



**ANALISIS PROFITABILITAS AGROINDUSTRI KERIPIK
SINGKONG SKALA RUMAH TANGGA
(Studi Kasus di Kota Banjarbaru)**

**Profitability Analysis of Household-Scale Cassava Chips Agroindustry
(A Case Study in Banjarbaru City)**

Nor Dina Novita, Umi Salawati*

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

*Corresponding author: usalawati@ulm.ac.id

ABSTRAK

Kata Kunci:

Analisis Profitabilitas;
Agroindustri; Keripik Singkong;
Kelayakan Usaha; Kota
Banjarbaru

Submitted: 2 Juli 2025,

Accepted: 25 September 2025,

Publish on-line: 28 Desember 2025

Singkong merupakan komoditas umbi-umbian yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta berpotensi besar untuk dikembangkan dalam sektor agroindustri. Salah satu bentuk pengolahannya adalah keripik singkong yang berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya total, penerimaan dan keuntungan usaha; kelayakan usaha; serta permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilaksanakan secara sengaja (*purposive*) pada agroindustri keripik singkong milik Bapak Suranto di Desa Cindai Alus, yang merupakan salah satu produsen aktif di wilayah tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan selama periode tersebut sebesar Rp17.464.660, dengan total penerimaan yang sebesar Rp20.212.500. Keuntungan yang diperoleh adalah Rp2.747.840. Kelayakan usaha diukur menggunakan Revenue Cost Rasio (RCR) sebesar 1,157 yang menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan. Beberapa permasalahan yang dihadapi adalah fluktuasi harga minyak goreng, persaingan pasar dan terbatasnya akses pasar serta kurangnya kemampuan dalam promosi dan pengembangan produk.

Keywords:

Profitability Analysis;
Agroindustry; Cassava Chips;
Business Feasibility; Banjarbaru
City

Cassava is a root crop with high economic value and significant potential for development within the agro-industrial sector. One of its processed forms, cassava chips, contributes notably to enhancing product value, generating employment, and supporting the growth of the local economy. This study aims to examine the total cost, revenue, and profit of the cassava chip business; its financial feasibility; and the key challenges faced by the business owner. This research was conducted purposively at Mr. Suranto's cassava chips agroindustry in Cindai Alus Village, which is one of



© 2025 Frontier Agribisnis

the active producers in the region. The finding indicates that the total production cost incurred during the study period was IDR 17,464,660, while the total revenue amounted to IDR 20,212,500, resulting in a net profit of IDR 2,747,840. The financial feasibility of the business, as measured by the Revenue-Cost Ratio (RCR), was 1.157, suggesting that the enterprise is financially viable. However, the business also faces several challenges, including fluctuations in cooking oil prices, market competition, limited access to broader markets, and inadequate promotional and product development capabilities.

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang besar dan kaya, Indonesia memiliki potensi pertanian yang melimpah dan sebagian besar penduduknya adalah petani. Kondisi ini menjadikan agribisnis sangat berperan penting di negara agraris seperti di Indonesia. Diantara berbagai kegiatan agribisnis agroindustri atau pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu yang utama (Aidayanti *et al.*, 2022).

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya pada cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap konsumsi. Mengingat sifat produk pertanian mempunyai kelemahan tidak tahan lama, maka dari itu peran agroindustri sangat diperlukan (Nadila *et al.*, 2023).

Singkong merupakan tanaman umbi-umbian yang tumbuh di daerah tropik dan merupakan sumber kalori yang murah di seluruh dunia. Selain itu, karena singkong adalah tanaman yang paling banyak memiliki nilai produksi dan harga ekonomis bagi masyarakat, singkong dapat dijadikan sebagai makanan cemilan pengganti makanan pokok dengan harga terjangkau. Tanaman singkong memberikan manfaat bagi masyarakat untuk dikonsumsi dan dipasarkan selama musim peceklik karena tanaman ini tahan terhadap kekurangan air dan dapat menghasilkan jumlah produksi yang tinggi pada lahan kritis (Berliani & Abdi, 2023).

Dengan adanya pengolahan singkong menjadi keripik singkong bisa memberikan nilai tambah dengan terciptanya produk baru sehingga memberikan nilai jual yang tinggi dan membuat

produk menjadi tahan lama dibandingkan dengan produk yang tanpa melalui proses pengolahan. Adanya pengolahan singkong menjadi keripik singkong ini tentunya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan bagi pelaku agroindustri tersebut (Yunistriani *et al.*, 2023). Pengolahan singkong menjadi keripik mampu meningkatkan pendapatan masyarakat secara signifikan (Ariska *et al.*, 2022).

Nilai tambah dalam agroindustri keripik singkong tidak hanya dilihat dari selisih harga bahan baku dan harga jual produk akhir, tetapi juga dari efisiensi proses produksi, keterlibatan tenaga kerja lokal, serta pengaruhnya terhadap ekonomi rumah tangga. Oleh karena itu, keuntungan yang diperoleh meski relatif kecil tetap menunjukkan keberhasilan usaha dalam menciptakan nilai tambah yang nyata dan berkelanjutan (Meilinda *et al.*, 2023). Desain kemasan dan kemasan yang memiliki kualitas lebih baik, ditambah pemasaran digital, dapat secara signifikan meningkatkan nilai tambah produk keripik singkong dengan meningkatkan daya beli konsumen (Dewanti *et al.*, 2021).

Pengolahan pertanian adalah serangkaian proses dalam agribisnis yang bertujuan meningkatkan nilai tambah hasil pertanian industri pengolahan ini mencakup kegiatan ekonomi yang mengubah bahan mentah menjadi produk setengah jadi atau jadi melalui metode mekanis, kimia, atau manual, sehingga menghasilkan produk yang bernilai lebih tinggi dan lebih mudah dijangkau konsumen akhir. Industri pengolahan keripik singkong merupakan proses mengubah singkong menjadi keripik, proses ini melibatkan beberapa tahapan seperti pemilihan singkong yang baik, memotong, menggoreng dan mengemas. Industri ini juga dapat menjadi nilai tambah pada singkong dan juga dapat

menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan ekonomi.

Kabupaten Banjar memiliki Potensi untuk menghasilkan keripik singkong yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Data industri pengolahan keripik singkong di Kabupaten Banjar Tahun 2024 terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data industri rumah tangga pengolahan keripik singkong Kabupaten banjar 2024

Kecamatan/Desa	Unit Usaha	Tenaga Kerja	Jumlah Produksi (bungkus)
Kec. Martapura Kota			
Tungkanan	4	12	8.911
Cindai Alus	11	27	26.939
Sungai Sipai	1	3	2.000
Bincau	2	4	720 kg
Muara Jawa	1	2	2.438
Pesayangan	3	5	4.000
Sungai Paring	2	5	4.885
Kec. Martapura Timur			
Melayu	3	9	6.000
Melayu Tengah	5	12	10.915
Kec. Karang Intan			
Sungai Alang	1	2	2.000
Kec. Sungai Tabuk			
Abumbun	2	4	4.000
Jaya Gudang Tengah	1	3	2.000
Kec. Mataraman			
Simpang	2	1	15.000
Tiga			
Mataraman	1	2	300 kg
Sungai Jati	2	5	4.000
Gunung Ulin	1	3	2.000
Kec. Pengaron	2	4	37.000
Kec.Sambung Makmur	1	2	2.000
Kec. Simbang Empat	4	7	11.400
Kec. Gambut	3	7	7.921

Sumber: Dinas Koperasi Usaha Mikro Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar (2025)

Berdasarkan Tabel 1, Kecamatan Martapura Kota memiliki Paling banyak unit usaha industri

pengolahan keripik singkong yang didominasi berada di Desa Cindai Alus dengan unit usaha sebanyak 11 unit dan produksi sebanyak 26.939 Bungkus.

Salah satu usaha keripik singkong adalah milik Bapak Suranto di Desa Cindai Alus, usaha ini mulai beroperasi sejak tahun 2005 dan seiring berjalannya waktu pada tahun 2017, produk ini diberi nama Keripik Singkong Borneo Produsen memproduksi keripik singkong dengan bahan baku yang digunakan rata-rata 50 kg singkong per hari dan jika pesanan banyak bisa mencapai bahan baku 60-70 kg per hari.

Usaha keripik singkong ini memiliki lokasi yang strategis karena dekat dengan kebun singkong di desa tersebut, sehingga memudahkan produsen dalam memperoleh bahan baku yang segar dan berkualitas. Selain itu, keripik singkong yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan harga terjangkau, sehingga menjadi daya tarik bagi konsumen. Namun keripik singkong tersebut tidak mempunyai banyak varian rasa dan hanya mempunyai satu rasa yaitu original, adapun proses pemasaran yang dilakukan yaitu pembeli membeli keripik langsung dari produsen untuk dijual kembali. Keripik singkong semakin diminati oleh masyarakat sebagai cemilan karena rasanya yang enak, hal ini menjadi nilai tambah bagi produsen yang memiliki usaha keripik singkong.

Untuk pengembangan usaha ke depan, Bapak Suranto selaku pemilik usaha Keripik Singkong Borneo perlu melakukan perhitungan secara mendetail mengenai, biaya penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha serta permasalahan yang dihadapi oleh usaha yang sampai saat ini belum pernah dilakukan analisis biaya. Hal ini menyebabkan penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha Keripik Singkong Borneo.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dalam penelitian ini adalah (1) menganalisis biaya penerimaan dan keuntungan usaha pengolahan Keripik Singkong Borneo, (2) menganalisis kelayakan usaha dan, (3) menganalisis permasalahan yang dihadapi pemilik usaha.

Kegunaan penelitian ini adalah (1) bagi pemilik usaha, penelitian ini diharapkan dapat

bermanfaat untuk meningkatkan usaha dan dapat melakukan evaluasi terhadap usaha, (2) bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan dalam melakukan analisis usaha dan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi, (3) bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat membantu pengusaha dalam pembinaan dan pengembangan usaha keripik singkong Borneo, (4) bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi peneliti selanjutnya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengolahan Keripik Singkong Borneo yang berlokasi di Jalan Kebun Raya, No. 95 RT 05 RW 02, Desa Cindai Alus, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari sampai dengan bulan April 2025 dimulai dari tahap persiapan, pengumpulan data, pengolahan data dan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, dinas maupun instansi yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Observasi dilakukan dengan cara mengamati objek penelitian secara langsung. Kemudian wawancara secara langsung dengan narasumber menggunakan kuesioner yang telah disediakan. Dokumentasi yaitu pengumpulan informasi atau data-data yang dilengkapi dengan foto untuk mendukung keabsahan data (Sugiyono, 2020).

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, yaitu menganalisis total biaya, total penerimaan dan keuntungan. Menggunakan analisis sebagai berikut:

Biaya Total. Biaya yang mencakup semua pengeluaran yang terjadi selama proses

produksi usaha pengolahan keripik singkong, diukur dengan satuan rupiah (Rp). Biaya total dihitung dengan menambahkan biaya tetap dan biaya variabel. Digunakan Rumus sebagai berikut (Maulidah, 2012):

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dengan: TC *total cost* (biaya total) (Rp)
TFC *total fixed cost* (biaya tetap total) (Rp)
TVC *total variable cost* (biaya variabel total) (Rp)

Biaya penyusutan peralatan yang digunakan menggunakan metode garis lurus, dengan rumus (Maulidah, 2012).

$$D = \frac{Pb - Ps}{t} \quad (2)$$

dengan: D *depreciation cost* atau *penyusutan alat/mesin* (Rp/tahun)
Pb *nilai awal alat/mesin* (Rp)
Ps *nilai akhir alat/mesin* (Rp)
T *umur ekonomis alat/mesin* (tahun)

Penerimaan. Penerimaan yang diterima dari usaha pengolahan keripik singkong diperoleh dari seluruh penjualan keripik singkong per kg. Digunakan rumus sebagai berikut (Maulidah, 2012):

$$TR = P \times Q \quad (3)$$

dengan: TR *total revenue* (penerimaan total) (Rp)
P *Price (Harga)*(Rp/kg)
Q *Jumlah output yang dihasilkan* (kg)

Keuntungan. Keuntungan yang diperoleh pada usaha pengolahan keripik singkong adalah hasil pengurangan dari penerimaan dikurang dengan total biaya. Sehingga rumus yang digunakan sebagai berikut (Maulidah, 2012):

$$\Pi = TR - TC \quad (4)$$

dengan: Π *keuntungan* (Rp)
TR *total revenue* (penerimaan total) (Rp)
TC *total cost* (total biaya)

Untuk menjawab tujuan kedua, yaitu menganalisis kelayakan usaha pengolahan

keripik singkong digunakan perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total, dengan rumus sebagai berikut (Maulidah, 2012).

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (5)$$

dengan: R/C revenue cost ratio
TR total revenue (Rp)
TC total cost (Rp)

Ada tiga kriteria dalam perhitungannya, yaitu sebagai berikut:

- Apabila $R/C > 1$ maka usaha tersebut menguntungkan.
- Apabila $R/C = 1$ maka usaha tersebut tidak untung atau rugi (impas)
- Apabila $R/C < 1$ maka usaha tersebut merugikan.

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu permasalahan yang dihadapi pemilik usaha Keripik Singkong Borneo dengan menggunakan metode deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Sejarah Usaha. Usaha pengolahan keripik singkong ini merupakan industri rumah tangga pada awal dirintis pada tahun 2005 yang didirikan oleh Bapak Suranto bersama dengan Ibu Tukirah istri beliau. Usaha ini berawal dari belum adanya usaha keripik singkong di desa tersebut, dengan peluang yang ada dan bahan baku yang mudah ditemui serta juga mempunyai kebun singkong kurang lebih sekitar 1 ha. sehingga beliau tertarik dan menekuni usaha keripik singkong. Pada awal merintis usaha ini beliau menggunakan modal yang terbatas dan peralatan yang sederhana. Keripik singkong yang dihasilkan hanya menghasilkan satu varian rasa yaitu original. Seiring berjalannya waktu usaha tersebut dikenal dengan nama Keripik Singkong Borneo dan usaha tersebut sudah ada sertifikat/label halal yang masih tetap bertahan hingga saat ini. Sistem pemasaran yang dilakukan juga masih sederhana biasanya pelanggan memesan keripik kepada beliau lalu pesanan diambil oleh pelanggan dan pelanggan yang membeli keripik untuk dijual kembali dengan menambahkan bumbu lalu dikemas kembali.

Permodalan. Modal awal usaha pengolahan keripik singkong ini sebesar Rp300.000 yang berasal dari modal sendiri tanpa adanya pinjaman dari bank atau instansi lainnya. Modal tersebut digunakan untuk membeli peralatan dan bahan bahan yang diperlukan untuk memproduksi keripik. Seiring berjalannya waktu sebagian keuntungan yang di peroleh digunakan untuk menambah modal usaha.

Peralatan Produksi. Dalam melakukan proses produksi untuk menghasilkan produk, usaha keripik singkong Borneo ini memerlukan peralatan untuk kelancaran produksi yang akan dilaksanakan. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi ini adalah: timbangan, pisau, baskom, penyerut singkong, wajan pengorengan, timbangan digital, drum penyimpanan digunakan untuk menaruh keripik yang sudah matang.

Bahan Baku. Bahan baku keripik singkong diperoleh dari kebun sendiri maupun membeli dari pemilik kebun singkong yang ada di desa. Untuk pembelian bahan baku tergantung pesanan. Jika pesanan keripik banyak maka bahan baku yang dibeli juga semakin banyak. Untuk pembelian bahan baku dilakukan satu hari sebelum proses produksi dengan cara memesan kepada petani singkong di desa tersebut, proses pembayaran kepada petani dilakukan secara tunai pada saat singkong di ambil dikebun petani dengan harga singkong adalah Rp2.500/kg. Singkong yang dipilih untuk membuat keripik adalah singkong yang ukuran besar, berwarna putih, tidak berserat, tidak terlalu tua dan muda serta umur singkong yang dipanen kurang lebih sepuluh bulan.

Bahan Penolong. Bahan penolong yang digunakan pada usaha ini seperti garam, kantong plastik, minyak goreng. Untuk garam yang digunakan garam yang berisi satu bungkusnya 500 g yang dibeli dari warung dekat rumah beliau dengan pembelian tergantung keadaan stok sisa garam. Biasanya dalam satu kali produksi menghabiskan satu bungkus garam dengan harga per bungkus adalah Rp5.000. Selain itu bahan penolong yakni minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan merk Shopia yang digunakan rata-rata dalam sekali produksi 15 l. Pembelian biasanya ada salesmen yang menawarkan kepada beliau dan sudah menjadi langganan dengan harga Rp330.000, per dus. Pemilik usaha biasanya membeli minyak goreng kepada

salesmen sebanyak 10 dus agar mendapatkan harga yang lebih murah. Kantong plastik dibeli dari warung dekat rumah pembelian biasanya dilakukan tergantung dari ketersediaan kantong plastik dengan pembelian 1 ball yang berisi 10 kantong plastik (pack) dengan harga Rp95.000, jadi harga per kantong plastik adalah Rp9.500/pack.

Tenaga kerja. Tenaga kerja dalam usaha pengolahan keripik singkong ini berasal dari dalam keluarga yaitu bapak Suranto, Ibu Tukirah dan Mas Ikhsan. Pembagian tugas bapak Suranto sebagai pemilik usaha bertugas sebagai memantau dan dalam penyediaan bahan baku serta peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi dan membantu dalam pengupasan bahan baku singkong dan mencuci. Lalu Ibu Tukirah sebagai karyawan bertugas membantu mencuci dan menyerut keripik yang akan digoreng dan Mas Ikhsan sebagai karyawan bertugas membantu dalam proses penggorengan dan membumbui keripik singkong.

Proses Produksi. Proses produksi dan pengolahan keripik singkong dilakukan setiap enam hari kerja dalam seminggu. Dalam satu kali produksi rata-rata 50 kg. Proses produksi memerlukan waktu sekitar $\pm$ 7 jam. Adapun tahapan-tahapan proses pengolahan keripik singkong Borneo meliputi:

1. Sediakan bahan baku singkong yang didapatkan dari kebun maupun beli. Singkong yang digunakan adalah singkong yang mempunyai ukuran yang besar, singkong yang masih segar dapat diketahui dengan melihat warna putih bersih merata, singkong yang digunakan tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda.
2. Mencuci singkong yang ingin digunakan dengan tujuan menghilangkan tanah dan kotoran yang ada pada bahan baku tersebut.
3. Pengupasan kulit singkong agar memisahkan kulit dengan daging singkong dilakukan hingga bersih agar tidak ada kulit singkong yang masih menempel.
4. Setelah proses pengupasan selesai dilanjutkan dengan pencucian. Pencucian dilakukan sebanyak 3 kali agar singkong benar benar bersih dan ditiriskan singkong agar tidak adalagi getah yang menempel di singkong yang telah dikupas.
5. Setelah itu singkong ditiriskan sampai kering, setelah tiris dilakukan penyerutan

dengan alat serut dan pastikan ketebalan dan ukuran serutan keripik sama. Setelah dilakukan penyerutan dilakukan pencucian kembali dengan tujuan menghilangkan getah pada singkong, lalu tiriskan hingga kadar air berkurang.

6. Sebelum proses penggorengan maka tungku dinyalakan dengan menggunakan ban dalam motor/mobil bekas yang sudah tidak terpakai lagi. Selanjutnya proses penggorengan dan pastikan minyak untuk menggoreng dalam keadaan panas. Penggorengan dilakukan dengan api sedang dan dilakukan pembolak balikan singkong ketika digoreng untuk memastikan keripik matang merata dan tidak gosong.
7. Selanjutnya dimasukkan bumbu ke dalam penggorengan untuk memberikan rasa. Bila keripik singkong sudah berwarna kecoklatan maka langsung diangkat dengan serokan dan ditiriskan.
8. Setelah tiris maka keripik dimasukkan ke dalam wadah besar untuk disimpan sebelum diambil oleh pemesan.
9. Bila keripik diambil pemesan akan dilakukan penimbangan sesuai dengan jumlah pesanan. Selanjutnya keripik dibungkus dengan kantong plastik besar dengan kapasitas 1 kg keripik singkong per kantong plastik.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam produksi maupun tidak, dan tidak bergantung pada jumlah output yang dihasilkan. Total biaya tetap pada usaha keripik singkong dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya tetap usaha keripik singkong selama periode produksi

Komponen	Penyusutan (Rp)
Biaya Penyusutan Peralatan	262.283
Pajak Bumi dan Bangunan	4.166
Total	266.449

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Biaya penyusutan alat pada usaha selama periode produksi adalah sebesar Rp262.283. Sedangkan pajak bumi dan Bangunan yang dibayarkan adalah sebesar Rp4.166.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai jumlah produksi; semakin tinggi produksi, semakin besar biayanya. Biaya ini mencakup bahan baku, bahan penolong, kayu bakar, listrik, dan tenaga kerja.

Tabel 3. Biaya variabel usaha keripik singkong selama periode produksi

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Bahan Baku	4.125.000
Bahan Penolong	9.468.000
Bahan Bakar+Listrik	635.211
Tenaga Kerja	2.970.000
Total	17.198.211

Sumber: Pengolahan data primer (2025)

Berdasarkan dari Tabel 3, total biaya variabel selama periode produksi adalah sebesar Rp17.198.211. Biaya ini terdiri dari bahan baku sebesar Rp4.125.000, bahan penolong adalah sebesar Rp9.468.000, biaya bahan bakar dan listrik Rp635.211, serta tenaga kerja adalah Rp2.970.000.

Biaya Total

Biaya total adalah jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi penyusutan peralatan dan pajak bumi dan bangunan, sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, listrik dan tenaga kerja. Adapun total biaya selama periode produksi yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total biaya keripik singkong selama periode produksi

Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya Tetap		
Penyusutan Alat	262.283	2
PBB	4.166	0
Biaya Variabel		
Bahan Baku	4.125.000	24
Bahan Penolong	9.468.000	54
Minyak Goreng	9.075.000	96
Garam	165.000	2
Kantong Plastik	228.000	2
Bahan Bakar+listrik	635.211	4

Tenaga Kerja	2.970.000	17
Total	17.464.660	100

Sumber: Pengolahan data primer (2025)

Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari hasil penjualan keripik singkong Borneo, yang dijual dengan harga Rp35.000 per kilogram. Total penerimaan selama periode produksi mencapai Rp20.212.500.

Tabel 5. Penerimaan keripik singkong selama periode produksi

Bulan	Total (Rp)
Februari	15.925.000
Maret	4.287.500
Total	20.212.500

Sumber: Pengolahan data primer (2025)

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa perbedaan yang sangat signifikan antara bulan Februari dan bulan Maret dikarenakan pada bulan Februari yakni bulan pada biasanya penjualan dengan 26 hari produksi, sedangkan pada bulan Maret hanya 7 hari berproduksi dan bertepatan dengan bulan Ramadhan sehingga permintaan menurun. Hal ini yang menyebabkan terjadinya perbedaan secara signifikan antara dua bulan tersebut.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh dari selisih antara penerimaan dan total biaya selama periode produksi adalah sebesar Rp2.747.840.

Tabel 6. Keuntungan selama periode produksi keripik singkong

Komponen	Biaya (Rp)
Penerimaan	20.212.500
Total Biaya	17.464.660
Total	2.747.840

Sumber: Pengolahan data primer (2025)

Keuntungan ini menunjukkan bahwa meskipun margin keuntungan belum optimal, usaha tergolong menguntungkan. Ini sesuai dengan Mu'iz et al. (2023), bahwa usaha keripik singkong skala rumah tangga tetap berpotensi menghasilkan keuntungan jika biaya operasional dikendalikan secara efisien.

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha sebagai perbandingan antara penerimaan dengan biaya total atau dikenal dengan Revenue Cost Ratio (RCR). Dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Kelayakan usaha pengolahan keripik singkong

Uraian	Biaya (Rp)
Penerimaan	20.212.500
Biaya Total	17.464.660
Total	1.157

Sumber: Pengolahan data primer (2025)

Berdasarkan Tabel 7 di atas menunjukkan bahwa nilai RCR yang diperoleh sebesar 1.157 hal ini berarti bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar 1 rupiah, maka akan diperoleh penerimaan sebesar 1.157 rupiah. Karena $RCR > 1$ berarti usaha tersebut layak dan menguntungkan. Rata-rata R/C rasio yang didapatkan adalah 1,65, yang artinya agroindustri keripik singkong sudah efisien atau layak karena sudah melebihi angka 1,00” (Amaliya *et al.*, 2023).

Permasalahan Pada Usaha Pengolahan Keripik Singkong Borneo

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh produsen keripik adalah:

1. Fluktuasi harga bahan input, khususnya minyak goreng, yang sangat diperlukan dalam proses penggorengan. Minyak goreng merupakan komponen utama dalam proses produksi sehingga setiap kenaikan harga minyak goreng secara langsung akan meningkatkan biaya produksi secara keseluruhan. Kondisi ini mengharuskan para produsen untuk menyesuaikan harga jual produk agar tetap dapat memperoleh keuntungan. Berdasarkan hasil perhitungan biaya variabel, minyak goreng menyumbang porsi biaya tertinggi, yaitu sebesar 96 %. Oleh karena itu, fluktuasi harga minyak goreng menjadi faktor penting yang sangat mempengaruhi keuntungan usaha keripik singkong. Sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus agar kelangsungan usaha tetap terjaga dengan baik. Kenaikan harga secara langsung menekan margin keuntungan (Ash'ari *et al.*, 2023).

2. Banyaknya pelaku usaha keripik singkong di Desa Cindai Alus menyebabkan persaingan yang semakin ketat, baik dalam hal penetapan harga maupun kualitas produk yang ditawarkan. Kondisi ini mengharuskan para produsen untuk selalu menjaga dan meningkatkan kualitas keripik singkong yang mereka produksi agar tetap dapat bersaing. Selain itu, persaingan yang ada juga mendorong para produsen untuk melakukan inovasi, baik dari segi rasa, kemasan, maupun mutu produk, sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan mempertahankan kepercayaan pelanggan, dengan menjaga kualitas keripik singkong tetapi juga strategi penting untuk mempertahankan eksistensi dan keberlangsungan usaha di tengah persaingan. Inovasi dari segi rasa, kemasan, dan kualitas produk menjadi strategi penting dalam mempertahankan eksistensi usaha di tengah persaingan tersebut (Pitono, 2021).

3. Keterbatasan dalam akses pasar yang hanya bergantung kepada pelanggan tetap dan penjualan lokal. Karena hanya menjual di pasar lokal, peluang untuk memperluas penjualan menjadi sangat kecil sehingga usaha sulit berkembang. Selain itu, cara pemasaran yang masih tradisional. Kurangnya pemanfaatan teknologi, seperti media sosial atau toko online, juga membuat produk sulit dikenal oleh banyak orang. Keterbatasan ini membuat produsen sulit meningkatkan penjualan dan bersaing dengan usaha lain yang sudah lebih luas pasarnya. Kurangnya pemanfaatan media digital menyebabkan jangkauan pasar terbatas (Zai *et al.*, 2024). Oleh karena itu, penting bagi produsen untuk mencoba memperluas pasar, misalnya dengan menggunakan media sosial, dengan cara ini, produk keripik singkong bisa dikenal lebih banyak orang dan usaha bisa berkembang dengan baik.

4. Terbatasnya kemampuan pemilik usaha seperti promosi usaha dalam menerapkan manajemen pemasaran dan pengembangan produk. Sehingga produk yang dihasilkan belum dikenal luas oleh masyarakat. Selain itu, usaha tersebut saat ini hanya menawarkan satu varian rasa keripik, sehingga pilihan bagi konsumen menjadi terbatas. Hal ini berpotensi mengurangi daya tarik produk dibandingkan dengan usaha lain yang menyediakan berbagai variasi rasa dan

kemasan yang menarik. Implementasi strategi pemasaran digital berupa pembuatan website, e-commerce, dan branding secara signifikan memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing UMKM keripik singkong (Sulastri *et al.*, 2024).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha Keripik Singkong Borneo, total biaya yang dikeluarkan selama dua bulan produksi mencapai Rp17.464.660, dengan total penerimaan sebesar Rp20.212.500. Dari selisih tersebut diperoleh keuntungan sebesar Rp2.747.840. Nilai Revenue Cost Ratio (RCR) sebesar 1.157 menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar satu rupiah menghasilkan 1.157. Dengan nilai $RCR > 1$, maka usaha ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Namun pemilik usaha masih menghadapi beberapa permasalahan antara lain fluktuasi harga minyak goreng sebagai input utama, tingginya persaingan pasar, keterbatasannya akses pasar serta minimnya kemampuan dalam promosi dan pengembangan produk.

Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan terdapat beberapa saran. Pemilik usaha agar menerapkan administrasi atau pencatatan semua biaya dan penerimaan usaha. Sehingga akan membantu pemilik usaha untuk menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan secara mendetail. Pemilik usaha diharapkan menerapkan manajemen pemasaran dengan cara mempromosikan produk lewat media sosial sehingga akses pasar lebih luas. Selain itu juga perlu melakukan inovasi produk dengan menambah varian rasa agar produk tetap bisa bersaing dengan produk keripik singkong lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Aidayanti, N., Wilda, K., & Firmansyah, H. (2022). Profil industri rumah tangga keripik di Kelurahan Sekumpul Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar (studi kasus Keripik Singkong Cita Rasa). *Frontier Agribisnis*, 6(3), 230–235.

Amaliya, H. I., Susilowati, D., & Mahfudz, M. (2023). Strategi pengembangan usaha

keripik singkong di Desa Rancamanyar Kabupaten Bandung Jawa Barat (Studi kasus pada agroindustri keripik singkong 'Pasutri'). *SEAGRI (Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis)*, 1(03), 164–172.

Ariska, T., Haryono, D., & Marlina, L. (2022). Analisis kinerja produksi dan nilai tambah agroindustri keripik singkong di Kelurahan Ganjar Asri Kecamatan Metro Barat Kota Metro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 10(4), 388–395.

<https://doi.org/10.23960/jiia.v10i4.5812>

Ash'ari, F. M., Suslinawati, Ifada, I. I., & Pangestu, R. F. (2023). Dampak kenaikan harga bahan baku dan minyak goreng terhadap nilai tambah keripik singkong di Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin. *Jurnal Agroinfo*, 8(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.29103/ag.v8i2.13486>

Berliani, D. N., & Abdi, M. T. (2023). Analisis studi kelayakan bisnis pada usaha keripik singkong (Studi kasus Usaha Keripik Singkong S3 di Kecamatan Sragi Kabupaten Pakalongan). *Business and Management Journal (BISMA)*, 1(2), 60–68.

https://www.researchgate.net/publication/373740038_Analisis_Studi_Kelayakan_Bisnis_pada_Usaha_Keripik_Singkong

Dewanti, R. P., Ningsih, H., Paryanto, E., & Yudhanto, S. H. (2021). Desain kemasan produk UMKM makanan ringan sebagai peningkatan daya beli konsumen keripik singkong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (UN Penmas)*, 1(2), 50–56. <https://doi.org/https://doi.org/10.29138/un-penmas.v1i2.1593>

Dinas Koperasi Usaha Mikro Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar. (2025). *Data Industri Rumah Tangga Pengolahan Keripik Singkong Kabupaten Banjar Tahun 2004*. Martapura.

Maulidah, S. (2012). *Pengantar Manajemen Agribisnis* (Tim UB Press, Ed.). Universitas Brawijaya Press.

Meilinda, N., Isyanto, A. Y., & Kurniawati, T. (2023). Analisis nilai tambah keripik singkong (Studi kasus pada agroindustri Ibu Enti di Desa Sukamaju Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(2), 823–832.

- <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ji-mag.v10i2.8320>
- Mu'iz, M. A., Hendrarini, H., & Rizkiyah, N. (2023). Analisis nilai tambah agroindustri keripik singkong di Kabupaten Tuban (Studi kasung pada UD. Sumekar Pratiwi Desa Prunggahan Wetan Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban). *MEDIAGRO*, 19(3), 332–343. <https://doi.org/https://doi.org/10.31942/me-diagro.v19i3.9270>
- Nadila, A. N., Husaini, M., & Rosni, M. (2023). Analisis usaha pengolahan kripik singkong di Desa Murung Kenanga Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar (Studi kasus usaha kripik singkong “KITA”). *Frontier Agribisnis*, 7(2), 149–155. <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag/article/view/9428/5477>
- Pitono, W. (2021). Analisis usaha keripik singkong dengan metode SWOT pada UMKM Berlian untuk meningkatkan daya saing penjualan. *TEKNOLOGI*, 4(1), 38–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.32493/tkg.v4i1.23784>
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitati, Kualitatif, dan R&D* (Sutopo, Ed.; 2nd ed.). Alfabeta.
- Sulastri, N., Sucynurhaliza, R., Rizqiani, A. Z., Supartika, I., Michdhan, M. N., & Lestari, N. (2024). Pengembangan pemasaran produk berbasis digital melalui pemanfaatan teknologi pada UMKM kripik singkong. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2), 1623–1630. <https://doi.org/10.46306/jabb.v5i2>
- Yunistriani, R., Noor, T. I., & Isyanto, A. Y. (2023). Analisis nilai tambah pada agroindustri keripik singkong (Studi kasus pada agroindustri Keripik Singkong Arista di Desa Muktisari Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(1), 627–634. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ji-mag.v10i1.9200>
- Zai, M., Chaerani, D. S., & Gusvita, H. (2024). Analisis usaha pengolahan ubi kayu menjadi aneka keripik singkong pada usaha UMKM Bintang Jaya 4x7 Kota Padang. *Jurnal Akutansi, Manajemen dan Ekonomi (Jamane)*, 3(1), 31–45. <https://doi.org/10.56248/jamane.v3i1.72>