

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN JENANG KUDUS
PADA INDUSTRI “ PJ. MURIA “
DI KABUPATEN KUDUS**

**Skripsi
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh derajat Sarjana Pertanian
di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret**

Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis



**Oleh :
Eky Wahyu Hidayat
H 0306056**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2010**

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN JENANG KUDUS
PADA INDUSTRI “ PJ. MURIA “
DI KABUPATEN KUDUS**

**yang dipersiapkan dan disusun oleh
Eky Wahyu Hidayat
H 0306056**

**telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal : Juli 2010
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

Susunan Tim Penguji

Ketua

Anggota I

Anggota II

**Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.Si
NIP. 19671012 199302 1 001**

**Umi Barokah, SP, MP
NIP. 19730129 200604 2 001**

**R. Kunto Adi, SP, MP
NIP. 19731017 200312 1 002**

Surakarta, Juli 2010

**Mengetahui,
Universitas Sebelas Maret
Fakultas Pertanian
Dekan**

**Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, MS
NIP. 19551217 198203 1 003**

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat, kasih, dan anugerahNYA, sehingga Penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus”.

Penyusun menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu Penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT atas segalanya yang telah diberikan kepada penulis.
2. Kedua Orang Tuaku, Ayahanda tercinta Bapak Zubaidi dan Ibunda tercinta Ibu Sri Wahyuni, terima kasih atas segala kasih sayang, dukungan, semangat, doa, pangestunipun, dan semua yang telah diberikan sehingga Penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Bapak Ir. Agustono, Msi selaku Ketua Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
5. Ibu Ir. Sugiharti Mulya Handayani, MP selaku Ketua Komisi Sarjana Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
6. Bapak Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.Si selaku Pembimbing Akademik dan Pembimbing Utama Skripsi yang dengan sabar memberikan nasihat, bimbingan, arahan dan masukan yang sangat berharga bagi Penyusun.
7. Ibu Umi Barokah, SP. MP. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan arahan, serta semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak R. Kunto Adi, SP, MP selaku dosen penguji atas saran, masukan, dan tambahan informasi yang sangat bermanfaat bagi penulis.

9. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memberikan sebagian ilmu, wawasan, pengalaman, serta kesempatan yang bermanfaat bagi Penyusun.
10. Bapak Zainal Arifin, S.Ag dan Ibu Masfuah, pemilik Industri ” PJ. Muria” yang telah memberi ijin dan kesempatan pada peneliti untuk mengadakan penelitian di perusahaannya serta bantuan dan informasi yang diberikan.
11. Kepala Kantor Deperindag Kabupaten Kudus beserta staf.
12. Pendampingku G. Citra Loano Putri yang selalu menyertaiku dan menemani serta membantu bahkan meluangkan waktu disaat apapun dan dimanapun dalam menjalani semua ini. You are spirit of my life..
13. Saudaraku yaitu kedua adikku Indra Dwi Prakoso dan Bagas Ainur Rofiq yang selalu menjadi penenang disaat kepulanganku ke rumah.
14. Sahabat-sahabatku ”The Soegaliers” mulai dari yang namanya Merkuri/adi, Paijo/Ari, LCD/Kang Setyawan , Ninja/Anang, Arip/Takeshi, bagus, kenthos, firzadi, yoga/soleh, habib, hanif, danang, dedi, jekek, lukas, marco, antok dkk banyak lagi, terimakasih kawan atas kebersamaan dan kegilaan kalian.
15. Semua teman-teman Agrobisnis 2006, yang tidak dapat disebutkan satu persatu karena keterbatasan halaman. Terima kasih banyak.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, Penyusun mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhirnya, Penyusun berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Surakarta, Juli 2010

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
SUMMARY	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	5
D. Kegunaan Penelitian	6
BAB II. LANDASAN TEORI	7
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Tinjauan Pustaka	9
1. Jenang Kudus	9
2. Industri	10
3. Biaya	11
4. Penerimaan	13
5. Keuntungan	13
6. Efisiensi Usaha	14
7. Risiko Usaha	15
C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah	15
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	19
E. Pembatasan Masalah	20
F. Hipotesis	20
G. Asumsi	21
BAB III. METODE PENELITIAN	22
A. Metode Dasar Penelitian	22
B. Metode Penentuan Tempat Penelitian	22
C. Jenis dan Sumber Data	24
1. Data Primer	24
2. Data Sekunder	24
D. Teknik Pengumpulan Data	24
1. Wawancara	24
2. Observasi	24
3. Pencatatan	24
E. Metode Analisis Data	24
1. Analisis Biaya	24

2. Analisis Penerimaan	25
3. Analisis Keuntungan	25
4. Risiko.....	26
5. Efisiensi Usaha	27
BAB IV. KONDISI WILAYAH PENELITIAN	28
A. Keadaan Alam	28
B. Keadaan Penduduk.....	28
C. Pertanian	29
D. Industri	31
BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Kondisi Umum Industri	33
1. Sejarah Berdirinya Industri	33
2. Deskripsi Geografis	34
3. Tenaga Kerja	34
4. Proses Pembuatan Jenang Kudus.....	36
5. Spesifikasi Produk	40
6. Jenis Kemasan	40
7. Kapasitas Produksi	41
8. Pengawasan Mutu	42
9. Tingkatan Mutu Jenang	43
10. Standart Bahan Baku Pada Pembuatan Jenang.....	44
11. Standart Jenang.....	45
12. Perbandingan Jenang Standart Umum dengan Jenang Standart “PJ. Muria”	45
13. Pemasaran Produk	46
B. Hasil Penelitian.....	47
1. Analisis Biaya.....	47
2. Penerimaan	54
3. Keuntungan.....	57
4. Efisiensi	58
5. Risiko	59
C. Permasalahan Yang Dihadapi “PJ. Muria”.....	61
D. Solusi Permasalahan	61
E. Prospek Jenang Kudus.....	62
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 1.	Daftar Industri Pengolahan Bahan Pangan Di Kabupaten Kudus Berdasarkan Tenaga Kerja, Jenis Industri dan Jumlah Produksi...	2
Tabel 2.	Daftar Perusahaan Jenang di Kabupaten Kudus.....	23
Tabel 3.	Jenis Tenaga Kerja dan Upah Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus	35
Tabel 4.	Kebutuhan Bahan Baku dan Hasil Produksi Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus Tahun 2009.....	41
Tabel 5.	Rata-rata Biaya Tetap per Bulan Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus	47
Tabel 6.	Rata-rata Biaya Variabel per Bulan Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.....	50
Tabel 7.	Total Biaya Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.....	54
Tabel 8.	Rata-rata Pengembalian Produk Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus	55
Tabel 9.	Rata-rata Penerimaan Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.....	56
Tabel 10.	Rata-rata Keuntungan Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.....	57
Tabel 11.	Efisiensi Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dalam Setiap Bulan.....	58
Tabel 12.	Risiko dan Batas Bawah Keuntungan Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dalam Setiap Bulan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar 1.	Skema Kerangka Teori Pendekatan Masalah Analisis Usaha Industri Jenang kudu “PJ. Muria”di Kabupaten Kudus	19
Gambar 2.	Struktur Organisasi Usaha Industri Pembuatan Jenang “PJ. Muria”di Kabupaten Kudus	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Perhitungan Biaya Tetap.....	69
2.	Perhitungan Biaya Variabel.....	73
3.	Perhitungan Total Biaya dan Pengembalian Produk.....	80
4.	Perhitungan Penerimaan.....	81
5.	Perhitungan Keuntungan.....	83
6.	Perhitungan Risiko dan Efisiensi.....	84
7.	Daftar Pertanyaan Kualitatif.....	87
8.	Peta Kabupaten Kudus.....	89
9.	Foto Lapang.....	90
10.	Surat Ijin Penelitian.....	91

RINGKASAN

Eky Wahyu Hidayat. H 0306056. 2010. *Analisis Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri "PJ. MURIA" di Kabupaten Kudus.* Di bawah bimbingan Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.Si. dan Umi Barokah, SP. MP. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, risiko, dan efisiensi usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus.

Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis. Penentuan tempat penelitian dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), Penentuan tempat penelitian tersebut dipilih dengan beberapa pertimbangan, antara lain perusahaan tersebut bisa untuk diteliti, pemasaran produknya mampu menembus pasar nasional dan termasuk dalam kategori perusahaan menengah dengan kriteria jumlah tenaga kerja 20-99 orang. Dan juga termasuk perusahaan menengah yang berpotensi dalam memotivasi perusahaan-perusahaan lain yang sejenis untuk lebih maju dan berkembang. Berdasarkan beberapa pertimbangan diatas terpilihlah industri pembuatan jenang kudus "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pencatatan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam pembuatan jenang kudus selama satu tahun (Januari 2009-Desember 2009) sebesar Rp 94.154.445,83/bulan. Penerimaan yang diperoleh adalah Rp 127.601.666,66/bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 33.447.220,83/ bulan.

Usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,36 yang berarti setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,36 kali dari biaya yang dikeluarkan. Nilai koefisien variasi (CV) sebesar 1,44 dan nilai batas bawah keuntungan adalah Rp -62.984.735,24. Hal ini dapat diartikan bahwa usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus menanggung beberapa risiko, antara lain risiko harga, risiko produksi dan risiko pasar.

Kata Kunci : Jenang Kudus, Biaya, Keuntungan, Risiko, Efisiensi

SUMMARY

Ekya Wahyu Hidayat. H0306056. 2010. Making Business Analysis of Jenang Kudus in Industry "PJ. MURIA" in the Kudus Regency. Under the guidance of Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.si. and Umi Barokah, SP. MP. Agriculture Faculty of Sebelas Maret University, Surakarta.

This aims of the research is to determine the cost, revenue, profits, risks, and business efficiency in the industrial manufacture of jenang kudus "PJ. Muria" in the Kudus Regency.

The basic method of research used is descriptive analytical method. Determination of places in this research, performed intentionally (purposive), Determination of the research site was chosen with several considerations, among others, the company is able to research, marketing its products to penetrate the national market and included in the category of medium-sized companies with a workforce criteria 20-99 people. And also includes medium-sized companies that have the potential to motivate other companies similar to more advanced and developed. Chosen based on several considerations on the manufacture of sacred porridge "PJ. Muria" in the Kudus Regency. The data used are primary and secondary data. Data was collected with observation, interviews, and recording.

The results showed that the average total cost incurred by employers in making the sacred porridge for one year (January 2009-December 2009) amounted to Rp. 94.154.445,83/month. Receipts obtained is Rp. 127.601.666,66/month, so that the average profit earned by Rp. 33.447.220,83/month.

The business of making jenang kudus on Industry "PJ. Muria" in the Kudus Regency which is already efficiently run during the show with the R/C ratio of more than one that is equal to 1,36, which means every Rp. 1,00 cost incurred will get receipts amounted to 1,36 times the cost of in remove. The value coefficient of variation (CV) of 1,44 and lower limit value of the profits are Rp. -62.984.735,24. This could mean that the business of making saints in Industrial jenang "PJ. Muria" in the Kudus Regency bear some risks, including price risk, production risk and market risk.

Keywords: Jenang Kudus, Cost, Profit, Risk, Efficiency

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Potensi sumber daya alam yang dimiliki Indonesia menjadikan negara Indonesia menjadi negara yang subur dan beranekaragam flora dan fauna. Sebagai negara agraris, sebagian besar penduduk Indonesia menjadikan sektor pertanian sebagai sumber penghidupan. Oleh karena itu perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada pembangunan pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki oleh masing-masing daerah.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dari sumber daya lokal maupun daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Sehingga jumlah dan jenis produk pangan menjadi banyak jumlahnya dan lebih beraneka ragam (Saleh, 2003).

Industri pengolahan pangan di Kabupaten Kudus sebagian besar termasuk industri pangan berskala kecil meskipun ada sebagian yang berskala besar. Industri-industri pangan berskala kecil pada umumnya masih menggunakan teknologi tradisional, sehingga kualitas produknya masih beragam dan belum sepenuhnya mengikuti standar-standar kualitas yang telah ditetapkan. Masalah yang dihadapi industri pangan adalah masalah mutu produk pangan yang belum sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pengendalian mutu produk pangan dalam mengelola industri pangan baik skala besar maupun kecil mutlak dilakukan.

Menurut Astawan (1991), jenang merupakan jenis makanan dengan menggunakan bahan pencampur misalnya tepung ketan, tepung beras, gula, dan santan sebagai bahan baku utama dan bahan-bahan lain seperti susu, telur atau buah-buahan sebagai bahan tambahan untuk mendapatkan cita rasa yang khas. Tepung ketan yang digunakan sebagai bahan pengikat agar diperoleh tekstur plastis dan kenyal yang dik

Berikut adalah daftar industri pengolahan bahan pangan di Kabupaten Kudus berdasarkan tenaga kerja, jenis industri dan jumlah produksi.

Tabel 1. Daftar Industri Pengolahan Bahan Pangan Di Kabupaten Kudus Berdasarkan Tenaga Kerja, Jenis Industri dan Jumlah produksi

No	Nama Perusahaan	Jumlah Tenaga Kerja	Jenis Industri	Produksi per Tahun	Satuan
1	AGUNG REJEKI	4	INDUSTRI PENGUPASAN DAN PEMBERSIHAN	10	Ton

2	SINAR ABADI	13	KACANG- KACANGAN INDUSTRI MAKANAN DARI COKLAT DAN KEMBANG GULA	60	Ton
3	BINTARA MIE JAFOS	3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, SPAGHETI, BIHUN, SO'UN DAN SEJENISNYA	45	Ton
4	BABON & RODA TERBANG	17	INDUSTRI KECAP	60,000	Liter
5	ANUGRAH	11	INDUSTRI KERUPUK DAN SEJENISNYA	75	Ton
6	KRUPUK RAMBAK CAP KUDA	7	INDUSTRI KERUPUK DAN SEJENISNYA	12	Ton
7	D J A W A	4	INDUSTRI BUMBU MASAK DAN PENYEDAP MAKANAN	6	Ton
8	T J	3	INDUSTRI BUMBU MASAK DAN PENYEDAP MAKANAN	6	Ton
9	CV. MUBAROKFOOD CIPTA DELICIA	65	INDUSTRI KUE-KUE BASAH	390	Ton
10	PJ. MURIA	31	INDUSTRI KUE-KUE BASAH	160	Ton
11	DUA KERIS	13	INDUSTRI KUE-KUE BASAH	45	Ton

Sumber : Disperindag Kabupaten Kudus 2009

Jenang kudus merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kudus yang paling dikenal oleh masyarakat pada umumnya diantara makanan khas lainnya yaitu keciput, lentog, soto, dan sebagainya. Diantara produk jenang kudus yang lain jenang kudus yang diproduksi oleh perusahaan jenang “PJ. Muria” sudah sangat dikenal oleh masyarakat Kudus dan sekitarnya, karena mempunyai sejarah berdiri sejak tahun 1973 yang sampai sekarang masih tetap mempertahankan resepnya. Oleh karena itu rasanya yang khas dan tidak berubah menjadikan konsumen tetap setia dengan jenang kudus produksi “PJ. Muria”.

Jenang memiliki banyak potensi untuk dapat maju dan berkembang seperti halnya produk pengolahan makanan lainnya. Hal ini didasari karena jenang merupakan salah satu produk makanan unggulan Kabupaten Kudus, dikarenakan banyaknya permintaan pasar akan produk jenang, peluang pasar yang luas, mutu dan kualitas jenang yang layak dan penyerapan tenaga kerja yang dapat mengurangi angka pengangguran didaerah sekitar.

Prospek kedepan untuk jenang kudus adalah terletak pada aspek produksi. Dan selain berpeluang dapat dipasarkan ke berbagai daerah di

Nusantara dan bahkan ke negara-negara tetangga karena tidak disetiap tempat memproduksi, dalam pengolahan jenang “PJ. Muria” juga dapat dijadikan sebagai acuan standar prosedur operasional (SOP) bagi produsen-produsen jenang lainnya. Hal ini didasarkan pada mutu jenang produksi “PJ. Muria” yang dapat dipertanggungjawabkan keamanannya bagi kesehatan, karena hanya memakai bahan-bahan alami dan tanpa pengawet.

B. Perumusan Masalah

Industri jenang “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus yang berdiri sejak tahun 1973 ini adalah industri yang bergerak dibidang pengolahan makanan yang merupakan sumber pendapatan bagi daerah sekitar. Dengan paduan bahan baku tepung beras ketan, santan kelapa, gula pasir, gula kelapa, wijen, lemak nabati, vanili dan *flavour* jenang kudus yang diproduksi oleh industri “PJ. Muria” dapat memberikan rasa yang khas. Produksi jenang kudus dilakukan setiap hari berdasarkan keadaan yaitu pada hari biasa memproduksi 3 masakan, menjelang lebaran/hari raya bisa mencapai 4 s/d 5 masakan dan pesanan sewaktu-waktu sesuai permintaan (1 masakan 40 kg jenang).

Proses pembuatan jenang kudus sendiri secara ringkas adalah sebagai berikut yaitu dengan cara mencampurkan tepung beras ketan, santan kelapa, gula pasir, gula kelapa, lemak nabati, vanili dan *flavour* (rasa) menjadi satu adonan ke dalam wajan besar yang kemudian dimasak diatas bara api sambil di aduk sampai kandungan air dalam adonan berkurang hingga mengental dan membentuk tekstur plastis atau kenyal. Setelah kira-kira 5 jam proses pengadukan, adonan langsung dituangkan ke dalam loyang untuk didinginkan. Selanjutnya, setelah adonan dingin bisa langsung dilakukan proses pengemasan yaitu dengan cara dipotong-potong dan dikemas sesuai dengan ukuran kemasan yang tersedia.

Produk yang dihasilkan berupa jenang dengan berbagai variasi rasa. Dikemas dalam bungkus plastik kecil dengan berat $\pm 18,1$ gram/bungkus atau seukuran ibu jari dan dikemas lagi dalam plastik mika, kertas dan kardus berbagai ukuran. Penggunaan teknologi yang sudah modern berupa mixer super besar untuk mengaduk adonan jenang dan pengepres plastik untuk pengemasan menjadikan kinerja lebih efektif dan efisien.

Berbagai jenis produk jenang yang dihasilkan oleh industri jenang kudus “PJ. Muria” adalah jenang sirsat, jenang duren, jenang mocca, dan jenang nongko yang memakai aroma rasa (*essence*). Jenang kacang kedelai, jenang ketan hitam, jenang kacang tanah dan jenang kacang hijau memakai bahan dasar alami/asli yaitu kacang kedelai, ketan hitam, kacang tanah dan kacang hijau murni yang telah dihaluskan dan dicampurkan pada adonan saat proses pengolahan.

Manajemen perusahaan mulai dari produksi sampai dengan pemasaran yang dijalankan oleh Bapak Zainal sebagai pemilik perusahaan menjadikan jenang kudus produksi “PJ. Muria” ini mampu menembus pasar nasional dan memberikan pendapatan serta keuntungan yang maksimal. Daerah pemasaran meliputi Kudus, Pati, Jepara, Rembang, Demak, Salatiga, Semarang, Ungaran, Magelang, Temanggung, dan Balikpapan sebagai daerah pemasaran

luar provinsi. Kudus sendiri mempunyai tiga cabang toko yaitu didesa kaliputu RT 01 RW 02 No 263 dan dijalan Kudus-Pati ada dua tempat yaitu mejobo dan rendeng.

Tujuan setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya adalah untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya dengan cara memaksimalkan keuntungan, meminimumkan biaya, dan memaksimalkan penjualan. Tetapi dalam kenyataannya pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi usahanya. Oleh karena itu, diperlukan analisis mengenai keuntungan, efisiensi, dan risiko dari industri jenang kudus ini sehingga pengusaha dapat melihat perkembangan dari usahanya.

Industri “PJ. Muria” dalam menjalankan usahanya menghadapi beberapa masalah yang diantaranya adalah kurangnya modal, risiko pemasaran yang khususnya adalah pengembalian produk karena tidak terjual dan kadaluarsa serta pemasaran yang masih berskala lokal yaitu masih sekitar ex-karisidenan Pati, dimana untuk produk yang dikembalikan karena mendekati tanggal kadaluarsa nantinya akan diolah kembali dengan catatan kondisi produk tersebut masih memungkinkan untuk diolah kembali dengan kriteria teksturnya masih kenyal atau belum menggeras.

Berkaitan dengan uraian tersebut, maka rumusan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus?
2. Apakah usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus sudah efisien ?
3. Bagaimanakah risiko dari usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.
2. Menganalisis efisiensi dari usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.
3. Mengetahui risiko dalam usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

D. Kegunaan Penelitian

1. Bagi peneliti merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta dan diharapkan dapat menambah wawasan tentang agroindustri jenang.
2. Bagi industri jenang kudu “PJ. Muria”, hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam rangka peningkatan usaha dan mampu memperbaiki manajemen usaha.
3. Bagi pembaca, sebagai bahan pustaka dalam menambah pengetahuan dan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.
4. Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran yang dapat digunakan sebagai pertimbangan untuk menentukan kebijakan yang lebih baik, terutama dalam pengembangan usaha industri jenang kudu di Kabupaten Kudus.

II. LANDASAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu

Proses produksi pada suatu usaha merupakan suatu proses dimana barang atau jasa yang disebut input diubah menjadi barang lain yang disebut output. Dengan adanya proses produksi maka akan meningkatkan nilai tambah dari suatu produk yang akan berpengaruh terhadap pendapatan pengusaha. Oleh karena itu diperlukan suatu analisis usaha untuk mengetahui kekuatan suatu usaha secara keseluruhan.

Penelitian terdahulu mengenai analisis usaha yang telah dilakukan adalah penelitian dengan judul Analisis Usaha Agroindustri Pati Aren di Kecamatan Tulung Kabupaten Klaten oleh Ifana (2006) menunjukkan bahwa agroindustri pati aren yang terdiri dari agroindustri pati basah, pati kering, dan mie soun memperoleh penerimaan selama bulan Maret 2006 masing-masing sebesar Rp 23.382.580,97, Rp 174.118.250,00 dan Rp 54.370.714,29 dengan biaya total rata-rata sebesar Rp 19.337.003,07, dan Rp 161.598.555,73 dan Rp 40.518.363,27 sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh selama bulan Maret 2006 masing-masing sebesar Rp 4.045.847,90, Rp 11.329.694,27 dan Rp 13.852.351,02. Profitabilitas dari masing-masing agroindustri sebesar 0,21%, 0,07% dan 0,34%. Koefisien variasi dari usaha ini adalah 0,66, 0,67 dan 0,69 dengan simpangan baku masing-masing usaha Rp 544.504,84, Rp 1.884.897,37 dan 2.398.399,63 serta batas bawah keuntungan sebesar Rp 124.494,26, Rp 937.371,17 dan Rp 1.333.711,52.

Usaha agroindustri pati aren sudah efisien dengan nilai R/C rasio masing-masing sebesar 1,21, 1,07, dan 1,34. Dari hasil penelitian analisis usaha tersebut dapat diketahui bahwa usaha pati aren dapat memberikan keuntungan bagi produsen. Besarnya keuntungan tersebut dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Selain itu, dapat juga diketahui bahwa usaha pati aren yang dijalankan tersebut sudah efisien meskipun memiliki risiko usaha yang cukup besar.

Penelitian yang dilakukan Syarif (2006) mengenai Analisis Usaha Dodol Pisang di Kabupaten Purworejo yang menganalisis tentang keuntungan, risiko usaha, dan tingkat efisiensi usaha menunjukkan bahwa selama satu bulan produsen dodol pisang di Kabupaten Purworejo memperoleh penerimaan rata-rata sebesar Rp 1.783.142,86 dengan biaya total rata-rata Rp 1.468.478,89 per bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha dodol pisang di Kabupaten Purworejo adalah sebesar Rp 314.663,97 per bulan. Nilai efisiensi dari usaha dodol pisang di Kabupaten Purworejo dalam penelitian ini adalah sebesar 1,23 dan risiko usaha dodol pisang di Kabupaten Purworejo adalah sebesar Rp 189.114,39. Besarnya nilai koefisien variasi atau CV adalah 0,6 dan nilai batas bawah keuntungan atau L adalah Rp 63.564,81.

Menurut Kartika (2009) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Finansial Agroindustri Tahu Pasca Isu Tahu Berformalin Di Kabupaten Banyumas menunjukkan pendapatan rata-rata setiap pengrajin adalah sebesar Rp 78.626,33 per hari, dengan biaya total yang dikeluarkan per hari sebesar Rp 176.556,33 dan penerimaan sebesar Rp 225.192,56 per hari. Nilai *R/C Ratio* sebesar 1,46, sedangkan volume penjualan aktual per hari (63,70 kg) lebih besar dari produksi saat BEP (20,68). Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa Usaha Agroindustri Tahu Pasca Isu Tahu Berformalin Di Kabupaten Banyumas memberikan masih keuntungan.

Berdasarkan hasil penelitian-penelitian diatas dapat diketahui bahwa baik usaha agroindustri pati aren, usaha dodol pisang dan usaha agroindustri tahu memiliki kesamaan dalam bentuk usahanya yaitu agroindustri. Agroindustri merupakan industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian (Soekartawi, 2001). Kedua penelitian diatas menggunakan metode penelitian yang hampir sama, diantaranya adalah menganalisis tentang biaya, penerimaan, tingkat efisiensi, dan risiko usaha. Besarnya pendapatan tersebut dipengaruhi oleh besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Selain itu besarnya penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan akan menunjukkan tingkat efisiensi dari pengelolaan usaha tersebut.

B. Tinjauan Pustaka

1. Jenang Kudus

Jenang Kudus adalah jenis makanan tradisional yang berasal dari kota Kudus. Pada awalnya diproduksi secara *home industry* sejak kurang lebih satu abad yang lalu. Dirintis oleh ibu-ibu sebagai penopang

penghasilan keluarga, dan dipasarkan secara langsung ke konsumen lokal di pasar-pasar tradisional. Oleh karena perkembangan usaha ini di kemudian hari dipandang cukup prospektif bagi masyarakat Kudus, maka Pemerintah Kabupaten Kudus menjadikan produk Jenang Kudus ini sebagai produk andalan Kabupaten Kudus. Disamping itu juga digunakan sebagai “*branding*” untuk sebutan nama kota. Sehingga sebutan “kota jenang” bagi kota Kudus akan berdampingan dengan sebutan “kota kretek” dan “kota soto”.

Jenis makanan tersebut termasuk kategori makanan semi basah, dibuat dari bahan baku utama tepung ketan, gula kelapa, gula pasir dan santan kelapa. Pada mulanya bahan-bahan baku tersebut dapat diperoleh dari daerah Kudus dan sekitarnya. Namun seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan usaha yang pesat, bahan-bahan baku tersebut kemudian harus didatangkan dari daerah lain. Meskipun begitu, ketersediaan bahan baku ini tidaklah perlu dicemaskan. Sementara itu dari sisi minat konsumen terhadap produk ini, grafiknya menunjukkan peningkatan yang sangat pesat. Pasar bagi jenang Kudus ini menjadi sangat terbuka luas. Apalagi di tengah-tengah masyarakat dunia yang semakin menyadari untuk kembali ke jenis makanan yang alami (*back to nature*). Setelah banyak makanan yang mengandung bahan-bahan kimiawi ternyata tidak mendukung bagi kesehatan. Bahkan cenderung dinilai merusak.

Meskipun Jenang Kudus dijadikan sebagai branding nama kota, namun di dinas-dinas Pemerintah Kabupaten Kudus yang terkait dengan pembinaan/pendampingan usaha ini tidak tersedia data yang pasti dan seragam mengenai perkembangannya. Tinjauan mengenai usaha ini dapat dilakukan berdasarkan perkiraan, dengan menggunakan data sekunder yang dapat dipertanggung jawabkan pendekatan kebenarannya. Diperkirakan di Kabupaten Kudus saat ini terdapat 40 pengusaha jenang. 85 % termasuk skala mikro dan kecil, 15 % termasuk skala menengah dan besar.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa situasi persaingan pasar produk jenang diramalkan oleh 3 sampai dengan 5 pengusaha yang berada pada posisi sebagai *market leader* dan oleh lainnya yang menempati posisi sebagai *follower*/peramai pasar (Anonim, 2010).

2. Industri

Agroindustri adalah industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan bakunya. Sementara ahli yang lain menyebutkan bahwa agroindustri adalah pengolahan hasil pertanian. Oleh karena itu, agroindustri merupakan bagian dari enam subsistem agroindustri yang disepakati selama ini yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran, sarana dan pembinaan (Soekartawi, 1996).

Agroindustri ada 2 yaitu agroindustri hulu dan agroindustri hilir. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem membentuk sistem agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usaha tani (pertanian), output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Pengembangan agroindustri akan dapat meningkatkan permintaan hasil-hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian dan pendapatan petani. Perkembangan sektor pertanian akan meningkatkan permintaan sektor agroindustri hulu, sektor pemasaran dan sektor penunjang (keuangan, asuransi, konsultasi, pendidikan dan sebagainya). Dengan demikian pengembangan sektor agroindustri mempunyai efek pengganda (*multiplier effect*) yang besar (Masyhuri, 2000).

Industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja dan jumlah investasi. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri dapat dikategorikan menjadi empat kelompok yaitu:

- a. Jumlah tenaga kerja 1-4 orang untuk industri rumah tangga
- b. Jumlah tenaga kerja 5-19 orang untuk industri kecil
- c. Jumlah tenaga kerja 20-99 orang untuk industri menengah
- d. Jumlah tenaga kerja lebih dari sama dengan 100 orang untuk industri besar.

(BPS, 1999).

3. Biaya

Biaya ekonomi adalah pembayaran yang diperlukan supaya sumber-sumber daya sesuai pada penggunaannya yang sekarang. Dengan kata lain sumber daya tersebut pada alternatif kesempatan penggunaannya yang terbaik (Nicholson, 1992).

Secara umum, terdapat teknik perhitungan biaya untuk menentukan besarnya biaya produksi, yakni sebagai berikut :

- a. *Full costing*, yakni perhitungan biaya produksi dengan memperhitungkan biaya tetap dan biaya variabel.
- b. *Direct costing*, yakni perhitungan biaya produksi hanya didasarkan pada biaya variabel saja.

Biaya tetap (*fixed cost*), ialah biaya yang jumlah totalnya tidak dipengaruhi oleh adanya perubahan volume produksi, misalnya biaya penyusutan dan sebagainya. Sedangkan biaya variabel (*variable cost*), ialah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi, misalnya biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan sebagainya (Prawirosentono, 2002).

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah karena volume bisnis. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah secara langsung sesuai dengan volume penjualan. Pertanyaan kunci dalam menentukan pembagian biaya ini adalah apakah biaya dipengaruhi langsung oleh produk yang dijual. Dengan kata lain, biaya tetap selalu ada tanpa menghiraukan jumlah bisnis yang dilakukan. Segera setelah bisnis menghasilkan produk untuk dijual, maka akan muncul sejumlah biaya tertentu, tanpa memperdulikan ada tidaknya penjualan. Hal ini disebut biaya tetap atau biaya tertanam (*sunk cost*). Sebaliknya, ada beberapa beban tambahan yang dikeluarkan ketika produk dijual. Beban ini tidak dibebankan pada perhitungan rugi-laba apabila penjualan belum diselesaikan. Beban-beban tersebut merupakan biaya variabel (Downey dan Erickson, 1992).

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah, terlepas dari perubahan tingkat aktivitas dalam kisaran relevan tertentu. Tidak sebagaimana halnya biaya variabel, biaya tetap tidaklah terpengaruh oleh perubahan aktivitas selama periode tertentu. Sebagai contoh, pajak bumi dan bangunan, gaji manajer pabrik dan premi asuransi lazimnya tidak berubah seiring fluktuasi keluaran pabrik. Biaya tetap akan terus saja dikeluarkan walaupun tingkat keluaran pabrik anjlok hingga titik nol. Sedangkan biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah keseluruhannya berubah sebanding dengan perubahan tingkat aktivitas bisnis. Dengan demikian, apabila tingkat aktivitas meningkat 10 persen, maka jumlah biaya variabel juga ikut meningkat

sebesar 10 persen. Contoh-contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung (Simamora, 1999).

Biaya depresiasi/penyusutan adalah jumlah dana penyusutan disesuaikan dengan jumlah dana yang dihitung setiap tahunnya berdasarkan metode yang digunakan. Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang dikeluarkan untuk memproduksi sejumlah barang sesuai dengan jumlah produksi yang direncanakan. Besarnya jumlah bahan baku yang diperkirakan berdasarkan rencana penjualan. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan terhadap tenaga kerja yang langsung berhubungan dengan produksi (Ibrahim, 2003).

Nilai uang dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dinamakan dengan biaya bahan baku. Dengan pengertian bahwa bahan baku adalah bahan yang dapat diidentifikasi dengan produk yang dihasilkannya, nilainya relatif besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkan. Sedangkan biaya bahan pembantu/penolong ialah nilai uang dari bahan pembantu/penolong yang digunakan dalam proses produksi. Dengan pengertian bahwa bahan pembantu/penolong adalah meliputi bahan yang berfungsi sebagai pembantu atau pelengkap dalam pengolahan bahan baku menjadi produk selesai dan nilainya relatif kecil (Mardiasmo, 1994).

4. Penerimaan

Penerimaan total menurut Nicholson (1994) adalah hasil perkalian antara jumlah barang yang dijual dengan harga barang tersebut (yang nilainya tergantung dari jumlah barang). Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil (Soedjarwanto dan Riswan, 1994).

5. Keuntungan

Keuntungan (*profit*) adalah tujuan utama dalam pembukaan usaha yang direncanakan. Semakin besar keuntungan yang diterima, semakin layak usaha yang dikembangkan. Didasarkan pada perkiraan dan perencanaan produksi dapat diketahui pada jumlah produksi berapa perusahaan mendapat keuntungan dan pada jumlah produksi berapa pula perusahaan mendapat kerugian (Ibrahim, 2003).

Keuntungan atau laba adalah menunjukkan nilai lebih (hasil) yang diperoleh dari modal yang dijalankan. Setiap kegiatan yang dijalankan perusahaan tentu berdasarkan modal yang dijalankan. Dengan modal itulah keuntungan atau laba diperoleh. Hal inilah yang menjadi tujuan utama dari setiap perusahaan (Muhammad, 1995).

Ketika membicarakan laba, kebanyakan orang mengaitkannya dengan uang sisa dari pendapatan, setelah dikurangi semua biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan itu. Laba biasanya mengacu

pada surplus atau kelebihan pendapatan atas biaya (keuntungan bersih dari suatu proses produksi). Selain itu laba dapat didefinisikan sebagai perbedaan antara laba kotor (*gross income*) dan biaya operasi (*operating cost*). Biaya operasi adalah jumlah semua biaya tetap ditambah biaya variabel untuk operasi (Makeham dan Malcolm, 1991).

Fungsi tujuan dari pelaku ekonomi adalah memaksimalkan utilitasnya. Produsen memaksimalkan utilitasnya dengan memaksimalkan keuntungannya. Keuntungan produsen adalah *total revenues* (R) dikurangi *total cost* (C). R sama dengan jumlah *output* (Y) dikalikan dengan harga jual produknya (P). Fungsi keuntungan suatu perusahaan adalah $\pi = PY - CY$ dimana PY adalah harga jual produk dikalikan dengan jumlah *output* dan CY adalah total seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Sunaryo, 2001).

6. Efisiensi usaha

Efisiensi produk yaitu banyaknya hasil produksi fisik yang dapat diperoleh dari satu kesatuan faktor produksi (*input*). Kalau efisiensi fisik ini kemudian kita nilai dengan uang maka kita sampai pada efisiensi ekonomi (Mubyarto, 1995).

Pengertian efisiensi sangat relatif. Efisiensi diartikan sebagai upaya penggunaan input yang sekecil-kecilnya untuk mendapatkan produksi yang sebesar-besarnya. Efisiensi dapat diketahui dengan menghitung R/C Ratio. R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya (Soekartawi, 2001).

Rahardi (1999) berpendapat bahwa R/C rasio menunjukkan keuntungan kotor (penerimaan) yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi, sekaligus menunjang kondisi suatu usaha. Tujuan utama dari suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan yang besar, disamping tujuan yang lebih utama adalah untuk mencapai suatu tingkat efisiensi yang tinggi. Keuntungan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan penerimaan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi persatuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan. Salah satu pengukur efisiensi adalah R/C rasio.

7. Risiko Usaha

Risiko suatu investasi dapat diartikan sebagai probabilitas tidak tercapainya tingkat keuntungan yang diharapkan, atau kemungkinan *return* yang diterima menyimpang dari keadaan yang diharapkan. Makin besar penyimpangan tersebut berarti makin besar risikonya. Risiko investasi mengandung arti bahwa return di waktu yang akan datang tidak dapat diketahui, tetapi hanya dapat diharapkan (Soekartawi, 1999).

Untuk mengukur risiko secara statistik menggunakan koefisien variasi (KV). Dimana batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal terendah yang mungkin diterima oleh pengusaha. Apabila nilai $L \geq 0$, maka pengusaha tidak akan mengalami kerugian. Sebaliknya apabila nilai $L \leq 0$ maka dapat disimpulkan bahwa setiap proses produksi ada peluang kerugian yang akan diterima pengusaha (Hernanto, 1993).

C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah

Seorang pengusaha akan selalu berpikir bagaimana untuk mengalokasikan sumberdaya yang ada secara efisien untuk menekan biaya yang dikeluarkan. Untuk itu diperlukan analisis usaha agar pengusaha dapat membuat keputusan yang tepat. Salah satu analisis usaha yang dapat digunakan adalah pendekatan keuntungan. Keuntungan merupakan selisih penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan.

Biaya adalah nilai korbanan yang dikeluarkan pada proses produksi dan diperhitungkan sebagai keseluruhan yang digunakan dalam proses produksi tersebut. Ada dua pengelompokan biaya dalam usaha industri jenang kudu "PJ. Muria" yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap (biaya variabel). Total biaya (TC) adalah penjumlahan antara total biaya tidak tetap (TVC) dan total biaya tetap (TFC), dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Total biaya usaha industri jenang kudu (Rupiah)

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total biaya tetap usaha industri jenang kudu (Rupiah)

TVC (*Total Variable Cost*) = Total biaya tidak tetap usaha industri jenang kudu (Rupiah)

Proses produksi berpengaruh pada penerimaan yang akan diterima oleh pengusaha industri jenang kudu "PJ. Muria". Penerimaan ini diperoleh dari hasil perkalian antara total produksi (Q) dengan harga persatuan produk (P) tersebut. Secara matematis dapat ditulis rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Penerimaan Total usaha industri jenang kudu (Rupiah)

Q (*Quantity*) = Jumlah Produk jenang kudu (Kilogram)

P (*Price*) = Harga jenang kudu (Rupiah)

Untuk mengukur keuntungan yang diharapkan digunakan analisis keuntungan usaha yaitu selisih antara penerimaan total dengan total biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap atau biaya variabel). Secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha industri jenang kudu (Rupiah)

TR (*Total Revenue*) = Penerimaan total usaha industri jenang kudu (Rupiah)

TC (*Total Cost*) = Total biaya usaha industri jenang kudu (Rupiah)

Dalam menjalankan usaha untuk mencapai keuntungan pengusaha selalu menghadapi risiko atas kegiatan usahanya tersebut, dan risiko yang ada dalam industri jenang kudus “PJ. Muria” adalah risiko harga, risiko produksi dan risiko pasar. Hernanto (1993), menyatakan bahwa untuk menghitung risiko dapat menggunakan ukuran keragaman atau simpangan baku (standart deviasi). Sehingga secara matematis dapat ditulis :

$$V^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{(n - 1)}$$

Keterangan :

V^2 = Keragaman

E_i = Keuntungan ke-i

E = Rata-rata keuntungan

n = Jumlah bulan dalam satu tahun

Sedangkan keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dari usaha sedangkan simpangan baku diperoleh dengan menggunakan metode analisis ragam, karena simpangan baku merupakan akar dari ragam, yaitu :

$$V = \sqrt{V^2}$$

Hubungan antara simpangan baku dengan keuntungan rata-rata diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung produsen dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dari sejumlah modal yang ditanamkan dalam produksi. Rumus koefisien variasi adalah :

$$CV = \frac{V}{E}$$

Keterangan :

CV (*coefficient of variation*) = Koefisien Variasi

V = Standart Deviasi Keuntungan (Rupiah)

E = Keuntungan Rata-Rata (Rupiah)

Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal yang terendah yang mungkin diterima produsen. Rumus batas bawah keuntungan :

$$L = E - 2V$$

Keterangan :

L = Batas Bawah Keuntungan

E = Rata-Rata Keuntungan yang Diperoleh

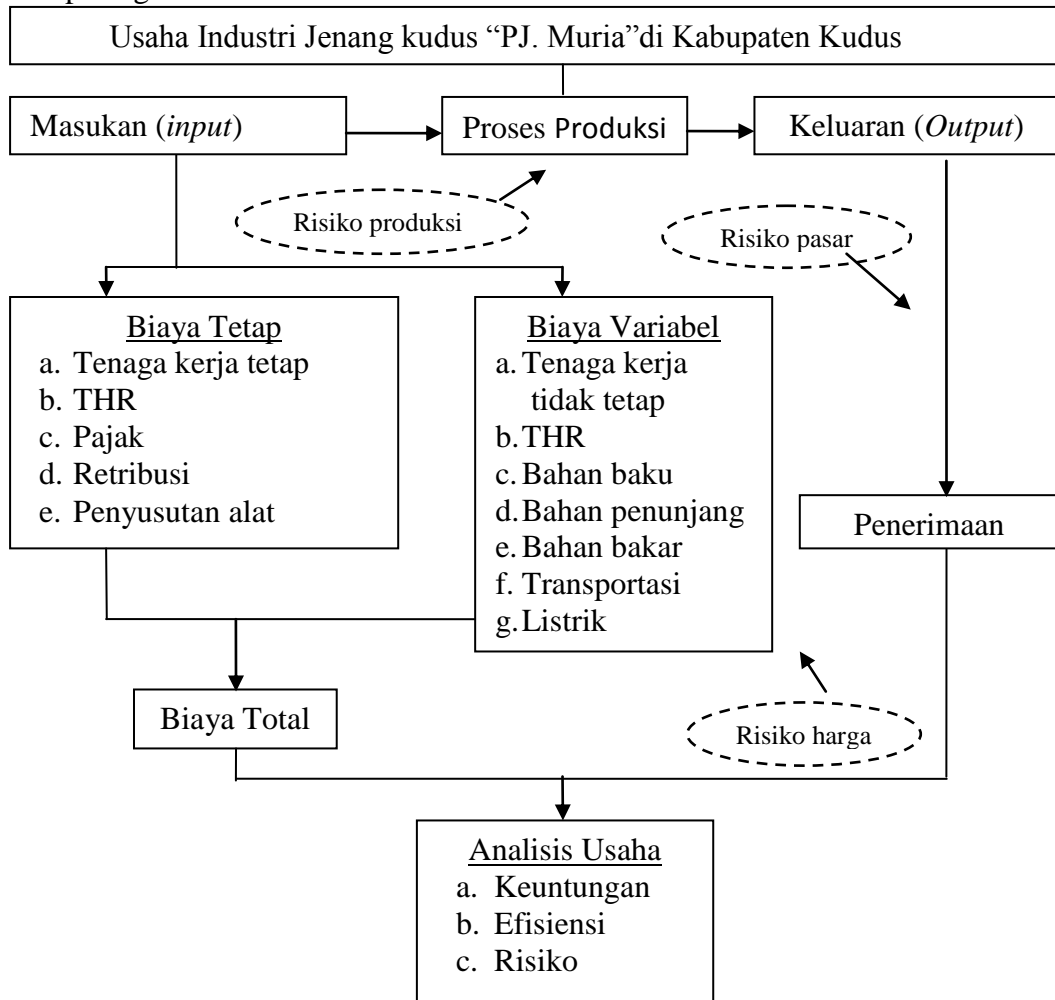
V = Simpangan Baku

Hubungan antara koefisien variasi (CV) dengan batas bawah keuntungan (L) adalah apabila nilai $CV \leq 0,5$ atau $L \geq 0$ menyatakan bahwa usaha industri jenang kudus “PJ. Muria” akan terhindar dari kerugian. Sebaliknya apabila nilai $CV > 0,5$ atau $L < 0$ menyatakan bahwa usaha industri jenang kudus “PJ. Muria” akan mengalami kerugian.

Pengusaha selain berusaha untuk mencapai keuntungan yang besar, dalam menjalankan usahanya juga harus memperhatikan efisiensi usaha. Efisiensi usaha dapat dihitung dengan menggunakan R/C Rasio, yaitu dengan

membandingkan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Apabila nilai R/C rasio > 1 , berarti usaha sudah efisien dan apabila R/C rasio ≤ 1 , berarti usaha belum efisien (Soekartawi, 1995).

Kerangka teori pendekatan masalah dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 1. Skema Kerangka Teori Pendekatan Masalah Analisis Usaha Industri Jenang kudu “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Jenang Kudus adalah makanan khas kota Kudus yang terbuat dari paduan bahan baku tepung beras ketan, gula, santan kelapa, wijen, vanili, aroma rasa (*essence*) dan kacang.
2. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pembuatan jenang kudu yang terdiri dari total biaya tetap dan total biaya variabel, dinyatakan dalam rupiah.

3. Biaya tetap adalah biaya tidak terpengaruh oleh perubahan volume produksi terdiri dari biaya tenaga kerja tetap, tunjangan hari raya (THR), pajak, retribusi dan penyusutan alat yang dinyatakan dalam rupiah.
4. Biaya variabel adalah biaya yang tergantung besar kecilnya produksi jenang kudus terdiri dari biaya tenaga kerja tidak tetap, tunjangan hari raya (THR), biaya bahan baku, bahan penunjang, biaya bahan bakar, biaya transportasi, biaya listrik, dan biaya kemasan yang dinyatakan dalam rupiah.
5. Tenaga kerja tetap meliputi tenaga kerja dalam/keluarga, penjaga toko/kios dan tenaga kerja *cleaning service*, sedangkan tenaga kerja tidak tetap adalah tenaga kerja pembuatan/produksi, pengemasan dan pemasaran yang dinyatakan dalam rupiah.
6. Penerimaan adalah hasil kali antara produksi yang terjual dengan harga per satuan produk, dinyatakan dalam rupiah.
7. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam rupiah.
8. R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan produsen.
9. Risiko adalah penyimpangan (variasi) hasil pengembalian dari yang ditetapkan, yang terdiri dari risiko produksi, risiko harga dan risiko pasar.

E. Pembatasan Masalah

1. Penelitian ini ditujukan pada usaha pembuatan jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dengan analisis perhitungan per bulan berdasarkan data biaya, penerimaan, keuntungan, risiko dan efisiensi selama dua belas bulan (Tahun 2009).

F. Hipotesis

1. Diduga usaha pembuatan jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus menguntungkan.
2. Diduga usaha pembuatan jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus telah efisien.

3. Diduga usaha pembuatan jenang kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus mempunyai risiko.

G. Asumsi

1. Harga faktor-faktor produksi dan harga jual produk berdasarkan harga yang berlaku di daerah penelitian.
2. Teknologi yang digunakan tidak mengalami perubahan selama penelitian.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar Penelitian

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah *deskriptif analitis*, yakni penelitian yang tertuju pada pemecahan masalah yang ada dengan cara menyusun data yang telah dikumpulkan, setelah itu dijelaskan dan kemudian dianalisa. Menurut Surakhmad (1994) metode deskriptif memiliki sifat-sifat tertentu yang dapat dipandang sebagai ciri-ciri, sifat-sifat tersebut adalah :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah yang aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, lalu dijelaskan dan kemudian dianalisa

B. Metode Penentuan Tempat Penelitian

Metode penentuan tempat penelitian dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu obyek yang dipilih karena alasan-alasan diketahuinya sifat-sifat obyek itu berdasar pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (Surakhmad, 1994). Penentuan tempat penelitian tersebut dipilih dengan beberapa pertimbangan, antara lain perusahaan tersebut bisa untuk diteliti, pemasaran produknya mampu menembus pasar nasional dan termasuk dalam kategori perusahaan menengah dengan kriteria jumlah tenaga kerja 20-99 orang (BPS tahun 1999). Dan juga termasuk perusahaan menengah yang berpotensi bisa memotivasi perusahaan-perusahaan lain yang sejenis untuk lebih maju dan berkembang. Berdasarkan beberapa pertimbangan diatas terpilihlah industri pembuatan jenang kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

Berikut adalah daftar nama perusahaan, nama pemilik, alamat dan jumlah tenaga kerja perusahaan jenang di Kabupaten Kudus.

Tabel. 2 Daftar Perusahaan Jenang Di Kabupaten Kudus

Nama Perusahaan	Nama Pemilik	Alamat	Tenaga Kerja
1. ABC TIGA RODA	KHOZIN	Gang III N0. 69 Ds. Kaliputu	5
2. AN - NUR	ACHMAD NOOR SALIM	Ds. Kaliputu No. 231 RT. 01 RW. 02	5
3. AROMA	MASRONAH	Ds. Kaliputu 03/02	6
4. ASIA AMINAH	FARUR ISMAIL	Jl. Masjid N0. 27	20
5. CV. MUBAROKFOOD CIPTA DELICIA	H.MUHAMAD HELMY, SE	Ds. Glantengan N0. 27	65
6. DANISTOFOOD	ISMANTO	Ds. Getas Pejaten 03/03	3
7. DUA KERIS	ENDANG SRI HATINI	Ds. Panjunan RT.06 RW.01	13
8. JR. JAYA ABADI	JAJANG R JUANDA	Ds. Jepang Pakis RT. 07 RW.04	4
9. KURNIA	SUMARNO	Ds. Kaliputu RT. 08 RW. 01	7
10. MATAHARI	IMAM SUTIYO	Ds. Temulus RT.02 RW.06	15
11. MURIA JAYA	Drs. M MA'RUF	Kel.Sunggingan 156 RT.01 RW.03	12
12. MUSTIKA	ANY ASTUTI	Dk.Betekan Kerjasan No. 82 Ds. Kerjasan RT.01 RW. 12	2
13. NIKMAH	SITI ZULAESAH	Ds. Kaliputu Gang III No 74 RT. 08 RW. 01	8
14. PJ. MURIA	ZAINAL ARIFIN	Ds. Kaliputu RT. 01 RW. 02 NO 263	31
15. PJ. AMANAH	WAHYUDI	Ds. Kaliputu RT. 03 RW. 01 Gang 8	24
16. PJ. CAKRA	MUNAWAR	Ds. Kaliputu Gang II RT. 02 RW. 02	13
17. PJ. CAKRA	ERA ASTUTI	Ds. Jekulo RT. 02 RW. 09	7
18. PJ. MARLINA	SUPARMO	Ds. Singocandi RT. 03 RW. 03	7
19. PJ. MONALISA	TEJO SUMARNO	Ds. Temulus RT. 01 RW. 06	3
20. PJ. ZAITUN	LELY YULISTIANA	Jl. Kudus Colo KM 5 Ds. Cendono	3
21. PRISMA SARI KUDUS	LISWATI	Ds. Ngembalrejo RT. 03 RW. 05	4
22. RIZQINA	MALIK SYAIFUDDIN	Ds. Kaliputu RT. 03 RW. 02	5
23. SETYA JAYA	SITI RUKAYAH	Ds. Pegunungan RT. 02 RW. 04	4
24. SINAR AMIN	YAHYA	Ds. Kaliputu No. 64 RT.08 RW.01	2
25. SINAR TIGA SEGI TIGA	KASMI	Ds. Prambatan Lor RT. 07 RW. 02	4

Sumber : Disperindag Kabupaten Kudus 2009

C. Jenis Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang langsung dan segera diperoleh dari sumber data oleh penyelidik (Surakhmad, 1994). Sumber berdasar kepada hasil wawancara dengan pemilik usaha industri jenang kudus "PJ. Muria".

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah terlebih dulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang diluar penyelidik sendiri (Surakhmad, 1994). Sumber berupa data pendukung penelitian yang diperoleh dari data produksi industri jenang kudus "PJ. Muria".

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan :

1. Wawancara

Teknik wawancara ini dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada pemilik usaha industri jenang kudus "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus.

2. Observasi

Teknik observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung pada obyek penelitian.

3. Pencatatan

Teknik pencatatan dilakukan dengan mencatat informasi, baik yang berupa jawaban dari wawancara, maupun data yang terdapat pada obyek penelitian.

E. Metode Analisis Data

1. Analisis Biaya

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Secara matematis menurut Gasperz (1999), dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

dimana :

TC (*Total Cost*) = total biaya usaha industri jenang kudus (Rupiah)

TFC (*Total Fixed Cost*) = total biaya tetap usaha industri jenang kudus, meliputi biaya tenaga kerja tetap, tunjangan hari raya (THR), pajak, retribusi dan penyusutan alat (Rupiah)

TVC (*Total Variable Cost*) = total biaya variabel usaha industri jenang kudos, meliputi biaya tenaga kerja tidak tetap, tunjangan hari raya (THR), biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, biaya bahan bakar, biaya transportasi, biaya listrik, dan biaya kemasan (Rupiah)

2. Analisis Penerimaan

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

dimana :

TR (*Total Revenues*) = penerimaan total usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

Q (*Quantity*) = jumlah produk jenang kudos terjual (Kilogram)

P (*Price*) = harga jenang kudos per kilogram (Rupiah)

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Hubungan tersebut dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

dimana :

π = keuntungan usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

TR = penerimaan total usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

TC = biaya total usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

4. Risiko

Untuk menghitung besarnya risiko usaha pembuatan Jenang kudos pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah dengan menggunakan perhitungan koefisien variasi dan batas bawah keuntungan.

Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung oleh pengusaha Jenang kudos dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$CV = \frac{V}{E}$$

keterangan :

CV (*coefficient of variation*) = koefisien variasi usaha pembuatan jenang kudos

V = simpangan baku keuntungan usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pembuatan jenang kudos (Rupiah)

Sebelum mengukur koefisien variasi harus mencari keuntungan rata-rata usaha pembuatan jenang kudos dan simpangan bakunya, yang dirumuskan sebagai berikut :

$$E = \frac{\sum_{i=1}^n E_i}{n}$$

keterangan :

- E = keuntungan rata-rata usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 Ei = keuntungan usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 n = jumlah bulan dalam satu tahun

Adapun dalam perhitungan analisis ragam dirumuskan sebagai berikut:

$$V^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{(n - 1)}$$

Keterangan :

- V^2 = ragam
 n = jumlah bulan dalam satu tahun
 E = keuntungan rata-rata usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 Ei = keuntungan usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)

Untuk mengetahui batas bawah keuntungan digunakan rumus :

$$L = E - 2V$$

keterangan :

- L = batas bawah keuntungan usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 E = keuntungan rata-rata usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 V = simpangan baku usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)

Semakin besar nilai CV menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung produsen semakin besar. Kriteria yang digunakan adalah apabila nilai $CV \leq 0,5$ atau $L \geq 0$ menyatakan bahwa produsen akan selalu terhindar dari kerugian. Dan apabila nilai $CV > 0,5$ atau $L < 0$ berarti ada peluang kerugian yang akan diderita oleh produsen (Hernanto, 1993).

5. Efisiensi Usaha

Untuk mengetahui efisiensi usaha pembuatan Jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus yaitu dengan menggunakan perhitungan R/C rasio. Efisiensi usaha pembuatan jenang kudus dapat dihitung dengan membandingkan besarnya penerimaan usaha pembuatan jenang kudus dengan biaya yang digunakan untuk produksi. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Efisiensi Usaha} = \frac{R}{C}$$

keterangan :

- R = penerimaan total usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)
 C = biaya total usaha pembuatan jenang kudus (Rupiah)

Dimana pada saat:

- $R/C > 1$, berarti usaha pembuatan jenang kudus sudah efisien
 $R/C \leq 1$, berarti usaha pembuatan jenang kudus belum efisien.

IV. KONDISI WILAYAH PENELITIAN

A. Keadaan Alam

1. Letak

Kabupaten Kudus merupakan salah satu dari 35 daerah kabupaten di Jawa Tengah bagian utara yang terletak antara $110^{\circ}36'$ dan $110^{\circ}50'$ BT dan antara $6^{\circ}51'$ dan $7^{\circ}16'$ LS.

2. Batas Wilayah

Sebelah utara : Kabupaten Jepara dan Kabupaten Pati

Sebelah barat : Kabupaten Demak dan Kabupaten Jepara

Sebelah selatan : Kabupaten Grobogan dan Kabupaten Pati

Sebelah timur : Kabupaten Pati

3. Sumber Daya Alam

a. Luas wilayah

Luas wilayah Kabupaten Kudus mencapai 42.516 Ha dengan jarak terjauh dari barat ke timur sepanjang 16 Km dan dari utara ke selatan sepanjang 22 Km. Luas wilayah tersebut terdiri dari 20.579 Ha (48,40 %) merupakan lahan sawah dan 21.937 Ha (51,60 %) adalah bukan lahan sawah.

b. Tanah

Sebagian besar jenis tanah di kabupaten Kudus adalah aluvial coklat tua sebesar 32,12 % dari luas tanah di kabupaten Kudus. Dimana sebagian besar tanahnya memiliki kemiringan 0-2 derajat dan kedalaman efektif lebih dari 90 cm.

B. Keadaan Penduduk

1. Jumlah dan Komposisi Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Kudus berdasarkan registrasi penduduk tahun 2009 tercatat sebanyak 747.488 jiwa, terdiri dari 369.884 laki-laki dan 377.604 perempuan. Apabila dilihat dari penyebaran penduduk, rasio jenis kelamin pada tahun 2009 sebesar 97,96 yang berarti setiap 100 penduduk perempuan terdapat 97,96 penduduk laki-laki. Hampir di semua kecamatan di Kabupaten Kudus memiliki angka rasio jenis kelamin di bawah 100, yaitu berkisar 93 dan 99.

2. Kelahiran dan Kematian

Berdasarkan data BPS Kabupaten Kudus (2008) tercatat, jumlah kelahiran selama tahun 2008 sebanyak 9.800 jiwa, terdiri dari 4.400 jiwa laki-laki dan 5.400 jiwa perempuan. Pada tahun 2008 ini diperoleh angka kasar (CBR) sebesar 13,16, terdapat penurunan jumlah dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu sebesar 11,47 (2007) dan 11,50 (2007). Jumlah angka kematian pada tahun yang sama (2008) tercatat sebanyak 5.065 jiwa yang terdiri dari 2.000 jiwa laki-laki dan 3.065 jiwa perempuan. Angka kematian kasar (CDR) tercatat 6,80, jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu sebesar 6,68 terjadi peningkatan sebesar 0,12.

3. Keadaan Penduduk Menurut Kelompok Umur

Menurut kelompok umur, pada tahun 2008 penduduk Kabupaten Kudus paling banyak pada usia 15-19 tahun yaitu sebanyak 78.262 jiwa dan yang paling sedikit adalah kelompok usia diatas 75 tahun, hanya berjumlah 6.686 jiwa. Jumlah penduduk usia produktif lebih banyak jika dibandingkan dengan penduduk usia non produktif. Dengan demikian, penduduk usia produktif yang banyak dapat dijadikan sebagai modal untuk meningkatkan pembangunan daerah di Kabupaten Kudus.

C. Pertanian

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor perekonomian yang penting di Kabupaten Kudus, dan merupakan sektor penyumbang PDRB yang besar terhadap PDRB secara regional di Kabupaten Kudus. Hal ini dapat dilihat dari besarnya PDRB sektor pertanian, yang terdiri dari sub sektor tanaman bahan makanan, tanaman perkebunan, peternakan, kehutanan, dan perikanan.

1. Tanaman Bahan Makanan

Pengumpulan data statistik tanam pangan dan hortikultura di dapat dari survei pertanian yang diadakan sekali setiap bulan. Data yang dikumpulkan meliputi luas tanaman/banyaknya pohon, luas panen, produktivitas persatuan luas/pohon dan produksi. Sebagai bahan pelengkap juga dikumpulkan data mutasi tanaman seperti luas tanaman akhir bulan

laporan, dipanen berhasil, rusak/puso, penanaman baru dan luas tanaman awal bulan. Khusus beberapa komoditi ditanyakan pula luas tanaman per jenis intensifikasi dan yang dipanen muda. Usaha tanaman hortikultura adalah kegiatan yang menghasilkan produk tanaman sayuran, tanaman buah- buahan atau tanaman hias dengan tujuan sebagian atau seluruh hasilnya untuk dijual atau ditukar untuk memperoleh pendapatan atau keuntungan atas resiko sendiri.

Jenis-jenis tanaman bahan makanan yang ada di Kabupaten Kudus yaitu padi sawah, jagung, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah, kedelai, kacang hijau sayur-sayuran dan buah-buahan. Produksi terbesar yaitu pada tanaman padi sawah dan gogo sebesar 126.238 ton. Sedangkan tanaman bahan makanan lain yang produksinya cukup besar yaitu ubi kayu dengan jumlah produksi sebesar 29.707 ton pada tahun 2008.

2. Perkebunan

Jenis tanaman perkebunan rakyat yang mempunyai luas areal cukup luas, antara lain tebu, kapuk, kelapa, kopi dan kapas. Sedangkan produksi perkebunan rakyat yang cukup besar antara lain tebu, kapuk, kelapa, cengkeh dan panili. Untuk tahun 2008 produksi perkebunan sebagian besar mengalami penurunan kecuali kapuk dan cengkeh

Tanaman perkebunan yang ada di Kabupaten Kudus yaitu tebu, kelapa, kapuk, kopi. Produksi terbesar yaitu pada tanaman tebu sebesar 3,804,948 ton. Sedangkan tanaman bahan makanan lain yang produksinya cukup besar yaitu kelapa dengan jumlah produksi sebesar 2.201.380 ton pada tahun 2008.

3. Peternakan

Sektor peternakan terbagi menjadi ternak besar, yaitu sapi (perah/potong), kerbau dan kuda, ternak kecil yang terdiri dari kambing, domba dan babi serta ternak unggas (ayam, itik dan burung puyuh). Pada tahun 2008 populasi ternak besar sapi dan kerbau mengalami penurunan kecuali untuk ternak kuda. Untuk ternak kecil baik kambing maupun domba mengalami kenaikan. Untuk ternak unggas seperti itik, ayam ras

maupun ayam kampung/buras mengalami peningkatan populasi bila dibandingkan dengan tahun lalu. Jumlah ternak terbesar yaitu pada ayam ras sebesar 2,188,375 ekor. Sedangkan ternak lain yang jumlahnya cukup besar yaitu ayam buras dengan jumlah sebesar 253,716 ekor pada tahun 2008.

4. Kehutanan

Untuk luas hutan yang ada di Kabupaten Kudus, baik hutan produksi, hutan lindung maupun hutan lainnya luasnya tidak mengalami perubahan. Dari total luas hutan BKPH yaitu 3.504,9 Ha, sebagian besar (48,23 persen) diperuntukkan untuk hutan produksi, dan sisanya untuk hutan lindung dan hutan lainnya.

5. Perikanan

Sektor perikanan meliputi kegiatan usaha perikanan darat dan perikanan laut, di Kabupaten Kudus hanya ada budi daya perikanan darat. Pada tahun 2008 produksi ikan budi daya/kolam tercatat 1.557,49 kwintal. Komoditas terbesar produksinya adalah ikan lele dumbo sebanyak 1.394,17 kwintal. Diikuti oleh ikan karper dengan produksinya sebesar 49,40 kwintal. Untuk produksi ikan di perairan umum di Kabupaten Kudus tercatat 1.655 kwintal pada tahun 2008. Komoditas terbesarnya adalah ikan rucah dan gabus.

D. Industri

Sektor Industri merupakan tiang penyangga utama dari perekonomian Kabupaten Kudus dengan kontribusi sebesar 66,25 persen terhadap PDRB Kabupaten Kudus. Sektor ini dibedakan dalam kelompok industri besar, industri sedang, industri kecil dan industri rumah tangga. Menurut BPS, Industri Besar adalah perusahaan dengan tenaga kerja 100 orang atau lebih, Industri Sedang adalah perusahaan dengan tenaga kerja antara 20 s/d 99 orang, Industri Kecil adalah perusahaan dengan tenaga kerja antara 5 s/d 19 orang dan Industri Rumah tangga punya tenaga kerja kurang dari 5 orang.

Data yang diperoleh dari Dinas Perindagkop pada tahun 2008 menyatakan ada 10.542 buah perusahaan industri/unit usaha di kabupaten

Kudus. Angka tersebut mencakup seluruh perusahaan (unit usaha) industri baik yang besar/sedang ataupun industri kecil/rumah tangga. Bila dibandingkan tahun 2007 terjadi peningkatan jumlah unit usaha industri sebesar 0,93 persen. Untuk nilai produksi mengalami peningkatan bila dibandingkan dari tahun sebelumnya. Tercatat nilai produksi pada tahun 2008 adalah sebesar 78,60 trilyun atau meningkat sebesar 4,75 persen. Hal ini menandakan bahwa kabupaten Kudus merupakan daerah yang cukup strategis dilihat dari segi industrinya.

Berdasarkan data BPS tercatat perusahaan industri besar dan sedang di kabupaten Kudus tahun 2008 tercatat sebanyak 196 perusahaan dengan menyerap 98.874 orang tenaga kerja. Kalau dibandingkan dengan tahun sebelumnya jumlah perusahaan mengalami penurunan sebesar 6,22 persen. Sedangkan untuk jumlah tenaga kerjanya mengalami peningkatan sebesar 8,60 persen.. Sedangkan dilihat dari jenis komoditi, perusahaan industri tembakau masih mendominasi dengan 34,69 persen dari jumlah usaha industri besar dan sedang, diikuti industri pakaian jadi sebesar 18,88 persen, Industri penerbitan/percetakan 9,69 persen, dan industri makanan/minuman se 8,16 persen. Sedangkan penyerapan tenaga kerja terbesar masih dari industri tembakau/rokok yaitu sebesar 80,13 persen diikuti industri penerbitan 4,19 persen dan kertas 4,07 persen.

V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Umum Industri

1. Sejarah Berdirinya Industri

Industri jenang “PJ. Muria” merupakan sebuah industri makanan yang mulai didirikan pada tahun 1973. Industri ini didirikan oleh Bapak Dahwan dan Ibu Mastuni yang berlokasi di Jalan R.M Sosrokartono 263 RT 01 RW 02 Kaliputu Kudus, Jawa Tengah. Setelah Bapak Dahwan dan Ibu Mastuni wafat pada tahun 1995 usaha industri jenang kudus “PJ. Muria” dilanjutkan oleh Bapak Zainal Arifin, S.Ag selaku anaknya dan bersama istrinya yaitu Ibu Masfiah usaha tersebut dijalankan sampai

sekarang. Sejak usaha tersebut dijalankan oleh Bapak Zainal Arifin, S.Ag dan Ibu Masfuah pada tahun 1995 produk jenang diubah merknya menjadi “Karomah” yang semula dengan merek “Muria”.

Pada awalnya usaha industri jenang kudu “PJ. Muria” didirikan dengan alasan sebagai usaha matapencariaan yang diharapkan dapat memberi pendapatan bagi keluarga sehari-hari. Selain itu juga bahan baku dari pembuatan jenang kudu itu sendiri yaitu tepung beras ketan, kelapa, dan gula mudah didapat di Kabupaten Kudus dengan harga terjangkau. Pada zaman dahulu jenang kudu adalah salah satu jenis makanan yang disukai banyak orang dan dijadikan makanan tradisi adat kudu, yaitu disetiap acara pernikahan disyaratkan harus ada jenang kudu sebagai simbol adat istiadat setempat. Dalam istilahnya adalah, acara pernikahan tanpa jenang bagaikan sayur tanpa garam.

Badan Usaha “PJ. Muria” ini merupakan industri perseorangan yang mana industri dikelola dan diorganisasi sendiri oleh pemiliknya, termasuk risiko yang ada juga ditanggung oleh pemilik industri. Untuk hal perijinan “PJ. Muria” sebagian besar sudah memiliki yang diantaranya adalah PIRT No. 206331904089, SIUP No. 504/167/11.25/PK DU/10/2007, TDP No. 11.25.5.15.05 162, TDI No. 535/220/10.3/2007 dan NPWP No. 07.793.441.6.506.000 dimana berbagai kelengkapan perijinan tersebut diatas sangat mendukung berja 33 1 “PJ. Muria” dalam dunia usaha.

2. Deskripsi Geografi

Industri “PJ. Muria” terletak di jalan R.M Sosrokartono 263 RT 01 RW 02 Kaliputu Kudus, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi ini strategis dan menguntungkan bila ditinjau dari segi transportasi, kemudahan mendapatkan bahan baku, dan hasil produksi (pemasaran). Tempat kedudukan industri “PJ. Muria” tersebut dipandang sangat baik dan menguntungkan. Pemilihan lokasi industri tersebut didasarkan atas pertimbangan:

- a. Dekat dengan bahan baku dan bahan penunjang

Sebagian besar bahan baku dan bahan penunjang yang diperlukan mudah diperoleh dan dijangkau, sehingga dengan tersedianya bahan baku tersebut maka proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Beras ketan, gula pasir, kelapa dan bahan penunjang seperti margarine, wijen, vanili, aroma rasa (*essence*), kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai dan ketan hitam diperoleh dari pasar Kota dan toko bahan sembako yang letaknya tidak jauh dari lokasi “PJ. Muria”.

b. Pemasaran

Letak industri “PJ. Muria” sangat strategis yaitu berada dipusat kota, tepatnya adalah jalan R.M Sosrokartono yang merupakan jalur utama ziarah wali songo/sunan kudus dan sunan muria. Hal ini akan memudahkan konsumen lokal daerah maupun luar daerah dalam mengetahui atau menghubungi industri tersebut, sehingga penjualan hasil produksi dapat berjalan dengan lancar.

3. Tenaga Kerja

Berikut adalah gambaran tenaga kerja, upah, dan tunjangan hari raya yang terdapat pada Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

Tabel 3. Jenis Tenaga Kerja dan Upah Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

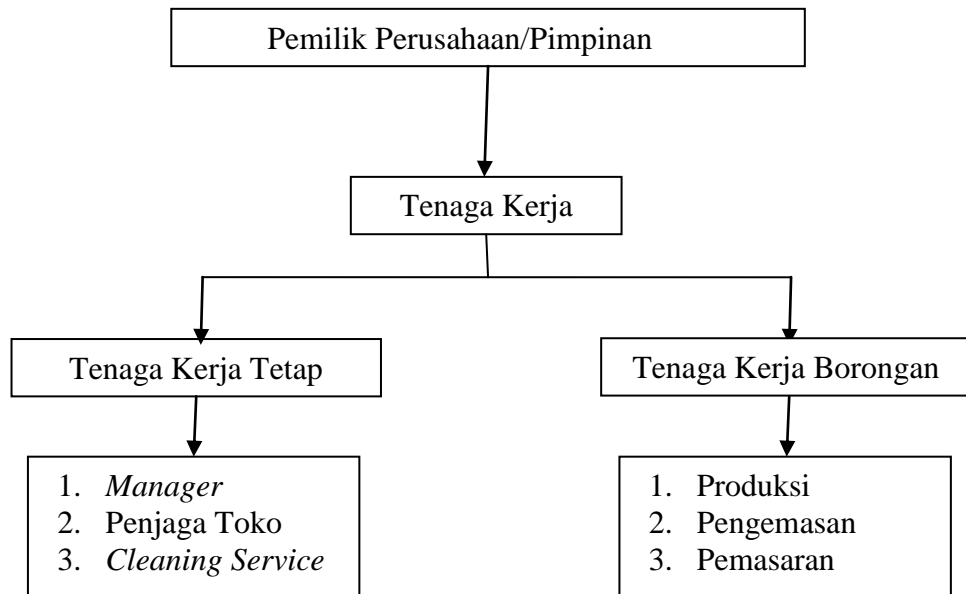
Jenis TK	Jumlah	Upah/bulan (Rp)
1. Tetap		
a. <i>Manager</i>	1	1.000.000,00
b. Penjaga Toko	10	500.000,00
c. <i>Cleaning Service</i>	3	500.000,00
2. Borongan		
a. Produksi	6	600.000,00
b. Pengemasan	9	600.000,00
c. Pemasaran	2	600.000,00
Jumlah	31	

Berdasarkan tabel 3 diatas jumlah karyawan yang ada pada Industri “PJ. Muria” sebanyak 31 orang. Karyawan pada Industri “PJ. Muria” terbagi menjadi dua bagian yaitu karyawan tetap sebanyak 14 orang yaitu 1 orang sebagai *manager* perusahaan dalam hal ini adalah Bapak Zainal Arifin selaku pemilik “PJ. Muria” atau bisa dikatakan tenaga kerja dalam/keluarga, 10 orang sebagai tenaga kerja penjaga toko/kios dan 3 orang sebagai *cleaning service*. Sedangkan karyawan borongan sebanyak 17 orang yang terbagi menjadi 6 tenaga kerja pembuatan/produksi, 9 tenaga kerja pengemasan dan 2 tenaga kerja pemasaran. Upah tenaga kerja tetap yaitu Rp. 500.000,00 per bulan kecuali *manager* yaitu sebesar Rp. 1.000.000,00 per bulan, sedangkan untuk tenaga kerja borongan mendapat upah rata-rata berkisar Rp. 600.000,00 per bulan.

Tenaga kerja tetap terbagi menjadi tiga bagian yaitu 1 orang *manager* perusahaan yang bertanggung jawab atas “PJ. Muria”, yang kedua adalah 10 orang tenaga kerja penjaga toko/kios yang bertugas menjaga toko/kios serta melayani penjualan maupun pemesanan dan yang ketiga adalah tenaga kerja *cleaning service* yang berjumlah 3 orang bertugas membersihkan toko/kios dan dapur tempat memasak jenang.

Tenaga kerja tidak tetap/borongan dibagi menjadi tiga bagian yaitu bagian produksi berjumlah 6 orang yang berperan dalam mempersiapkan bahan baku sampai jenang jadi dan siap dikemas. Bagian pengemasan berjumlah 9 orang yang bertugas memotong jenang dengan ukuran kecil-kecil berkisar \pm 18,1 gram/potongan atau sebesar ibu jari dan membungkusnya ke dalam kemasan plastik tipis transparan ukuran 10x10 cm yang kemudian dimasukkan dalam kemasan utama yaitu kardus kecil, kardus sedang, kardus besar, kertas, mika plastik kecil, mika plastik sedang, dan mika plastik besar. Bagian pemasaran berjumlah 2 orang yang bertugas mengantar jenang siap jual ke dua toko cabang yang masih berada di Kabupaten Kudus dan memasarkan ke berbagai daerah tujuan.

Struktur organisasi dari perusahaan “PJ. Muria” dapat dilihat dari gambar berikut :



Gambar 2. Struktur organisasi usaha industri pembuatan jenang “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

4. Proses Pembuatan Jenang Kudus

a. Bahan Baku

1) Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan yang digunakan sebagai bahan dasar dari pembuatan jenang kudus ini adalah tepung beras ketan dengan merk *Rose Brand*. Penggunaan tepung beras ketan dengan merk *Rose Brand* dalam pembuatan jenang ini dinilai dapat menghasilkan produk jenang dengan kualitas baik yaitu teksturnya yang kenyal dan tidak keras. Tepung beras ketan didapatkan langsung dari penjual ditoko atau pasar terdekat.

2) Gula

Gula yang digunakan dalam proses produksi jenang ini adalah gula kelapa dan gula pasir. Penambahan gula kelapa dan gula pasir selain menghasilkan *viskositas* atau kekentalan yang tinggi dan rasa yang lebih manis juga bisa menjadi pengawet alami.

Gula kelapa yang digunakan dalam pembuatan jenang ini memiliki ciri-ciri berwarna coklat tua, keras/kering, berbentuk silinder dengan diameter ± 4 cm dan tinggi ± 8 cm. Untuk gula pasir yang digunakan adalah dengan ciri-ciri warna putih dan tidak kotor.

3) Kelapa

Kelapa yang digunakan dalam proses produksi jenang adalah santannya, atau air hasil perasan dari kelapa yang sudah diparut/digiling. Kelapa tersebut diperoleh langsung dari pasar terdekat, dengan kriteria kelapa yang sudah tua ditandai warna tempurung kecoklatan/coklat tua.

4) Bahan Penunjang

Bahan-bahan penunjang yang akan ditambahkan dalam pembuatan jenang antara lain margarine, wijen, vanili, aroma rasa (*essence*), kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ketan hitam. Bahan-bahan penunjang tersebut diperoleh langsung dari pasar terdekat. Untuk margarine, wijen, vanili, aroma rasa (*essence*) dipilih dengan kriteria masih bisa digunakan atau belum kadaluarsa. Sedangkan untuk bahan kacang dan ketan dipilih dengan kriteria kondisi masih bagus, tidak cacat, warna tidak pudar, dan tidak terdapat kutu.

b. Mesin dan Peralatan

1) Wajan Besar/kawah

Terbuat dari besi tembaga, berfungsi sebagai tempat masak jenang dengan ukuran panjang diameter 1 m dan tinggi 0,5 m.

2) Mixer Besar

Berfungsi mengaduk rebusan jenang yang terdapat dalam wajan/kawah secara otomatis yang digerakkan dengan tenaga listrik.

3) Mesin Pamarut Kelapa

Berfungsi sebagai alat untuk memarut/menggiling kelapa yang nantinya hasil parutan/gilingan akan diambil santannya.

4) Pengepres Parutan Kelapa

Berfungsi sebagai alat untuk mengepres parutan/gilingan kelapa yang telah dicampur dengan air untuk menghasilkan santan.

5) Loyang

Berfungsi sebagai tempat jenang setelah rebusan jenang masak/tempat ditiriskannya jenang setelah masak yang selanjutnya dikemas.

6) Pengaduk

Berfungsi untuk mengaduk rebusan jenang agar tidak mengendap pada dasar kawah/wajan besar.

7) Alat Pengepres plastik/elemen

Berfungsi dalam proses pengemasan yaitu untuk mengepres kemasan yang telah dibalut dengan lapisan plastik.

8) Bak Atau Ember

Berfungsi sebagai penampung santan kelapa yang akan dimasukkan dalam wajan/kawah untuk direbus.

9) Pisau

Berfungsi untuk memotong jenang yang sudah masak yang selanjutnya dikemas.

10) Etalase

Berfungsi sebagai tempat produk jenang yang sudah dikemas dan siap jual.

11) Mobil *Pick Up Box*

Berfungsi sebagai alat transportasi dalam memasarkan produk jenang.

c. Diskripsi Proses Pembuatan Jenang Kudus

Industri “PJ. Muria” memiliki standart produksi yaitu perbandingan penggunaan bahan baku yaitu perbandingan antara

tepung beras ketan:gula pasir:gula kelapa adalah 1:1:1 serta santan kelapa dan bahan penunjang menyesuaikan. Misalnya dalam sekali produksi atau sekali masak dalam satu kawah/wajan besar menggunakan 10 kg tepung beras ketan maka gula kelapa dan gula pasir yang digunakan juga sebanyak 10 kg dengan santan kelapa sebesar 30 liter serta penambahan bahan penunjang seperti margarine 0,5 kg dan vanili 0,006 kg.

Dan untuk variasi rasa yang ditambahkan per masakan adalah sebagai berikut : aroma rasa (*essence*) 50 cc, wijen 0,5 kg, kacang tanah 0,4 kg, kacang kedelai 0,4 kg, kacang hijau 0,4 kg, ketan hitam 0,4 kg. Standart produksi ini sesuai dengan resep yang telah turun temurun digunakan, sehingga kualitas rasa tetap tidak mengalami perubahan dan tetap terjaga sampai sekarang.

Secara umum dapat ditulis sebagai berikut :

1. Pembuatan Santan

- a. Diawali dengan mengupas/menghilangkan tempurung dari kelapa, selanjutnya kelapa yang sudah dikupas dicuci bersih.
- b. Kelapa yang sudah dicuci langsung diparut/digiling dengan mesin pamarut kelapa yang akan menghasilkan parutan kelapa.
- c. Hasil parutan kelapa dicampur dengan air dan dipres dengan alat pengepres parutan kelapa sehingga dihasilkan santan kelapa.

2. Perebusan

- a. Santan kelapa dituangkan ke dalam wajan/kawah, bersamaan itu juga dimasukkan gula pasir, gula kelapa, tepung beras ketan, margarine, vanili dan “rasa”. Selanjutnya direbus diatas api selama \pm 4 s/d 5 jam sambil diaduk terus sampai adonan mengental serta bertekstur *plastis*/kenyal.
- b. “Rasa” yang ditambahkan bisa berupa *essence*, wijen, kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, dan ketan hitam.

c. Setelah adonan jenang masak, adonan jenang ditiriskan diatas loyang.

3. Pengemasan

Jenang dipotong kecil-kecil seukuran ibu jari atau sebesar 18,1 gram dan dibungkus dengan plastik trasparan (kemasan dasar), selanjutnya dikemas kedalam berbagai kemasan yang tersedia.

5. Spesifikasi Produk

a. Jenis Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan dalam industri ini adalah jenang kudus dengan merek “Karomah”. “Karomah” diartikan sebagai simbol dalam menjalankan usaha pembuatan jenang kudus yang bertujuan untuk kehidupan yang lebih baik dan lebih mulia.

6. Jenis Kemasan

a. Jenang Kudus “Karomah” rasa kacang

- Kardus kecil dengan berat 0,25 kg
- Kardus sedang dengan berat 0,5 kg
- Kardus besar dengan berat 1 kg
- Mika plastik kecil dengan berat 0,25 kg
- Mika plastik sedang dengan berat 0,5 kg
- Mika plastik besar dengan berat 1 kg

b. Jenang Kudus “Karomah” kemasan *essence*

- Kardus kecil dengan berat 0,25 kg
- Kardus sedang dengan berat 0,5 kg
- Kardus besar dengan berat 1 kg
- Mika plastik kecil dengan berat 0,25 kg
- Mika plastik sedang dengan berat 0,5 kg
- Mika plastik besar dengan berat 1 kg
- Kertas dengan berat 0,25 kg

7. Kapasitas Produksi

Berikut adalah gambaran umum kebutuhan bahan baku dan hasil produksi dari usaha pembuatan jenang kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus selama satu tahun yaitu pada tahun 2009.

Tabel 4. Kebutuhan Bahan Baku dan Hasil Produksi Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus Tahun 2009

Bulan	Bahan Baku				Produksi (kg)
	Tepung Beras (kg)	Gula Pasir (kg)	Gula Kelapa (kg)	Kelapa (biji)	
1	750	750	750	1500	3.000
2	750	750	750	1500	3.000
3	750	750	750	1500	3.000
4	750	750	750	1500	3.000
5	750	750	750	1500	3.000
6	750	750	750	1500	3.000
7	750	750	750	1500	3.000
8	2500	2500	2500	6220	10.000
9	3750	3750	3750	7500	15.000
10	750	750	750	1500	3.000
11	750	750	750	1500	3.000
12	750	750	750	1500	3.000
Jumlah	13.750	13.750	13.750	28.720	55.000
Rata-rata	1.145,83	1.145,83	1.145,83	2.393,33	4.583

Kapasitas produksi pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus tahun 2009 rata-rata setiap bulannya menggunakan bahan baku tepung beras ketan, gula pasir, dan gula kelapa masing-masing sebesar 1.145,83 kg dan kelapa rata-rata sebesar Rp. 2.393,33. Kapasitas produksi ini bisa lebih besar dan meningkat 5 kali lipat dari produksi hari biasa bila mendekati bulan puasa dan hari raya Idul Fitri yang mana jatuh pada bulan Agustus dan bulan September ditahun 2009, hal ini dikarenakan banyaknya permintaan jenang oleh konsumen. Pada tahun 2009 rata-rata produksi per bulan yang dihasilkan Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah 4.583 kg jenang yang terkemas dalam 3 kemasan dan ukuran yang berbeda.

8. Pengawasan Mutu

a. Pengendalian Bahan Dasar

Pengendalian bahan baku yang masuk Industri “PJ. Muria” selalu dilakukan pengawasan dan pengecekan pada setiap bahan baku yang

datang. Pengujian untuk penerimaan bahan baku dilakukan secara *visual* saja yaitu cukup dilakukan dengan cara melihat dan memegang bahan baku. Untuk bahan baku tepung beras ketan yang dilihat adalah tanggal kadaluarsa dan kemasan yang tidak rusak atau masih baik.

Gula pasir dan gula kelapa merupakan bahan penting dalam pembuatan jenang. Gula pasir dan gula kelapa yang digunakan harus memiliki rendemen tinggi, pengujian bahan baku gula pasir dan gula kelapa hanya dilihat dari warnanya yang terlihat bersih dan halus. Gula pasir biasanya langsung dibeli dari pedagaang/pasar terdekat. Gula kelapa didatangkan dari Kebumen dan Cilacap, dengan alasan daerah tersebut menghasilkan gula kelapa dengan harga yang relatif murah dibanding daerah lain penghasil gula kelapa. Harga per kg gula kelapa di daerah Kebumen/Cilacap adalah sebesar Rp. 8.500,00 dan akan mengalami sedikit kenaikan Rp. 500,00 s/d Rp. 1.500,00 pada saat-saat menjelang Lebaran, disamping itu juga gula kelapa yang dihasilkan memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan daerah lain yang biasanya terdapat rasa asin.

b. Pengendalian Mutu Selama Proses

Pengendalian kapasitas dalam menggunakan bahan baku sangat diperhatikan, karena “PJ. Muria” memiliki resep dan takaran khusus yang sudah digunakan selama turun-temurun. Selain itu untuk menjaga agar tidak terkontaminasi dengan kotoran dalam proses produksinya kebersihan tempat dan alat produksi sangat penting untuk menjamin kebersihan dan rasa jenang.

c. Pengendalian Mutu Akhir

Pengendalian mutu merupakan salah satu usaha “PJ. Muria” untuk mempertahankan mutu jenang yang dihasilkan. Hal ini dilakukan agar produk yang dipasarkan mempunyai kualitas nomor satu sesuai standart perusahaan “PJ. Muria” itu sendiri, yaitu jenang dengan tekstur kenyal/tidak keras yang biasanya diuji langsung oleh Bapak Zainal

selaku pemilik perusahaan dengan cara dicicipi/dikonsumsi, warna jenang yang terang dan mencolok, sehingga tidak mengecewakan pelanggan dan konsumen. Pengujian utama yang dilakukan adalah pengujian kekenyalan atau teksturnya dan selanjutnya adalah pengujian rasa dan aroma. Usaha pembuatan jenang kudu “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus juga memiliki sertifikat dari DEPKES yaitu PIRT No. 206331904089.

9. Tingkatan Mutu Jenang

Tingkatan mutu jenang dapat dilihat melalui beberapa karakteristik antara lain :

a. Karakteristik fisik

Karakteristik fisik yang paling menonjol pada jenang kudu yang diproduksi “PJ. Muria” ini adalah kekenyalan atau teksturnya yang *plastis* dan tidak keras, serta rasa yang manis alami.

b. Keuntungan konsumen

Keuntungan yang didapatkan oleh konsumen adalah jenang dengan berbagai kelebihan, dan kelebihan yang dapat dirasakan konsumen dari jenang bermerek “Karomah” ini dibandingkan dengan merek lain adalah kemurnian bahan-bahan yang digunakan dan tanpa bahan pengawet, sehingga sangat baik untuk kesehatan dan konsumen tidak perlu khawatir untuk mengkonsumsinya. Dengan kelebihan-kelebihan yang seperti ini akan menarik konsumen baik dari penampilan fisik maupun dalam konsumsinya.

10. Standart Bahan Baku pada Pembuatan Jenang

a. Tepung ketan

Tepung beras ketan yang digunakan harus baru, berwarna putih bersih, tidak bau apek, serta bebas dari kotoran, jamur dan serangga (Satuhu dan Sunarmani, 2004:13).

b. Kelapa

Standar kelapa yang diterima perusahaan adalah kelapa yang sudah cukup tua ditandai dengan warna tempurung kelapa yang kecoklatan. Santan kelapa adalah cairan berwarna putih susu yang diperoleh dengan melakukan dengan melakukan pemerasan daging buah kelapa yang telah diparut dengan penambahan air dalam jumlah tertentu (Made Astawan, 1995: 74).

c. Gula pasir

Gula pasir yang digunakan berwarna putih, kering dan tidak kotor. Gula kelapa merupakan hasil nira kelapa. Fungsi gula dalam pembuatan jenang yaitu memberikan aroma, rasa manis, warna coklat pada jenang, sebagai pengawet dan membantu pembentukan lapisan keras atau tekstur pada jenang (Erna, 1996:4).

d. Gula kelapa

Kriteria gula kelapa yang telah ditentukan adalah gula kelapa dengan grade A, warnanya kecoklatan/colat tua, keras/kering, apabila dimasak tidak mengandung kotoran dan cepat larut. Fungsi gula kelapa dalam pembuatan jenang yaitu memberikan aroma, rasa manis, mempercepat pengentalan, warna coklat pada jenang, sebagai pengawet, membantu lapisan keras atau tekstur pada jenang (Issoesetiyo, 2001).

e. Bahan penunjang seperti wijen, margarin, vanili, dan *essence* dipilih dengan kriteria masih dalam masa penggunaan dan belum kadaluarsa.

11. Standart Jenang

Adapun kriteria jenang yang baik dari aspek subyektif dan aspek obyektif adalah :

1. Aspek Subyektif

a. Warna

Warna jenang yang dihasilkan warna coklat. Warna coklat pada jenang timbul akibat penggunaan gula merah dan reaksi karamelisasi yang timbul apabila gula dipanaskan sehingga akan terbentuk warna.

b. Tekstur

Jenang yang baik mempunyai tekstur elastis dan kalis.

c. Aroma

Aroma jenang adalah harum, khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan dalam bahan yang ditambahkan.

d. Rasa

Jenang memiliki rasa manis dan gurih.

(Winarno. 1991 : 172).

12. Perbandingan Jenang Standart Umum dengan Jenang Standart Perusahaan “PJ. Muria”

Berdasarkan kriteria standart jenang pada umumnya produk jenang yang dihasilkan oleh “PJ. Muria” jika dilihat dari berbagai aspek kriteria mulai dari warna, tekstur, aroma dan rasa bisa dikatakan sudah masuk kriteria standart jenang secara umum. Ciri produk jenang “PJ. Muria” yaitu warna jenang yang mencolok dan terang, tekstur kenyal/ elastis, rasanya manis alami, aroma yang khas jenang dan tentunya tanpa bahan pengawet.

Bahan baku yang digunakan “PJ. Muria” juga sudah tergolong dan masuk kriteria standart bahan baku pembuatan jenang secara umum. Hal ini terlihat dari kriteria pembelian pada saat pengawasan mutu yaitu proses pengendalian bahan dasar, serta penggunaan bahan baku dan bahan penunjang pada saat proses produksi.

13. Pemasaran Produk

Dalam rangka memasarkan hasil produksinya, Industri “PJ. Muria” selalu menghasilkan produk dengan memperhatikan kualitas dari produk jenang yang dihasilkan, kualitas yang selalu terjaga dengan mempertahankan resep yang tidak berubah sehingga akan tetap disukai dan diminati oleh konsumen.

Industri “PJ. Muria” dapat dikategorikan sebagai usaha industri berskala menengah dan produknya tidak hanya dipasarkan di daerah sekitar lokasi industri. Adapun daerah pemasaran yang telah dijangkau

oleh industri “PJ. Muria” tidak hanya mencakup wilayah ex Karesidenan Pati yang meliputi Kudus, Pati, Rembang, Demak, Purwodadi, dan Jepara tetapi telah meluas ke berbagai daerah seperti Ungaran, Semarang, Magelang, Temanggung dan bahkan sampai ke luar provinsi yaitu Pontianak dan Balikpapan.

Pemasaran ke Pontianak dan Balikpapan tidak dilakukan secara terjadwal seperti pemasaran lokal Jawa Tengah yaitu dua bulan sekali, akan tetapi melalui pedagang besar yang biasanya membawa berbagai jenis produk pangan untuk dijual kembali disana. Biasanya satu bulan sekali pedagang besar tersebut membeli jenang dari “PJ. Muria” sebanyak 50 kg dengan berbagai jenis kemasan, selanjutnya dibawa dan dijual di Pontianak dan Balikpapan.

Saluran pemasaran yang tepat dan ter-arah yang digunakan oleh “PJ. Muria” memudahkan konsumen dalam mendapatkan produknya. Saluran pemasaran yang digunakan “PJ. Muria” yaitu yang pertama dari produsen produk langsung dijual kepada konsumen, yang kedua dari produsen melalui pengecer yang selanjutnya dari pengecer tersebut langsung dijual kepada konsumen, dan yang terakhir yaitu dari produsen melalui pedagang besar yang selanjutnya pengecer dan dari pengecer tersebut langsung dijual kepada konsumen. Lebih jelasnya seperti skema dibawah ini :

- Produsen \longrightarrow Konsumen
- Produsen \longrightarrow Pengecer \longrightarrow Konsumen
- Produsen \longrightarrow Pedagang besar \longrightarrow Pengecer \longrightarrow Konsumen

Dan terkait dengan spesifikasi dan daya tahan produk untuk pejualan dari produsen ke konsumen biasanya konsumen membeli langsung ditoko terdekat yang produknya selalu baru, sedangkan yang melalui pengecer konsumen membeli dengan pertimbangan tanggal kadaluarsa yang tercantum pada kemasan, begitupun juga yang melalui pedagang besar terlebih dahulu.

B. Hasil Penelitian

1. Analisis Biaya

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan jenang kudu, baik biaya tetap maupun biaya variabel.

a) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi jenang kudu “PJ. Muria” yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap terdiri dari biaya gaji karyawan, tunjangan hari raya, biaya pajak, biaya retribusi, dan biaya penyusutan alat. Rata-rata biaya tetap pada usaha industri pembuatan jenang kudu “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Rata-Rata Biaya Tetap per Bulan Usaha Pembuatan Jenang Kudu “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

No.	Jenis Biaya Tetap	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Tenaga Kerja	8.312.500,00	82,39
2	Tunjangan Hari Raya	583.333,33	5,78
3	Pajak	125.000,00	1,24
4	Retribusi	66.000,00	0,65
5	Penyusutan Peralatan	1.002.291,67	9,93
Jumlah		10.089.125,00	100

Sumber : Data Diolah dan Diadopsi Dari Lampiran 1

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa alokasi biaya tetap terbesar dalam usaha pembuatan jenang kudu “PJ. Muria” adalah biaya upah tenaga kerja rata-rata sebesar Rp. 8.312.500,00 per bulan dengan persentase sebesar 82,39 % dari keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan. Upah per tenaga kerja sebesar Rp. 500.000,00 per bulan kecuali *manager* yaitu sebesar Rp. 1.000.000,00 per bulan yang dibayar tiap akhir bulan dan upah tersebut sudah termasuk biaya makan tiap harinya, sehingga perusahaan tidak perlu memberi uang makan. Tenaga kerja tetap terbagi menjadi tiga bagian yaitu 1 orang sebagai *manager* perusahaan dalam hal ini adalah Bapak Zainal Arifin selaku pemilik “PJ. Muria” atau bisa dikatakan tenaga kerja

dalam/keluarga, 10 orang tenaga kerja penjaga toko/kios yang bertugas menjaga toko/kios serta melayani penjualan maupun pemesanan, yang kedua adalah tenaga kerja *cleaning service* yang berjumlah 3 orang bertugas membersihkan toko/kios dan dapur tempat memasak jenang.

Biaya terbesar kedua adalah biaya penyusutan peralatan yaitu rata-rata sebesar Rp. 1.002.291,67 atau sebesar 9,93 %. Peralatan merupakan sarana penunjang dalam melakukan usaha dan digunakan dalam periode waktu tertentu, sehingga biaya penyusutan peralatan dibebankan sepanjang periode barang digunakan. Pengusaha dalam pembuatan jenang menggunakan beberapa peralatan yang kebanyakan semua peralatan yang digunakan masih sederhana dan dibeli pada awal menjalankan usaha industri jenang, sehingga biaya penyusutan peralatannya kecil. Besarnya biaya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan rumus :

$$\text{Penyusutan per Bulan} = \frac{\text{Nilai Investasi Awal} - \text{Nilai Investasi Akhir}}{\text{Umur Ekonomis (Bulan)}}$$

Biaya terbesar ketiga adalah tunjangan hari raya yang diberikan rata-rata sebesar Rp. 583.333,33 per bulan atau dengan persentase sebesar 5,78 % dari keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan dan besarnya tunjangan tiap tenaga kerja adalah sama. Dan dalam penerapannya di “PJ. Muria” tunjangan hari raya diberikan satu tahun sekali yaitu pada saat mendekati hari raya Idul Fitri yang jatuh bulan September ditahun 2009.

Keempat adalah biaya pajak yang dalam hal ini adalah pajak bumi dan bangunan (PBB) yaitu rata-rata sebesar Rp. 125.000,00 per bulan dengan persentase 1,24 % dari total biaya tetap. Pembayaran pajak “PJ. Muria” dilakukan satu tahun sekali sebelum jatuh tempo yang berlaku yaitu bulan April ditahun 2009 dengan biaya pajak sebesar Rp. 1.500.000,00 per tahun. Pajak bumi dan bangunan (PBB) “PJ. Muria” dibebankan pada empat bangunan yaitu yang pertama

adalah rumah utama tempat tinggal Bapak Zainal dan Ibu Masfiah sekaligus sebagai toko utama, kedua adalah bangunan tempat memproduksi jenang, dan selanjutnya adalah dua bangunan sebagai toko cabang. Keempat bangunan tersebut berada di Kabupaten Kudus.

Kelima adalah biaya retribusi, dimana biaya retribusi memberikan kontribusi terkecil terhadap biaya tetap. "PJ. Muria" mengeluarkan biaya retribusi rata-rata sebesar Rp.66.000,00 per bulan dengan persentase 0,65 % dari total biaya tetap, dimana biaya retribusi tersebut dibayarkan per hari sebesar Rp. 2.200,00 kepada petugas yang datang setiap harinya.

Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan usaha pembuatan jenang Kudus "PJ. Muria" selama satu bulan berdasarkan tabel 4 di atas adalah rata-rata sebesar Rp. 10.089.125,00. Besarnya biaya tetap ini tidak dipengaruhi oleh volume produksi jenang yang dihasilkan.

b) Biaya Variabel

Biaya variabel adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang selalu berubah sesuai dengan volume produksi atau kegiatan produksi yang dilakukan oleh "PJ. Muria". Biaya variabel pada "PJ. Muria" meliputi biaya tenaga kerja, tunjangan hari raya (THR), biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, biaya bahan bakar, biaya transportasi, biaya listrik, dan biaya kemasan.

Tabel 6. Rata-Rata Biaya Variabel per Bulan Usaha Pembuatan Jenang Kudus "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus

No.	Jenis Biaya Variabel	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Tenaga Kerja	13.670.833,33	16,26
2	Tunjangan Hari Raya	1.416.666,67	1,69
3	Bahan Baku	40.600.083,33	48,30
4	Bahan Penunjang	9.157.604,17	10,89
5	Bahan Bakar	8.083.333,33	9,62
6	Transportasi	2.827.500,00	3,36
7	Listrik	1.049.508,33	1,25
8	Kemasan	7.259.791,67	8,64

Jumlah	84.065.320,83	100
---------------	----------------------	------------

Sumber : Data Diolah dan Diadopsi Dari Lampiran 2

Berdasarkan tabel 6 diatas biaya variabel terbesar adalah biaya bahan baku, yaitu biaya pembelian tepung beras ketan, gula pasir, gula kelapa, dan kelapa. Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk membeli tepung beras ketan, gula pasir, gula kelapa, dan kelapa adalah rata-rata sebesar Rp. 40.600.083,33 per bulan dengan persentase terbesar yaitu 48,30 % dari keseluruhan biaya variabel. Besarnya biaya bahan baku dikarenakan untuk membuat jenang kudus membutuhkan lebih dari satu jenis bahan baku serta harga bahan baku tersebut tergolong tinggi atau mahal yaitu tepung beras ketan dengan rata-rata harga Rp. 9,408.33 per Kg, gula pasir dengan rata-rata harga Rp. 9,604.17 per Kg, gula kelapa dengan rata-rata harga Rp. 8,687.50 per Kg, dan kelapa dengan rata-rata harga Rp. 3,150.00 per biji. Seperti halnya bahan pokok mulai menjelang hari raya Idul Fitri atau Lebaran semua harga bahan baku pembuatan jenang pun mengalami kenaikan.

Biaya variabel terbesar kedua adalah biaya tenaga kerja yaitu rata-rata sebesar Rp. 13.670.833,33 per bulan atau 16,26 % dari keseluruhan biaya variabel. Biaya tenaga kerja dalam hal ini adalah tenaga kerja borongan, dimana pada saat bulan Ramadhan dan menjelang Lebaran produksi mengalami kenaikan yang sangat signifikan yaitu mencapai lima kali lipat dari produksi hari biasa. Hal ini tentunya akan menaikkan dan menambah jam kerja para tenaga kerja produksi, pengemasan, dan pemasaran. Jam kerja untuk tenaga kerja tidak tetap/borongan pada hari biasa dimulai dari pukul 08.00 WIB s/d pukul 17.00 WIB, sedangkan pada saat menjelang Lebaran jam kerja bertambah yang dimulai dari pukul 07.00 WIB s/d pukul 22.00 WIB dan bahkan bisa lebih jikalau tenaga kerja tersebut masih kuat dan sanggup bekerja. Sehingga dengan bertambahnya jam kerja tersebut maka upah yang diberikanpun akan semakin bertambah pula. Para tenaga kerja borongan bisa mendapat-kan upah sampai sebesar

Rp. 2.000.000,00 per tenaga kerja per bulannya pada saat menjelang Lebaran, sedangkan upah yang diterima pada hari biasa adalah sebesar Rp. 600.000,00 per tenaga kerja per bulannya.

Biaya variabel terbesar ketiga adalah biaya bahan penunjang juga memberikan kontribusi terhadap biaya variabel dengan rata-rata sebesar Rp. 9.157.604,17 atau 10,89 % dari keseluruhan biaya variabel. Bahan penunjang pembuatan jenang kudus adalah margarine, wijen, vanili, aroma rasa (essence), kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai, dan ketan hitam. Penambahan bahan penunjang tersebut ke dalam masakan sudah ada aturan atau standarisasi dari perusahaan yang tidak berubah sejak pertama berdiri, sehingga rasa dan kualitas tetap terjaga. “PJ. Muria” sengaja tidak membuat inovasi baru dalam hal mengubah resep atau mengubah komposisi dalam pembuatan jenang, hal ini dikarenakan sudah banyaknya pelanggan dan konsumen yang setia dan cocok dengan rasa yang tidak berubah sejak dahulu.

Biaya bahan bakar merupakan biaya variabel terbesar keempat setelah biaya bahan penunjang. Bahan bakar yang digunakan dalam proses produksi jenang masih tradisional yaitu kayu bakar, jenang dimasak dalam pawon (tungku) permanen yang terbuat dari batu bata, pasir dan semen. Harga bahan bakar kayu sebesar Rp. 2.000,00 per kg, dalam tiap bulan kayu yang dibutuhkan rata-rata sebesar 4.041,67 kg. Dalam satu kali masak per pawon/tungku membutuhkan kayu bakar sebesar 11 – 12 kg. Besarnya rata-rata biaya bahan bakar dalam sebulan adalah Rp. 8.083.333,33 (9,62 %). Kayu bakar diperoleh dari daerah Jepara, kayu bakar masih digunakan dalam proses perebusan, karena jika diganti dengan bahan bakar lain seperti minyak tanah atau gas sangat berpengaruh pada rasa dan aroma yang dihasilkan. Oleh karena itu kayu bakar masih dipergunakan dan dipertahankan.

Biaya pengemasan merupakan biaya variabel terbesar kelima setelah biaya bahan bakar yaitu sebesar Rp. 7.259.791,67 per bulan atau 8,64 %. Kemasan yang digunakan adalah plastik transparan tipis

untuk membungkus langsung pada jenang potongan kecil, sedangkan kemasan utama adalah kardus kecil dengan berat isi 0,25 kg, kardus sedang dengan berat isi 0,5 kg, kardus besar dengan berat isi 1 kg, mika plastik kecil dengan berat isi 0,25 kg, mika plastik sedang dengan berat isi 0,5 kg, mika plastik besar dengan berat isi 1 kg, dan kemasan kertas dengan berat isi 0,25 kg.

Biaya variabel terbesar keenam adalah biaya transportasi, biaya transportasi yang dikeluarkan “PJ. Muria” dalam satu bulan rata-rata sebesar Rp. 2.827.500,00 atau (3,36 %) . Dalam hal ini biaya transportasi adalah untuk membiayai proses pemasaran produk jenang, pemasaran atau pengiriman produk jenang ke berbagai kota tujuan dan tiga toko/kios cabang yang masih berada di Kabupaten Kudus dilakukan dua hari sekali dengan kendaraan berupa satu mobil box. Kegiatan pemasaran dilakukan langsung oleh bagian pemasaran dengan mengantar langsung produk jenang ke kota tujuan dan tiga toko/kios cabang. Pedagang besar dan pengecer juga ada yang membeli langsung dari perusahaan yang kemudian menjualnya ke luar provinsi (Pontianak dan Balikpapan), untuk pemasaran luar provinsi ini biasanya pedagang besar maupun pengecer datang langsung dan membeli jenang ditoko utama “PJ. Muria” dan selanjutnya baru dibawa dan dipasarkan keluar provinsi. Pedagang besar dan pengecer tersebut biasanya tidak hanya memperdagangkan jenang saja, tetapi produk apa saja yang bisa diperdagangkan dan diminati didaerah tujuan. Produk jenang yang dibawa dan diperdagangkanpun tidak banyak, hanya berkisar 200 kg s/d 400 kg sekali jalan. Produk jenang “PJ. Muria” merupakan produk khas Kabupaten Kudus dan telah menjadi salah satu produk oleh-oleh yang banyak diminati konsumen, sehingga “PJ. Muria” sudah mempunyai pasar tersendiri dan untuk mendapatkan produk ini pun tidak sulit karena hampir disemua toko oleh-oleh menjual produk ini.

Biaya tunjangan hari raya terbesar ketujuh setelah biaya transportasi, tunjangan hari raya diberikan oleh perusahaan rata-rata sebesar Rp. 1.416.666,67 per bulan atau sebesar 1,69% dari keseluruhan biaya variabel yang dikeluarkan. Diberikan menjelang Hari Raya Idul Fitri yang jatuh pada bulan September di tahun 2009 dan besarnya tunjangan yang diberikan kepada setiap tenaga kerja adalah sama yaitu sebesar Rp. 1.000.000,00 per tenaga kerja. Tunjangan hari raya untuk tenaga kerja tidak tetap disesuaikan dan bisa berubah sewaktu-waktu didasarkan kinerja selama satu tahun tersebut.

Biaya variabel terkecil adalah biaya listrik, biaya listrik yang dikeluarkan oleh “PJ. Muria” dalam satu bulan rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.049.508,33 atau (1,25%) dari keseluruhan biaya variabel. Besarnya biaya listrik ini tergolong kecil dikarenakan penggunaan listrik hanya untuk penerangan ditiga toko/kios cabang dan dapur tempat memasak jenang, selain itu juga dalam proses produksi jenang menggunakan mesin pamarut kelapa, mixer, dan elemen sebagai pengepres kemasan.

Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan usaha pembuatan jenang kudu “PJ. Muria” selama satu bulan berdasarkan tabel 3 diatas adalah rata-rata sebesar Rp. 84.065.320,83. Besarnya biaya variabel ini dipengaruhi oleh volume produksi jenang yang dihasilkan, semakin besar volume produksi maka semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan dan sebaliknya.

Biaya total adalah hasil dari penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi. Besarnya rata-rata biaya total dalam proses pembuatan jenang pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus selama satu bulan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 7. Total Biaya Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

No.	Jenis Biaya Total	Rata-rata Biaya Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap	10.089.125,00	10,72
2.	Biaya Variabel	84.065.320,83	89,28
Jumlah		94,154,445.83	100

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 3

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa rata-rata biaya total yang dikeluarkan Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus selama satu bulan adalah sebesar Rp. 94,154,445.83. Biaya terbesar yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan jenang adalah berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp. 84.065.320,83 (89,28 %), sedangkan rata-rata biaya tetap per bulan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 10.089.125,00 atau (10,72 %). Hal ini disebabkan komposisi biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan komposisi biaya tetap sehingga biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar.

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan usaha pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus berasal dari keseluruhan hasil produksi jenang yang terjual, dimana penerimaan diperoleh dari produk yang diproduksi dikurangi dengan pengembalian produk. Adapun tabel pengembalian produk jenang “PJ. Muria” pada tahun 2009 dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 8. Rata-Rata Pengembalian Produk Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

Bulan ke	Pengembalian		
	Fisik (kg)	Harga/kg (Rp)	Total (Rp)
1	50	20.000,00	1.000.000,00
2	56	20.000,00	1.120.000,00
3	55	20.000,00	1.100.000,00
4	58	20.000,00	1.160.000,00
5	50	20.000,00	1.000.000,00
6	55	20.000,00	1.100.000,00
7	45	20.000,00	900.000,00

8	25	20.000,00	500.000,00
9	20	20.000,00	400.000,00
10	30	20.000,00	600.000,00
11	45	20.000,00	900.000,00
12	55	20.000,00	1.100.000,00
Jumlah	544	240.000,00	10.880.000,00
Rata-rata	45,33	20.000,00	906.666,67

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 3

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat diketahui bahwa rata-rata pengembalian produk pada Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah sebesar Rp. 906.666,67 per bulan atau sebanyak rata-rata 45,33 kg. Dengan dasar produk pengembalian dinilai dengan harga Rp. 20.000,00 per kilogram baik untuk rasa kacang maupun *essence*, dan pengembalian produk jenang yang hampir setiap hari ada tidak terkait dengan rendahnya mutu atau kualitas jenang. Tetapi pengembalian produk memang suatu konsekuensi dari penerapan standarisasi penggunaan bahan baku yang alami dan tanpa bahan pengawet.

Perlakuan pada produk pengembalian jenang pada “PJ. Muria” sebelum tahun 2000 adalah diolah kembali dan dipasarkan secara eceran pada pedagang kaki lima dengan harga yang murah. Tetapi mulai awal tahun 2000 seiring dengan perkembangan dan tuntutan standart produk pengolahan makanan khususnya produk jenang, “PJ. Muria” sudah menetapkan dan memutuskan untuk pengembalian produk jenang yang sudah mendekati tanggal kadaluarsa adalah harus dibuang.

Pengembalian produk pada Usaha Pembuatan Jenang Kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus merupakan satu masalah yang tidak dapat dihindari, karena memang suatu konsekuensi dari penerapan penggunaan bahan baku yang alami dan tanpa bahan pengawet. Pengembalian produk biasanya disebabkan karena sudah mendekati tanggal kadaluarsa, dimana jenang kudus produksi “PJ. Muria” mampu bertahan maksimal selama 3

bulan. Sedangkan produk jenang yang menggunakan bahan pengawet biasanya mampu bertahan maksimal selama 1 tahun.

Tabel 9. Rata-Rata Penerimaan Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

No	Jenis Kemasan	Ukuran (Kg)	Rasa Kacang		Rasa <i>Essence</i>		Penerimaan (Rp)
			Rata-rata Produksi (Bungkus)	Harga per Bungkus (Rp)	Rata-rata Produksi (Bungkus)	Harga per Bungkus (Rp)	
1.	Kardus						
	a. Kecil	0,25	233	8.000,00	233	7.000,00	3.500.000,00
	b. Sedang	0,5	329	15.000,00	329	14.000,00	9.545.833,33
	c. Besar	1	329	20.000,00	329	17.000,00	12.179.166,66
2	Mika Plastik		1.188				
	a. Kecil	0,25	404	5.000,00	758	4.500,00	9.350.000,00
	b. Sedang	0,5	2.104	10.000,00	404	7.000,00	6.870.833,34
	c. Besar	1	-	18.000,00	2.125	16.000,00	71.875.000,00
3	Kertas	0,25		-	3.375	4.500,00	15.187.500,00
							128.508.333,33
Rata-rata Pengembalian Produk Per Bulan							906.666,67
Rata-rata Penerimaan Per Bulan							127.601.666,66

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 4

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui besarnya penerimaan rata-rata per bulan pada industri pembuatan jenang kudus “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus sebesar Rp. 127.601.666,66. Penerimaan ini berasal dari hasil penjualan jenang kudus rasa kacang dan rasa *essence* dengan berbagai jenis kemasan dan variasi harga.

Jenang kudus rasa kacang kemasan kardus kecil (0,25 kg) harga Rp. 8.000,00, kemasan kardus sedang (0,5 kg) harga Rp. 15.000,00, kemasan kardus besar (1 kg) harga Rp. 20.000,00, sedangkan kemasan mika plastik yaitu mika plastik kecil (0,25 kg) harga Rp. 5.000,00, mika plastik sedang (0,5 kg) harga Rp. 10.000,00, mika plastik besar (1 kg) harga Rp. 18.000,00.

Jenang kudus rasa *essence* kemasan kardus kecil (0,25 kg) harga Rp. 7.000,00, kemasan kardus sedang (0,5 kg) harga Rp. 14.000,00, kemasan kardus besar (1 kg) harga Rp. 17.000,00, sedangkan kemasan

mika plastik yaitu mika plastik kecil (0,25 kg) harga Rp. 4.500,00, mika plastik sedang (0,5 kg) harga Rp. 7.000,00, mika plastik besar (1 kg) harga Rp. 16.000,00, dan kemasan kertas (0,25 kg) harga Rp. 4.500,00.

Industria PJ. Muria dalam rangka mempertahankan pelanggan dan konsumennya harga jual produk jenang pada hari biasa maupun mendekati Lebaran diputuskan tetap sama. Walaupun pada kondisi mendekati Lebaran harga bahan baku dan bahan penunjang mengalami kenaikan. Meskipun pada saat-saat tersebut “PJ. Muria” berpeluang dapat memaksimalkan keuntungan dengan menaikkan harga jual, akan tetapi “PJ. Muria” lebih memilih tetap memiliki dan mempertahankan pelanggan/konsumennya. Disamping itu juga penambahan keuntungan sudah didapat dengan meningkatnya produksi dan permintaan sampai 5 kali lipat pada saat mendekati Lebaran.

3. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total. Jadi keuntungan “PJ. Muria” diperoleh dari selisih penerimaan yang diperoleh dari penjualan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi.

Tabel 10. Rata-Rata Keuntungan Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan (Rp)
1	Penerimaan	127.601.666,66
3	Total Biaya	94.154.445,83
	Keuntungan	33.447.220,83

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 5

Berdasarkan tabel 10 diatas menunjukkan bahwa penerimaan rata-rata per bulan usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah sebesar Rp. 127.601.666,66, total biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi sebesar Rp. 94.154.445,83 per bulan, sehingga dapat diketahui keuntungan yang diterima dari usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah sebesar Rp. 33.447.220,83 per bulan.

4. Efisiensi

Efisiensi usaha dapat dihitung dengan menggunakan R/C rasio, yaitu perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Besar efisiensi usaha pembuatan jenang kusus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 11. Efisiensi Usaha Pembuatan Jenang Kusus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus Dalam Setiap Bulan

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan (Rp)
1	Penerimaan	127.601.666,67
2	Total Biaya	94.154.445,83
Efisiensi Usaha		1,36

Sumber : Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 6

Berdasarkan tabel 11 diatas menunjukkan bahwa efisiensi usaha pembuatan jenang kusus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus per bulan adalah sebesar 1,36. Angka ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan jenang kusus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus yang telah dijalankan telah efisien yang ditunjukkan dengan besarnya nilai R/C rasio yang lebih dari satu ($R/C > 1$).

R/C rasio ini menunjukkan pendapatan kotor yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi. Nilai R/C rasio 1,36 berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam suatu awal kegiatan usaha memberikan penerimaan sebesar 1,36 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh pengusaha.

Nilai R/C rasio dalam usaha pembuatan jenang kusus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus telah efisien. Hal ini disebabkan penggunaan faktor produksi secara efisien, contohnya adalah penggunaan biaya transportasi dilakukan secara teratur dan terjadwal yaitu pengiriman produk dilakukan dua hari sekali serta penggunaan komposisi bahan baku dan bahan penunjang yang sesuai aturan dalam pembuatan, sehingga menghasilkan jenang dengan kualitas prima.

5. Risiko

Hubungan antara risiko dan keuntungan dapat diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dan sejumlah modal yang ditanamkan dalam proses produksi. Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung semakin besar dibanding dengan keuntungannya. Sedangkan batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal keuntungan terendah yang mungkin diterima oleh pengusaha (Hernanto, 1993). Untuk mengetahui besarnya risiko usaha dan hubungan antara besarnya risiko dengan keuntungan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 12. Risiko dan Batas Bawah Keuntungan Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus Dalam Setiap Bulan

No	Uraian	Rata-rata Per Bulan
1	Keuntungan (Rp)	33.447.220,83
2	Simpangan Baku (Rp)	48.215.978,04
3	Koefisien Variasi	1,44
4	Batas Bawah Keuntungan (Rp)	-62.984.735,24

Sumber Diadopsi dan Diolah dari Lampiran 6

Berdasarkan tabel 11 diatas dapat diketahui besarnya simpangan baku Rp. 48.215.978,04, besarnya koefisien variasi sebesar 1,44 dan batas bawah keuntungan sebesar Rp -62.984.735,24. Dari nilai koefisien variasi dan nilai batas bawah keuntungan usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus sebesar 1,44 atau lebih besar dari 0,5 dan batas bawah keuntungan bernilai negatif ($L < 0$), maka dapat dinyatakan bahwa usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus memiliki peluang mengalami kerugian. Hal ini berarti usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus menanggung beberapa risiko.

Risiko yang dihadapi usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus yang pertama adalah risiko produksi, dimana risiko ini terjadi dalam proses produksi. Jika kualitas bahan baku

dan bahan penunjang yang digunakan dalam produksi jenang kudus kurang baik maka kualitas jenang kudus yang dihasilkan juga kurang memuaskan, begitupun juga dengan cara merebus/memasak jenang yang tidak sesuai aturan yang ditentukan perusahaan akan membuat jenang menjadi keras dan tidak tahan lama. Aturan perebusan/pemasakan yang ditentukan perusahaan adalah adonan selama proses perebusan dari awal sampai akhir yang memakan waktu 4 sampai dengan 5 jam harus selalu diaduk, sehingga semua bahan yang dicampurkan akan menyatu seluruhnya.

Risiko kedua yang harus dihadapi oleh usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah risiko harga. Harga bahan baku selalu mengalami kenaikan saat menjelang Hari Raya Idul Fitri/lebaran, hal yang sama juga dialami bahan penunjang yang juga naik. Kemasan jenang yang digunakan “PJ. Muria” juga tergolong mahal yaitu kardus kecil dengan harga Rp 500/lembar, kardus sedang dengan harga Rp 1.500/lembar, kardus besar Rp 2.500/lembar, mika plastik kecil Rp 150/lembar, mika plastik sedang Rp 250/lembar, mika plastik besar Rp 500/lembar, kemasan kertas Rp 85/lembar dan plastik Transparan sebagai pembungkus dasar jenang dengan harga Rp 20.000/kg. Dalam menyikapi hal tersebut “PJ. Muria” tidak menaikkan harga jual, akan tetapi seiring kenaikan harga bahan baku dan bahan penunjang tersebut sudah tertutup oleh hasil penjualan yang naik 5 kali lipat dari hari biasa.

Risiko yang terakhir adalah risiko pasar, yaitu pengembalian produk jenang yang sudah mendekati tanggal kadaluarsa setiap bulannya dan banyaknya pesaing yang bergerak dibidang industri jenang kudus di Kabupaten Kudus membuat “PJ. Muria” harus pintar-pintar dalam menentukan dan menguasai pasar serta mengetahui selera konsumen untuk keberlangsungan usaha industri jenang kudus tersebut.

C. Permasalahan Yang Dihadapi Dalam Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

Setiap kegiatan pengolahan suatu produk, selalu dihadapkan pada beberapa masalah. Begitu juga pada usaha pembuatan jenang kudu pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus, dalam kegiatan usahanya Industri ”PJ. Muria” dihadapkan pada beberapa risiko usaha antara lain adalah :

1. Risiko produksi terjadi apabila kualitas bahan baku dan bahan penunjang kurang baik menyebabkan jenang tidak tahan lama serta biasanya juga disebabkan proses pengolahan yang tidak sesuai aturan perusahaan. Hal ini akan mengakibatkan adanya pengembalian produk/*return* (BS) yang berlebih, sehingga akan berdampak pada berkurangnya penerimaan.
2. Risiko harga sebagai permasalahan yang utama dalam perusahaan, yaitu apabila terjadi kenaikan pada harga bahan baku dan bahan penunjang terutama pada saat bulan puasa atau Ramadhan dan menjelang Hari Raya Idul Fitri.

D. Solusi Permasalahan

Solusi yang dapat diberikan dari permasalahan yang dihadapi oleh usaha pembuatan jenang kudu pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus adalah :

1. Apabila mendapat kualitas bahan baku dan bahan penunjang kurang baik, maka pada saat proses pengawasan mutu khususnya pengendalian bahan dasar bahan baku dan bahan penunjang yang dinilai kurang baik dapat langsung dikembalikan dan ditukarkan kembali kepada penjual yang bersangkutan.
2. Proses pengolahan yang tidak sesuai aturan perusahaan dapat diminimalisir dengan lebih memperketat proses pengawasan mutu khususnya pengendalian mutu selama proses. Pengolahan yang tidak sesuai aturan ini biasanya adalah pencampuran komposisi bahan baku dan bahan penunjang yang tidak sesuai dengan takaran yang ditentukan perusahaan, dan proses pengadukan saat perebusan yang tidak sesuai aturan juga. Dimana proses pengadukan saat perebusan harus dilakukan

secara terus menerus tanpa berhenti sampai adonan jenang mengental dan dibutuhkan waktu selama \pm 4 s/d 5 jam.

3. Kenaikan harga bahan baku dan bahan penunjang pada saat bulan Ramadhan atau menjelang Hari Raya Idul Fitri memang selalu terjadi dan tidak bisa dihindari. Hal ini dapat diatasi dengan membeli sebagian bahan baku dan bahan penunjang yang dapat bertahan lama sebelum mendekati bulan Ramadhan/Lebaran, misalnya tepung beras ketan, gula pasir, gula kelapa, margarin, wijen, vanili, dan *essence*. Sehingga sebagian bahan baku dapat diperoleh dengan harga yang lebih murah dibanding harga saat bulan Ramadhan/Lebaran.

E. Prospek Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

1. Prospek jenang kudus sangat baik, hal ini terlihat karena jenang kudus menjadi salah satu *icon* dari Kabupaten Kudus yang menjadi makanan khas daerah. Kabupaten Kudus sendiri sebagai kota persimpangan dari Kabupaten Jepara, Pati, Rembang, Tayu, Grobogan dan Demak serta salah satu kota tujuan wisata dan ziarah makam Sunan Kudus dan Sunan Muria yang mana jenang kudus menjadi salah satu pilihan makanan untuk oleh-oleh.
2. Peluang untuk pasar Nasional dan bahkan Internasional juga sangat besar dan terbuka lebar, hal ini didasarkan dengan kualitas produk jenang produksi “PJ. Muria” yang dapat dipertanggungjawabkan keamanannya untuk kesehatan. Karena jenang kudus produksi “PJ. Muria” dibuat hanya dengan bahan baku alami dan tanpa bahan pengawet yang dapat membahayakan kesehatan tubuh. Dan untuk pemasaran yang memakan waktu relatif lama bisa menggunakan inovasi cara pengemasan *vacum* atau hampa udara, sehingga produk dapat lebih bertahan lama dari kemasan biasa.
3. Inovasi desain kemasan yang dibuat bervariasi dan bercorak pada setiap rasa dan jenis kemasan produk jenang, sehingga akan menambah daya tarik konsumen.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Penerimaan rata-rata yang diperoleh usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus sebesar Rp 127.601.666,66 per bulan. Biaya total rata-rata adalah sebesar Rp 94.154.445,83 per bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh Industri “PJ. Muria” sebesar Rp 33.447.220,83 per bulan.
2. Usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus sudah efisien. Karena mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,36. Hal ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan pengusaha pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan 1,36 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan usaha tersebut.
3. Usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus memiliki nilai koefisien variasi ($CV > 0,5$) yaitu sebesar 1,44 dan nilai batas bawah keuntungan ($L < 0$) yaitu sebesar Rp -62.984.735,24, sehingga usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus beresiko dengan kemungkinan kerugian sebesar Rp 62.984.735,24 per bulan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan untuk menghadapi risiko atau masalah dalam proses produksi demi kemajuan usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus antara lain sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan penerimaan dan keuntungan usaha pembuatan jenang kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus hendaknya lebih memperluas lagi upaya promosi produk secara intensif dan efisien, misalkan melalui media elektronik (radio, internet, dan televisi), media

cetak (majalah dan koran) serta melalui kerjasama dengan biro perjalanan/biro wisata yang nantinya mengarah pada promosi produk.

2. Usaha pembuatan jenang kudu pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus dalam memperluas pasar dan meningkatkan keuntungan, hendaknya membuat inovasi berupa sebuah toko/kios tersendiri dengan berbagai jenis makanan khas didalamnya yang berasal dari berbagai daerah. Tetapi produk utamanya adalah tetap jenang kudu yang diproduksi oleh “PJ. Muria” sendiri. Dan untuk menunjang hal tersebut sebaiknya toko/kios dibuat dengan berbagai fasilitas yang memadai, misalnya parkir luas dan toilet umum. Sehingga konsumen lokal maupun luar daerah akan merasa nyaman untuk berbelanja.
3. Dalam manajemen risiko, pengadaan bahan baku dan bahan penunjang yang meningkat drastis pada saat mendekati Lebaran atau hari raya Idul Fitri “PJ. Muria” hendaknya menimbun dan memperbanyak *stock* bahan baku dan bahan penunjang yang dapat bertahan lama sebelum mendekati bulan puasa atau Ramadhan, karena disaat bulan Ramadhan/mendekati Lebaran semua harga bahan-bahan pokok termasuk bahan baku dan bahan penunjang mengalami kenaikan yang cukup tinggi, sehingga diharapkan dapat meminimalkan risiko dan biaya yang dikeluarkan. Bahan baku yang dapat di *stock* misalnya adalah tepung beras ketan (*merk Rose Brand*) dan gula kelapa, dan untuk bahan penunjang misalnya adalah margarin, wijen, vanili, essence, dan ketan hitam.
4. “PJ. Muria” hendaknya melakukan pengujian laboratorium untuk produknya. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui kandungan didalam jenang, yang nantinya akan berguna dalam menentukan kepastian masa ketahanan/ rentan waktu sampai kadaluarsa. Selain itu konsumen juga akan semakin percaya dengan adanya *nutrition fact* yang tercantum dalam kemasan sebagai bahan pertimbangan dalam membeli suatu produk.
5. PJ. Muria hendaknya melakukan tindakan penetrasi pasar, yang mana dapat dilakukan dengan memasarkan produknya misalnya ke berbagai swalayan (indomart, alfamart, hypermart dsb), toko oleh-oleh, pasar

tradisional dan toko yang sekiranya produk olahan pangan khususnya jenang dapat diperjualbelikan ditoko tersebut.

6. Pemerintah Kabupaten Kudus melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan hendaknya memberikan pelatihan dan pembinaan secara kontinyu dalam hal manajemen pengelolaan yang meliputi pengelolaan keuangan, peningkatan sumber daya manusia (SDM), permodalan, manajemen pemasaran bagi usaha pembuatan jenang Kudus pada industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. *Standart Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- _____. 1999. *Indikator Tingkat Hidup Pekerja*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- _____. 2009. *Data Industri Skala Besar Menengah Kabupaten Kudus*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kudus
- _____. 2009. *Kudus Dalam Angka*. BPS Kabupaten Kudus.
- _____. 2010. *Jenang Kudus*. <http://jenang-kudus.com/ken100i.htm>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2010.
- Astawan, M dan M. Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M dan M. Wahyuni. 1995. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Downey, W. D dan S. P. Erickson. 1992. *Manajemen Agribisnis*. Erlangga. Jakarta.
- Erna H, dkk. 1996. *Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Jenang Makanan Tradisional Sulawesi Tengah*. Departemen Perindustrian BPPI.
- Gasperz, V. 1999. *Ekonomi Manajeria. Pembuatan Keputusan Bisnis*. PT Gramedia. Jakarta.
- Hernanto, F. 1993. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Ifana. 2006. *Analisis Usaha Agroindustri Pati Aren di Kecamatan Tulung Kabupaten Klaten*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Issoesetiyo, T. S. 2001. *Gula Kelapa Produk Industri Hilir Sepanjang Masa*. Arkola. Surabaya.
- Kartika, I. 2009. Analisis Finansial Agroindustri Tahu Pasca Isu Tahu Berformalin Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol. XXIV No. (2). Oktober 2009. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian UNSOED. Purwokerto.
- Mardiasmo. 1994. *Akuntansi Biaya : Penentuan Harga Pokok Produksi*. An Offset. Yogyakarta. 68
- Masyhuri. 2000. *Pengembangan Agroindustri melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Jurnal Agroekonomi Vol. VII/No. 12/Juni/2000*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Mubyarto. 1995. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta.
- Muhammad, A. 1995. *Pengantar Hukum Perusahaan Indonesia*. PT Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Makeham, J. P. dan R. L. Malcolm. 1991. *Manajemen Usahatani Daerah Tropis*. LP3ES. Jakarta.
- Nicholson, W. 1992. *Mikroekonomi Intermediate dan Penerapannya*. Erlangga. Jakarta.
- Nicholson, W. 1994. *Teori Ekonomi Mikro I*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Prawirosentono, S. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Rahardi, F. 1999. *Agribisnis Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saleh. 2003. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*. LP3ES. Jakarta.
- Satuhu, S. dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Jenang Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Simamora, H. 1999. *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat. Jakarta.
- Soedjarwanto dan Riswan. 1994. *Penyerapan Tenaga Kerja Pada Industri Batu-bata di Kabupaten Dati II Banyumas*. Laporan Hasil Penelitian Fakultas Ekonomi Unsoed. Purwokerto.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. UI – Press. Jakarta.
- _____. 1996. *Agribisnis, Teori dan Aplikasinya*. PT . Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- _____. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- _____. 2001. *Agrobisnis, Teori & Aplikasi*. PT. Raja Grafindo Perkasa. Jakarta.
- _____. 2001. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Sunaryo, T. 2001. *Ekonomi Manajerial : Aplikasi Teori Ekonomi Mikro*. Erlangga. Jakarta.
- Surakhmad, W. 1994. *Pengantar Penelitian Ilmiah. Dasar, Metode dan Teknik*. Edisi Revisi. Tarsito. Bandung.
- Syarif, H. 2006. *Analisis Usaha Dodol Pisang di Kabupaten Purworejo*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz.1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.