

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Dalam penelitian ini, responden adalah para pelaku usaha emping melinjo di Desa Bonea Timur, Kecamatan Bontomanai, Kabupaten Kepulauan Selayar. Identitas responden dikumpulkan untuk mengetahui latar belakang sosial ekonomi mereka yang dapat mempengaruhi cara mereka menjalankan usaha pengolahan emping. Data ini penting sebagai dasar dalam menganalisis kelayakan dan nilai tambah dari usaha tersebut.

5.1.1. Usia

jumlah penduduk menurut tingkat usia di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.1, Tingkat Usia Pengrajin Melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar, 2023

Usia (Tahun)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
24-35	13	32.5
36-50	17	37.5
51-62	10	25
maximum	17	37.5
minimum	10	25
Rata-rata	13.33	33.33

Sumber : Lampiran 1 Identitas Responden

Berdasarkan tabel 5.1 di atas, Nampak bahwa jumlah pengrajin Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar sebanyak 40 jiwa. Pada rentang usia 36-50 tahun merupakan rentang usia yang paling banyak yaitu mencapai 17 jiwa dengan persentase 37.5persen. Sedangkan jumlah penduduk

paling sedikit berada pada rentang usia 51-62 tahun yaitu mencapai 10 jiwa dengan persentase 25 persen.

Dalam penelitian ini, responden adalah para pelaku usaha emping melinjo di Desa Bonea Timur, Kecamatan Bontomanai, Kabupaten Kepulauan Selayar. Identitas responden dikumpulkan untuk mengetahui latar belakang sosial ekonomi mereka yang dapat mempengaruhi cara mereka menjalankan usaha pengolahan emping. Data ini penting sebagai dasar dalam menganalisis kelayakan dan nilai tambah dari usaha tersebut.

5.1.2. Tingkat Pendidikan

Untuk memperoleh gambaran mengenai tingkat pendidikan penduduk di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.2, Tingkat Pendidikan penduduk Di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar 2023.

No	Mata Pencaharian	Jumlah (Orang)	Presentase%
1	SD	9	22,5
2	SMP	14	35
3	SMK	17	42,5
Jumlah		40	100%

Sumber : Kantor Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar, 2023

Tingkat pendidikan responden yang terlibat dalam usaha pengolahan emping melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar bervariasi, namun secara umum masih tergolong pada jenjang

pendidikan menengah ke bawah. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil survei terhadap 40 orang responden, dapat dijelaskan bahwa Sebanyak 9 orang responden (22,5%) hanya menyelesaikan pendidikan sampai tingkat Sekolah Dasar (SD). Kemudian, terdapat 14 orang responden (35%) yang menamatkan pendidikan sampai tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP). Sementara itu, responden terbanyak berasal dari latar belakang pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebanyak 17 orang (42,5%).

Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha emping melinjo di desa tersebut telah memiliki pendidikan hingga tingkat menengah. Meskipun tidak menempuh pendidikan tinggi, tingkat pendidikan yang dimiliki sudah cukup untuk mendukung keterampilan teknis dalam pengolahan emping secara tradisional.

Tingkat pendidikan para responden dalam penelitian ini menunjukkan variasi yang cukup lebar, mulai dari tidak pernah mengenyam bangku sekolah hingga menamatkan jenjang SMA. Sebagian besar responden hanya menamatkan pendidikan dasar seperti SD, dan sebagian lainnya hanya sampai jenjang SMP. Persentase yang melanjutkan hingga SMA sangat kecil, dan hampir tidak ditemukan responden yang menempuh pendidikan tinggi.

Pendidikan formal memberikan pengaruh dalam aspek manajemen usaha, seperti pencatatan biaya produksi, penghitungan keuntungan, serta kemampuan membaca informasi pasar. Responden yang menempuh pendidikan hingga tingkat menengah umumnya lebih mudah dalam mengikuti instruksi teknis dan memiliki

pemahaman yang lebih baik terhadap pentingnya kualitas produk dan kebersihan dalam proses produksi.

Namun, keterbatasan dalam pendidikan tidak serta-merta menjadi penghambat utama dalam usaha emping. Hal ini disebabkan keterampilan utama yang dibutuhkan bersifat praktis dan diperoleh melalui pengalaman langsung dalam keluarga. Banyak responden yang mengaku telah belajar sejak kecil

Kurangnya pendidikan juga berdampak pada keterbatasan akses terhadap informasi dan bantuan program pemerintah. Sebagian responden mengaku sulit memahami prosedur administrasi dalam mengakses bantuan, atau kurang percaya diri untuk mengikuti pelatihan resmi yang diselenggarakan oleh dinas terkait. Dengan demikian, pendidikan yang rendah tidak hanya memengaruhi aspek teknis tetapi juga mempersempit ruang pertumbuhan usaha dari sisi kebijakan dan dukungan luar.

5.1.3. Jenis Kelamin

Data responden berdasarkan jenis kelamin bertujuan untuk menguraikan identitas responden berdasarkan jenis kelamin yang dijadikan sampel penelitian. Identitas responden dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5.3. Jenis Kelamin pengrajin emping melinjo Di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar

Jenis Kelamin	Responden (orang)	Presentase(%)
Laki-laki	22	55
Perempuan	18	45
Jumlah	40	100%

Jenis kelamin responden dalam penelitian ini terdiri dari laki-laki dan perempuan. Berdasarkan hasil survei terhadap 40 responden pengrajin emping melinjo di Desa Bonea Timur, Kabupaten Kepulauan Selayar diperoleh bahwa sebanyak 22 orang (55%) merupakan laki-laki, dan 18 orang (45%) merupakan perempuan.

Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan emping melinjo di desa bonea timur tidak hanya didominasi oleh perempuan, tetapi juga melibatkan partisipasi aktif dari kaum laki-laki. Meskipun kegiatan ini secara umum identik dengan pekerjaan rumah tangga yang biasanya dilakukan oleh ibu rumah tangga, nyatanya banyak laki-laki juga terlibat, baik dalam proses pemipihan, pengemasan, hingga distribusi produk.

5.1.4. Pengalaman Berusaha

Pengalaman usaha merupakan salah satu factor yang dapat mempengaruhi kualitas dan produktivitas seseorang sekaligus jumlah pendapatan. Untuk memperoleh gambaran tentang pengalaman pengrajin emping melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5.3, Distribusi Pengalaman Usaha Responden.

Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase(%)
<5	11	27,5
5-10	18	45
11-15	8	20
>15	3	7,5
Jumlah	40	100

Sumber : Hasil Olah Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel 5.3, dapat dilihat bahwa pengalaman pengrajin emping melinjo yang paling banyak yaitu 5-10 tahun sebanyak 18 orang responden dengan persentase 45 persen, dan paling sedikit yaitu diatas 15 tahun sebanyak 3 orang responden dengan persentase 7,5 persen. Sedangkan dibawah 5 tahun sebanyak 11 orang responden dengan persentase 27,5 persen, dan 11-15 tahun sebanyak 8 orang responden dengan persentase 10 persen.

Rentang pengalaman berusaha dari para responden dalam bidang pengolahan emping cukup luas, mulai dari yang baru memulai kurang dari dua tahun hingga yang telah menjalani usaha ini selama lebih dari dua dekade. Pengalaman ini memberikan kontribusi besar terhadap efisiensi, kualitas produk, serta penguasaan teknik pengolahan yang khas dan spesifik.

5.2. Proses Pengolahan melinjo Menjadi Emping

Proses pengolahan melinjo menjadi emping di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar merupakan kegiatan yang telah dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat setempat, terutama oleh kelompok ibu rumah tangga sebagai usaha skala rumah tangga. Proses ini melibatkan tahapan-tahapan manual dengan peralatan sederhana, namun tetap menghasilkan emping yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Pengolahan melinjo menjadi emping di Desa Bonea Timur dilakukan secara tradisional, namun telah menjadi bagian integral dari aktivitas ekonomi rumah tangga. Proses ini melibatkan beberapa tahapan yang dilaksanakan secara manual dan

bergantung pada keterampilan pelaku usaha. Tahapan produksi dimulai dari pemilihan bahan baku, penyangraian, pengupasan kulit, penumbukan hingga penjemuran dan penyimpanan produk.

Tahap pertama adalah pemilihan biji melinjo. Responden biasanya memilih biji yang sudah tua dan berwarna merah kehitaman, karena dianggap memiliki tekstur dan rasa terbaik untuk emping. Melinjo dikumpulkan dari kebun sendiri atau dibeli dari petani lain di sekitar desa.

Selanjutnya, biji melinjo disangrai menggunakan pasir panas dalam wajan besar. Proses ini membutuhkan keterampilan khusus karena suhu dan waktu sangrai yang tidak tepat dapat merusak tekstur biji. Sangrai biasanya dilakukan di pagi atau sore hari untuk menghindari suhu ekstrem. Setelah disangrai, biji dibiarkan dingin sebelum masuk ke tahap pengupasan.

Pengupasan dilakukan secara manual dengan cara memecahkan kulit luar melinjo menggunakan batu kecil atau alat pemukul ringan. Biji yang telah terpisah dari kulitnya kemudian disiapkan untuk ditumbuk.

Tahap penumbukan dilakukan di atas balok kayu pipih menggunakan palu kayu. Biji ditumbuk satu per satu hingga pipih membentuk emping. Ini merupakan tahap yang paling membutuhkan tenaga dan ketelatenan karena memengaruhi bentuk dan ketebalan produk. Beberapa rumah tangga bahkan melibatkan seluruh anggota keluarga dalam kegiatan ini, terutama anak-anak dan remaja yang membantu di akhir pekan.

Setelah ditumbuk, emping dijemur di bawah sinar matahari langsung selama 1–2 hari tergantung kondisi cuaca. Proses penjemuran penting untuk memastikan emping benar-benar kering sebelum dikemas atau digoreng. Emping yang belum kering sempurna akan mudah berjamur atau rusak saat disimpan.

Produk yang sudah kering dikemas dalam plastik bening atau karung tergantung tujuannya: untuk dijual dalam bentuk mentah atau digoreng terlebih dahulu. Beberapa pelaku usaha menambahkan variasi rasa seperti manis, pedas atau asin pada emping goreng untuk menarik minat pasar yang lebih luas.

Secara umum, proses pengolahan ini meskipun sederhana tetap memerlukan keterampilan dan pengalaman yang tidak sedikit. Karena dilakukan secara manual, waktu dan tenaga yang dibutuhkan cukup besar, namun hal ini juga yang menciptakan nilai khas dan keunikan emping produksi lokal dari Bonea Timur.

Tahapan proses pengolahan dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut:

1. Pemilihan dan Penyimpanan Melinjo

Melinjo yang digunakan sebagai bahan baku emping adalah biji yang telah matang sempurna, ditandai dengan warna kulit buah merah kejinggaan. Setelah dipetik, buah melinjo dikupas kulit luarnya dan disimpan selama 1 hari agar tekstur biji lebih lunak dan mudah diproses.

2. Penyangraiann (Sangrai) Biji Melinjo

Biji melinjo yang telah dikupas kemudian disangrai menggunakan wajan besar berisi pasir yang telah dipanaskan. Proses sangrai ini bertujuan untuk memudahkan

pengelupasan kulit biji melinjo dan memberikan aroma khas pada emping. Biji diaduk secara merata selama 10–15 menit hingga tampak menghitam sebagian.

3. Pengelupasan Kulit Melinjo

Setelah proses sangrai selesai, biji melinjo diangkat dan didinginkan sejenak, lalu dilakukan pengelupasan kulit kerasnya secara manual. Proses ini dilakukan satu per satu menggunakan alat bantu seperti pisau kecil atau tangan. Biji yang telah dikupas siap untuk dipipihkan.

4. Pemipihan Biji (Penumbukan)

Biji melinjo yang telah bersih dari kulit kerasnya diletakkan di atas talenan kayu atau landasan batu, lalu dipipihkan menggunakan palu kecil dari besi. Proses pemipihan ini harus dilakukan dengan tekanan merata agar hasil emping berbentuk bulat pipih dan tidak pecah. Pemipihan biasanya dilakukan oleh satu orang dan menghasilkan ± 2 kg emping/hari.

5. Penjemuran Emping

Emping yang telah dipipihkan disusun rapi di atas tampah, tikar, atau nampan, lalu dijemur langsung di bawah sinar matahari selama kurang lebih 24 jam hingga benar-benar kering. Proses pengeringan sangat bergantung pada cuaca. Jika hujan, pengeringan bisa memakan waktu lebih lama atau menggunakan alat pengering buatan seperti oven rak sederhana.

6. Pengemasan dan Penyimpanan

Emping yang telah kering dan siap konsumsi kemudian dikemas menggunakan plastik bening atau kantong khusus dengan berat tertentu (umumnya 250 gram atau 500 gram per kemasan). Untuk menjaga daya tahan dan kualitas produk, emping disimpan di tempat yang kering dan bersih. Sebagian pengrajin juga langsung memasarkan emping kering ke pasar atau warung.

7. Pengolahan Lanjutan (Opsional)

Beberapa pengrajin juga melakukan pengolahan lanjutan dengan menggoreng emping kering untuk dijual sebagai camilan siap makan. Pada tahap ini, emping dapat diberi tambahan rasa seperti asin, pedas, balado, atau manis dengan menambahkan garam, cabai bubuk, atau gula merah saat proses penggorengan.

5.3. Produksi Emping

Dalam proses pembuatan emping melinjo khususnya di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar memerlukan waktu yang tidak lama biasanya sehari mulai dari pengupasan kulit sampai pengeringan emping melinjo. Dalam sebulan pengrajin emping melinjo dapat menghasilkan atau memproduksi emping melinjo seperti terlihat pada tabel berikut.

Tabel 5.4, Klasifikasi Produksi Emping Melinjo Di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar

Produksi (Kg)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
70-95	19	47,5
96-125	11	27,5
126-150	10	25
Maximum	150	47,5
Minimum	79	25
Rata-rata	26,6	33,33

Sumber: Lampiran 2

Berdasarkan tabel 5.4, dapat dilihat bahwa ada 10 orang pengrajin yang dapat memproduksi emping melinjo dengan tingkat produksi paling tinggi yaitu 126-150kg dengan persentase 20 persen, terdapat 11 orang pengrajin yang dapat memproduksi emping melinjo dengan tingkat produksi antara 96-125 kg dengan persentase 27.5 persen, dan terdapat 19 orang pengrajin yang dapat memproduksi emping melinjo dengan tingkat produksi antara 70-95 kg dengan persentase 47.5 persen. Jadi, rata-rata produksi Emping perorangan sebesar 99 kg/orang.

1.3. Keuntungan Pengolahan Melinjo menjadi Emping

1. Nilai Tambah Ekonomi

Mengolah biji melinjo menjadi emping secara signifikan meningkatkan nilai jualnya.

- Harga biji melinjo mentah relatif rendah, sedangkan emping siap konsumsi dapat dijual dengan harga 3–5 kali lipat lebih tinggi.
- Produk olahan bisa dijual dalam berbagai bentuk: mentah (kering), matang (digoreng), atau kemasan varian rasa (manis, pedas, balado, dll).

2. Membuka Lapangan Kerja

Industri emping, terutama skala rumah tangga atau UMKM:

- Menyerap tenaga kerja lokal, khususnya ibu rumah tangga dan lansia.
- Bisa menjadi sumber penghasilan utama atau tambahan bagi keluarga di daerah produksi.

3. Peluang Ekspor

- Emping melinjo merupakan produk ekspor khas Indonesia, terutama ke Belanda, Malaysia, dan Singapura.
- Cita rasa khas dan status sebagai makanan tradisional memberi nilai budaya dan eksotis di pasar internasional.

4. Pemanfaatan Sumber Daya Lokal

- Melinjo tumbuh baik di berbagai wilayah Indonesia, terutama di tanah kering yang kurang cocok untuk tanaman lain.
- Menjadikan hasil kebun lokal lebih produktif dan bermanfaat.

5. Usaha Skala Fleksibel

- Bisa dimulai dari skala kecil di rumah tanpa modal besar.
- Bisa dikembangkan ke industri skala besar dengan mesin modern dan distribusi luas.

6. Daya Simpan Tinggi

- Emping kering memiliki umur simpan lama jika disimpan dengan benar (kering dan kedap udara), sehingga memudahkan distribusi dan pengiriman.

5.4.1. Biaya Produksi Pengolahan Emping

Analisis biaya pada usaha pembuatan emping melinjo meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap yang digunakan dalam menghasilkan emping melinjo. Biaya tidak tetap (*Variable cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin selama berlangsungnya proses produksi dan akan mempengaruhi besarnya volume produksi yang dihasilkan. Sedangkan biaya tetap (*Fixed cost*) merupakan biaya yang sifatnya tetap dikeluarkan oleh pengrajin meskipun proses produksi tidak

berlangsung dan biaya ini tidak berpengaruh terhadap volume produksi yang akan dihasilkan.

Tabel 5.5 Biaya Variabel (*Variable Cost*) pada Pengolahan Emping

No	Jenis Biaya	Jumlah	Nilai
1	Melinjo/bahan baku	39.5	Rp 1.185.000
2	Kotak plastik bening	5	Rp 21.500
3	Gula Merah	3.9	Rp 58.500
4	Minyak Goreng	8	Rp 125.000
5	Kantong plastik	4.2	Rp 10.500
6	Tabung gas	2	Rp 58.000
7	Garam	5	Rp 12.500
Jumlah		67.6	Rp 1.458.500

Tabel 5.6 Biaya Tetap (*Fixed Cost*) Pada Pengolahan Emping

No	Jenis Biaya	Jumlah	Nilai(Rp)
1	pisau	1	20.000,00
2	palu besi	1	35.000,00
3	talenan	1	30.000,00
4	Tenaga kerja	3	300.000,00
Jumlah		6	385.000,00

3. Total Biaya Produksi

Biaya Variabel + Biaya Tetap

= Rp 1.458.500 + Rp .000

= Rp 1.993.500

Diketahui bahwa total biaya produksi emping terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap. Untuk biaya variabel, komponen paling besar berasal dari pembelian bahan baku utama yaitu biji melinjo sebesar Rp 1.185.000. Selain itu, terdapat beberapa bahan penunjang lain seperti kotak plastik bening seharga Rp 21.500, gula merah sebesar Rp 58.500, dan minyak goreng yang digunakan untuk proses

penggorengan emping senilai Rp 125.000. Pengemasan juga menjadi bagian penting dari biaya variabel, yang terlihat dari penggunaan kantong plastik sebesar Rp 10.500, serta kebutuhan dapur lainnya seperti tabung gas Rp 58.000 dan garam sebesar Rp 12.500. Jika seluruh komponen ini dijumlahkan, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu kali produksi mencapai Rp 1.458.500.

Sementara itu, untuk biaya tetap, komponen yang dihitung meliputi peralatan dan perlengkapan produksi seperti pisau senilai Rp 20.000, palu besi Rp 35.000, talenan Rp 30.000, wajan Rp 50.000, dan kompor Rp 100.000. Komponen tenaga kerja juga masuk dalam kategori biaya tetap dengan nilai Rp 300.000, sehingga total biaya tetap berjumlah Rp 535.000.

Jika seluruh biaya tersebut digabungkan, maka total biaya produksi emping dalam satu periode produksi adalah sebesar Rp 1.993.500. Jumlah ini menjadi dasar untuk menghitung keuntungan usaha dan menilai kelayakan finansial dari pengolahan emping melinjo di wilayah penelitian. Apabila hasil produksi mampu memberikan penerimaan yang lebih besar dari total biaya ini, maka usaha dinyatakan menguntungkan.

5.4.2. Penerimaan Pengolahan Emping

Penerimaan pengrajin emping melinjo adalah hasil perkalian antara jumlah hasil produksi dengan harga emping melinjo perkilogram. Penerimaan pengrajin emping melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar adalah sebesar :

Tabel 5.7 Penerimaan Pengolahan Emping

No	Uraian	Nilai
1	Produksi (Kg)	99
2	Harga (Rp)	75000
Penerimaan		Rp 7.425.000

Sumber: Lampiran 2

Rata-rata produksi perorang sebesar 99kg dengan harga jual emping Rp. 75.000,00/kg ($99\text{kg} \times 75.000 = \text{Rp } 7.425.000$) maka total pendapatan 40 orang pengrajin emping adalah sebesar Rp.297.000.000.

Pada bagian penerimaan, diketahui bahwa rata-rata produksi emping melinjo per orang di Desa Bonea Timur adalah sebanyak 99 kilogram. Harga jual emping per kilogram adalah Rp75.000, sehingga total penerimaan per individu dalam satu kali produksi mencapai Rp7.425.000 ($99 \text{ kg} \times \text{Rp}75.000$). Dengan asumsi jumlah pengrajin sebanyak 40 orang, maka total penerimaan seluruh responden mencapai Rp297.000.000. Penerimaan ini mencerminkan nilai penjualan kotor tanpa dikurangi biaya produksi, dan menjadi indikator utama dalam mengukur potensi pendapatan usaha emping.

5.4.2. Analisis Pendapatan Pengelohan Emping

Pendapatan pengrajin emping melinjo meliputi penerimaan total setelah dikurangi dengan semua biaya yang digunakan dalam proses produksi. Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh oleh pengrajin emping maka dilakukan analisis pendapatan. Analisis pendapatan dihitung berdasarkan jumlah yang diterima oleh pengrajin emping dari hasil penjualan dengan biaya yang digunakan.

Tabel 5.8 Pendapatan pengolahan emping melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar adalah sebesar:

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	7.425.000
2	Biaya	
	Biaya Variabel	1.458.500
	Biaya Tetap	535.000
3	Total Biaya	1.993.500
4	Pendapatan	5.431.000

Sumber: Lampiran 9

Karena $TR > TC$, maka usaha penjualan Emping dianggap menguntungkan.

setelah memperhitungkan total biaya produksi sebesar Rp1.993.500, yang terdiri dari biaya variabel Rp1.458.500 dan biaya tetap Rp535.000, maka diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp5.431.000 per orang dalam satu tahun periode produksi. Keuntungan ini dihitung dengan mengurangi penerimaan kotor (TR) dengan total biaya (TC), yaitu $Rp7.425.000 - Rp1.993.500 = Rp5.431.500$.

5.6. Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha secara finansial dapat dilihat dengan menggunakan perhitungan R/C. R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan.

Tabel 5.9 Kelayakan Usaha pengolahan emping melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar:

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	7.425.000
2	total biaya	1.993.500
R/C-Rasio		3,72

Sumber: Lampiran 10

Untuk mengetahui nilai kelayakan usaha pengolahan emping apakah menguntungkan atau tidak, maka kita dapat menghitung dengan:

$$R/C - \text{Ratio} = TR/TC$$

$$= \text{Rp. } 7.425.000 / \text{Rp. } 1.993.500 = 3,72$$

Karena $R/C > 1$,

Hasil ini menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp1 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp3,72. Karena nilai $R/C \text{ Ratio} > 1$, maka usaha pengolahan emping di Desa Bonea Timur dinyatakan layak secara finansial. Nilai ini bukan hanya menandakan keberlanjutan usaha dalam jangka pendek, tetapi juga memperlihatkan bahwa usaha tersebut memiliki tingkat efisiensi dan profitabilitas yang tinggi.

Selain itu, margin keuntungan bersih sebesar Rp5.431.500 yang diperoleh dari selisih penerimaan dan total biaya membuktikan bahwa usaha ini memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan, terutama bagi rumah tangga pelaku usaha kecil. Hal ini penting, mengingat sebagian besar pengrajin emping di daerah tersebut berasal dari kelompok masyarakat berpenghasilan menengah ke bawah dan memanfaatkan usaha emping sebagai sumber utama atau tambahan pendapatan.

Dengan demikian, usaha pengolahan emping tidak hanya memenuhi kriteria kelayakan finansial, tetapi juga berpotensi untuk terus dikembangkan, baik melalui peningkatan kapasitas produksi, diversifikasi produk, maupun perluasan akses pasar.