

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Industri Griya Cokelat Nglanggeran

Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri berbasis masyarakat yang dikembangkan oleh adanya inisiasi terhadap kakao oleh ibu-ibu PKK (Purbarasa) sekitar 2010-2011 dengan mengolah kakao fresh menjadi dodol kakao. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri sekaligus pusat belanja oleh-oleh khas Desa Nglanggeran. Saat ini di Griya Cokelat Nglanggeran sudah dapat memproduksi 8 varian produk yang diolah secara mandiri dengan tenaga kerja sebagian dari ibu-ibu di Desa Nglanggeran. Selain itu di Griya Cokelat juga tidak hanya menyediakan produk olahan dari Griya Cokelat Nglanggeran saja akan tetapi juga menyediakan produk olahan beberapa industri rumah tangga yang diproduksi oleh masyarakat Nglanggeran sekitar yang kemudian dititipkan di Griya Cokelat Nglanggeran.

1. Produk Olahan Kakao Griya Cokelat Nglanggeran

Saat ini Griya Cokelat Nglanggeran memiliki beberapa produk yang menjadi unggulan yakni minuman bubuk cokelat/*chocomix* dengan beberapa varian rasa, *chocobar*/cokelat batang, bakpia cokelat dan dodol cokelat. Griya Cokelat biasanya lebih banyak melakukan produksi minuman bubuk cokelat / *chocomix* karena setiap produksi yang dilakukan mampu menghasilkan hingga 300 bungkus *chocomix* setiap varian dan proses produksi biasa dilakukan dalam 1 hari dengan waktu 3 jam produksi. Selain produk *chocomix* ada beberapa produk lain yakni cokelat batang (*chocobar*), bakpia cokelat, dan dodol cokelat yang

jumlah produksinya berdasarkan kebutuhan stok karena produk tersebut bukan merupakan produk yang bisa bertahan lama.

2. Pemasaran

Produk dari Griya Cokelat dipasarkan tidak hanya di Griya Cokelat. Pihak Griya Cokelat berupaya memasarkan produk di beberapa tempat agar lebih dikenal luas oleh masyarakat. Produk dipasarkan di Pamela Wonosari, Toko oleh-oleh yang berlokasi di Wonosari, Jogja Scrummy, serta melakukan penjualan melalui online di beberapa *e-commerce* seperti Bukalapak, Shopee, Tokopedia, dan Instagram. Beberapa produk yang paling banyak dipasarkan di luar Griya Cokelat yakni minuman coklat (*chocomix*), cokelat batang, dan pisang salut.

3. Kendala yang dialami Griya Cokelat

Selama proses pengembangan Griya Cokelat tentunya mengalami beberapa kendala yang menjadi hal penting untuk dapat diselesaikan. Kendala transfer ilmu kepada masyarakat petani terkait pengembangan kakao menjadi cokelat dengan berbagai inovasi macam produk yang masih kurang sehingga menyebabkan tidak banyak masyarakat yang tahu. Griya cokelat yang masih merupakan industri kecil berbasis masyarakat masih belum banyak juga diketahui oleh umum. Hal tersebut menjadi suatu kendala dalam membangun brand hasil produk Griya Cokelat untuk meyakinkan konsumen terkait produk yang dihasilkan serta dipasarkan. Produk Griya Cokelat saat ini mengalami kendala terkait proses legalitas MD (Makanan Dalam Negeri) yang belum dimiliki oleh Griya Cokelat dan saat ini sedang dalam proses pengajuan legalitas.

Griya Cokelat yang sering menerima kunjungan wisatawan luar / dalam negeri sering mendapatkan masukan untuk mengembangkan inovasi produk lebih banyak lagi, akan tetapi pihak Griya Cokelat masih mengalami kendala dalam hal pengembangan inovasi produk karena kurangnya modal yang dimiliki. Hal tersebut menjadi kendala yang cukup berarti bagi pihak Griya Cokelat agar menjadi lebih baik lagi.

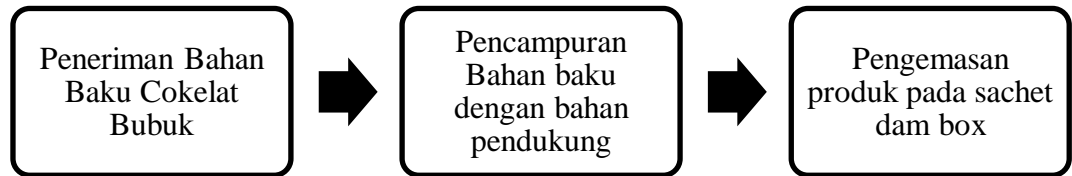
B. Proses Produksi olahan kakao

1. Chocomix

Proses pembuatan chocomix 5 varian (*Chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix tawa, chocomix ice*) menggunakan alat yang sama dalam setiap kegiatan produksi. Alat yang digunakan pada proses produksi Chocomix yaitu ;

- a. Mixer adalah mesin untuk mencampurkan bahan baku serta bahan pendukung lainnya.
- b. Timbangan digital digunakan untuk menimbang produk chocomix tiap sachet.
- c. Sealer/mesin press digunakan untuk mengepress kemasan sachet.

Proses pembuatan chocomix 5 varian (*Chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix tawa, chocomix ice*) dilakukan dengan cara yang sama hanya saja takaran masing-masing bahan baku dan bahan pendukung berbeda setiap varian. Secara umum, proses produksi chocomix dijelaskan pada bagan sebagai berikut :



Bagan 1. Proses produksi Chocomix seluruh varian

a. Chocomix

1. Penerimaan bahan baku berupa cokelat bubuk

Bahan baku diperoleh dari kluster pengolah bubuk yang diolah oleh tim / kluster pengolah bubuk yang dilakukan oleh ibu-ibu di wilayah Desa Nglanggeran. Bubuk cokelat yang digunakan untuk setiap kali produksi dalam satu resep chocomix yakni sebesar 60 gram.

2. Pencampuran bahan baku cokelat bubuk dengan bahan pendukung.

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diterima kemudian dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya seperti gula sebesar 360 gram dan susu bubuk sebesar 80 gram dalam satu resep di dalam alat mixer.

3. Pengemasan produk pada sachet dan box kardus

Kemasan chocomix menggunakan kemasan sachet dengan berat 25 gram kemudian dipress dengan sealer/mesin press setelah itu dilakukan proses pemasangan label tiap sachet. Setelah proses pelabelan dilakukan proses

pengepakan pada 2 jenis pack yakni pack kemasan kecil sejumlah 5 sachet dan pack kemasan panjang sejumlah 10 sachet.

b. Chocomix Classic

1. Penerimaan bahan baku berupa cokelat bubuk

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diperoleh kemudian dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya.. Bubuk cokelat yang digunakan untuk setiap kali produksi dalam satu resep chocomix classic yakni sebesar 150 gram. Jumlah bubuk cokelat pada chocomix classic menggunakan jumlah yang cukup banyak agar memiliki rasa cokelat yang cukup kuat.

2. Pencampuran bahan baku cokelat bubuk dengan bahan pendukung

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diterima kemudian dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya dalam satu resep seperti gula sebesar 300 gram dan susu bubuk sebesar 100 gram di dalam alat mixer.

3. Pengemasan produk pada sachet dan box kardus

Kemasan chocomix menggunakan kemasan sachet dengan berat 25 gram kemudian dipress dengan sealer/mesin press setelah itu dilakukan proses pemasangan label tiap sachet. Setelah proses pelabelan dilakukan proses pengepakan pada 2 jenis pack yakni pack kemasan kecil sejumlah 5 sachet dan pack kemasan panjang sejumlah 10 sachet.

c. Chocomix -ffee

1. Penerimaan bahan baku berupa cokelat bubuk

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diterima nantinya akan dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya. Bubuk cokelat yang digunakan untuk setiap kali produksi dalam satu resep chocomix-ffee yakni sebesar 75 gram.

2. Pencampuran bahan baku cokelat bubuk dengan bahan pendukung

Bahan baku bubuk cokelat dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya dalam satu resep seperti gula sebesar 250 gram dan susu bubuk sebesar 70 gram dan bubuk kopi sebagai citarasa tambahan pada produk chocomix-ffee sebesar 80 gram setiap produksinya pada alat mixer.

3. Pengemasan produk pada sachet dan box kardus

Kemasan chocomix-ffee menggunakan kemasan sachet dengan berat 25 gram kemudian dipress dengan sealer/mesin press setelah itu dilakukan proses pemasangan label tiap sachet. Setelah proses pelabelan dilakukan proses pengepakan pada 2 jenis pack yakni pack kemasan kecil sejumlah 5 sachet dan pack kemasan panjang sejumlah 10 sachet.

d. Chocomix -tawa

1. Penerimaan bahan baku berupa cokelat bubuk

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diterima nantinya akan dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya. Bubuk cokelat yang digunakan untuk setiap kali produksi dalam satu resep chocomix-tawa yakni sebesar 75 gram.

2. Pencampuran bahan baku cokelat bubuk dengan bahan pendukung

Bahan baku bubuk cokelat dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya dalam satu resep seperti gula sebesar 100 gram dan susu bubuk tawa sebesar 250 gram.

3. Pengemasan produk pada sachet dan box kardus

Kemasan chocomix-tawa menggunakan kemasan sachet dengan berat 25 gram kemudian dipress dengan sealer/mesin press setelah itu dilakukan proses pemasangan label tiap sachet. Setelah proses pelabelan dilakukan

proses pengepakan pada 2 jenis pack yakni pack kemasan kecil sejumlah 5 sachet dan pack kemasan panjang sejumlah 10 sachet.

e. Chocomix –ice

1. Penerimaan bahan baku berupa cokelat bubuk

Bahan baku bubuk cokelat yang sudah diterima nantinya akan dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya. Bubuk cokelat yang digunakan untuk setiap kali produksi dalam satu resep chocomix-tawa yakni sebesar 100 gram.

2. Pencampuran bahan baku cokelat bubuk dengan bahan baku pendukung

Bahan baku bubuk cokelat dicampurkan dengan bahan pendukung lainnya seperti gula sebesar 400 gram dan susu bubuk tawa sebesar 100 gram . Pada produk chocomix-ice dibutuhkan gula yang cukup banyak agar rasa manis ketika menjadi minuman masih tetap terasa.

3. Pengemasan produk pada sachet dan box kardus

Kemasan chocomix-tawa menggunakan kemasan sachet dengan berat 25 gram kemudian dipress dengan sealer/mesin press setelah itu dilakukan proses pemasangan label tiap sachet. Setelah proses pelabelan dilakukan proses pengepakan pada 2 jenis pack yakni pack kemasan kecil sejumlah 5 sachet dan pack kemasan panjang sejumlah 10 sachet.

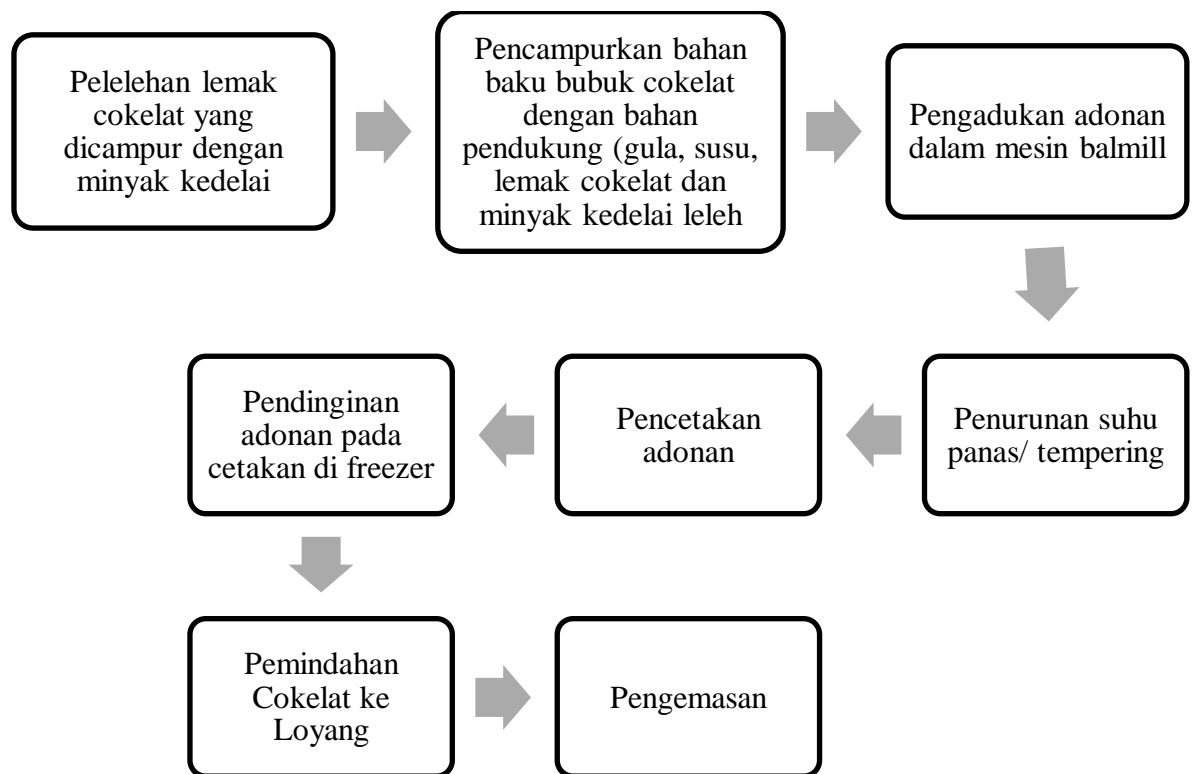
2. Chocobar

Alat yang digunakan untuk proses produksi chocobar , yaitu:

a. Baskom besar yang digunakan untuk tempat mencampurkan beberapa bahan seperti bubuk cokelat , gula , dan susu.

- b. Balmill digunakan untuk mencampurkan seluruh bahan seperti bubuk cokelat, gula, susu, dan lemak cokelat yang sudah dilelehkan.
- c. Alat cetakan digunakan untuk tempat adonan cokelat yang sudah dicampur.
- d. Freezer merupakan alat untuk membuat adonan cokelat menjadi bentuk batangan sesuai dengan cetakan.
- e. Alat lem tembak digunakan untuk merekatkan kemasan chocobar.

Proses pembuatan chocobar sebagian besar menggunakan tenaga mesin yang dilakukan selama 1 hari penuh. Proses pembuatan chocobar dapat dijelaskan pada bagan sebagai berikut :



Bagan 2. Proses produksi Chocobar

1. Melelehkan lemak cokelat

Sebelum dilakukan produksi terlebih dahulu melelehkan lemak cokelat yang nantinya akan dicampurkan dengan minyak kedelai dan dicampurkan dengan bahan lainnya.

2. Mencampurkan bahan baku dan bahan lain

Bahan baku bubuk cokelat dicampurkan dengan bahan lainnya seperti gula, susu bubuk, dan lemak cokelat yang sudah dilelehkan bersama dengan minyak kedelai dalam satu baskom besar.

3. Mencampur dan mengaduk semua bahan dalam mesin balmill

Bahan yang sudah dicampur pada baskom dipindahkan kedalam mesin balmill untuk diaduk. Proses pengadukan adonan cokelat pada mesin balmill dilakukan selama 12 jam tanpa henti.

4. Menurunkan suhu panas /tempering

Setelah adonan diaduk selama 12 jam pada mesin balmill kemudian adonan dikeluarkan dari mesin. Setelah dikeluarkan dari mesin, adonan yang dalam keadaan panas dengan suhu 50° C diturunkan suhu panasnya selama 24 jam hingga suhu dingin yakni 32° C. Hal tersebut dilakukan untuk memperoleh cokelat yang stabil karena akan menghasilkan kristal-kristal lemak berukuran kecil dengan titik leleh yang tinggi.

5. Mencetak adonan

Adonan cokelat yang sudah diturunkan suhu panasnya kemudian dipindahkan ke dalam alat cetakan chocobar dengan 2 macam ukuran yakni ukuran besar dengan berat 100 gram dan ukuran kecil dengan berat 40 gram.

6. Memasukkan adonan dalam cetakan pada freezer

Adonan cokelat yang sudah pada cetakan didinginkan dengan suhu beku pada freezer agar adonan cokelat menjadi padat.

7. Memindahkan cokelat ke Loyang

Cokelat pada freezer yang sudah padat kemudian dikeluarkan dari cetakan dan dipindahkan ke loyang untuk memudahkan dalam proses selanjutnya yakni pengemasan.

8. Pengemasan

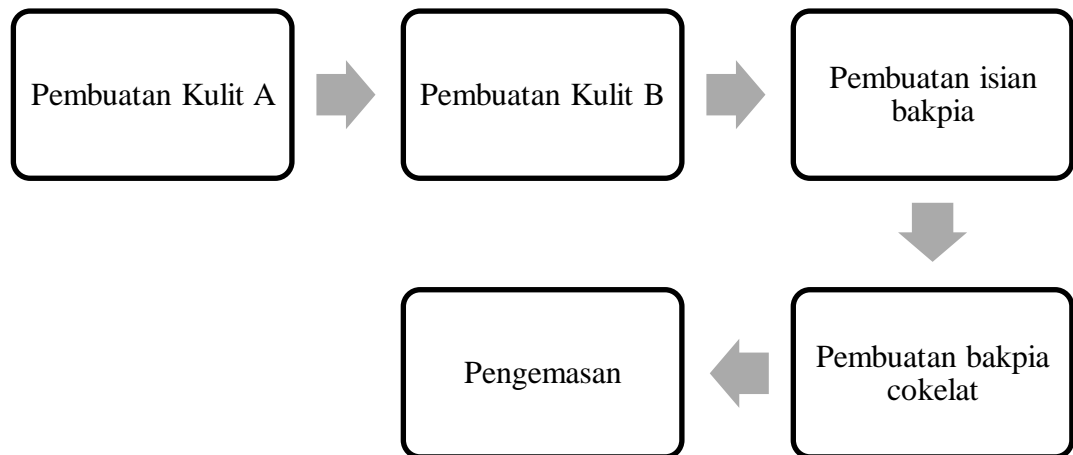
Cokelat batang (*Chocobar*) yang sudah siap maka dikemas pada kemasan alumunium foil kemudian dikemas pada kemasan yang terbagi menjadi 2 macam yakni kemasan 100 gram dan kemasan 40 gram.

3. Bakpia Cokelat

Alat yang digunakan pada proses pembuatan bakpia cokelat , yakni sebagai berikut:

- a. Baskom digunakan untuk wadah bahan baku dan bahan pendukung lainnya.
- b. Spatula kayu digunakan untuk mengaduk adonan
- c. Oven bakar digunakan untuk memanggang bakpia yang sudah diberi isian.

Proses pembuatan bakpia cokelat dilakukan selama 3 jam dalam setiap produksi. Setiap proses produksi akan menghasilkan 27 box bakpia cokelat dengan isi 20 pcs/box. Berikut ini merupakan proses pembuatan bakpia cokelat :



Bagan 3. Proses pembuatan bakpia coklat

a. Membuat Kulit A

Pembuatan kulit A merupakan proses yang pertama kali dilakukan yakni dengan mencampur tepung dan margarin dengan cara diuleni hingga kalis bersamaan dengan air hangat.

b. Membuat kulit B

Pada proses pembuatan kulit B dilakukan dengan mencampur tepung, margarin, dan bubuk coklat kemudian diuleni akan tetapi tidak sampai kalis seperti pembuatan kulit A.

c. Membuat isian bakpia

Bahan margarin dan air dimasak hingga mendidih kemudian dimasukkan bahan bubuk coklat dan tepung terigu lalu diaduk hingga kalis. Setelah adonan isian kalis, adonan dibiarkan ditempat terbuka agar adonan tidak terlalu panas. Setelah itu, sisihkan adonan isian

d. Membuat bakpia coklat

Setelah membuat kulit A , kulit B, dan isian bakpia. Masing-masing kulit A dan kulit B diambil dan ditumpuk menjadi satu kemudian dibentuk pipih. Setelah kulit A dan kulit B menyatu kemudian isi kulit tersebut dengan isian bakpia yang sudah didiamkan. Setelah diberi isian kemudian ditutup rapat, dibentuk bulat ,dan bakpia dibentuk pipih. Bakpia yang sudah diberi isian dan dibentuk kemudian diletakkan pada loyang yang sudah diberi margarin. Setelah semua bakpia diletakkan pada loyang , kemudian bakpia dipanggang pada oven hingga matang yakni selama 15 menit.

e. Pengemasan

Setelah bakpia matang kemudian bakpia dikemas pada kardus dengan jumlah setiap kardusnya sejumlah 20 buah bakpia.

C. Analisis Biaya Usaha Olahan Kakao di Griya Cokelat

Produk olahan kakao yang ada di Griya Cokelat sangat bervariasi akan tetapi produk yang dominan menggunakan bahan baku cokelat yakni chocomix , chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix-tawa, chocomix-ice, chocobar, dan bakpia cokelat. Dalam setiap proses produksi chocomix dilakukan secara bergantian setiap harinya sehingga dalam waktu 1 bulan produksi setiap varian chocomix dilakukan 4 kali. Pada bulan Mei 2019 jumlah produksi lebih banyak pada produk chocomix dan chocomix classic hal tersebut dikarenakan pengunjung yang datang lebih banyak berasal dari luar negeri sehingga jumlah produksi kedua produk tersebut lebih banyak yakni sebesar 8 kali resep. Produk chocomix ffee, chocomix-tawa, chocomix-ice pada bulan Mei 2019 hanya memproduksi sebesar 5 kali resep saja setiap 1 kali proses produksi. Selain chocomix , produk lain chocobar diproduksi 1 kali setiap minggunya tergantung jumlah permintaan untuk

memproduksi chocobar sehingga dalam waktu 1 bulan dilakukan 4 kali proses produksi. Sedangkan untuk produk bakpia coklat diproduksi 1 kali setiap minggunya tergantung permintaan stock sehingga dalam waktu 1 bulan dilakukan 4 kali proses produksi. Pada produk bakpia coklat sangat diminimalisir dalam produksinya hanya tergantung dari jumlah permintaan stock karena masa kadaluwarsa produk yang tidak tahan lama.

Untuk memperoleh penerimaan, pendapatan dan keuntungan tentunya tidak akan terlepas dari biaya-biaya setiap proses produksi pada masing-masing produk seperti biaya eksplisit dan biaya implisit setiap produk. Berikut ini merupakan biaya yang digunakan masing-masing produk dalam waktu satu bulan:

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang digunakan dalam proses produksi olahan kakao meliputi biaya bahan baku yakni bubuk coklat, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain. Terdapat beberapa biaya yang dikeluarkan dalam produksi masing-masing produk olahan kakao secara rinci yakni sebagai berikut:

- a. Biaya Bahan Baku dan Bahan Pendukung

Bahan baku dan bahan pendukung sangat berperan penting dalam proses produksi produk olahan kakao menjadi chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix-tawa, chocomix-ice, chocobar, dan bakpia coklat. Apabila tidak terdapat bahan baku dan bahan pendukung tidak akan ada produk olahan kakao. Adapun biaya bahan baku dan bahan pendukung dalam proses produksi olahan kakao menjadi chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix-tawa,

chocomix-ice, chocobar, dan bakpia coklat di Griya Cokelat yang dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 1. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocomix		
	Jumlah(kg)	Harga	Biaya
Cokelat Bubuk	1,92	200.000	384.000
Gula	11,52	13.000	149.760
Susu Bubuk	2,56	65.000	166.400
Jumlah			700.160

Pada tabel 5 dapat dilihat bahwa produk chocomix menggunakan bahan baku utama coklat bubuk yang diperoleh dari kluster pengolahan bubuk coklat. Setiap proses produksi dengan 8 kali resep di Griya Cokelat menggunakan bubuk coklat dengan jumlah 480 gram dengan harga Rp.200.000,- per kilogram. Proses produksi chocomix menggunakan 8 kali resep dikarenakan pada bulan Mei 2019 pengunjung yang datang ke Griya Cokelat lebih banyak berasal dari luar negeri sehingga minat produk lebih banyak ke produk Chocomix. Dengan produksi chocomix sebanyak 4 kali dalam sebulan dibutuhkan 1,92 kg bubuk coklat dengan biaya sebesar Rp. 384.000,-. Chocomix diolah dengan bahan pendukung lainnya yakni gula dan susu bubuk untuk menambah cita rasa manis akan tetapi tidak mengurangi rasa khas dari coklat sebagai bahan baku utamanya. Dalam sebulan total biaya yang dikeluarkan pada pengolahan chocomix sebesar Rp.700.160,-.

Tabel 2. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocomix classic		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	4,8	200.000	960.000
Gula	9,6	13.000	124.800
Susu Bubuk	3,2	65.000	208.000
	Jumlah		1.292.800

Pada tabel 6 dapat dilihat bahwa produk chocomix classic menggunakan bahan baku cokelat bubuk yang cukup banyak dibandingkan dengan produk chocomix lain yakni sebesar 150 gram setiap proses produksi dengan 1 kali resep. Proses produksi chocomix classic menggunakan 8 kali resep dikarenakan pada bulan Mei 2019 pengunjung yang datang ke Griya Cokelat lebih banyak berasal dari luar negeri sehingga minat produk pengunjung yakni pada produk Chocomix classic . Produksi chocomix classic dilakukan 4 kali selama satu bulan. Sehingga dalam satu bulan produksi chocomix classic membutuhkan 4,8 kilogram bahan baku cokelat bubuk. Dalam pengolahan chocomix classic , takaran bahan baku cokelat bubuk yang dibutuhkan cukup besar dibandingkan bahan pendukung lain. Hal tersebut dikarenakan agar rasa cokelat lebih dominan dengan citarasa agak pahit dan ketika diminum sedikit lebih kental. Total biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan chocomix classic yakni sebesar Rp.1.292.800,-.

Tabel 3. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocomix-ffee		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	1,5	200.000	300.000
Gula	5	13.000	65.000
Susu Bubuk	1,4	65.000	91.000
Bubuk Kopi	1,6	72.000	115.200
	Jumlah		571.200

Pada tabel 7 dapat dilihat bahwa produk chocomix-ffee menggunakan bahan baku coklat bubuk sebesar 75 gram setiap proses produksi dengan 1 kali resep. Dalam sebulan produksi chocomix-ffe dilakukan sebanyak 4 kali dengan 5 kali resep sehingga membutuhkan bahan baku coklat bubuk sebesar 1,5 kilogram. Bahan pendukung yang dibutuhkan pada produk chocomix-ffe hampir sama dengan produk chocomix lainnya yakni menggunakan gula dan susu bubuk. Bahan pendukung tambahan yang membedakan dengan varian chocomix lainnya yakni bubuk kopi. Bubuk kopi yang digunakan yakni bubuk kopi hitam kapal api dengan takaran 80 gram setiap proses produksinya. Total biaya yang digunakan dalam proses produksi chocomix-ffee dalam satu bulan yakni sebesar Rp.571.200,-.

Tabel 4. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocomix-tawa		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	1,5	200.000	300.000
Gula	2	13.000	26.000
Susu Etawa	5	120.000	600.000
	Jumlah		926.000

Dilihat dari tabel 8 bahwa produk chocomix-tawa menggunakan bahan baku coklat bubuk sebesar 75 gram pada setiap proses produksi dengan 1 kali resep. Proses produksi chocomix-tawa dilakukan 4 kali produksi dengan 5 kali resep dalam sebulan. Sehingga, bahan baku coklat bubuk yang dibutuhkan sebesar 1,5 kilogram setiap bulan. Seperti produk chocomix varian rasa yang lainnya bahan pendukung lain yang digunakan yakni gula dan susu. Akan tetapi, ada perbedaan yang cukup berbeda pada produk chocomix-tawa yakni dengan menggunakan

susu kambing etawa yang diperoleh dari peternak kambing etawa di wilayah Desa Nglanggeran. Takaran susu etawa bubuk yang digunakan dalam satu kali proses produksi dengan 5 kali resep yakni sebesar 1,25 kilogram. Total biaya keseluruhan dari proses produksi chocomix-tawa selama satu bulan yakni sebesar Rp.926.000,-. Biaya yang dikeluarkan cukup besar dibandingkan dengan varian produk chocomix yang lain karena menggunakan bahan pendukung susu kambing etawa bubuk dengan harga Rp.120.000,- perkilogram.

Tabel 5. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocomix-ice		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	2	200.000	400.000
Gula	8	13.000	104.000
Susu Bubuk	2	65.000	130.000
	Jumlah		634.000

Dilihat dari tabel 9 bahwa bahan baku cokelat bubuk pada proses produksi chocomix-ice yang digunakan sebesar 100 gram dalam setiap proses produksinya dalam 1 kali resep. Sehingga dalam 4 kali produksi setiap bulannya dengan 5 kali resep menggunakan bahan baku cokelat bubuk sebesar 2 kilogram dengan biaya Rp.400.000,-. Bahan pendukung lainnya yang digunakan dalam produksi chocomix-ice hampir serupa dengan bahan pendukung varian chocomix lainnya yakni gula dan susu bubuk. Akan tetapi dalam chocomix-ice ini menggunakan gula yang cukup banyak agar citarasa manis masih tetap terasa karena chocomix-ice ini dianjurkan untuk dikonsumsi pada kondisi dingin atau dengan es batu. Total biaya yang dibutuhkan dalam satu bulan produksi yakni sebesar Rp.634.000,-.

Tabel 6. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocobar di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Chocobar		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	3,6	200.000	720.000
Gula	4,8	13.000	62.400
Susu Bubuk	5,6	65.000	364.000
Lemak Cokelat	7,2	120.000	864.000
Minyak Kedelai	2	75.000	150.000
	Jumlah		2.160.400

Griya Cokelat memiliki 2 varian chocobar yakni *dark chocolate* dan *milky chocolate*. Akan tetapi saat ini Griya Cokelat lebih memilih untuk memproduksi Chocobar dengan varian *milky chocolate* karena banyak konsumen yang lebih menyukai chocobar varian *milky chocolate*. Dilihat dari tabel 10 diatas bahwa produk chocobar menggunakan bahan baku utama yakni cokelat bubuk dengan takaran sebesar 0,9 kilogram dalam satu kali proses produksi. Dalam satu bulan Griya Cokelat melakukan proses produksi chocobar sebanyak 4 kali. Sehingga, dalam satu bulan cokelat bubuk yang digunakan yakni sebesar 3,6 kilogram. Bahan pendukung lainnya dalam produksi chocobar antara lain gula, susu bubuk, lemak cokelat, dan minyak kedelai. Lemak cokelat yang dibutuhkan yakni sebesar 7,2 kilogram dalam satu bulan produksi dengan biaya sebesar Rp.864.000,-. Dalam proses produksinya lemak cokelat masih harus dilelehkan untuk dicampur dengan minyak kedelai. Total biaya yang dibutuhkan dalam produksi chocobar yakni sebesar Rp.2.160.400,-.

Tabel 7. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao bakpia coklat di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Bahan Baku dan Bahan Pendukung	Bakpia Cokelat		
	Jumlah(kg)	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Cokelat Bubuk	12	200.000	2.400.000
Tepung Segitiga Biru	12	8.000	96.000
Margarin	2	12.000	24.000
Jumlah			2.520.000

Dilihat pada tabel 11 bahwa bahan baku coklat bubuk yang dibutuhkan dalam produksi bakpia coklat yakni sebesar 3 kilogram dalam satu kali produksi. Dalam satu bulan , proses produksi bakpia coklat dilakukan 4 kali sehingga dalam satu bulan produksi bakpia coklat penggunaan coklat bubuk yakni sebesar 12 kilogram dengan biaya Rp.2.400.000,-. Bahan pendukung dalam produksi bakpia coklat diantaranya tepung segitiga biru, margarin, dan air. Total biaya yang digunakan dalam satu bulan produksi bakpia coklat yakni sebesar Rp.2.520.000,-.

b. Biaya Penyusutan

Setiap alat yang digunakan pada proses pengolahan *chocomix all varian*, *chocobar*, dan bakpia coklat memiliki perbedaan. Pada proses pengolahan produk *chocomix* menggunakan alat semi modern yakni mixer, timbangan digital, dan *sealer*. Berbeda dengan penggunaan alat pada proses pengolahan produk *chocobar* yang yakni dengan alat modern karena hamper seluruhnya dilakukan oleh mesin yakni mesin *ballmill* , baskom, kompor, ceret, cetakan coklat, freezer, dan alat lem tembak yang digunakan dalam proses pengemasan. Sedangkan penggunaan alat pada proses pengolahan bakpia coklat masih terbilang sederhana karena hanya menggunakan alat baskom, loyang , timbangan, kompor, oven bakar,

spatula, tampan, dan sendok. Berikut ini merupakan biaya penyusutan alat yang digunakan pada pengolahan produk olahan kakao di Griya Cokelat:

Tabel 8. Biaya Penyusutan alat pada pengolahan produk olahan kakao di Griya Cokelat

Nama Alat	Chocomix <i>all varian</i>	Chocobar	Bakpia
Mixer	833.333	-	-
Timbangan Digital	29.167	-	-
Mesin Press	66.667	-	-
Baskom	-	1.666	-
Kompore	-	100.000	100.000
Ballmill	-	3.333.333	-
Ceret	-	6.666	-
Cetakan	-	166	-
Freezer	-	500.000	-
Alat Lem Tembak (Kemasan)	-	5.000	-
Oven Bakar	-	-	13.888
Loyang	-	-	500
Baskom Besar	-	-	2.500
Baskom Kecil	-	-	2.333
Timbangan	-	-	12.500
Spatula Kayu	-	-	333
Tampan	-	-	1.111
Sendok	-	-	20
Jumlah	929.167	3.946.833	133.188
Biaya Penyusutan	185.833	3.946.833	133.188
Biaya Penyusutan/Bulan	15.468,12	328.902,75	11.099

Dilihat dari tabel 12 terdapat beberapa alat yang digunakan dalam proses pengolahan produk chocomix, chocobar, dan bakpia cokelat yang ada di Griya Cokelat dan sudah digunakan selama 3 tahun. Penggunaan alat yang sama digunakan untuk proses pengolahan seluruh varian produk chocomix. Alat yang digunakan pada pengolahan produk chocomix yakni mixer, timbangan digital, mesin press. Mixer digunakan untuk mencampurkan bahan baku dengan bahan pendukung lainnya. Timbangan digital dan mesin press digunakan dalam proses

pengemasan produk chocomix. Timbangan digital yang digunakan untuk menimbang takaran produk chocomix yang telah dicampur dengan berat yang sudah diatur yakni 25 gram untuk setiap sachetnya. Biaya penyusutan yang digunakan untuk proses pengolahan seluruh produk chocomix yakni sebesar Rp 929.167,-. Sedangkan pada setiap varian produk chocomix biaya penyusutan yang digunakan yakni sebesar Rp 185.833,-/tahun. Apabila dalam sebulan biaya penyusutan pada penggunaan produksi chocomix yakni sebesar Rp 15.468,12,-.

Berdasarkan tabel 12 juga terdapat alat yang digunakan dalam pengolahan produk chocobar. Total biaya penyusutan pada penggunaan alat pengolahan produk chocobar cukup besar dibandingkan dengan penggunaan alat untuk pengolahan produk lainnya yakni sebesar Rp.3.946.833,-/tahun sedangkan biaya penyusutan penggunaan alat setiap bulan yakni sebesar Rp 328.902,-. Hal tersebut dikarenakan oleh adanya penggunaan alat balmill dan freezer.

Selain produk chocomix dan chocobar , dilihat dari tabel 12 terdapat juga alat yang digunakan untuk pengolahan produk bakpia coklat. Beberapa alat yang digunakan yakni baskom, loyang , timbangan, kompor, oven bakar, spatula, tampan, dan sendok. Baskom yang digunakan terdapat 2 macam yakni baskom besar dan baskom kecil dengan kegunaan yang sama yakni sebagai wadah untuk menempatkan adonan. Timbangan yang digunakan pada pengolahan produk bakpia coklat yakni untuk menimbang takaran adonan isian bakpia. Setelah adonan isian ditimbang dan dibentuk bersamaan kulit , maka adonan bakpia yang sudah dibentuk diletakkan pada loyang untuk proses pemanggangan. Alat oven bakar digunakan untuk memanggang bakpia yang sudah dibentuk dan diberi isian. Penggunaan alat oven bakar masih cukup tradisional yakni masih menggunakan

kompor. Setelah bakpia yang dipanggang matang, maka bakpia dipindahkan pada tampah untuk selanjutnya dikemas pada box bakpia. Total biaya penyusutan alat untuk proses pengolahan bakpia coklat yakni sebesar Rp.133,187.50,-/tahun sedangkan untuk setiap bulan Rp 11.099,-. Biaya penyusutan pada pengolahan bakpia coklat lebih sedikit dibandingkan dengan alat untuk pengolahan produk lainnya, karena alat yang digunakan masih cukup sederhana dan tidak menghabiskan biaya yang cukup besar.

c. Biaya TKLK

Pada proses pengolahan produk olahan kakao menjadi chocomix, chocobar, dan bakpia coklat menggunakan tenaga kerja yang berasal dari tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja luar keluarga merupakan ibu-ibu masyarakat Desa Nglanggeran karena Griya Cokelat merupakan industri berbasis masyarakat. Sehingga apabila menggunakan tenaga kerja luar keluarga maka tenaga kerja wajib diberi upah secara nyata.

Tabel 9. Biaya tenaga kerja luar keluarga di Griya Cokelat Nglanggeran dalam satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Produk	TKLK		
	Jumlah HKO	Upah	Nilai
Chocomix	1,5	50.000	75.000
Chocomix classic	1,5	50.000	75.000
Chocomix ffee	1,5	50.000	75.000
Chocomix tawa	1,5	50.000	75.000
Chocomix ice	1,5	50.000	75.000
Chocobar	2,5	50.000	125.000
Bakpia Cokelat	2,5	50.000	125.000

Tenaga kerja yang bekerja di Griya Cokelat diberi upah Rp.50.000,- setiap hari dengan waktu kerja normal 8 jam dengan pembagian masing-masing

karyawan 6 hari kerja di mulai dari hari senin hingga minggu . Tugas tenaga kerja setiap hari tidak hanya melakukan produksi satu produk saja akan tetapi dalam sehari tenaga kerja bisa saling membantu untuk melakukan kegiatan produksi produk lainnya.

Jumlah hari kerja yang digunakan dalam membuat produk chocomix seluruh varian masing-masing sama yakni 1,5 HKO. Hal tersebut dikarenakan dalam proses pembuatan chocomix membutuhkan waktu 3 jam dengan tugas masing-masing dilakukan 1 orang saja yakni mencampurkan bahan baku dan bahan pendukung dalam mixer, menimbang bubuk chocomix untuk dimasukkan ke dalam sachet , dan melakukan pelabelan sachet juga pengepakan sachet ke dalam box. Dalam satu bulan masing-masing produk chocomix melakukan produksi selama 4 kali, sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk masing-masing pengolahan produk chocomix yakni sebesar Rp. 75.000,-.

Dalam proses pengolahan produk chocobar menggunakan waktu yang cukup lama , akan tetapi pada prosesnya lebih sering menggunakan alat. Hal tersebut menyebabkan tenaga kerja hanya mengawasi alat yang sedang dihidupkan ketika melakukan proses pencampuran seluruh bahan dalam mesin balmill, dan tempering dengan waktu selama 30 menit. Dalam proses memasukkan adonan cokelat ke dalam cetakan membutuhkan satu tenaga kerja dengan waktu satu jam hingga masuk ke dalam *freezer*. Sedangkan dalam proses pengepakan kemasan chocobar yang sudah jadi dilakukan oleh 1 tenaga kerja saja dengan waktu 3 jam. Dalam sebulan pengolahan chocobar dilakukan selama 4 kali. Sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam pengolahan chocobar setiap bulan yakni sebesar Rp 125.000,-.

Produksi pengolahan produk bakpia coklat dilakukan selama 3 jam dengan 5 tenaga kerja yang melakukan tugas yang telah dibagi. Tugas yang dilakukan setiap satu tenaga kerja diantaranya membuat kulit a, membuat kulit b, membuat isian, pengisian kumbu/isian bakpia, dan pengepakan. Dalam sebulan produksi bakpia coklat dilakukan selama 4 kali. Sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bakpia coklat yakni sebesar Rp 125.000,-.

d. Biaya Lain-lain

Biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh Griya Cokelat digunakan untuk mendukung kegiatan produksi olahan kakao. Penggunaan biaya lain-lain yang dikeluarkan cukup berpengaruh terhadap proses produksi produk olahan kakao. Hal tersebut dikarenakan dapat memberi nilai jual yang tinggi bagi produk olahan kakao yakni chocomix , chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix-tawa, chocomix-ice, chocobar, dan bakpia coklat.

Dalam sebulan ada beberapa biaya yang ditanggung Griya Cokelat dalam seluruh kegiatan pengolahan produk apapun yakni biaya sewa lahan, biaya listrik dengan air, biaya transportasi, dan biaya beban manajer. Saat ini Griya Cokelat masih menyewa lahan yang digunakan untuk tempat produksi sekaligus toko. Dalam sebulan Griya Cokelat selalu mengeluarkan biaya sebesar Rp.200.000,-. Selain sewa lahan, Griya Cokelat juga mengeluarkan biaya untuk listrik dan air yang sangat penting bagi beroperasinya kegiatan di Griya Cokelat. Biaya yang dikeluarkan oleh Griya Cokelat dalam sebulan untuk kebutuhan listrik dan air yakni sebesar Rp.300.000,-. Dalam pemasaran produk olahan kakao di toko lain tentunya menggunakan transportasi yang digunakan untuk akomodasi pengantaran

beberapa produk di setiap toko. Dalam sebulan Griya Cokelat mengeluarkan biaya sebesar Rp.250.000,- untuk biaya bensin kendaraan motor atau mobil. Griya coklat juga membebankan biaya untuk manajer sebagai uang pulsa yakni sebesar Rp. 500.000,-. Biaya lain-lain yang diperlukan dalam satu bulan produksi produk olahan kakao di Griya Cokelat dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 10. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Sachet	640	200	128.000
Kemasan Kardus kecil	68	2.500	170.000
Kemasan box panjang	30	4.000	120.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			574.250

Dilihat pada tabel 14 bahwa pada pengolahan varian produk chocomix, biaya lain yang dikeluarkan yakni untuk kemasan sachet, kemasan kardus kecil, dan kemasan box panjang. Pada kemasan kardus kecil nantinya digunakan untuk produk chocomix dengan jumlah 5 sachet, sedangkan untuk kemasan box panjang digunakan untuk mengemas 10 sachet chocomix. Pada produk chocomix kemasan box dengan jumlah 5 sachet menggunakan box kardus dengan biaya Rp. 2.500,- setiap box dalam 1 bulan menggunakan 68 pcs box sedangkan kemasan box panjang yang digunakan selama 1 bulan produksi yakni dengan biaya Rp. 4000,- setiap box dengan menggunakan 30 pcs box . Sehingga dalam sebulan biaya lain-lain yang dibutuhkan selama 4 kali produksi dengan 5 kali resep produk chocomix yakni sebesar Rp. 542.250,-.

Tabel 11. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Sachet	704	200	140.800
Kemasan mika kecil	80	1.500	120.000
Kemasan box panjang	30	4.000	120.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			537.050

Dilihat pada tabel 15 bahwa pada pengolahan varian produk chocomix classic , biaya lain yang dikeluarkan yakni untuk kemasan sachet, kemasan mika kecil, dan kemasan box panjang. Pada kemasan mika kecil nantinya digunakan untuk produk chocomix classic dengan jumlah 5 sachet, sedangkan untuk kemasan box panjang digunakan untuk mengemas 10 sachet chocomix classic. Pada produk chocomix kemasan box dengan jumlah 5 sachet menggunakan box mika kecil dengan biaya Rp. 1.500,- setiap box dalam 1 bulan menggunakan 80 pcs box sedangkan kemasan box panjang yang digunakan selama 1 bulan produksi yakni dengan biaya Rp. 4000,- setiap box dengan menggunakan 30 pcs box . Sehingga dalam sebulan biaya lain-lain yang dibutuhkan selama 4 kali produksi produk chocomix classic yakni sebesar Rp. 537.050,-.

Tabel 12. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Sachet	380	200	76.000
Kemasan mika kecil	36	1.500	54.000
Kemasan box panjang	20	4.000	80.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			366.250

Dilihat pada tabel 16 bahwa pada pengolahan varian produk chocomix-ffee , biaya lain yang dikeluarkan yakni untuk kemasan sachet, kemasan mika kecil, dan kemasan box panjang. Pada kemasan mika kecil nantinya digunakan untuk produk chocomix-ffee dengan jumlah 5 sachet, sedangkan untuk kemasan box panjang digunakan untuk mengemas 10 sachet chocomix-ffee. Pada produk chocomix kemasan box dengan jumlah 5 sachet menggunakan box mika kecil dengan biaya Rp. 1.500,- setiap box dalam 1 bulan menggunakan 36 pcs box sedangkan kemasan box panjang yang digunakan selama 1 bulan produksi yakni dengan biaya Rp. 4000,- setiap box dengan menggunakan 20 pcs box . Sehingga dalam sebulan biaya lain-lain yang dibutuhkan selama 4 kali produksi produk chocomix-ffee yakni sebesar Rp 366.250,-.

Tabel 13. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Sachet	340	200	68.000
Kemasan mika kecil	28	1.500	42.000
Kemasan box panjang	20	4.000	80.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			346.250

Dilihat pada tabel 17 bahwa pada pengolahan varian produk chocomix-tawa, biaya lain yang dikeluarkan yakni untuk kemasan sachet, kemasan mika kecil, dan kemasan box panjang. Pada kemasan mika kecil nantinya digunakan untuk produk chocomix-tawa dengan jumlah 5 sachet, sedangkan untuk kemasan box panjang digunakan untuk mengemas 10 sachet chocomix-tawa. Pada produk chocomix tawa kemasan box dengan jumlah 5 sachet menggunakan box mika kecil dengan biaya Rp. 1.500,- setiap box dalam 1 bulan menggunakan 28 pcs box sedangkan kemasan box panjang yang digunakan selama 1 bulan produksi yakni dengan biaya Rp. 4000,- setiap box dengan menggunakan 20 pcs box. Sehingga dalam sebulan biaya lain-lain yang dibutuhkan selama 4 kali produksi produk chocomix-tawa yakni sebesar Rp. 346.250,-.

Tabel 14. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Sachet	480	200	96.000
Kemasan mika kecil	46	1.500	69.000
Kemasan box panjang	25	4.000	100.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			421.250

Dilihat pada tabel 18 bahwa pada pengolahan varian produk chocomix-ice , biaya lain yang dikeluarkan yakni untuk kemasan sachet, kemasan mika kecil, dan kemasan box panjang. Pada kemasan mika kecil nantinya digunakan untuk produk chocomix-ice dengan jumlah 5 sachet, sedangkan untuk kemasan box panjang digunakan untuk mengemas 10 sachet chocomix-tawa. Pada produk chocomix tawa kemasan box dengan jumlah 5 sachet menggunakan box mika kecil dengan biaya Rp. 1.500,- setiap box dalam 1 bulan menggunakan 46 pcs box sedangkan kemasan box panjang yang digunakan selama 1 bulan produksi yakni dengan biaya Rp. 4000,- setiap box dengan menggunakan 25 pcs box. Sehingga dalam sebulan biaya lain-lain yang dibutuhkan selama 4 kali produksi produk chocomix-ice yakni sebesar Rp. 421.250,-.

Tabel 15. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocobar di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Besar	192	1.500	288.000
Kemasan Kecil	448	700	313.600
Alumunium Foil	4	45.000	180.000
Gas	4	73.000	292.000
Isi Lem Tembak	5	1.000	5.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			1.234.850

Dilihat dari tabel 19 bahwa pada pengolahan produk chocobar mengeluarkan biaya untuk kemasan, gas, dan isi lem tembak. Kemasan yang digunakan pada produk chocobar yakni menggunakan 2 macam yakni alumunium foil sebagai pelapis produk chocobar lalu dikemas oleh kemasan kertas dengan label merk dari Griya Cokelat dengan 2 jenis yakni kemasan kertas besar untuk ukuran chocobar 100 gram dan kemasan kertas kecil untuk ukuran 40 gram. Biaya yang dikeluarkan untuk setiap macam kemasan tentunya berbeda. Pada kemasan besar membutuhkan biaya sebesar Rp. 1.500,-, kemasan kecil Rp.700,-, dan untuk kemasan alumunium foil Griya Cokelat selalu membeli dalam bentuk gulungan seharga Rp. 45.000,- untuk setiap gulung. Dalam sebulan dengan 4 kali produksi Griya Cokelat mengeluarkan biaya lain-lain sebesar Rp. 1.234.850,-.

Tabel 16. Biaya lain-lain pada pengolahan produk bakpia coklat di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019

Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
Kemasan Box	108	2.900	313.200
Gas 5 kg	1	73.000	73.000
Biaya sewa lahan			25.000
Biaya Transportasi			31.250
Listrik dan air			37.500
Beban Gaji Manajer			62.500
TOTAL			542.450

Dilihat dari tabel 20 bahwa biaya lain-lain pada produksi bakpia coklat yakni digunakan untuk kemasan box dan gas 5 kilogram. Kemasan box yang digunakan yakni kemasan kardus dengan desain dari Griya Cokelat yang dapat diisi 20 bakpia setiap box nya. Biaya yang dikeluarkan untuk kemasan box yakni sebesar Rp.2.900,-. Selain kemasan , tentunya biaya lain-lain yang dikeluarkan yakni untuk isi ulang gas 5 kilogram untuk penggunaan proses pemanggangan dengan oven. Dalam sebulan isi ulang gas yang digunakan untuk proses produksi bakpia coklat hanya satu kali isi ulang saja. Hal tersebut dikarenakan penggunaan gas yang tidak terlalu lama. Total biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan dengan 4 kali produksi yakni sebesar Rp. 542.450,-.

e. Total Biaya Ekplisit produksi olahan kakao di Griya Cokelat

Total biaya ekplisit pengolahan produk olahan kakao di Griya Cokelat merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku ,biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain. Total biaya ekplisit produk olahan kakao dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 17. Biaya Ekplisit produksi produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran dalam satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Produk	Biaya				Total Biaya Ekplisit
	Bahan Baku dan Bahan Pendukung	TKLK	Penyusutan Alat	Biaya Lain-lain	
Chocomix	700.160	75.000	15.486	574.250	1.364.896
Chocomix-classic	1.292.800	75.000	15.486	537.050	1.920.336
Chocomix-ffee	571.200	75.000	15.486	366.250	1.027.936
Chocomix-tawa	926.000	75.000	15.486	346.250	1.362.736
Chocomix-ice	634.000	75.000	15.486	421.250	1.145.736
Chocobar	2.160.400	125.000	328.903	1.234.850	3.849.153
Bakpia Cokelat	2.520.000	125.000	11.099	542.450	3.198.549

Berdasarkan tabel 21 dapat diketahui bahwa pengeluaran biaya ekplisit yang paling banyak dikeluarkan yakni pada produksi produk chocobar dengan biaya sebesar Rp. 3.849.153,-. Hal tersebut dikarenakan biaya kebutuhan bahan baku , bahan pendukung dan alat yang dikeluarkan cukup besar dibanding dengan produksi produk yang lainnya. Sedangkan pengeluaran biaya yang paling sedikit dikeluarkan yakni pada produksi produk chocomix-ffee dengan biaya sebesar Rp. 1.027.936,-.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit merupakan biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan untuk mendukung proses produksi produk olahan kakao di Griya Cokelat. Biaya implisit dalam industri Griya Cokelat meliputi biaya bunga modal sendiri dan sewa tempat. Biaya bunga modal sendiri didapat dari perhitungan total biaya produksi produk olahan kakao dikalikan dengan suku bunga pinjaman. Berdasarkan suku bunga pinjaman dari Bank Rakyat Indonesia (BRI) , suku bunga yang berlaku sebesar 7% pertahun atau 0,58% perbulan. Sedangkan sewa tempat produksi yang ada di Desa Nglanggeran tidak diperhitungkan hal tersebut karena tempat produksi Griya Cokelat disana dibangun dengan modal sendiri. Di Desa Nglangeran rata-rata sewa rumah dengan tipe sederhana selama satu bulan yakni sebesar Rp.250.000,-. Total biaya implisit yang dikeluarkan masing-masing produk olahan kakao dapat dijelaskan pada tabel sebagai berikut :

Tabel 18. Total Biaya Implisit Produksi Produk Olahan Kakao di Griya Cokelat Nglanggeran

Produk	Bunga Modal Sendiri	Sewa Tempat	Total Biaya Implisit
Chocomix	7.916	31.250	39.166
Chocomix Classic	11.137,95	31.250	42.388
Chocomix ffe	5.962,03	31.250	37.212
Chocomix tawa	7.903,87	31.250	39.154
Chocomix ice	6.645,27	31.250	37.895
Chocobar	22.325,09	31.250	53.575
Bakpia coklat	18.551,58	31.250	49.802

Biaya implisit yang paling tinggi dikeluarkan yakni pada produksi produk chocobar dengan total biaya sebesar Rp. 53.575,-. Sedangkan biaya implisit yang paling sedikit yakni pada produksi produk chocomix-ffee dengan total biaya sebesar Rp. 37.212,-.

D. Penerimaan

Penerimaan dari produk olahan kakao menjadi produk chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix tawa, chocomix ice, chocobar, dan bakpia coklat diperoleh dari perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual yang berlaku di Griya Cokelat. Masing-masing produk memiliki harga yang berbeda-beda. Berikut ini merupakan tabel penerimaan dalam satu bulan produksi yang ada di Griya Cokelat :

Tabel 19. Tabel penerimaan dalam satu bulan produksi yang ada di Griya Cokelat

Produk	Jumlah	Harga(Rp)	Penerimaan
Chocomix	640	5000	3.200.000
Chocomix classic	704	5500	3.872.000
Chocomix-ffee	380	5000	1.900.000
Chocomix tawa	340	5500	1.870.000
Chocomix ice	5480	5000	2.400.000
Chocobar	192	28000	12.096.000
Bakpia coklat	448	15000	
	108	35000	3.780.000

Pada tabel 23 dapat diketahui bahwa penerimaan dalam sebulan produksi diantara beberapa varian produk chocomix, produk chocomix classic yang paling memiliki jumlah penerimaan yang paling tinggi. Hal tersebut dikarenakan jumlah produk yang mampu dihasilkan sebanyak 704 sachet dengan harga jual Rp.5000 yang dikemas oleh 2 macam kemasan yaitu kemasan besar dengan isi 10 sachet dan kemasan kecil dengan isi 5 sachet, sehingga penerimaan yang didapat yakni sebesar Rp. 3.872.000,-. Selain itu produk chocomix-tawa merupakan inovasi produk yang paling diminati oleh masyarakat karena produk chocomix-tawa masih jarang ditemui di tempat lain. Selain produk chocomix, terdapat produk chocobar yang juga mendapatkan hasil penerimaan yang cukup tinggi yakni

sebesar Rp. 12.096.000,- dengan jumlah produk sebanyak 192 pcs varian 100 gram, dan 448 pcs varian 40 gram.

Varian produk olahan kakao yang lain yakni bakpia coklat juga cukup menghasilkan karena dalam satu bulan produksi mampu mendapatkan penerimaan produk sebesar Rp. 3.780.000,- dengan jumlah produk 108 box yang diisi oleh 20 buah bakpia. Harga yang ditentukan pada produk bakpia coklat cukup terjangkau karena hanya dijual dengan harga Rp. 35.000,-.

E. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan dari penjualan produk olahan kakao diperoleh dari perhitungan selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit. Selain itu, keuntungan dari penjualan produk olahan kakao diperoleh dari hasil pendapatan dikurangi dengan jumlah total biaya yakni biaya eksplisit dan biaya implisit. Hasil pendapatan dan keuntungan yang diperoleh dari beberapa varian produk olahan kakao dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 20. Pendapatan dan keuntungan produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Produk	Total Biaya Eksplicit	Total Biaya Implisit	Penerimaan	Pendapatan	Keuntungan
Chocomix	1.364.896	39.166	3.200.000	1.835.104	1.795.938
Chocomix classic	1.920.336	42.388	3.872.000	1.951.664	1.909.276
Chocomix-ffee	1.027.936	37.212	1.900.000	872.064	834.852
Chocomix tawa	1.362.736	39.154	1.870.000	507.264	468.110
Chocomix ice	1.145.736	37.895	2.400.000	1.254.264	1.216.369
Chocobar	3.849.153	53.575	12.096.000	8.246.847	8.193.272
Bakpia coklat	3.198.549	49.802	3.780.000	581.451	531.649

Pada tabel 24 dapat dilihat bahwa diantara varian produk chocomix jumlah penerimaan yang paling banyak diterima dalam satu bulan produksi yakni pada produk chocomix classic sebesar Rp. 3.872.000,-. Dari hasil penerimaan tersebut dapat diketahui jumlah pendapatan dari total biaya ekplisit yakni sebesar Rp. 1.920.336,-, sehingga dapat diketahui pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 1.951.664,-. Setelah mengetahui pendapatan, dari total biaya ekplisit dan biaya implisit dapat diketahui bahwa dalam sebulan Griya Cokelat mampu memperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.909.276,- dari hasil penjualan produk chocomix classic.

Pada varian produk lainnya terdapat produk chocobar dengan hasil penerimaan paling tinggi, hal tersebut dikarenakan jumlah produksi yang dibuat cukup banyak sehingga memiliki hasil penerimaan sebesar Rp.12.096.000. Didapat dari hasil peneriman dapat diketahui pendapatan dalam sebulan produksi produk chocobar yakni sebesar Rp. 8.246.847,-. Hasil pendapatan didapat dari hasil penerimaan dikurangi biaya ekplisit yakni sebesar Rp. 3.849.153,-. Sedangkan dari hasil pendapatan akan diperoleh keuntungan yang didapat berdasarkan hasil pengurangan total biaya ekplisit dan total biaya implisit dalam penjualan produk chocobar yakni sebesar Rp. 8.193.272,-. Selain produk chocobar terdapat produk bakpia cokelat yang juga menerima hasil penerimaan yang cukup yakni sebesar Rp.3.780.000,-. Dari hasil penerimaan yang didapat maka dapat diketahui hasil pendapatan dari satu bulan Griya Cokelat melakukan produksi bakpia cokelat yang dikurangi dengan biaya ekplisit yakni sebesar Rp. 3.198.549,-, sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp. 581.451,-. Setelah itu,

tentunya dari hasil penjualan produk bakpia coklat didapatkan keuntungan sebesar Rp. 531.649,-.

F. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dari suatu produk olahan kakao dapat diketahui dari kegiatan produksi yang dilihat berdasarkan pengurangan biaya bahan baku dengan sumbangan input lainnya terhadap output yang telah dihasilkan namun tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah beberapa produk olahan kakao yang ada di Griya Cokelat pada setiap kilogram bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 21. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (Kg/bulan)	640
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,92
Faktor Konversi	333,33
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	471.820
Nilai Output (Rp /Kg)	1.666.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	994.847
b. Rasio Nilai Tambah (%)	59,69%

Berdasarkan tabel 25 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk coklat sebanyak 1,92 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix sebanyak 640 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp. 5.000,- dengan faktor konversi 333,33 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.666.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang apabila sudah melalui proses pengolahan maka akan menambah nilai sebesar Rp. 994.847,- dengan rasio nilai tambah sebesar 59,69%. Rasio nilai tambah sebesar 59,69% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai

produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 59,69,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 22. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	704
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	4,8
Faktor Konversi	146,67
Harga Output (Rp /pcs)	5.500
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	184.445
Nilai Output (Rp /Kg)	806.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	422.222
b. Rasio Nilai Tambah (%)	52,34%

Berdasarkan tabel 26 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 4,8 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix classic sebanyak 704 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.500,- dengan faktor konversi 146,67 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 806.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix classic maka akan menambah nilai sebesar Rp. 422.222,- dengan rasio nilai tambah sebesar 52,34%. Rasio nilai tambah sebesar 52,34% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 52,34,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 23. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	380
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,5
Faktor Konversi	253,33
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	435.290
Nilai Output (Rp /Kg)	1.266.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	631.377
b. Rasio Nilai Tambah (%)	49,85%

Berdasarkan tabel 27 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,5 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix -ffee sebanyak 380 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.000,- dengan faktor konversi 253,33 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.266.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-ffee maka akan menambah nilai sebesar Rp. 631.377,- dengan rasio nilai tambah sebesar 49,85%. Rasio nilai tambah sebesar 49,85% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 49,85,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 24. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (Kg/bulan)	340
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,5
Faktor Konversi	226,67
Harga Output (Rp/kg)	5.500
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	658.490
Nilai Output (Rp /Kg)	1.246.667
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	388.177
b. Rasio Nilai Tambah (%)	31,14%

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,5 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix-tawa sebanyak 340 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.500,- dengan faktor konversi 226,67 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.246.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-tawa maka akan menambah nilai sebesar Rp. 388.177,- dengan rasio nilai tambah sebesar 31,14%. Rasio nilai tambah sebesar 31,14% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 31,14,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 25. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	480
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	2
Faktor Konversi	240
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp/Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	335.368
Nilai Output (Rp /Kg)	1.200.000
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	664.632
b. Rasio Nilai Tambah (%)	55,39%

Berdasarkan tabel 29 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 2 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix-ice sebanyak 480 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.000,- dengan faktor konversi 240 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.200.000,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-ice maka akan menambah nilai sebesar Rp. 664.632,- dengan rasio nilai tambah sebesar 55,39%. Rasio nilai tambah sebesar 55,39% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 55,39,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Dari keseluruhan varian produk chocomix, apabila dibandingkan produk yang memiliki nilai tambah paling tinggi yakni pada produk chocomix daripada produk yang lainnya. Hal tersebut dikarenakan varian chocomix cukup menghasilkan output yang banyak dibandingkan output chocomix lain pada bulan Mei 2019.

Tabel 26. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Besar di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	192
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,86
Faktor Konversi	103,23
Harga Output (Rp /pcs)	28.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	822.114
Nilai Output (Rp /Kg)	2.890.323
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	1.868.209
b. Rasio Nilai Tambah (%)	64,64%

Berdasarkan tabel 30 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,86 kilogram dapat menghasilkan chocobar kemasan besar sebanyak 192 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.28.000,- dengan faktor konversi yang cukup besar yakni 103,23 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 2.890.323,. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocobar kemasan besar 100 gram maka akan menambah nilai sebesar Rp. 1.868.209,- dengan rasio nilai tambah sebesar 64,64%. Rasio nilai tambah sebesar 64,64% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 64,64,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 27. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Kecil di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	448
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,74
Faktor Konversi	257,47
Harga Output (Rp /pcs)	15.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	847.730
Nilai Output (Rp /Kg)	3.862.069
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	2.814.339
b. Rasio Nilai Tambah (%)	72,87%

Berdasarkan tabel 31 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,74 kilogram dapat menghasilkan chocobar kemasan kecil sebanyak 448 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.15.000,- dengan faktor konversi sebesar 257,47 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 3.862.069,. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocobar kemasan kecil 40 gram maka akan menambah nilai sebesar Rp. 2.814.339,- dengan rasio nilai tambah sebesar 72,87%. Rasio nilai tambah sebesar 72,87% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 72,87,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 28. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Bakpia Cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	108
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	12
Faktor Konversi	9
Harga Output (Rp /pcs)	35.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	56.129
Nilai Output (Rp/Kg)	315.000
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	58.871
b. Rasio Nilai Tambah (%)	18,69%

Berdasarkan tabel 32 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 12 kilogram dapat menghasilkan bakpia cokelat sebanyak 108 pack dengan masing-masing isian 20 buah bakpia dalam satu bulan produksi. Pada 1 pack output yang dihasilkan memiliki harga Rp.35.000,- dengan faktor konversi 9 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 315.000,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi bakpia cokelat maka akan menambah nilai sebesar Rp. 58.871,- dengan rasio nilai tambah sebesar 18,69%. Rasio nilai tambah sebesar 18,69 % memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 18,69,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.