

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Informan

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha UMKM Dapur Kaka R dan 2 orang tenaga kerja keluarga. Penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara secara langsung kepada responden dengan bantuan kuesioner yang diharapkan dapat memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Identitas responden yaitu berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir dan jabatan. Adapun identitas informan dapat dilihat pada Tabel 5:

Tabel 5. Identitas Responden pada UMKM Dapur Kaka R

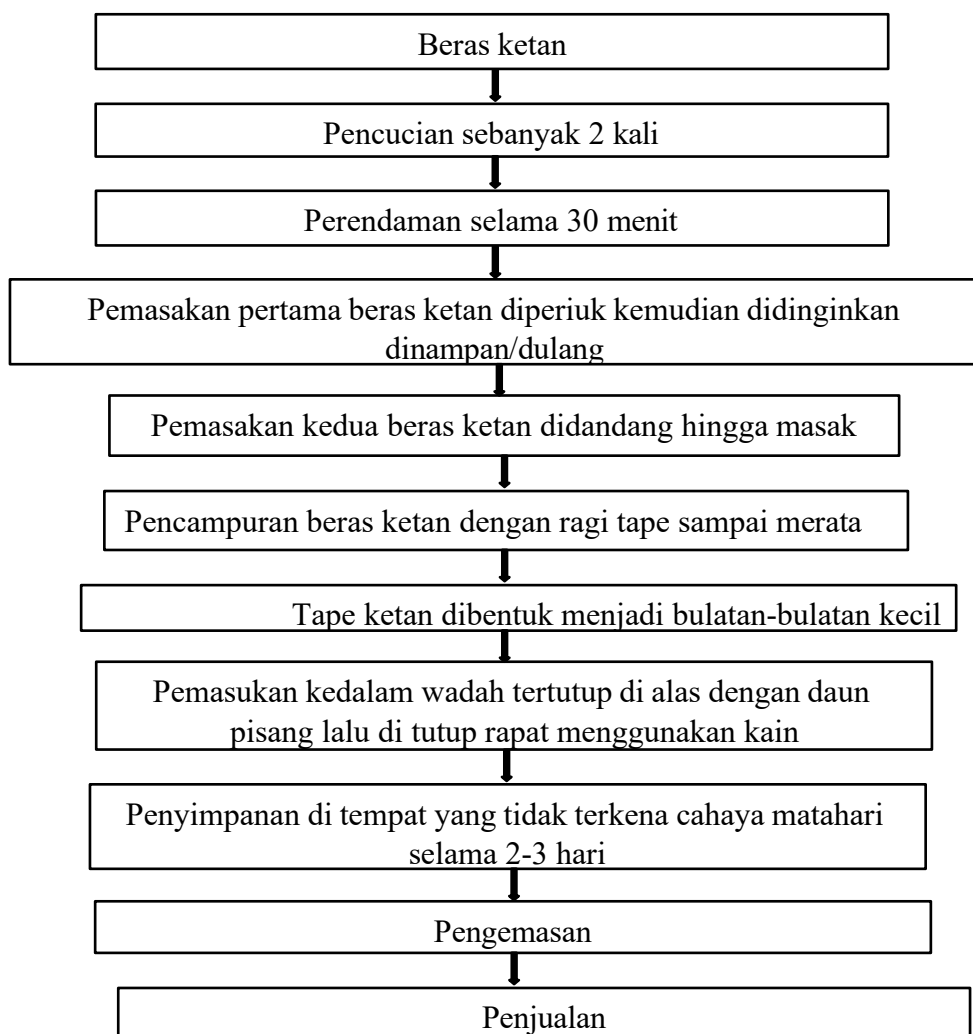
No	Nama	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Status
1	Ria	29	Perempuan	S2	Pemilik Usaha
2	Hasmi	55	Perempuan	SMP	Produksi
3	Kia	49	Perempuan	SMA	Produksi

Sumber: Lampiran 2

Berdasarkan table 5, tenaga kerja pada UMKM Dapur Kaka R berjumlah tiga orang yang seluruhnya berjenis kelamin perempuan. Pemilik usaha adalah Ria yang berumur 29 tahun dengan tingkat pendidikan S2. Sementara itu, tenaga kerja pada bagian produksi terdiri dari Hasmi yang berumur 55 tahun dengan pendidikan SMP dan Kia yang berumur 49 tahun dengan pendidikan SMA. Hal ini menunjukkan bahwa usaha UMKM Dapur Kaka R dikelola secara sederhana dengan melibatkan tenaga kerja keluarga pada bagian produksi

5.2. Proses Produksi Tape Ketan

Proses produksi Tape ketan hitam pada UMKM Dapur Kaka R di Kecamatan Caile, Kabupaten Bulukumba dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan baku utama beras ketan hitam. Proses produksi dilakukan melalui beberapa tahapan yang berurutan mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk. Tahapan tersebut dijelaskan sebagai berikut:



Gambar 3. Proses Produksi Tape ketan hitam pada UMKM Dapur Kaka R, Kecamatan Caile, Kabupaten Bulukumba

Proses produksi Tape ketan hitam pada UMKM Dapur Kaka R dimulai dari penyiapan beras ketan hitam sebagai bahan baku utama. Beras ketan hitam kemudian dicuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel. Setelah itu dilakukan perendaman dibaskom selama 2-4 jam agar tekstur beras ketan menjadi lebih lunak. Selanjutnya beras ketan dikukus pada pengukusan pertama diperiuk hingga setengah matang selama 30 menit, kemudian disiram menggunakan air dingin dan diratakan didulang selama 30 menit. Setelah penyiraman, beras ketan dikukus kembali pada pengukusan kedua dengan menggunakan periuk dandang selama 1jam hingga matang sempurna.

Beras ketan hitam yang telah matang kemudian didinginkan sebelum dilakukan proses peragian dengan menaburkan ragi secara merata, ragi yang berkualitas baik yang menentukan pematangan dan cita rasa pada Tape ketan hitam. Setelah diberi ragi, beras ketan dibentuk bulat-bulat sesuai ukuran yang diinginkan, lalu difermentasi disimpan didalam periuk beralaskan daun pisang dan ditutup kain, selama 2-3 hari hingga menghasilkan Tape ketan hitam dengan rasa manis dan aroma khas. Setelah proses fermentasi selesai, Tape ketan hitam dikemas dan selanjutnya siap untuk dijual kepada konsumen

5.3. Proses Pemasaran Tape ketan hitam

Proses pemasaran produk Tape ketan hitam pada UMKM Dapur Kaka R di Kecamatan Caile, Kabupaten Bulukumba dilakukan melalui pemasaran secara offline dan online.

5.3.1. Pemasaran Langsung (Offline)

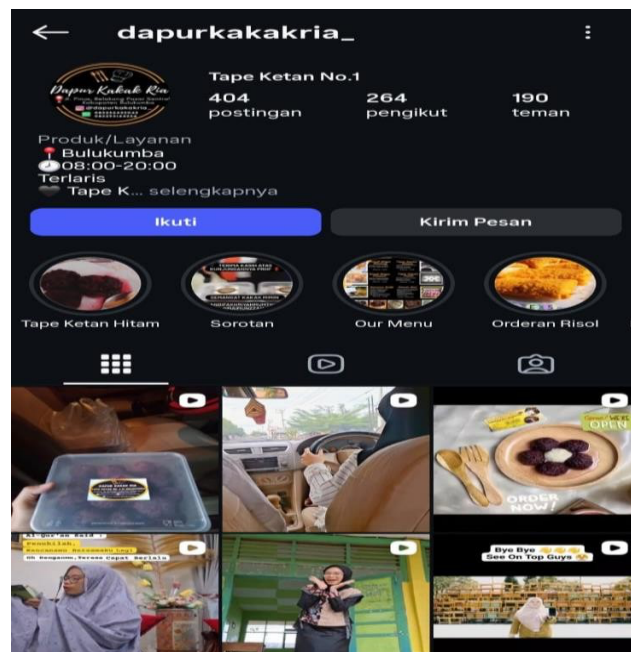
Pemasaran secara offline dilakukan dengan menjual langsung produk Tape ketan hitam kepada konsumen di lokasi produksi serta melalui pemesanan dari pelanggan tetap. Selain itu, produk juga dipasarkan dari mulut ke mulut oleh konsumen yang telah membeli sebelumnya. Cara ini dinilai efektif karena dapat menjangkau konsumen di sekitar wilayah Kecamatan Caile.



Gambar 4. Pemasaran Langsung (offline) Produk Tape Ketan

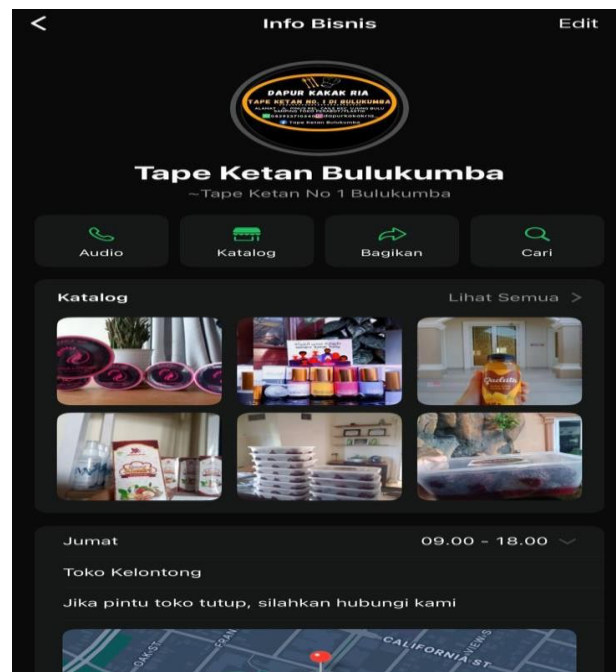
5.3.2. Pemasaran Media Sosial (Online)

Pemasaran online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial Instagram dan Facebook. UMKM Dapur Kaka R mengunggah foto dan konten video produk Tape ketan hitam yang menampilkan proses pembuatan, hasil produk, serta informasi seperti ukuran kemasan, harga, dan kontak pemesanan. Melalui konten video tersebut, produk terlihat lebih menarik dan informatif sehingga dapat menjangkau konsumen yang lebih luas serta meningkatkan minat beli konsumen.



Gambar 4. Pemasaran Media Sosial (online) Produk Tape ketan hitam

Pemasaran juga dilakukan melalui *WhatsApp* dengan sistem pesan langsung. Konsumen dapat memesan produk dengan menghubungi nomor pemilik usaha. Pemesanan biasanya dilakukan dengan menyebutkan jumlah pesanan dan waktu pengambilan. Sistem ini memudahkan komunikasi antara penjual dan konsumen serta mempercepat proses transaksi.



Gambar 5. Pemasaran Melalui Sistem Pesan Langsung

5.4. Produksi dan Pendapatan

5.4.1. Produksi Tape ketan hitam

Produksi pada UMKM Dapur Kaka R terdiri dua jenis produk tape ketan hitam. Adapun jumlah produksi pada UMKM Dapur Kaka R pada bulan Januari 2026 dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 6. Jenis Kemasan dan Jumlah Produksi Tape ketan hitam pada UMKM Dapur Kaka R Selama 3 Kali Produksi per Bulan (Januari 2026)

No	Jenis Produk	Jumlah Produksi (Box/Bulan)
1	Tape ketan hitam isi 8	40
2	Tape ketan hitam isi 27	60
Total		100

Sumber: Lampiran 3

Berdasarkan Tabel 6, diketahui bahwa total jumlah produksi selama satu bulan dengan frekuensi tiga kali produksi mencapai 100 box Tape ketan hitam .

Produk yang dihasilkan meliputi Tape ketan hitam isi 8 dan Tape ketan hitam isi 27. Di antara produk tersebut, Tape ketan hitam isi 27 memiliki jumlah produksi tertinggi sebanyak 60 box per bulan, sementara produksi Tape ketan hitam isi 8 yaitu sebanyak 40 box per bulan. Jumlah produksi tersebut tidak bersifat tetap, karena produksi dilakukan berdasarkan jumlah pesanan konsumen, sehingga dapat berubah tergantung permintaan yang diterima setiap bulan

5.4.2. Pendapatan UMKM Dapur Kaka R

Analisis pendapatan dilakukan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari kegiatan usaha UMKM Dapur Kaka R, dengan cara menghitung selisih antara total penerimaan dan total biaya usaha, di mana struktur biaya dalam usaha ini terdiri atas biaya tetap seperti penyusutan alat, gaji tenaga kerja, dan pajak, serta biaya variabel yang dikeluarkan untuk kebutuhan produksi yang bersifat berubah ubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap UMKM Dapur Kaka R yang dikeluarkan merupakan biaya selama satu bulan produksi yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi. Beberapa komponen biaya yang digolongkan ke dalam biaya tetap adalah penyusutan alat, pajak perbulan, dan gaji karyawan. Adapun biaya tetap UMKM Dapur Kaka R dapat dilihat pada Tabel 7 berikut:

Tabel 7. Biaya Tetap pada UMKM Dapur Kaka R

No	Komponen Biaya Tetap	Nilai (Rp/Bulan)
		Ketik persamaan di sini.
1	Biaya Penyusutan Alat	12.875
2	PBB (Rp.60.000/12)	5.000
Jumlah		17.875

Sumber: Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh UMKM Dapur Kaka R setiap bulannya sebesar Rp.17.875. Biaya tetap tersebut terdiri dari penyusutan alat sebesar Rp.12.875, dan pajak usaha sebesar Rp.5.000 per bulan

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang digunakan pada UMKM Dapur Kaka R yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi keu kacang dan kerupuk yang dihasilkan. Adapun biaya variabel UMKM Dapur Kaka R dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 8. Biaya Variabel UMKM Dapur Kaka R Per Bulan

No	Komponen Biaya Variabel	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Beras Ketan Hitam	180.000
2	Ragi	57.000
3	Kemasan Box Besar isi 27	300.000
4	Kemasan Box Kecil isi 8	80.000
5	Stiker	45.000
6	Gas LPG 3 kg	20.000
7	Transportasi (bensin)	20.000
8	Listrik	120.000
9	Tenaga Kerja	150.000
Total		972.000

Sumber: Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 8, diketahui bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan oleh UMKM Dapur Kaka R sebesar Rp.972.000 per bulan. Biaya variabel tersebut terdiri atas beberapa komponen, yaitu beras ketan hitam sebesar Rp180.000, ragi sebesar Rp57.000, kemasan box besar isi 27 sebesar Rp.300.000, kemasan box kecil isi 8 sebesar Rp.80.000, stiker sebesar Rp.45.000, gas LPG 3 kg sebesar Rp20.000, transportasi sebesar Rp.20.000, Listrik sebesar Rp.120.000, dan tenaga kerja sebesar Rp.150.000. Dari seluruh komponen biaya variabel tersebut, pengeluaran terbesar terdapat pada pembelian box besar isi 27, sedangkan biaya terkecil adalah gas LPG 3 kg

3. Total Biaya

Total biaya diperoleh dengan menjumlahkan total biaya tetap dan total biaya variabel. Total biaya produksi pada UMKM Dapur Kaka R dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 9. Total Biaya UMKM Dapur Kaka R per Bulan

No	Total Biaya	Biaya (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap	17.875
2	Biaya Variabel	972.000
Total		989.875

Sumber: Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 9. menunjukkan bahwa total biaya produksi pada UMKM Dapur Kaka R sebesar Rp.989.875 per bulan. Biaya tetap yang dikeluarkan dari satu bulan produksi terdiri dari biaya penyusutan alat, gaji dan pajak, sedangkan biaya variabel yang dikeluarkan terdiri dari dari biaya bahan baku utama, maupun bahan penunjang selama satu bulan produksi

4. Penerimaan

Penerimaan Dapur Kaka R adalah perkalian antara produksi Tape ketan hitam yang diperoleh dengan harga jual Tape ketan hitam per kemasannya. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produk yang dihasilkan maka penerimaan semakin besar. Adapun penerimaan pada UMKM Dapur Kaka R dapat dilihat pada Tabel 10 berikut:

Tabel 10. Penerimaan pada UMKM Dapur Kaka R per Bulan

No	Jenis Produk	Jumlah Produksi (Box/Bulan)	Harga (Rp/Box)	Penerimaan (Rp/Bulan)
1	Tape ketan hitam isi 8	40	15.000	600.000
2	Tape ketan hitam isi 27	60	50.000	3.000.000
Total		100		3.600.000

Sumber: Lampiran 8

Berdasarkan Tabel 10, diketahui bahwa total penerimaan UMKM Tape ketan hitam Kaka R per bulan sebesar Rp.3.600.000. Penerimaan tersebut berasal dari dua jenis produk, yaitu Tape ketan hitam isi 8 dan Tape ketan hitam isi 27. Tape ketan hitam isi 8 diproduksi sebanyak 40 box per bulan dengan harga Rp.15.000 per box sehingga menghasilkan penerimaan sebesar Rp.600.000 per bulan. Sementara itu, Tape ketan hitam isi 27 diproduksi sebanyak 60 box per bulan dengan harga Rp.50.000 per box dan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.3.000.000 per bulan.

Dengan demikian, produk Tape ketan hitam isi 27 memberikan kontribusi penerimaan terbesar dibandingkan Tape ketan hitam isi 8.

5. Pendapatan

Pendapatan yang diperoleh dari UMKM Tape ketan hitam Kaka R dihitung sebagai selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Penerimaan diperoleh dari hasil penjualan produk selama satu bulan, sementara biaya produksi mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya. Adapun produksi dan pendapatan selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 11. Pendapatan UMKM Dapur Kaka R per Bulan

No	Uraian	Nilai (Unit/Bulan)
1	Produksi Tape ketan hitam Isi 8 (Box)	40
2	Produksi Tape ketan hitam Isi 27 (Box)	60
3	Penerimaan Tape ketan hitam isi 8 (Rp)	600.000
4	Penerimaan Tape ketan hitam isi 27 (Rp)	3.000.000
5	Total Penerimaan (Rp) (3+4)	3.600.000
6	Biaya Tetap (Rp)	17.875
7	Biaya Variabel (Rp)	972.000
8	Total Biaya (Rp) (6+7)	989.875
9	Pendapatan (Rp) (5-8)	2.610.125

Sumber: Lampiran 9

Berdasarkan Tabel 11, diketahui bahwa produksi UMKM Dapur Kaka R dalam satu bulan terdiri dari dua jenis produk, yaitu Tape ketan hitam isi 8 sebanyak 40 box dan Tape ketan hitam isi 27 sebanyak 60 box. Penerimaan dari Tape ketan hitam isi 8 sebesar Rp.600.000, sedangkan penerimaan dari Tape ketan hitam isi 27 sebesar Rp.3.000.000, sehingga total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.3.600.000 per bulan.

Total biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap sebesar Rp.17.875 dan biaya variabel sebesar Rp.972.000, sehingga total biaya produksi sebesar Rp.989.875 per bulan. Berdasarkan perhitungan tersebut, pendapatan yang diperoleh UMKM Dapur R adalah sebesar Rp.2.610.125 per bulan. Pendapatan ini diperoleh dari selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan demikian **hipotesis 1 diterima**. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Kustanti (2025). Analisis Kelayakan Usaha Tape Handayani 82 Di Kelurahan Nangkaan Kecamatan Nangkaan Kabupaten Bondowoso, berdasarkan hasil analisis yang di peroleh bahwa pendapatan usaha tape handayani 82 sebesar 249.274.176 satu tahun dan hasil R/C ratio sebesar 1,5 sehingga usaha tape handayani 82 menguntungkan dan layak diusahakan.

5.5. Analisis Kelayakan Usaha

Usaha produk Tape ketan hitam UMKM DapurKaka R disebut layak apabila menghasilkan keuntungan. Tingkat kelayakan UMKM Dapur Kaka R dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 12. Kelayakan Usaha UMKM Dapur Kaka R

Uraian	Nilai
Total Penerimaan	3.600.000
Total Biaya	989.875
R/C Ratio	1.38

Sumber: Lampiran 10.

Berdasarkan Tabel 12. diketahui bahwa total penerimaan UMKM Tape ketan hitam Kaka R sebesar Rp.3.600.000, sedangkan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.989.875. Dengan demikian, diperoleh nilai R/C Ratio sebesar 3,64 yang berarti bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp1,00 akan menghasilkan penerimaan

sebesar Rp.1,38 Karena nilai *R/C Ratio* lebih besar dari 1, maka usaha ini dinyatakan layak secara ekonomi. Dengan demikian, **maka hipotesis 2** diterima. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Kaidah, dkk. (2022). Analisis Laba dan Kelayakan Usaha pada *Home Industry* Tape ketan hitam (Kasus di Desa Bakung Lor, Kecamatan Jamblang, Kabupaten Cirebon Nilai analisis *R/C Ratio* yaitu sebesar 1,36 yang menunjukkan lebih dari 1 bahwa usaha Tape ketan hitam dinyatakan layak diusahakan dan dikembangkan.