

**Potensi Usaha Industri Tapai Pisang Skala Rumah Tangga  
Di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya Oku Timur**

Ary Eko Prastya Putra

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belintang  
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belintang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan  
e-mail: [ary.speed88@gmail.com](mailto:ary.speed88@gmail.com)

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : 1) mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh dari usaha industri tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur, 2) mengetahui bagaimana respon masyarakat terhadap tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tapai pisang lilin memperoleh pendapatan sebesar Rp. 25.316/proses produksi sedangkan tapai pisang gedah Rp. 18.583/proses produksi. Persentase respon masyarakat menjawab enak terhadap tapai pisang lilin 84,2% dan 71,2% untuk tapai pisang gedah yang ada di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur.

**Kata Kunci** : *Value-added*, Tapai Pisang, Home Industri

**I. PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Daerah Sumatera Selatan, luas area lahan pertanian di Sumatera Selatan mencapai 70% dari seluruh daratan. Dengan 5,5 juta hektar digunakan sebagai lahan persawahan dan ladang dan 1,8 juta hektar untuk lahan perkebunan. Khusus tanaman buah-buahan, sesungguhnya Provinsi Sumatera Selatan memiliki potensi pengembangan yang cukup baik dilihat dari keadaan wilayahnya. Berdasarkan hasil analisis lokasi, terdapat beberapa jenis buah-buahan yang dapat dikembangkan di Sumatera Selatan. Potensi komoditas buah-buahan yang dapat dikembangkan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Potensi Pengembangan Komoditas Buah dan Sebaran Lokasi.

No	Komoditas	Sebaran Lokasi
	<b>Buah</b>	
1	Melon	Kabupaten Banyu Asin dan OKU Timur
2	Duku	Kabupaten OKU Timur, Kabupaten OKU Selatan, Kabupaten Musi Rawas, Muara Enim
3	Nanas	Kabupaten Muara Enim, Kabupaten Ogan Ilir, Banyu Asin
4	Pisang	OKU Timur, Musi Rawas, Prabumulih, Pagaralam, Lahat
5	Pepaya	OKU Timur, Pagaralam, OKI, Lahat

Sumber : Hasil Analisis, BPTP Sumatera Selatan, 2019.

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa Sumatera Selatan memiliki potensi dalam pengembangan komoditas buah-buahan. Hal tersebut tentu akan memberikan dampak yang cukup baik diberbagai aspek kehidupan masyarakat dan menjadi potensi komoditas unggulan komperatif maupun kompetitif di Sumatera Selatan. Kabupaten Ogan Komerling Ulu Timur, merupakan salah satu Kabupaten yang berada di wilayah Sumatera Selatan yang mempunyai keadaan wilayah yang mendukung dalam pengembangan buah-buahan. Kabupaten Ogan Komerling Ulu Timur memiliki luas 3.370 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 20 wilayah kecamatan.

Wilayah Kabupaten Ogan Komerling Ulu Timur umumnya berupa lahan kering untuk perkarangan, pemukiman, perkebunan, ladang, dan tegalan. Komoditas unggulan subsektor pertanian yang potensial untuk dikembangkan sebagai penggerak perekonomian di Kabupaten Ogan Komerling Ulu Timur yaitu subsektor tanaman bahan makanan dan subsektor tanaman perkebunan. Komoditas pertanian unggulan subsektor tanaman terdiri dari, timun, bayam, kangkung, pisang, labu siam, cabe besar, dan padi. Sedangkan subsektor tanaman perkebunan meliputi lada, coklat, kapuk, karet dan kelapa. Adapun hasil produksi buah-buahan di OKU Timur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Komoditi Tanaman Pangan dan Hortikultura yang ada di Kabupaten OKU Timur.

Komoditi / Commodity	Luas Panen (Ha)	Produksi (Kuintal)
(1)	(2)	(3)
01. Alpukat /Avocado	3,77	20,70
02. Belimbing / Starfruit	8.92	224,90
03. Duku	6,88	66,70
04. Durian	29,67	159, 89

05.	Jambu Biji / Guava	16,16	145,80
06.	Jambu Air / Watery Rose Apple	42,75	132,70
07.	Jeruk Siam / Tangenne	13,54	239,40
08.	Jeruk Besar	0,68	18,40
09.	Mangga / Mango	44,28	553,14
10.	Manggis / Mangosteen	9,85	122,10
11.	Nangka / Jackfruit	115,69	1.065,34
12.	Nenas / Pineapple	0,09	75,10
	(1)	(2)	(3)
13.	Pepaya / Papaya	8,02	345,26
14.	Pisang / Banana	7,553,72	110.052,81
15.	Rambutan / Rambutan	28,34	805,17
16.	Salak / Salak	1,39	354,80
17.	Sawo / Star Apple	128,48	487,75
18.	Markisa / Passion Fruit	0,05	1,50
19.	Sukun / Bread Fruit	67,79	715,70
20.	Sirsak / Soursop	5,59	84,30
21.	Melinjo	51,73	697,20
22.	Petai	11,81	491,50
23.	Sukun	67,78	715,70

Sumber : Badan Pusat Statistika OKU Timur, 2019.

Dari tabel diatas dilihat sesungguhnya OKU Timur memiliki potensi dalam memproduksi jenis buah-buahan terutama pisang yang memiliki luas panen sebesar 7,553,72 Ha dan mendapatkan 110.052,81 kuintal. Hal tersebut tentu saja didukung oleh keadaan alam dan lingkungan masyarakat yang mendukung. Akan tetapi, luas lahan yang digunakan untuk tanaman jenis buah-buahan tersebut masih sangat kecil dibandingkan dengan luas lahan pertanian OKU Timur. Dimana luas lahan yang digunakan untuk tanaman hortikultura khususnya buah-buahan hanya sebesar 10,76% dari luas Kabupaten atau sebesar 39.626,48 Ha (BPS OKU Timur, 2019).

Desa Tugu Harum merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. Mayoritas penduduk Desa Tugu Harum adalah petani, dimana sebagian orang mengolah lahannya untuk dijadikan sektor perkebunan, kehutanan dan perikanan terutama perkebunan pisang karena pembudidayaan pisang memiliki prospek nilai ekonomis yang tinggi di bidang agribisnis dan memiliki diversifikasi, baik dari segi produk, maupun

pasar. Kemampuan produksi dengan perkembangan yang cenderung meningkat dan potensi lahan yang sangat luas dengan dukungan sumber daya manusia yang besar, pisang dijadikan sebagai tanaman unggulan. Selain dibudidayakan di perkebunan pisang juga bisa tumbuh di pekarangan rumah.

Salah satu alternatif dalam pendayagunaan pisang yang perlu disebar luaskan kepada masyarakat adalah dengan memanfaatkannya menjadi tapai pisang dengan proses fermentasi mengingat produksi buah pisang menduduki peringkat pertama hasil pertanian di Indonesia. Banyak keuntungan yang diambil dari makanan hasil fermentasi diantaranya baik untuk kesehatan tubuh, memiliki cita rasa yang khas, dan memiliki nilai gizi yang lebih baik. Oleh karenanya, makanan fermentasi menjadi lebih penting untuk menjaga kesehatan tubuh (Fanworth, 2003). Berikut ini tabel kandungan nutrisi yang ada pada tapai pisang :

Tabel 3. Nutrisi Tapai Pisang

Nutrisi	Jumlah	Satuan
Kalori	826.668	Gr
Protein	11,04	Gr
Vitamin A	4,635	Gr
Vitamin B	30	Gr
Mineral	541,05	Gr

Sumber : Lukito, 2010.

Dalam penelitian ini pisang yang digunakan adalah pisang lilin (*Musa zebrina van haute*) dan pisang gedah (*Musa balbisiana colla*) yang masih mengkal atau setengah matang karena memiliki tekstur daging yang masih keras dan kadar gula rendah, dengan harapan agar tapai yang dihasilkan memiliki rasa cukup manis dan sedikit asam. Pisang gedah termasuk pisang yang jarang dikonsumsi, biasanya hanya dijadikan sebagai pakan ayam atau burung. Adapun komposisi kimia tapai pisang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Komposisi Kimia Tapai Pisang.

Komposisi Kimia	Jumlah
Air (% wb)	68,74
Pati(% db)	18,83
Gula total (% db)	26,67
Gula reduksi (% db)	17,15
Alkohol (% v/v)	1,06
Ph	4,78

Sumber : Winarno, 1980.

Pembuatan tapai pisang sendiri merupakan alternatif baru untuk penganekaragaman olahan buah pisang dibidang pangan dan dapat memperkaya jenis tapai yang ada di Indonesia karena rasanya lebih manis dan aromanya lebih enak jika dibandingkan dengan tapai yang lain.

Desa Tugu Harum merupakan salah satu desa yang membuat olahan pisang menjadi tapai pisang dengan cara difermentasi dengan tambahan kultur khamir Y-11 atau ragi tapai (*Saccharomyces cerevisiae*) yang berfungsi untuk memecah glukosa menjadi karbon dioksida dan alkohol. Apabila proses fermentasi tapai terus berlanjut maka terbentuk asam-asam organik karena adanya mikroba dalam ragi tapai. Dalam ragi tapai mikroba *Aspegillus* dapat merombak pati menjadi glukosa. *Saccharomyces*, *Candida* dan *Hansenula* mengkonversi glukosa menjadi alkohol, sedangkan *Acetobacter* dapat merombak alkohol menjadi asam (Dwijoseputro, 2005). Alkohol merupakan senyawa yang bersifat asam. Semakin lama waktu fermentasi, alkohol semakin banyak yang terbentuk dan pH semakin turun.

Bentuk substrat mempunyai pengaruh pada hasil fermentasi pisang. Pisang lilin dan pisang gedah mempunyai kecenderungan yang sama dalam hal pengaruh bentuk substrat. Untuk pisang dengan bentuk irisan setebal 1 cm, proses fermentasinya lebih cepat berlangsung dan dapat mempertinggi kadar gula yang dihasilkan, akan tetapi menghasilkan kenampakan kurang baik dan agak hancur. Sedangkan untuk bentuk substrat pisang yang dibelah dua, hasil analisis kadar gula reduksinya tidak berbeda jauh dari bentuk utuh, tetapi kemampuannya tidak begitu baik karena lunak sekali. Oleh karena itu untuk pengolahan selanjutnya dipilih tapai pisang dengan bentuk utuh.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, adapun permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dari usaha industri tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur ?
2. Bagaimana respon masyarakat terhadap tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur ?

## C. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan, maka secara umum penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh dari usaha industri tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur.
2. Untuk mengetahui bagaimana respon masyarakat terhadap tapai pisang di Desa Tugu Harum Belintang Madang Raya OKU Timur.

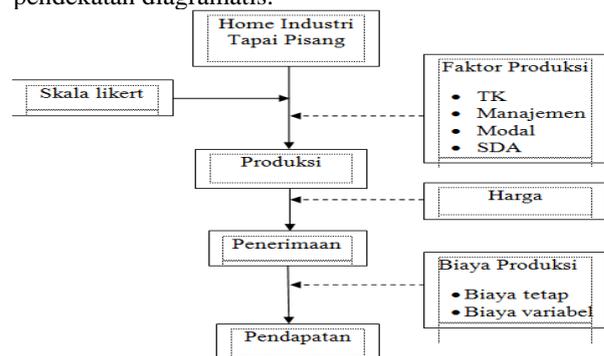
Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi dan manfaat bagi pihak-pihak berkepentingan dalam bidang pengolahan tapai pisang dapat dijadikan sebagai makanan yang enak tanpa memerlukan biaya yang cukup banyak dan dapat memberikan pendapatan yang lebih baik.

## II. KERANGKA PEMIKIRAN

### A. Model Pendekatan

Berdasarkan kajian kepustakaan tersimpul bahwa nilai tambah adalah kegiatan atau langkah-langkah dalam proses yang menambah atau mengubah suatu produk atau jasa. Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau dioleh terlebih dahulu. Proses pengolahan yang disebut agroindustri dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian. Konsumen yang bersedia membayar output agroindustri dengan harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan pengolah. Kegiatan agroindustri yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dalam operasionalnya membutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas biaya pengolahan hasil pertanian adalah nilai tambah. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar ayng mempengaruhi harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja (Sjarkowi dan Marwan, 2004).

Arahan konseptual dan asumsi-asumsi yang terkandung dalam uraian di atas memungkinkan tersusunnya suatu kerangka berfikir model pendekatan diagramatis.



Keterangan:

-----> : Dipengaruhi  
 -----> : Proses

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis Usaha Industri Tapai Pisang

### B. Hipotesis

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dapat ditarik suatu hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahwa biaya produksi usaha pembuatan Tapai pisang lebih rendah dari pada penerimaan sehingga diperoleh pendapatan.
2. Bahwa respon masyarakat mengenai tapai pisang di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur adalah enak.

### C. Batasan-Batasan

1. Responden adalah sample yang mengusahakan pengolahan pisang menjadi tapai yaitu Bapak Subhan.
2. Pisang merupakan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tapai yaitu pisang lili dan pisang gedah.
3. Tapai merupakan buah pisang yang masih mengkal kemudian di fermentasikan.
4. Fermentasi merupakan suatu proses enzimatik dimana enzim yang bekerja mungkin sudah dalam keadaan terisolasi yaitu dipisahkan dari selnya atau masih dalam keadaan terikat di dalam sel.
5. Produksi adalah produk yang dihasilkan oleh responden berupa tapai pisang (kg/mika).
6. Faktor produksi adalah sumber daya yang digunakan dalam proses produksi tapai pisang.
7. Harga adalah nilai jual yang berlaku ditingkat penjualan tapai pisang (Rp/mika).
8. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp/Proses produksi).
9. Modal adalah sesuatu yang digunakan untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha, modal bisa berupa uang atau tenaga kerja.
10. Tenaga kerja pengolahan pisang menjadi tapai adalah tenaga kerja borongan.
11. Sumber daya alam (SDA) adalah sesuatu yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan dan kebutuhan hidup manusia agar hidup lebih sejahtera yang ada disekitar alam.
12. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya tergantung dari besarnya jumlah produksi serta habis dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses produksi).
13. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak tergantung dari jumlah produksi dan biaya besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi (Rp/Proses produksi).
14. Potensi adalah sebuah kemampuan dasar yang dimiliki manusia yang masih bisa dikembangkan menjadi lebih baik.
15. Respon suatu tanggapan atau reaksi yang merupakan akibat adanya rangsangan baik positif maupun negatif yang disampaikan oleh komunikator berupa opini, pesan, maupun sikap dalam diri manusia pribadi maupun masyarakat umum.
16. Skala likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuisioner, dan merupakan skala yang paling banyak digunakan dalam riset berupa survei dengan menggunakan skor.

17. Uji organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk dengan syarat adanya contoh (sampel), panelis dan pernyataan respon yang jujur.
18. Penerimaan adalah hasil kali antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual tapai pisang (Rp/Proses produksi).
19. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung (Rp/Proses produksi).

## III. PELAKSANAAN PENELITIAN

### A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di Belitang Madang Raya terdapat usaha pengolahan pisang menjadi tapai. Penelitian ini akan pada Bulan Maret Tahun 2020.

### B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus (*case study*) menurut Walgito (2010), studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha.

Sedangkan metode penarikan contoh atau teknik pengambilan sampel dengan menggunakan metode *probability sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih sebagai anggota sampel. Pengambilan sample untuk penelitian menurut Suharsimi Arikunto (2010), jika subjeknya kurang dari 100 orang sebaiknya diambil semuanya, jika subjeknya besar atau lebih dari 100 orang dapat diambil 10-15% atau 20-25% atau lebih. Untuk usaha industri skala rumah tangga diambil semua sampel karena hanya satu.

### C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode observasi langsung yang dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan data sekunder.

Menurut Suharsimi (2010), mengatakan bahwa metode wawancara adalah metode yang digunakan untuk mendapatkan informasi dengan melalui tanya jawab terhadap responden dengan mengumpulkan data-data baik primer maupun sekunder.

1. Pengambilan data primer adalah data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung ke lokasi penelitian serta wawancara langsung menggunakan daftar pertanyaan (*kuisioner*) kepada pelaku usaha industri skala rumah tangga pembuatan tapai pisang di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya Ogan Komering Ulu Timur.

2. Pengambilan data sekunder diperoleh dari lembaga-lembaga terkait yang ada hubungannya dengan penelitian ini meliputi keadaan umum wilayah penelitian, data yang berasal dari buku perpustakaan, jurnal serta referensi buku dan lain-lain.

**D. Metode Pengolahan Data**

Metode pengolahan data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif yaitu analisis yang menggambarkan mengenai situasi, kondisi atau kejadian secara umum tentang usaha-usaha pengolahan pisang menjadi tapai. Data yang telah diperoleh dari penelitian dikelompokkan dan kemudian diolah secara tabulasi dan dianalisis dengan menggunakan rumus matematis sebagai berikut :

1) Untuk menjawab tujuan yang pertama yaitu untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh dari usaha industri tapai pisang menggunakan rumus sebagai berikut:

a. Untuk mengetahui jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, maka dapat menggunakan rumus sebagai berikut (Suratiyah, 2015) :

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

FC = *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

VC = *Variable Cost* (Biaya Variabel)

b. Untuk mengetahui besarnya penerimaan menurut (Suratiyah, 2015) dapat menggunakan rumus matematis sebagai berikut:

$$TR = P \times Y \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue/ Total Penerimaan* (Rp/Proses Produksi)

Y = *Yield/Produksi* (Rp/Proses Produksi)

P = *Price/Harga* (Rp/Proses Produksi)

c. Untuk mengetahui jumlah pendapatan yang diperoleh, menurut (Suratiyah, 2015) dapat menggunakan rumus matematis sebagai berikut:

$$I = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan :

I = *Income/ Pendapatan* (Rp/Proses Produksi)

TR = *Total Revenue/ Penerimaan* (Rp/Proses Produksi)

TC = *Total Cost/ Total Biaya Produksi* (Rp/Proses Produksi)

2). Untuk menjawab tujuan penelitian kedua yaitu bagaimana respon masyarakat terhadap tapai pisang dengan menghitung menggunakan skala likert menurut (Sugiyono, 2010).

$$\text{Skor Likert} = T \times P_n \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan :

T= total responden yang memilih

Pn = pilihan angka likert

Skor 1 = sangat tidak enak

Skor 2 = tidak enak

Skor 3 = netral

Skor 4 = enak

Skor 5 = sangat enak

$$\text{Rumus Indeks (\%)} = \frac{\text{Total Skor}}{Y} \times 100\% \dots\dots\dots (5)$$

Y = Skor Tertinggi x Jumlah Responden

$$\text{Persentase} = \frac{\text{jumlah tiap skor}}{\text{Skor likert}} \times 100\% \dots\dots\dots (6)$$

Sehingga diperoleh nilai indeks sebagai berikut :

Tabel 5 : Indeks Respon Masyarakat.

No	Indeks	Keterangan
1	0%-19,99%	Sangat Tidak Enak
2	20%-39,99%	Tidak Enak
3	40%-59,99%	Netral
4	60%-79,99%	Enak
5	80%-100%	Sangat Enak

Sumber : Sugiyono, 2009.

Selanjutnya dalam penelitian ini pengolahan data tentang respon masyarakat atau konsumen terhadap tapai pisang di Desa Tugu Harum. Data yang diperoleh dari pembagian quisioner dan wawancara kepada panelis yaitu masyarakat yang berada disekitar usaha tapai pisang.

**IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Analisis Usaha Pengolahan Pisang Menjadi Tapai**

Analisis usaha digunakan sebagai tolak ukur suatu usaha apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Biaya dalam kegiatan usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha dengan tujuan untuk menghasilkan pendapatan yang tinggi bagi usaha yang dilakukan, dengan mengeluarkan biaya maka pelaku usaha mengharapkan pendapatan setinggi-tingginya melalui peningkatan produksi. Biaya dalam kegiatan usaha pengolahan tapai pisang terdiri dari biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Variabel Cost*).

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya dan harus dikeluarkan walaupun produk yang dihasilkan banyak atau sedikit bisa juga ditiadakan sebagai biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi. Biaya tidak tetap (*Variable cost*) adalah biaya yang sifatnya berubah-ubah tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan atau biaya yang habis dalam satu kali produksi. Dalam hasil penelitian ini yang dikelompokkan ke dalam biaya tetap diantaranya adalah biaya sewa tempat dan biaya penyusutan alat. Sedangkan untuk biaya variabel terdiri dari biaya pembelian sarana bahan baku dan biaya tenaga kerja. Berikut merupakan komponen biaya yang dikeluarkan oleh responden pada usaha pengolahan tapai pisang di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur.

1). Biaya Tetap Usaha Pembuatan Tapai Pisang

Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, seperti biaya sewa tempat usaha dan biaya penyusutan alat.

Untuk menentukan biaya tetap terlebih harus menghitung nilai sisa dan biaya penyusutan alat. Nilai sisa merupakan nilai yang sudah habis umur ekonomisnya sedangkan biaya penyusutan alat adalah selisih antara harga perolehan dengan nilai sisa selama masih memiliki manfaat atau kegunaan.

Pada penelitian ini biaya penyusutan tidak dihitung karena barang yang digunakan apabila sudah tidak memiliki manfaat atau kegunaan hanya dibuang oleh responden sehingga sudah tidak mempunyai harga lagi. Penyusutan sendiri memiliki manfaat yaitu menjaga kontinuitas biaya, menjaga aset barang yang sudah rusak dan menjaga keberlanjutan biaya. Selanjutnya untuk lebih jelas mengenai cara menentukan berapa besar biaya tetap yang dihasilkan dari tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dapat dilihat dibawah ini :

$$\text{Nilai sisa} = \frac{100\% \times 2 \times \text{Harga beli}}{\text{Umur ekonomis}}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tetap} &= \text{Biaya Sewa Tempat} + \text{Biaya Penyusutan Alat} \\ &= 17.361 + 3.248 \\ &= 20.609/\text{proses produksi} \end{aligned}$$

$$\text{Biaya Penyusutan Alat} = \frac{(\text{Harga Beli} - \text{Nilai Sisa}) \times \text{Unit}}{\text{UE}}$$

Tabel 6. Total Biaya Tetap Usaha Pembuatan Tapai Pisang.

No	Komponen Biaya	Tapai Pisang Lilin dan Tapai Pisang Gedah Rp/Proses
1	Sewa Tempat	17.361
2	Penyusutan Alat	3.248
<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>20.609</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

Dari tabel diatas diuraikan bahwa biaya tetap usaha pembuatan tapai pisang dalam satu bulan proses produksi sebanyak 12 kali produksi. Berdasarkan pengolahan data primer pada tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya sewa tempat yang dikeluarkan dalam pembuatan kedua tapai pisang adalah sebesar Rp. 17.361/proses produksi.

Biaya penyusutan peralatan terdiri dari dandang, pisau, bak, ayakan bambu, baskom, piring, centong, tungku, staples, necis, serbet, tampah, golok, dan sendok yang dikeluarkan oleh responden dalam pembuatan kedua tapai pisang adalah sebesar Rp. 3.248/proses produksi, sehingga didapatlah total biaya tetap sebesar Rp. 20.609/proses produksi dengan cara menjumlahkan sewa tempat dan penyusutan alat untuk kedua usaha tapai pisang tersebut.

## 2). Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel (*variabel cost*) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi dan jumlahnya mempengaruhi jumlah produksi, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya bahan baku adalah seluruh biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk sampai dengan bahan siap untuk digunakan seperti buah pisang lilin dan buah

pisang gedah, ragi tapai, air, kayu bakar, mika dan daun pisang sedangkan biaya tenaga kerja merupakan biaya yang diberikan kepada tenaga kerja yang secara langsung menangani proses produksi seperti sortasi buah pisang, pemotongan ujung buah pisang, pencucian, pengukusan, pendinginan, pengupasan, peragian, dan inkubasi. Pada penelitian ini tenaga kerja dilakukan dengan cara borongan dengan jumlah tenaga kerja 2 orang perempuan. Untuk lebih jelas mengenai cara menentukan berapa besar biaya variabel yang dihasilkan dari tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dapat dilihat dibawah ini :

### - Tapai Pisang Lilin

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel (VC)} &= \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja} \\ &= 219.863 + 60.000 \\ &= 235.605/\text{proses produksi} \end{aligned}$$

### - Tapai Pisang Gedah

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel (VC)} &= \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja} \\ &= 136.250 + 60.000 \\ &= 196.250/\text{proses produksi} \end{aligned}$$

Dari penjelasan diatas dapat dilihat rincian biaya variabel untuk tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dalam tabel dibawah ini :

Tabel 7. Biaya Variabel Tapai Pisang

No	Uraian	Tapai Pisang lilin (Rp/PP)	Tapai Pisang Gedah (Rp/PP)
1	Biaya Bahan Baku	219.863	136.250
2	Biaya Tenaga Kerja	60.000	60.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>235.605</b>	<b>196.250</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

Berdasarkan pengolahan data primer pada tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya bahan baku sebesar Rp. 219.863/proses produksi untuk tapai pisang lilin sedangkan untuk tapai pisang gedah didapat Rp. 136.250/proses produksi. Sedangkan untuk biaya tenaga kerja borongan yang dikeluarkan dalam kedua usaha pembuatan tapai pisang sebesar Rp. 60.000/proses produksi

Besarnya total biaya variabel usaha pembuatan tapai pisang yang dikeluarkan oleh responden di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya Kabupaten OKU Timur yang terdiri dari biaya pembelian bahan baku dan biaya tenaga kerja untuk tapai pisang lilin dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 235.605/proses produksi sedangkan untuk tapai pisang gedah diperoleh sebesar Rp. 196.250/proses produksi.

## 3). Total Biaya Produksi Usaha Pembuatan Tapai Pisang

Total biaya produksi (*total cost*) yang ada dalam usaha pengolahan tapai pisang terdiri dari biaya tetap ditambahkan dengan biaya variabel. Untuk lebih jelas mengenai cara menentukan berapa besar total biaya produksi yang dihasilkan dari tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dapat dilihat dibawah ini :

### - Tapai Pisang Lilin

$$\begin{aligned} \text{TC} &= \text{FC} + \text{VC} \\ &= 20.609 + 259.684 = 280.293/\text{proses produksi} \end{aligned}$$

- Tapai Pisang Gedah

$$TC = FC + VC$$

$$= 20.609 + 170.808 = 191.417/\text{proses produksi}$$

Dari penjelasan diatas dapat dilihat rincian total biaya variabel untuk tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dalam tabel dibawah ini :

Tabel 8. Total Biaya Produksi Usaha Pembuatan Tapai Pisang.

No	Komponen Biaya	Nilai Tapai Pisang	
		Lilin (Rp/Proses)	Gedah (Rp/Proses)
1	Biaya Tetap	20.609	20.609
2	Biaya Variabel	259.684	170.808
	<b>Biaya Total Produksi</b>	<b>280.293</b>	<b>191.417</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

Berdasarkan hasil analisis dari tabel diatas menjelaskan bahwa jumlah total biaya produksi dari kedua usaha tapai pisang yang ada di Desa Tugu Harum terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, besarnya biaya tetap tapai pisang lilin adalah Rp. 20.609/proses produksi, sedangkan untuk tapai pisang gedah sebesar Rp. 20.609/proses produksi. Selanjutnya untuk biaya variabel tapai pisang lilin adalah Rp. 259.684/proses produksi, sedangkan tapai pisang gedah sebesar Rp. 170.808/proses produksi. Maka besarnya biaya total produksi tapai pisang lilin adalah Rp. 280.293/proses produksi dan tapai pisang gedah sebesar Rp. 191.417/proses produksi.

4). **Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Usaha Tapai Pisang**

Hasil akhir atau produk dalam usaha pengolahan pisang lilin dan pisang gedah menjadi tapai pisang. Menurut Suratiah (2015), penerimaan merupakan nilai produk total yang dapat dihasilkan dalam sebuah usaha dan pada jarak tertentu. Sedangkan pendapatan merupakan selisih antara jumlah penerimaan dan seluruh biaya produksi. Untuk lebih jelas mengenai cara menentukan produksi, penerimaan dan pendapatan yang dihasilkan dari tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah dapat dilihat dibawah ini :

**a. Penerimaan (TR)**

- Tapai Pisang Lilin

$$TR = Y \times P$$

$$= 57 \times 5000 = 285.000/\text{proses produksi}$$

- Tapai Pisang Gedah

$$TR = Y \times P$$

$$= 43 \times 5000 = 215.000/\text{proses produksi}$$

**b. Pendapatan (I)**

- Tapai Pisang Lilin

$$I = TR - TC$$

$$= 285.000 - 259.684 = 25.316/\text{proses produksi}$$

- Tapai Pisang Gedah

$$I = TR - TC$$

$$= 215.000 - 196.417 = 18.583/\text{proses produksi}$$

Adapun uraian dari penerimaan dan pendapatan yang diperoleh responden dalam usaha pengolahan tapai pisang di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur dalam 1 kali proses produksi dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 9. Penerimaan dan Pendapatan

No	Uraian	Tapai Pisang Lilin	Tapai Pisang Gedah	Satuan
		PP	PP	
1	Kebutuhan	14	11	Kg
2	Produksi tapai	57	43	Mika
3	Harga jual	5.000	5.000	Rp/mika
4	Penerimaan	285.000	215.000	Rp
5	Biaya produksi	259.684	196.417	Rp
6	Pendapatan	25.316	18.121	Rp

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

Berdasarkan tabel diatas dalam satu kali proses produksi responden membuat sebanyak 14 kg menjadi 57 mika didapatlah penerimaan sebesar Rp. 285.000/proses produksi untuk pisang lilin, sedangkan pisang gedah, dalam satu kali proses produksi responden membuat tapai pisang sebanyak 11 kg menjadi 43 mika didapatlah penerimaan sebesar Rp. 215.000/proses produksi, dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 259.684/proses untuk tapai pisang lilin sedangkan tapai pisang gedah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 196.417/proses produksi.

Menurut responden setiap satu mika di isi tapai pisang sebanyak 4 biji atau 3 biji tergantung besar kecilnya pisang baik itu pisang lilin maupun pisang gedah, satu mika dijual dengan harga Rp. 5.000 sehingga didapatlah pendapatan dari tapai pisang lilin sebesar Rp. 25.316/proses produksi sedangkan tapai pisang gedah mendapatkan pendapatan sebesar Rp. 18.583/proses produksi, tidak heran jika pendapatan dari tapai pisang lilin lebih tinggi dibandingkan dari tapai pisang gedah karena masyarakat lebih menyukainya dari segi rasa, warna dan tekstur.

**B. Respon Masyarakat Terhadap Tapai Pisang Lilin dan Pisang Gedah**

Seiring perkembangan zaman banyak olahan makanan yang diproduksi oleh masyarakat terutama dalam bidang pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan makanan sehingga dapat menghasilkan uang atau meningkatkan pendapatan petani, terutama untuk buah-buahan. Pada penelitian ini diambil di bidang pertanian khususnya untuk buah pisang karena pisang merupakan buah-buahan tropika yang penting artinya, baik sebagai bahan makanan bergizi tinggi maupun sebagai tanaman ekonomi juga memiliki manfaat bagi kesehatan.

Potensi adalah sesuatu yang bisa kita kembangkan (Majdid, 2007) menjadi lebih baik, untuk itu masyarakat harus berfikir kedepan karena seiring perkembangan zaman kurangnya pengetahuan serta kemampuan akan mengakibatkan ketertinggalan informasi. Oleh karena itu dalam rangka meningkatkan pendapatan para petani, pisang diolah menjadi tapai terlebih jika bahan baku melimpah, harganya murah dan selalu ada disegala jenis musim.

Sebenarnya masyarakat sudah membuat tapai sejak turun temurun, tetapi bahan yang digunakan biasanya adalah ketan hitam dan ketan putih dengan harga perkg gramnya yang tergolong cukup tinggi. Sehingga dengan digunakannya pisang sebagai bahan

baku dalam pembuatan tapai akan meningkatkan keanekaragaman pangan di Indonesia. Selain itu dengan dibuatnya tapai pisang akan melestarikan makanan turun temurun tersebut agar tidak hilang dikarenakan hasil fermentasi memiliki manfaat yang besar bagi tubuh.

Untuk mengetahui respon masyarakat atau respon dari konsumen terhadap tapai yang terbuat dari pisang lilin dan pisang gedah dilakukan uji organoleptik. Pengambilan sampel untuk penelitian menurut Suharsimi Arikunto (2010), jika subjeknya kurang dari 100 orang sebaiknya diambil semua, jika subjeknya besar atau lebih dari 100 orang dapat diambil 10-15% atau 20-25% atau lebih. Untuk mengetahui respon konsumen diambil semua sampel karena hanya 20 panelis dengan berbagai tingkat usia, pendidikan, dan pekerjaan, panelis yang diambil sebagai sampel rata-rata yang pernah membeli tapai. Menurut Susanto (1998) respon merupakan reaksi artinya pengiyaan atau penolakan serta sikap acuh tidak acuh terhadap apa yang disampaikan oleh komunikator oleh pesannya.

Berdasarkan data penelitian yang didapatkan dilakukan pengujian organoleptik pada 20 orang panelis yang suka tapai. Panelis diminta untuk memberikan penilaian sesuai tingkat kesukaannya. Pengujian organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan tingkat kesukaannya terhadap makanan. Didalam pengujian organoleptik digunakan uji hedonik. Uji hedonik atau uji kesukaan merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan oleh seseorang atau beberapa orang panelis yang mana memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen tersebut terhadap suatu produk tertentu. Skala uji hedonik yang peneliti gunakan adalah 5 skala yaitu 5, 4, 3, 2, dan 1. Dalam uji mutu hedonik panelis diminta untuk menilai warna, rasa, tekstur, dan aroma dari tapai pisang untuk tiga hari fermentasi. Berikut ini hasil uji organoleptik pada sampel tapai pisang lilin dan tapai pisang gedah :

#### 1. Uji Organoleptik Rasa

Hasil uji organoleptik terhadap kedua rasa tapai pisang berdasarkan skor kesukaan panelis antara 5 (sangat enak) sampai 1 (sangat tidak enak) menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa manis ini dapat dilihat dari 14 panelis untuk pisang lilin. Rasa manis yang dihasilkan disebabkan karena adanya aktifitas dari mikroorganisme yang terdapat dalam ragi sebesar 5 gr sedangkan untuk pisangnya sendiri hanya 1,8 kg. Proses fermentasi tapai terjadi reaksi antara air dengan pati yang disebut dengan hidrolisis. Proses hidrolisis ini berlangsung lama sehingga membutuhkan katalisator berupa enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme terdapat pada ragi yang digunakan. Pada proses fermentasi akan terjadi proses perombakan karbohidrat menjadi glukosa dan fruktosa, serta senyawa lainnya yang akan menghasilkan rasa manis.

Sedangkan untuk tapai pisang gedah hanya 6 panelis yang menjawab enak ini disebabkan karena

pisang gedah memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi sebesar 1,5% penyebab lain yaitu pisang matang kurang sempurna atau bakteri asam asetat seperti *Acetobacter aceti* melakukan metabolisme yang bersifat aerobik yang berperan dalam mengoksidasi alkohol dan karbohidrat lainnya menjadi asam asetat. Asam yang dihasilkan dengan cara tersebut akan menurunkan nilai pH lingkungan pertumbuhannya dan menimbulkan rasa asam.

#### 2. Uji Organoleptik Warna

Hasil uji organoleptik terhadap kedua warna tapai pisang berdasarkan skor kesukaan panelis antara 5 (sangat enak) sampai 1 (sangat tidak enak) menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna tapai kuning cerah, Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan, warna tapai terbaik adalah pada tapai pisang lilin yang menjawab sebanyak 8 panelis sedangkan untuk tapai pisang gedah sebanyak 4 panelis ini disebabkan karena pisang gedah memiliki komponen karbohidrat sebesar 16%.

#### 3. Uji Organoleptik Aroma

Hasil dari uji organoleptik terhadap aroma tapai pisang skor kesukaan panelis antara 5 (sangat enak) sampai dengan 1 (sangat tidak enak). Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai aroma tapai asam dan alkohol. Ini dapat dilihat dari uji hedonik sebanyak 8 panelis yang menjawab tapai pisang gedah karena pisang gedah memiliki kandungan protein sebesar 2,1%.

Asam dan alkohol yang terbentuk pada proses fermentasi dapat bereaksi membentuk ester yaitu senyawa pembentuk aroma. Aroma yang timbul pada tapai pisang disebabkan karena aktifitas dari mikroorganisme yang ada pada ragi sehingga dapat mengesterifikasi alkohol dan asam menghasilkan aroma tapai yang khas sedangkan yang menjawab tapai pisang lilin hanya 5 panelis sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan aroma pada setiap perlakuan.

#### 4. Uji Organoleptik Tekstur

Hasil dari uji organoleptik terhadap tekstur tapai pisang skor kesukaan panelis antara 5 (sangat enak) sampai dengan 1 (sangat tidak enak). Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur tapai yang lunak ini dapat dilihat dari uji hedonik sebanyak 16 panelis memilih tapai pisang lilin sedangkan untuk pisang gedah yang menjawab hanya 4 panelis ini disebabkan karena pisang gedah memiliki kadar air lebih tinggi sebesar 67% dan kandungan pati 12% .

Lamanya proses fermentasi dan semakin banyaknya mikroorganisme yang mendegradasi pati menjadi dekstrin dan gula akan membuat tapai menjadi lembek bahkan berair. Selain itu lamanya proses pengukusan pisang juga dapat mempengaruhi hasil akhir dari fermentasi tapai pisang maka tekstur tapai yang dihasilkan juga akan semakin lembek.

Untuk lebih jelas mengenai cara menentukan respon masyarakat atau konsumen dari kedua tapai

pisang dapat diselesaikan dengan menggunakan rumus skala likert yang ada dibawah ini :

a) Tapai pisang lilin

$$Y = \text{Skor Tertinggi} \times \text{Jumlah Responden} \\ = 5 \times 20 = 100$$

Rumus indeks :

$$\frac{\text{total skor}}{Y} \times 100\% = \frac{76}{100} \times 100\% = 76\%$$

Skala Likert = T x Pn

$$= 16 \times 4 = 64$$

Persentase =  $\frac{\text{jumlah tiap skor}}{\text{Skor likert}} \times 100\%$

$$= \frac{64}{76} \times 100\% = 76\%$$

b) Tapai pisang gedah

$$Y = \text{Skor Tertinggi} \times \text{Jumlah Responden} \\ = 5 \times 20 = 100$$

Rumus indeks :

$$\frac{\text{total skor}}{Y} \times 100\% = \frac{73}{100} \times 100\% = 73\%$$

Skala Likert = T x Pn

$$= 13 \times 4 = 52$$

Persentase =  $\frac{\text{jumlah tiap skor}}{\text{Skor likert}} \times 100\%$

$$= \frac{52}{73} \times 100\% = 71,2\%$$

Tabel 10. Respon Masyarakat atau Konsumen Terhadap Usaha Tapai Pisang

No	Uraian	Tapai Pisang Lilin			Tapai Pisang Gedah		
		Jmlh Responden	Skor	Persentase %	Jmlh Responden	Skor	Persentase %
1	Sangat Enak (SE)	0	0	0,0 %	0	0	0,0 %
2	Enak (E)	16	64	84,2 %	13	52	71,2 %
3	Netral (N)	4	12	15,8 %	7	21	28,8 %
4	Tidak Enak (TE)	0	0	0,0 %	0	0	0,0 %
5	Sangat Tidak Enak (STE)	0	0	0,0 %	0	0	0,0 %

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

Berdasarkan hasil wawancara di lapangan dengan menggunakan kuisioner terhadap 20 panelis, respon masyarakat terhadap tapai pisang dapat dilihat pada tabel diatas yaitu masyarakat menjawab enak sebesar 84,2% dan 15,8% menjawab netral untuk tapai pisang lilin sedangkan untuk tapai pisang gedah 71,2% masyarakat menjawab sangat enak dan 28,8% menjawab enak dengan adanya olahan tapai pisang dan 0,0% menjawab netral, tidak enak dan sangat tidak enak untuk kedua tapai pisang.

Dari kedua olahan data diatas terlihat jelas bahwa masyarakat lebih banyak yang menjawab enak dengan adanya tapai pisang lilin dan pisang gedah namun hampir semua panelis memilih tapai pisang lilin dibandingkan pisang gedah terutama soal rasa, warna dan tekstur sedangkan masyarakat yang tidak menjawab enak dan sangat tidak enak lebih banyak alasan mereka soal rasanya yang aneh apalagi dari pisang gedah yang lebih banyak menjawab tidak enak karena rasanya sedikit masam dan berbiji, sisanya masyarakat masih netral hal ini terdapat kemungkinan untuk kemudian menjawab enak dan sangat enak.

Masyarakat yang menjawab enak dengan adanya olahan tapai pisang rata-rata berpendidikan

SMA, D3 sampai S1 yang pola pikir mereka sudah tau bahwa pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi apalagi pisang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit salah satunya anemia dan stroke, kemudian yang menariknya lagi mereka sudah pernah makan dan pernah mendengar bahwa pisang bisa diolah menjadi tapai karena memiliki nutrisi yang sangat tinggi, sedangkan masyarakat yang menjawab tidak enak terhadap kedua tapai tersebut rata-rata ialah masyarakat yang pendidikannya SD sampai SMP hal ini berkaitan dengan pola pikir yang monoton tidak mau berkembang dan tidak pernah mau tau alasan mereka karena tidak adanya waktu luang mereka sibuk pergi ke kebun dan bertani selebihnya mengurus rumah tangga.

Sedangkan masyarakat yang memilih untuk menjawab netral, ini berarti masih terdapat kemungkinan untuk kemudian memilih menjawab enak atau bahkan menjawab sangat enak sekalipun, sehingga masyarakat bisa menciptakan peluang usaha dari olahan tapai pisang dan untuk masyarakat yang menjawab tidak enak atau sangat tidak enak diperlukan sosialisasi, pendekatan secara rutin atau diajak langsung untuk mengetahui tahapan proses pembuatan tapai pisang sehingga masyarakat akan membuka pola pikir mereka yang masih monoton dan tidak pernah mau tau, untuk masyarakat yang menjawab enak dan netral disarankan untuk mencoba memproduksi tapai pisang supaya lebih meningkatkan mutu dan kualitas dari produk tersebut khususnya di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur menjadi sentral pusat oleh-oleh tapai pisang namun produksinya masih dalam skala rumah tangga karena kurangnya pengetahuan serta kemampuan masyarakat untuk memproduksi tapai pisang. Apabila tapai pisang diolah dan dikemas dengan baik serta menarik tentu akan memberikan keuntungan atau pendapatan yang lebih dan memiliki nilai jual yang tinggi melihat bahan baku yang mudah didapat selain itu dapat membuka peluang usaha baru khususnya bagi masyarakat sekitar.

## V.KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Untuk tapai pisang lilin memperoleh pendapatan sebesar Rp. 25.316/proses produksi sedangkan untuk tapai pisang gedah Rp. 18.583/proses produksi.
2. Persentase respon masyarakat menjawab enak terhadap tapai pisang lilin 84,2% dan 71,2% untuk tapai pisang gedah yang ada di Desa Tugu Harum Belitang Madang Raya OKU Timur .

### B. Saran

Usaha home industri tapai pisang perlu dikembangkan mengingat bahan baku melimpah juga cara pembuatannya yang mudah sehingga dapat

menjadi contoh bagi masyarakat lainnya. Selain itu diharapkan untuk memberikan atau menambah label dan surat izin usaha supaya dapat diketahui oleh masyarakat luas.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arief Muhammad. *Kandungan Pisang dan Manfaatnya*. Diakses Agustus 2019.
- Anoraga, P., & Sudantoko, D. (2002). *Koperasi, Kewirausahaan dan Usaha Kecil (1st ed.)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Anonim, 2019. *Badan Pusat Statistik Daerah Sumatera Selatan*.
- Anonim, 2019. *Badan Pusat Statistika OKU Timur*.
- Rukmana, 1999. *Bertanam Buah-buahan di Pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syarkowi, F. Dan M. Sufri. 2004. *Manajemen Agribisnis*. Palembang: CV. Baldal Grafiti Press.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.