

**ANALISIS RESIKO USAHA, PEMASARAN, DAN PENGARUH BIAYA  
PRODUKSI TERHADAP BESAR PENDAPATAN PENGUSAHA JENANG  
KETAN DI DESA COKROKEMBANG KECAMATAN NGADIROJO,  
PACITAN**

***ANALYSIS OF BUSINESS RISK, MARKETING, AND THE INFLUENCE  
OF PRODUCTION COSTS ON THE INCOME OF ENTREPRENEURS OF  
GLUTINOUS RICE IN COKROKEMBANG VILLAGE, NGADIROJO  
DISTRICT, PACITAN***

**Sergiani Oktaviana inim<sup>1</sup>, Faisol Humaidi<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Putra

*\*Jl. Raya Benowo 1-3 Surabaya*

email : [\\*serghyinin@gmail.com](mailto:*serghyinin@gmail.com)

***ABSTRACT***

*This study aims to analyze the effect of production costs on the income of sticky rice jenang entrepreneurs, to determine the profit, business risk, and business efficiency of sticky rice jenang at household level, and to analyze the marketing of sticky rice jenang in Ngadirojo District, Pacitan Regency. This research uses descriptive analytical method. The determination of the research area was carried out purposively, namely in Cokrokembang Village, Ngadirojo District, Pacitan Regency. The analytical method used is to use multiple linear regression analysis. From the results of the research analysis, it can be seen that the production costs that affect the income of the jenang entrepreneurs more are glutinous rice, the average profit earned by the glutinous jenang entrepreneurs in a month is Rp. 8,192,063. The sticky rice industry has an efficiency value of 1.77. Glutinous jenang business has a low business risk because the standard deviation of the glutinous jenang business is Rp. 1,611,549. The magnitude of the coefficient value is 0.36. In other words, the jenang business can generate profits. Glutinous jenang is marketed in Pacitan itself and outside the city such as: Milir market, Dalopo market, Madiun market, Purwantoro, Ngawi, Magetan and Trenggalek. There are three marketing channels for sticky rice, including producers - consumers, producers - retailers - consumers and producers - agents - retailers - consumers.*

***Keywords: business risk, income, marketing, production costs, sticky rice porridge.***

## **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh biaya produksi terhadap besar pendapatan pengusaha jenang ketan, mengetahui besarnya keuntungan, resiko usaha, dan efisiensi usaha jenang ketan tingkat rumah tangga, dan untuk menganalisis pemasaran jenang ketan di Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analitis. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* yaitu di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan. Metode analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan analisis regresi linear berganda. Dari hasil analisis penelitian dapat diketahui biaya produksi yang lebih mempengaruhi pendapatan pengusaha jenang adalah beras ketan, keuntungan rata - rata yang diperoleh pengusaha jenang ketan dalam sebulan adalah Rp 8.192.063. Industri jenang ketan mempunyai nilai efisiensi sebesar 1,77. Usaha jenang ketan mempunyai resiko usaha yang rendah karena besarnya simpangan baku pada usaha jenang ketan adalah Rp 1.611.549. Besarnya nilai koefisien 0,36. Dengan kata lain usaha jenang bisa menghasilkan keuntungan. Jenang ketan dipasarkan di Pacitan itu sendiri dan keluar kota seperti: pasar Milir, pasar Dalopo, pasar Madiun, Purwantoro, Ngawi, Magetan dan Trenggalek. Saluran pemasaran jenang ketan ada tiga diantaranya : produsen - konsumen, produsen - pengecer - konsumen dan produsen - agen - pengecer - konsumen.

**Kata kunci : Resiko usaha, pemasaran, biaya produksi, pendapatan, jenang ketan.**

## **PENDAHULUAN**

Pertanian merupakan salah satu sektor yang terdiri dari beberapa bidang yaitu : tanaman pangan, peternakan, perkebunan, perikanan dan kehutanan. Beberapa bidang ini mampu memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan perekonomian Indonesia mendatang bila ditangani lebih serius. Adapun salah satu contoh penanganannya yaitu dengan perkembangan perekonomian pada bisnis pertanian atau agribisnis ( Soekartawi, 1999). Dalam pertanian komoditi pertanian pada umumnya banyak menghasilkan bahan mentah dan juga mudah rusak, sehingga pada penanganannya harus langsung dikonsumsi atau perlu diolah terlebih dahulu. Hasil dari produksi pertanian dapat berupa penyediaan bahan pangan, baik yang berupa biji - bijian, sayur mayur dan buah - buahan. Meskipun demikian banyak sektor pertanian yang tidak sepenuhnya dapat menghasilkan *output* yang sesuai dengan keinginan konsumen, sehingga dilakukan beragam aktivitas untuk menambah nilai guna atau tambah pada suatu produk. Pada proses pengolahan inilah dapat meningkatkan kegunaan komoditi - komoditi pertanian ( Mulyani, 2018). Sebagai penggerak pertanian agroindustri diharapkan dapat memainkan peranan penting dalam

kegiatan pembangunan daerah baik dalam pemerataan pembangunan maupun dalam pemerataan ekonomi. Keberadaan suatu agroindustri dipedesaan diharapkan dapat meningkatkan permintaan terhadap komoditas pertanian, karena sektor agroindustri berperan dalam mengubah produk pertanian yang kebanyakan bahan mentah menjadi barang yang lebih berguna dan memiliki kualitas bagus dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat. Dalam sejarah pembangunan ekoomi di Indonesia industrialisasi merupakan suatu proses interaksi antara pengembangan teknologi, inovasi, spesialisasi, produksi, dan perdagangan yang pada akhirnya sejalan dengan meningkatnya pendapatan masyarakat sehingga mendorong perubahan struktur ekoomi yang pada awalnya berbasis pertanian menjadi berbasis industri. Pembangunan pertanian sekarang tidak lagi bertumpu pada peningkatan produksi tetapi lebih kepada peningkatan produktivitas dan nilai tambah produk sehingga efisiensi usaha sangatlah penting untuk dipertimbangkan. Untuk itu petani diharapkan mampu mengembangkan jiwa kewirausahaan agar dapat mengolah produk yang dihasilkan menjadi produk setengah jadi. Hal ini penting karena tujuan pembangunan pertanian untuk kesejahteraan para petani dan keluarganya( Hafsah,2018). Keberadaan industri sangat penting karena menjamin pertumbuhan ekonomi jangka panjang.

Desa Cokrokembang merupakan salah satu desa di Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan yang terdapat *home industry* yang menjual makanan tradisioanal yang cukup populer yaitu jenang ketan. Jenang lketan merupakan salah satu jajanan manis tradisional semi basah yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa, gula, dan juga bahan tambahan lainnya seperti jahe, bawang merah, vanilli dan wijen. Pelaku usaha di Desa Cokrokembang ini menjadi pelaku pengolahan produk jenang ketan secara langsung. Dibalik persaingan antar jenis makanan dan jajanan lain para produsen jenang ketan selalu mengalokasikan sumber daya yang dimiliki supaya dapat memperoleh pendapatan dimana pendapatan ini dapat memberikan keuntungan didalam menjalankan usahanya. Akan tetapi dalam pelaksanaannya,produsen jenang ketan mengalami beberapa kendala seperti semakin menurunnya permintaan pasar akan makanan tradisional karena disebabkan semakin banyaknya berbagai jenis makanan dan jajanan lain yang beredar di pasaran dan menurunnya daya beli serta minat masyarakat terhadap panganan tradisional sehingga menyebabkan produsen jenang ketan mengalami resiko dalam menjalankan usahanya.

Dari penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh biaya produksi ( biaya bahan baku, biaya pengemasan, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja dan biaya

penyusutan ) terhadap besar pengusaha jenang ketan di desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirejo kabupaten Pacitan , untuk mengetahui besarnya keuntungan, efisiensi usaha dan resiko usaha jenang ketan di desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojon Kabupaten Pacitan dan untuk menganalisis bagaimana pemasaran jenang ketan di desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitis. Menurut Surakhmad (2015) metode ini mempunyai ciri-ciri bahwa penelitian didasarkan pada pemecahan masalah-masalah aktual yang ada pada masa sekarang. Data-data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan, kemudian dianalisis. Metode ini sering disebut dengan metode analitik. Sedangkan teknik pelaksanaannya dengan teknik *survey*. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan tepatnya di Desa Cokrokembang. Populasi pedagang jenang ketan di Desa Cokrokembang sebanyak 39 orang. Metode penentuan sampel dilakukan dengan menggunakan metode sampling jenuh. Menurut Sugiyono (2016) sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunde. Pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan: Observasi, Wawancara dan Pencatatan. Sedangkan Identifikasi masalah akan dianalisis dengan menggunakan analisis regresi linear berganda. Data diolah dengan menggunakan program SPSS dengan meregresikan data biaya produksi/kg dengan pendapatan/kg jenang ketan .

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dan pembahasan ditulis dalam satu bagian. Menyajikan hasil utama secara obyektif, disusun dalam susunan teks yang logis dan teratur, yang dipertajam dengan tabel dan gambar. Hasil penelitian yang negatif tetapi penting perlu disertakan. ***Sub judul*** ditulis Capitalize Each Word, **Bold** dan *Italic*. Judul tabel dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris, diberi nomor sesuai huruf arab. Jenang ketan yang di produksi di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan merupakan salah satu makanan semi basah khas daerah pacitan yang berbahan dasar tepung beras ketan. Dengan proses produksi antara lain sebagai beriku:

### ***Proses Produksi***

a. Persiapan bahan baku

Bahan adalah barang yang dibutuhkan untuk membuat sesuatu karena dari bahan dapat

menciptakan sesuatu yang bermanfaat untuk memenuhi keinginan maupun kebutuhan hidup. Adapun bahan - bahan yang digunakan dalam pembuatan jenang ketan antara lain : tepung ketan atau *rose brand*, kelapa, bawang merah, gula merah, gula pasir, jahe, minyak goreng dan vanilli.

#### b. Peralatan

Peralatan merupakan benda yang digunakan untuk memudahkan pelaku usaha dalam menyelesaikan serangkaian kegiatan produksi agar berjalan maksimal. Peralatan bisa dipakai berulang - ulang atau hanya untuk dipakai sekali. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan jenang ketan di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan antara lain : timbangan, penggilingan, pisau, loyang aluminium, sutil kayu, baskom adonan, sendok atom, parutan, cetakan, staples, mikka, dan wajan.

#### c. Proses produksi jenang ketan

Produsen jenang ketan tingkat rumah tangga di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan membuat jenang ketan berdasarkan pengalaman, tanpa pernah melakukan pelatihan - pelatihan sebelumnya. Dalam proses produksi, produsen jenang ketan mengikuti resep yang diwariskan secara turun temurun dalam keluarganya.

Jumlah produsen jenang ketan tingkat rumah tangga masih relatif sedikit dan belum terorganisirnya usaha yang telah dijalankan. Proses produksi jenang ketan dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Santan dimasukkan kedalam wajan yang sudah dipanaskan ditungku api sampai mendidih, lalu masukkan gula merah, gula pasir dan bawang merah kedalam wajan.
2. Tepung ketan yang sudah disediakan, diaduk dengan air sampai merata
3. Setelah santan kelapa yang dimasak mengeluarkan minyak dan gula mencair, masukkan adonan tepung ketan kedalam wajan
4. Kemudian, bahan - bahan yang sudah tercampur diaduk terus menerus sampai rata dan matang.pengadukan bahan-bahan yang sudah dimasukkan kedalam wajan memerlukan waktu 4 - 5 jam untuk mendapatkan hasil yang maksimal.
5. Setelah bahan- bahan hampir matang masukkan vanilli dan jahe sebagai penambah rasa kedalam wajan lalu lanjutkan pengadukan
6. Setelah jenang ketan matang dan berubah warna menjadi kecoklatan, angkat jenang ketan dan letakkan kedalam ember atau loyang yang sudah disediakan
7. Setelah dingin jenang ketan yang diletakkan di ember atau loyang masukkan kedalam cetakkan sampai merata kesetiap sudut cetakan lalu diamkan selama

satu malam ditempat yang bersih dan terhindar dari cahaya matahari

8. Pada tahap terakhir jenang ketan yang sudah didiamkan dipotong lalu dikemas sesuai dengan ukuran mikka.

#### *Pemasaran*

Pemasaran adalah suatu kegiatan memindahkan barang, produk maupun jasa yang dijual dari produsen sebagai penghasil suatu produk atau distributor hingga ketangan konsumen sebagai pemakai atau penghabis barang atau produk untuk memenuhi keinginan maupun kebutuhan hidupnya. Dalam hal pemasaran, jenang ketan yang di produksi di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan ini dipasarkan di wilayah Kabupaten Pacitan itu sendiri dan sebgaiian besar keluar kota sesuai dengan pesanan pelanggan. Pasar - pasar diluar kota yang menjadi sasaran pemasaran jenang ketan antara lain : Pasar Dolopo, Pasar Milir, Pasar Madiun, Purwantoro, Ngawi, Magetan, Dan Trenggalek. Sedangkan jenang ketan yang dipasarkan di wilayah Kabupaten Pacitan lebih banyak dijual kepada para tengkulak. Dimana tengkulak tersebut yang akan menyalurkan atau mengedarkan jenang ketan yang sudah dibeli ke pedagang - pedagang pengecer. Sebagian dari jenang ketan yang diproduksi akan dijual sendiri di *outlet*. Untuk saluran pemasaran yang digunakan oleh badan usaha jenang ketan dapat dijelaskan sebagai berikut :

##### **a. Produsen - Konsumen**

Penjualan produk yang berhubungan langsung dengan konsumen biasanya penjualan ini berlaku untuk konsumen yang berada di sekitar lokasi perusahaan dan pendatang yang membeli produk langsung ke *outlet*

##### **b. Produsen - Pengecer - Konsumen**

Pedagang eceran adalah pembeli yang membeli produk atau barang dari pedagang besar dan menjual ke warung - warung atau toko - toko untuk melayani konsumen yang berada jauh dari lokasi perusahaan.

##### **c. Produsen - Agen - Pengecer - Konsumen**

Perusahaan atau badan usaha biasanya memiliki agen yang bekerja sama untuk menyalurkan produk dan biasanya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang berasal dari luar kota.

#### *Analisis usaha*

1. Analisis biaya, penerimaan dan keuntungan

Pada penelitian di perusahaan jenang ketan ini menggunakan konsep keuntungan,

dimana semua biaya yang di pergunakan dalam kegiatan usaha diperhitungkan. Konsep biaya yang digunakan dalam penelitian ini adalah penjumlahan dari biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang bersifat dinamis karena dapat berubah - ubah setiap waktu bergantung pada faktor penyebabnya sedangkan biaya tetap adalah biaya yang tidak dapat berubah - ubah sekalipun dipengaruhi oleh hal - hal tertentu. Yang termasuk dalam biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya bahan bakar, biaya pengemasan, dan biaya transportasi sedangkan yang termasuk biaya tetap adalah biaya tenaga kerja, biaya penyusutan alat dan biaya bunga modal investasi. Biaya variabel dan biaya tetap dapat dilihat di tabel dibawah ini :

Tabel 1. Rata - rata biaya variabel jenang ketan selama satu bulan

No	Jenis biaya	Jumlah satuan	Harga	Rata-rata perbulan
	Biaya bahan baku			
1.	Beras ketan	300 kg	Rp 18.000	Rp 5.400.000
2.	Gula merah	15kg	Rp 16.500	Rp 247.500
3.	Gula pasir	15 kg	Rp 15.000	Rp 225.000
4.	Kelapa	50 kg	Rp 4500	Rp 225.000
5.	Bawang merah	5kg	Rp 30.000	Rp 150.000
6.	Jahe	5 kg	Rp 10.000	Rp 50.000
7.	Vanilli	3 botol	Rp 7000	Rp 21.000
8.	Plastik mikka	1000 mikka	Rp 1.500	Rp 1.500.000
9.	Kayu bakar	100 ikat	Rp 2.200	Rp 220.000
10.	Plastik pembungkus	350	Rp 150	Rp 52.500
11.	Kertas label	1500	Rp 200	Rp 300.000
12.	Biji wijen	5bungkus	Rp 12.000	Rp 60.000
13.	Biaya transportasi		Rp 120.000	Rp 120.000
	Total biaya			Rp 8.571.000

(Sumber : Data Primer)

Tabel diatas menunjukkan sumber biaya variabel industri jenang ketan di Desa Cokrokembang terbesar berasal dari biaya sarana produksi. Rata - rata biaya variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi jenang ketan adalah Rp 8.571.000. Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen jenang ketan adalah biaya bahan baku sebesar Rp 6.221.000. Biaya bahan baku meliputi beras ketan, gula merah, gula pasir, kelapa, jahe, bawang merah, biji wijen dan vanilli. Biaya bahan baku menjadi biaya produksi yang mempengaruhi pendapatan pengusaha jenang ketan. Biaya bahan bakar yang dikeluarkan oleh produsen jenang ketan tingkat rumah tangga tidak terlalu besar, yaitu sebesar Rp 220.000,00. Hal ini dikarenakan para produsen jenang ketan hanya membutuhkan sedikit kayu yang bakar yang diperoleh dengan membeli dan sebagian milik sendiri. Biaya pengemasan yang dikeluarkan oleh produsen jenang ketan selama satu bulan produksi rata - rata sebesar Rp 1.945.000. Biaya terendah yang dikeluarkan oleh produsen jenang ketan selam satu bulan adalah biaya transportasi yaitu sebesar Rp

120.000. Besarnya upah yang digunakan dalam produksi disesuaikan dengan jenis pekerjaan. Pekerjaan yang berat seperti mengaduk adonan jenang ketan biasanya dilakukan oleh tenaga kerja laki - laki dengan upah sebesar Rp 20.000 per hari dan untuk pekerjaan yang lebih ringan seperti pada tahap pengemasan dilakukan oleh tenaga kerja perempuan dengan upah sebesar Rp 15.000 per hari. Volume penggunaan bahan baku, bahan bakar, dan pengemasan dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 2. Rata - rata biaya tetap usaha jenang ketan selama satu bulan

No	Biaya tetap	Gaji / biaya	Tenaga kerja	Per hari kerja	Rata-rata perbulan
1.	Biaya tenaga kerja				
	a.laki –laki	Rp 20.000	4	18 hari	Rp1.440.000
	b. wanita	Rp 15.000	2	18 hari	Rp 540.000
2.	Biaya penyusutan alat	Rp 53.000	-	-	Rp 53.000
3.	Biaya modal investasi	Rp 61.437	-	-	Rp 61.437
Total biaya tetap					Rp2.094,437

(Sumber : Data primer )

Biaya bunga modal investasi berada pada urutan kedua, yaitu sebesar Rp 61.437,00.

Biaya penyusutan alat menempati urutan ketiga pada jenis biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen jenang ketan, yaitu sebesar Rp 53.000,00. Peralatan yang masih relatif sederhana akan mempengaruhi besarnya nilai penyusutan yang harus ditanggung oleh produsen. Besarnya produksi dan penerimaan yang diterima oleh produsen jenang ketan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Produksi, harga jual dan penerimaan rata - rata jenang ketan

Uraian	Perbungkus	Harga	Rata - rata perbulan
Produksi			
a.plastik mikka	547 bungkus mikka	Rp 20.000	Rp 10.940.000
b.plastik pembungkus	300 plastik	Rp 25.000	Rp 7.500.000
Total			Rp 18.440.000

(Sumber : Data primer)

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa produksi jenang ketan di Desa Cokrokembang terbagi menjadi 2 jenis yaitu kemasan mikka dan kemasan plastik. Dalam satu bulan produsen jenang ketan tingkat rumah tangga dapat memproduksi jenang ketan sebanyak 547 bungkus mikka dengan harga jual Rp 20.000, sedangkan jenang ketan yang dibungkus plastik bening sebanyak 300 bungkus dengan harga jual rata - rata per bungkus jenang ketan sebesar Rp 25.000. dengan demikian penerimaan yang diperoleh dari produksi jenang ketan sebesar Rp 18.440.000. Dalam satu bulan produsen jenang ketan melakukan produksi sebanyak 10 sampai 18 kali proses produksi. Setiap produksi

menggunakan tepung ketan sebanyak 15 - 16 kg tepung. Hal ini disesuaikan dengan tingkat permintaan dari pasar terhadap kebutuhan jenang ketan. Volume penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada lampiran. Keuntungan usaha industri jenang ketan di Desa Cokrokembang adalah selish antara penerimaan total dengan total biaya keseluruhan yang dikeluarkan. Keuntungan yang diterima oleh produsen jenang ketan dapat di lihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Keuntungan rata - rata produsen jenang ketan tingkat rumah tangga selama satubulan

No	Uraian	Rata - rata perbulan
1.	Total penerimaan	Rp 18.440.000
2.	Total biaya	Rp 10.665.437
	Keuntungan	Rp 7.774.563

(Sumber : Data primer)

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa keuntungan rata - rata yang diperoleh produsen jenang ketan di Desa Cokrokembang setiap industri jenang ketan pada bulan mei 2022 sebesar Rp 7.774.563. Keuntungan yang diperoleh produsen jenang ketan dipengaruhi oleh perbedaan jumlah produk yang dijual, harga dan biaya yang dikeluarkan. Keuntungan yang diterima oleh produsen jenang ketan dikatakan besar sehingga usaha inidapat dijadikan sebagai penunjang kehidupan pemilik usaha.

## 2. Efisiensi usaha

Efisiensi usaha industri jenang ketan di Desa Cokrokembang dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan rasio, membandingkan antara besarnya penerimaan yang diterima dengan total biaya yang digunakan untuk produksi.

Tabel 5. Efisiensi usaha jenang ketan selama satu bulan

No	Uraian	Rata- rata peresponden
1	Penerimaan	Rp18.700.000
2	total biaya	Rp10.507.937
	Efisiensi usaha	1,77

(Sumber : Data primer)

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa efisiensi jenang ketan di Desa Cokrokembang Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan pada bulan mei sebesar 1,77 dan ini menunjukkan bahwa jenang ketan yang sudah dijalankan sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai rasio yang lebih dari satu. Rasio adalah penerimaan yang diterima untuk setiap proses produksi. Nilai 1,77 berarti bahwa setiap biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,77 kali dari biaya yang dikeluarkan.

### 3. Resiko usaha

Resiko adalah suatu kemungkinan yang dimana tidak tercapainya tingkat keuntungan yang diinginkan. Untuk mengetahui besarnya resiko yang harus ditanggung oleh setiap pengusaha jenang ketan tingkat rumah tangga dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 6. Simpangan baku, koefisien variasi, dan batas bawah keuntungan

No	Uraian	Rata -rata perbulan
1.	Keuntungan	Rp 8.192.063
2.	Simpangan baku	Rp 1.611.549
3.	Koefisien variasi	0,36
4.	Batas bawah keuntungan	Rp 1.838.529

(Sumber : Data primer)

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa keuntungan rata - rata yang diterima produsen jenang ketan tingkat rumah tangga di Desa Cokrokembang dalam sebulan sebesar Rp

8.192.063. Dari perhitungan keuntungan tersebut, maka dapat diketahui besarnya simpangan baku usaha jenang ketan, yaitu sebesar Rp 1.611.549 Sedangkan koefisien variasi dapat dihitung dengan cara membandingkan antara besarnya simpangan baku terhadap keuntungan rata - rata yang diperoleh. Koefisien variasi dari usaha jenang ketan sebesar 0,36 dan batas bawah keuntungan usaha jenang ketan ini sebesar Rp

1.838.529 per bulan. Dari nilai koefisien variasi dan nilai batas bawah keuntungan usaha yang ada, terlihat bahwa nilai koefisien variasi dibawah 0,5 dan nilai batas bawah keuntungan bernilai positif. Hal ini menunjukkan bahwa usaha jenang ketan di Desa Cokrokembang adalah rendah.

### 4. Permasalahan atau kendala yang di hadapi

Dalam setiap usaha pasti tidak terluput dari permasalahan, dimana permasalahan tersebut lebih banyak menghambat proses produksi ataupun dalam mengembangkan usaha. Begitupula dengan jenang ketan, memiliki kendala yang bisa menghambat proses produksi. Permasalahan yang sering terjadi diantaranya : Dalam proses pengadukan masih menggunakan alat tradisional sehingga para tenaga kerja harus mengeluarkan tenaga yang ekstra agar jenang ketan bisa tercampur merata dan tidak gosong. kendala yang kedua yaitu bahan baku. Ketersediaan bahan baku yang baik sangat susah di dapatkan sehingga para pengusaha jenang ketan harus mengganti bahan baku dengan tepung *rose brand* dimana harga tepung ini sedikit lebih mahal dari tepung beras ketan biasa. Selain itu kendala yang di hadapi dalam usaha jenang ketan yaitu pada proses pengemasan juga memiliki kendala, hal ini karena proses pengemasan masih tradisional. Sehingga produksi terbatas pada kemampuan pekerja dalam mengemas jenang ketan. Pengemasan pada jenang ketan dilakukan dua tahap,

pertama dibungkus dengan plastik ukuran kecil - kecil dan kemudian dimasukkan kedalam mika yang berjumlah sepuluh biji untuk setiap mika. Dengan pengemasan dua kali ini juga membuat sedikit lebih lama untuk proses produksi sehingga untuk meningkatkan produksi perlu adanya peningkatan dalam melakukan pengemasan.

Kendala lain adalah pemasaran dari jenang ketan semakin bertambah jumlah pengusaha industri jenang ketan maka semakin besar pula persaingan antar pengusaha. Persaingan ini beberapa akan saling menjatuhkan harga satu sama lain. Untuk mengantisipasi kendala tersebut, beberapa pengusaha lebih memilih untuk membuka pasar baru di luar provinsi selain dengan membuka pasar baru beberapa pengusaha juga membuat sebuah kelompok. Kelompok ini membantu dalam penyediaan bahan baku dan juga untuk mengurangi tingkat persaingan antar pengusaha.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### ***Kesimpulan***

Dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya produksi yang lebih mempengaruhi pendapatan pengusaha jenang ketan adalah biaya bahan baku terutama beras ketan.
2. Keuntungan rata - rata yang diperoleh pengusaha jenang ketan sebesar Rp 8.192.063 per bulan. Industri jenang ketan mempunyai nilai efisiensi sebesar 1,77. Hal ini berarti setiap 1,00 yang dikeluarkan pengusaha jenang ketan akan mendapatkan 1,77 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan tersebut. Usaha jenang ketan mempunyai resiko usaha yang rendah karena besarnya simpangan baku pada usaha jenang ketan di Desa Cokrokembang adalah Rp 1.611.549. Besarnya nilai koefisien 0,36. Dengan kata lain usaha jenang bisa menghasilkan keuntungan.
3. Jenang ketan dipasarkan di Pacitan itu sendiri dan keluar kota seperti pasar Milir, pasar Dalopo, pasar Madiun, Purwantoro, Ngawi, Magetan dan Trenggalek. Saluran pemasaran jenang ketan ada tiga diantaranya : produsen - konsumen, produsen - pengecer - konsumen dan produsen - agen - pengecer - konsumen.

### ***Saran***

Sebaiknya pengusaha lebih teliti dalam memilih bahan baku utama maupun bahan baku tambahan dalam pembuatan jenang ketan agar jenang ketan yang diproduksi dapat memberikan hasil yang maksimal dan menguntungkan.

Untuk pemasaran jenang ketan perlu diperluas untuk mengurangi persaingan antar pengusaha jenang ketan di desa Cokrokembang. Salah satu contoh pemasaran yaitu dengan menggunakan media sosial sebagai ajang promosi agar para konsumen mengetahui keberadaan jenang ketan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Hafsah MJ. 2018. Bisnis Ubi Kayu Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Mulyani. 2018. Analisa Komparasi Nilai Tambah Industri Pengolahan jenang ketan Apel, Sari Apel Dan Selai Apel. <http://digilibith.ac.id/index.php>.

Soekartawi. 1991. Agribisnis : Teori dan Aplikasinya. CV. Rajawali. Jakarta.

\_\_\_\_\_. 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta

Surakhmad 2015. Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar Metode Teknik. Bandung : Tarsit