berikut adalah macam-macam biaya implisit yang dikeluarkan dalam proses produksi tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingk Kabupaten Bantul Yogyakarta.

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK)

Biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) adalah tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga sendiri biasanya tenaga kerja ini untuk membantu suatu proses produksi namun tidak dibayar secara nyata tetapi tetap diperhitungkan dan masuk sebagai biaya eksplisit. Berikut ini adalah biaya tenaga kerja dalam keluarga yang dikeluarkan pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan dalam satu bulan produksi.

Table 9. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Uraian Kegiatan	Jumlah HKO	Upah (Rp)	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Pengupasan	8.44	50.000	421.875	14
Pemarutan	5.00	50.000	250.000	8
Pencampuran	7.72	50.000	385.938	13
Pengukusan	23.44	50.000	1.171.875	39
Pendinginan	3.59	50.000	179.688	6
Pengemasan	11.25	50.000	562.500	19
Total	59.44	300.000	2.971.875	100

Tabel 15 menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja dalam keluarga cukup banyak dikeluarkan karena mayoritas pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta menggunakan tenaga kerja melainkan dari anggota keluarganya sendiri dari proses pembuatan tiwul ayu, pengukusan hingga pemasaran tiwul ayu dikerjakan oleh anggota keluarga sendiri sehingga biaya implisit yang dikeluarkan cukup besar yaitu sebesar Rp.2.971.875,- per bulannya.

b. Biaya Bunga Modal Sendiri

Biaya bunga modal sendiri adalah besarnya bunga modal yang dikeluarkan oleh pengrajin namun tidak secara nyata dikeluarkan. Bunga modal sendiri diperoleh dari besarnya modal sendiri yang dikeluarkan oleh pengrajin kemudian dikali dengan bunga modal yang berlaku. Dalam penelitian ini bunga modal yang digunakan adalah bunga bank BRI sebesar 9% pertahun namun karena produksi

dari tiwu adalah harian akan dikonfeksi dalam periode bulanan menjadi 0.075%. Besarnya bunga modal sendiri pengrajin tiwula ayu sebesar Rp. 120.970,- per bulannya.

c. Biaya Sewa Tempat Sendiri

Biaya sewa tempat produksi tiwul ayu milik sendiri adalah biaya yang dikeluarkan namun tidak dibayarkan secara nyata oleh pengrajin tiwul ayu tetapi tetap diperhitungkan karena termasuk biaya implisit. Biaya sewa lahan milik sendiri umumnya untuk sewa tempat/bangunan sebagai tempat produksi dari industri tiwul ayu di Desa Mangunan per bulan sebesar Rp. 300.000,-

Secara keseluruhan biaya implisit yang dikeluarklan untuk proses produksi tiwul ayu di Desa Mangunan meliputi, biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya bunga modal milik sendiri, biaya sewa tempat milik sendiri sebagai berikut:

Table 10. Total Biaya Implisit Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Uraian	Biaya (Rp)	Persentase (%)
Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga	2.971.875	87.6
Biaya Bunga Modal Sendiri	120.970	3.6
Biaya Sewa Tempat Sendiri	300.000	8.8
Jumlah	3.392.845	100

Tabel 16 menjelaskan bahwa total biaya implisit yang dikeluarkan tidak secara nyata namun dapat diperhitungkan cukup besar. Biaya paling banyak yang dikeluarkan adalah dari biaya tenaga kerja dalam keluarga sebesar Rp.2.971.875,- perbulannya, karena mayoritas dari usaha pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta tenaga kerja yang digunakan untuk proses produksi dari tiwul ayu adalah sebagian besar melainkan dari anggota keluarganya sendiri karena menurut pengrajin penghasilan dari usaha yang dijalankan sekarang terbilang cukup sehingga jika menggunakan tenaga kerja atau pegawai diluar keluarga akan menambah biaya yang lebih besar lagi.

4. Penerimaan, Pendapatan dan Keuntungan

Penerimaan pengrajin diperoleh dari besarnya produksi tiwul ayu kemudian dikali dengan harga satuan per unitnya. Pendapatan yang diterima pengrajin yaitu setelah besarnya penerimaan yang didapatkan kemudian dikurangi dengan total biaya eksplisit. Besarnya keuntungan yang diterima tergantung dari besarnya penerimaan yang dikurangi dengan total biaya eksplisit dan biaya implisit dalam produksi periode satu bulan.

Table 11. Penerimaan Pengrajin Dari Hasil Penjualan Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Uraian	Jumlah Produksi (Unit)	Harga Satuan (Rp/Unit)	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Original	420	5.893	2.475.000	7.0
Gula Jawa	3.990	4.264	17.013.962	48.2

Coklat	990	8.000	7.920.000	22.4
Keju	990	8.000	7.920.000	22.4
			35.328.96	
Total	6.390	6.539	2	100

Tabel 17 menjelaskan bahwa penerimaan yang diperoleh pengrajin dari penjualan tiwul ayu perbulannya cukup besar diperoleh yaitu sebesar Rp.35.328.962,-.Pengrajin perbulannya mampu memproduksi tiwul ayu sebanyak 6.390 Unit dengan berbagai jenis varian rasa diantaranya original, gula jawa, coklat, dan keju. Dari keseluruhan varian rasa yang ditawarkan konsumen cenderung menyukai rasa gula jawa selain rasanya yang khas dan enak harga yang ditawarkan pun cukup murah untuk tiwul ayu rasa gula jawa hanya di harga sebesar Rp.4.264.- per Unitnya dengan total pendapatan cukup besar yaitu sebesar Rp. 17.013.962,-

Table 12. Total Penerimaan, Pendapatan, dan Keuntungan Usaha Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta

Uraian	Total Biaya
Penerimaan	35.328.962
Biaya Ekspliat	16.129.392
Biaya Implisit	3.392.845
Pendapatan	19.199.570
Keuntungan	15.806.725

Tabel 18 menjelaskan bahwa total penerimaan yang diperoleh pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul

Yogyakarta jumlah produksi yang dihasilkan kemudian dikalikan harga jual per unitnya sehingga menghasilkan penerimaan yaitu sebesar Rp. 35.328.962,- penerimaan pengrajin cukup besar karena rata-rata pengrajin memproduksi tiwul ayu perbulannya sebanyak 6.390 dengan empat jenis varian rasa yaitu original, gula jawa, coklat, dan keju dengan harga berbeda. Besar kecilnya biaya eksplisit dan biaya implisit mempengaruhi pendapatan pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta. Pendapatan diperoleh dari besarnya penerimaan di kurangi dengan total biaya eksplisit. Rata-rata keuntungan yang diperoleh oleh pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta adalah sebesar Rp.15.806.725,- dilihat dari hasil keuntungan yang didapatkan cukup besar dari usaha industri tiwul ayu tersebut dapat dikatakan sangat menguntungkan bagi pengrajin dan layak untuk dijalankan.

5. Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dapat ditentukan dengan beberapa indikator yaitu produktivitas modal, produktivitas tenaga kerja dan break event point. Hal ini dapat dilihat sebagai berikut:

a. Produktivitas Modal

Analisis produktivitas modal digunakan untuk mengetahui seberapa besar produktifnya suatu modal itu akan kembali dalam suatu usaha yang disebutkan. Berikut adalah produktivitas modal pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta sebagai berikut:

Table 13. Produktivitas Modal Usaha Industri Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Uraian	Nilai
Pendapatan	19.199.570
Sewa Tempat Sendiri (Rp)	300.000
Biaya TKDK (Rp)	2.971.875
Biaya Eksplisit (Rp)	3.392.845
Produktivitas Modal	4.7

Berdasarkan tabel 18 menjelaskan produktivitas modal pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta yaitu sebesar 4,7%, lebih besar dari suku bunga pinjaman yang berlaku dengan tingkat suku bunga pinjaman per harinya sebesar 0,075%. Hal ini dinyatakan bahwa usaha industri pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dikatakan layak untuk di usahakan. Pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan dapat mengembangkan usahanya dengan cara meminjam uang kepada lembaga keuangan karena pengrajin dinilai sudah mampu untuk mengembalikan pinjaman dan sekaligus bunga pinjamannya.

b. Produktivitas Tenaga Kerja

Analisis produktivitas tenaga kerja digunakan untuk mengetahui seberapa produktifnya tenaga kerja yang terlibat dalam produksi pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dapat dilihat sebagai berikut:

Table 14. Produktivitas Tenaga Kerja Usaha Industri Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Uraian	Nilai
Pendapatan	19.199.570
Sewa Tempat Sendiri (Rp)	300.000
Bunga Modal Sendiri (Rp)	120.970
Jumlah TKDK (HKO)	59.4
Produktivitas Tenaga Kerja	315.939

Tabel 19 menjelaskan bahwa produktivitas tenaga kerja pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta sebesar Rp.315.939,-/HKO melebihi upah buruh yang ada di Desa Mangunan yaitu sebesar Rp.50.000,-/HKO . Hal ini dapat dikatakan bahwa industri usaha pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangungn Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dikatakan layak untuk diusahakan karena produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah tenaga kerja. Tenaga kerja dalam keluarga lebih baik digunakan dalam usaha industri tiwul ayu daripada harus menggunakan tenaga kerja luar keluarga atau buruh lainnya.

c. *Break Even Point*

Break Even Point dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya ($TR = TC$). BEP dapat dilihat dari segi jumlah produksi, lamanya waktu pengembalian modal dan jumlah biaya yang

dikeluarkan. BEP ditinjau dari dua aspek harga dan aspek produksi produk. Berikut adalah BEP pengrajin tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 21.

Table 15. *Break Even Point* (BEP) Usaha Industri Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta.

Uraian	Jumlah
Total Biaya (Rp)	19.522.237
Total Produksi (Unit)	6.390
BEP Harga (Rp)	3.055
Total Biaya (Rp)	19.522.237
Harga (Rp/Unit)	6.539
BEP Produksi (Rp/Unit)	2.985

Tabel 20 menjelaskan bahwa BEP harga yang diperoleh pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta sebesar Rp. 3.055,- lebih kecil dari harga tiwul ayu per unitnya yaitu sebesar Rp. 6.539,- hal ini dapat diartikan bahwa usaha pengrajin industri tiwul ayu yang ada di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta mampu melewati BEP titik impas harga sehingga usaha tersebut menguntungkan dan dikatakan layak untuk di usahakan. Sedangkan untuk BEP produk pengrajin menghasilkan produksi tiwul ayu sebanyak 2.985 unit lebih kecil dari produksi pengrajin tiwul ayu yaitu sebesar 6.390 unit pert bulannya, dapat diartikan hal ini BEP produksi pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul

Yogyakarta mampu melewati titik impas sehingga usaha industri tiwul ayu menguntungkan dan layak diusahakan.