



# Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275X

Vol. 9, No. 2, Mei 2024, Hal: 1077-1090, Doi: <https://doi.org/10.36709/jopspe>

Available Online at <https://jopspe.uho.ac.id/>

## KELAYAKAN USAHA UBI KAYU MENJADI KUE KERING

Nur Aeni<sup>1)</sup>, Abdullah Igo BD<sup>2)\*</sup>, Rizal<sup>3)</sup>, La Ode Muhammad Yamin<sup>4)</sup>

Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo, Alamat Jln. H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu, Kota Kendari, Indonesia.

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengolah ubi kayu menjadi kue kering dan untuk mengetahui berapa keuntungan yang diperoleh pada produk kue kering. Penelitian ini menggunakan research and developmen dengan tahap-tahap penelitian: potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, validasi desain produk, uji coba produk, 6) revisi produk, dan produk jadi. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah dengan menggunakan uji penilaian produk. Penilaian dilakukan oleh ahli makanan dan masyarakat sebagai panelis. Hasil penilaian menunjukkan bahwa pengolahan ubi kayu belum termanfaatkan dengan baik, masyarakat hanya menjual ubi kayu baik masi basah atau sudah kering dan tanpa ada pengolahan lebih seperti menjadi bahan makanan atau produk baru yang akan menambah ilia jual ubi kayu dan memperoleh penilaian dari ahli makanan baik rasa, tekstur, dan warna kue kering masuk kategori sangat disukai dengan rasa enak tekstur yang renyah, warna krem dan kuning dan bau normal, berupa padatan berbentuk bulat pipih yang kuning.

**Kata Kunci:** Usaha Kue Kering, Pemanfaatan Ubi Kayu Menjadi Kue Kering

### Abstract

*This research aims to process cassava into pastries and to find out how much profit is obtained in pastry products. This research uses research and development with research stages: potential and problems, data collection, product design, product design validation, product trials, 6) product revision, and finished products. The data collection method used was the product assessment test. The assessment was carried out by food experts and the public as panelists. The results of the assessment show that the processing of cassava has not been utilized properly, the community only sells cassava either still wet or already dried and without any more processing such as into food ingredients or new products that will increase the selling value of cassava and obtained an assessment from food experts both taste, texture, and color of the cookies in the highly preferred category with good taste crispy texture, creamy and yellow color and normal smell, in the form of yellow flat round solids.*

**Keywords:** Cookie Business, Utilization of Cassava into Cookies

## PENDAHULUAN

Pembangunan sektor pertanian merupakan salah satu bagian dari pembangunan nasional yang bertujuan meningkatkan produksi secara berkesinambungan, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat ataupun untuk memenuhi kebutuhan bahan baku sektor industri. Salah satu komoditi unggulan yang merupakan bahan baku industri adalah ubi kayu. Keunggulan ubi kayu sebagai bahan pangan pokok sudah diketahui sejak zaman dahulu. Ubi kayu dapat dimakan dalam berbagai bentuk masakan. Di Indonesia, ubi kayu dimakan setelah dikukus, dibakar, digoreng, dan diolah menjadi berbagai macam panganan atau diragikan menjadi tape. Dari gapek dapat dibuat tiwul, gatot dan berbagai macam masakan lainnya (Tjokroadikoesoemo, 2020). Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam termasuk tanaman berkhasiat. Salah satu tanaman berkhasiat yang sering digunakan adalah ubi kayu atau sering disebut singkong. Ubi kayu termasuk tanaman pangan yang sudah lama dibudidayakan secara tradisional di Indonesia dan sudah dikenal luas di masyarakat. Ubi kayu (*Mannihot esculenta crantz*) memiliki beberapa kegunaan, antara lain sebagai bahan pangan, juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak.

\* Korespondensi Penulis. E-mail: [abdullah.igo@uho.ac.id](mailto:abdullah.igo@uho.ac.id)

Saat ini banyak dipopulerkan bahan pangan yang mempunyai fungsi fisiologis tertentu di dalam tubuh, misalnya untuk antioksidan, menurunkan tekanan darah, menurunkan kadar kolesterol, menurunkan kadar gula darah, meningkatkan penyerapan kalsium, dan lain-lain. Ubi kayu dapat digunakan sebagai bahan baku pangan fungsional, karena memiliki skopoletin yang merupakan salah satu komponen bioaktif yang dapat mempunyai fungsi fisiologis bagi kesehatan.

Mengingat sifat produksi pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan. Misalnya saja pada saat cadangan makanan (padi-padian) mengalami kekurangan, ubi kayu masih dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti karena ubi kayu merupakan tanaman yang tahan terhadap kekurangan air sehingga masih dapat di produksi di lahan kritis sekalipun dan cara penanaman ubi kayu yang mudah. Singkong bisa diolah menjadi berbagai macam makanan mulai dari makanan tradisional sampai makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Dengan adanya penganekaragaman pengolahan pangan melalui produk olahan singkong/ubi kayu diharapkan dapat menumbuhkan harga jual bahan baku singkong dimasyarakat yang selama ini banyak terabaikan karna kurangnya pemanfaatan pengolahan masakan terhadap singkong/ubi kayu. Serta dapat memberikan inovasi menu masakan dimasyarakat secara luas dan inovatif (Pilus Lingga, 2020: 58).

Senada dengan itu Steffi S. C. Saragih, dkk (2010), membahas tentang besarnya nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan ubi kayu menjadi tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan ubi kayu menjadi tepung *Mocaf* yang dilakukan di daerah penelitian cukup menguntungkan dan strategi pengembangan pengolahan ubi kayu menjadi tepung *Mocaf* di daerah penelitian adalah strategi agresif.

Senada dengan itu Risa Panti Ariani (2016) penelitian memperoleh kualitas cake singkong pada kriteria yang sempurna pada, (a) *pound cake* dengan substitusi 80% bahan utama, (b) *roll cake* dengan substitusi 100% bahan utama, tetapi kualitas tekstur terendah, (c) *chiffon cake* dengan substitusi 100% bahan utama, serta pengembangan (volume) maksimal, (d) bolu kukus dengan substitusi 80% bahan utama, tetapi kualitas aroma terendah, (e) *sponge cake* dengan substitusi 80% bahan utama, tetapi semua kriteria terendah, (f) *brownies* dengan substitusi 100% bahan utama, serta semua kriteria tertinggi, (g) *fruit cake* menggunakan buah-buahan lokal dengan substitusi 100% bahan utama, serta semua kriteria tertinggi, dan (g) *rainbow cake* dengan substitusi 100% bahan utama, tetapi kualitas tekstur terendah.

Desa Wandoke merupakan salah satu desa yang terletak di Jazirah Sulawesi bagian Tenggara. Desa Wandoke kecamatan Tiworo Kepulauan kabupaten Muna Barat juga memiliki keragaman dalam berbagai bidang termasuk dalam bidang pertanian seperti bercocok tanam, dalam hal ini masyarakat (suku) Muna yang penduduknya mayoritas petani jagung dan ubi kayu. Perkebunan ubi kayu banyak dijumpai di Daerah Muna termasuk di Desa Wandoke, ubi kayu suda menjadi makanan pokok mereka sehari-hari dengan melalui proses pengolahan yang sederhana saja seperti dijadikan kadompi yang sudah menjadi kebiasaan masyarakat setempat, di mana masyarakat desa wandoke memilih mejual langsung singkong segar atau di jual gelondongan dengan harga berkisar RP 7.000-RP 10.000 Per 1 Kg. Namun singkong ini tidak di kembangkan karena masyarakat setempat menganggap keuntungan seberapa.

Ubi kayu tidak dapat dinikmati dalam bentuk segar oleh karna itu perlu dilakukan proses pengolahan lebih lanjut agar memiliki nilai tambah misalnya dengan cara pengawetan produk menjadi olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi Seperti tepung kanji, kerupuk opak dan kue kering. Kabupaten muna barat memiliki tanaman ubi kayu yang melimpa dengan banyaknya perkerbunan tanaman ubi kayu menghasilkan produksi singkong 24,293 ton (BPS Mubar, 2014).

Pemanfaatan ubi kayu oleh masyarakat di sana selama ini hanya diolah jadi camilan berupa gorengan, kue basah (bharongko, cagkuni, onde onde, bika bika) dan tunuha, untuk mengawetkan singkongnya mereka memilih untuk di jemur di jadikan kabuto (geplek) kemudian di jual di pasar atau diolah sesuai dengan kebutuhan. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan informasi dan alat memanfaatkan singkong menjadi farian produk. Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka peneliti tertarik memilih judul Kelayakan Usaha Ubi Kayu Menjadi Kue Kering Di Desa Wandoke Kecamatan Tiworo Kepulauan Kabupaten Muna Barat.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian dengan pengembangan (Research dan Development). Research dan Development (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2013: 407). Penelitian ini bertujuan Untuk mendeskripsikan proses pemanfaatan ubi kayu Menjadi Kue kering, dan Untuk mengetahui kelayakan usaha ubi kayu Menjadi Kue kering di desa Wandoke Kecamatan Tiworo Kepulauan Kabupaten Muna Barat. Penelitian di lakukan di Desa Wandoke Kecamatan Tiworo Kepulauan Kabupaten Muna Barat. Penelitian akan di laksanakan setelah ujian skripsi.

Penelitian ini di lakukan pada saat uji penilaian produk dalam format terbatas. Penilaian produk dengan menggunakan metode uji coba organoleptic yaitu pengujian yang di dasarkan pada proses pengindraan/ profil sensoris. Untuk melaksanakan penilaian organoleptic di perlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat sifat sensoris suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrument atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel di sebut panelis. Pada peneliti ini panelis yang di gunakan yaitu 20 panelis tidak terlatih. Dan selain itu produk tersebut di uji toba BPOM untuk mengetahui layak di konsumsi atau tidak dan hasil pengujian aman dikonsumsi.

Prosedur Penelitian dan Pemanfaatan ini, peneliti mengacu pada rancangan penelitian dan pengembangan modifikasi dari model pengembangan (Sugiyono, 2013: 298). Model pengembangan ini terdiri dari sepuluh langkah pelaksanaan diantaranya: (1) potensi dan masalah, (2) pengumpulan data, (3) desai produk, (4) validasi produk, (5) revisi produk, (6) uji coba broduk, (7) Revisi produk, (8) uji coba pemakaian, (9) revisi produk, dan (10) produk jadi.

Pengumpulan data di lakukan untuk mengetahui hasil produk dapat di terima atau tidak oleh masyarakat. Metode pengumpulan data yang di lakukan adalah dengan menggunakan uji penerimaan produk. Penilaian di lakukan oleh 20 orang panelis pada setiap produk dengan lembar penilaian/kuesioner sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu uji *organoleptic* (pengindraan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta kesukaan kemudian data hasil pengujian produk di analisis secara kualitatif. Kualitatif yaitu data yang tidak dapat di ukur dan berisi tentang komentar atau saran penulis terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur.

Analisis ekonomi di gunakan untuk menghitung biaya- biaya yang di Keluarkan dalam proses produksi Kue kering, baik biaya tetap maupun biaya tdk tetap. Analisis kelayakan ekonomi kue kering menurut Umar H (2007), meliputi: Biaya produksi, Kapasitas produksi, Harga pokok penjualan, Harga jual, Laba atau keuntungan, BEP (*Break Event Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), *Net present value*, dan *Internal rate of return (IRR)*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Penelitian ini berusaha untuk mengolah ubi kayu menjadi tepung, kemudian tepung tersebut diolah menjadi kue kering dengan tujuan meningkatkan ekonomi masyarakat dan memanfaatkan ubi kayu yang hanya diolah jadi kadompi, kue basa dan di rebus saja. Berdasarkan fakta di atas ubi kayu berpotensi untuk di olah menjadi produk kue kering. Pengolahan Ubi kayu didesa Wandoke kecamatan TIKEP Kabupaten Muna barat dikerjakan pada tahun 2023. Pengolahan ubi kayu ini atas dasar inisiatif peneliti dimana peneliti mengusulkan kepada petani untuk melakukan pengolahan ubi kayu untuk dijadikan usaha baru untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Dari hasil wawancara dan pengamatan peneliti selama ini ubi kayu hanya dijadikan kabuta dan direbus saja sehingga tidak ada sama sekali pemanfaatan ubi kayu sebagai produk kue kering yang bisa dikembangkan dan memiliki nilai jual tambah.

Pengumpulan data yaitu melakukan wawancara kepada beberapa masyarakat untuk mendapatkan informasi mengenai tanaman-tanaman apa saja yang mampu dikembangkan agar memiliki nilai jual yang tinggi. Setelah melakukan wawancara maka penulis mendapatkan informasi bahwa pengeluaran saat menanam tidak sebanding dengan pendapatan yang dihasilkan pada saat panen. Peneliti melakukan kegiatan observasi atau pengamatan di lakukan untuk mengetahui hal-hal yang berhubungan dengan pemanfaatan ubi kayu sangat minim artinya masi banyak masyarakat yang belum bisa mengolah ubi kayu menjadi olahan makanan, masyarakat hanya mampu mengolah ubi kayu sebagai makanan yaitu kue basah selain masyarakat hanya menjual ubi kayu secara basah ataupun kering, padahal ubi kayu bisa dijadikan sebagai bahan makanan seperti tepung kanji, keripik, mie basah dan kering.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Kue Kering dari Ubi Kayu

Nama Bahan	Volume
Susu Kental Manis	3 Bungkus (Frisian Flag 40gram/Sachet)
Telur	10 Butir (Kuning Telurnya Saja)
Gula Halus	1kg
Minyak Goring Bimoli	1 Botol Kecil(250ml)
Tbm	2 Bungkus
Vanili	2 Bungkus
Soda Kue	1 Sdm
Kuning Telur	3 Sdm

Kue kering dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama. Kue kering biasanya bertekstur keras tetapi renyah karena dibuat dengan cara dipanggang memakai oven. Dalam membuat kue kering dibutuhkan bahan pengikat dan pelembut. bahan pengikat seperti tepung dan kuning telur, serta bahan pelembut seperti gula dan margarin. Untuk lebih jelasnya gambar dapat dilihat di bawah ini:



Gambar 1. Bahan pembuatan kue kering

Beberapa tahap Tahap-tahap proses pembuatan kue kering dapat di uraikan yakni tahap pertama dalam pembuatan kue kering adalah kocok telur, lalu masukan mentega, gula halus. Tahap kedua, penggunaan alat dan bahan dalam proses produksi. Alat merupakan benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan dan alat pun sangat penting dalam pembuatan suatu produk. Persiapan alat dalam membuat kue kering yakni (1) Mixer merupakan alat yang digunakan mengaduk adonan, (2) Oven merupakan alat yang digunakan membakar atau pembakaran, (3) kopor minyak merupakan alat yang digunakan untuk menyimpan bahan yang dibutuhkan membuat kue kering, dan (4) Spatula untuk mengaduk adonan. Untuk lebih jelasnya gambar dapat dilihat di bawah ini:



Gambar 2. Alat pembuatan kue kering

Selanjutnya adalah persiapan bahan-bahan pembuatan kue kering, tujuan persiapan bahan adalah agar pembuatan kue kering dapat berjalan dengan lancar. bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu:

Tabel 2. Bahan-bahan

Nama Bahan	Volume
Mentega	1 kg
Kanji	1 kg
Tepung terigu	1 kg

Gula merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan produk cookies, gula yang digunakan sebaiknya gula halus karena mudah dalam pengadukan bersama dengan mentega. Gula pasir kasar menjadikan kue kering menyebar secara maksimum selama pembakaran dan sebagian ada yang masih berbentuk kristal. Kristal gula ini akan meleleh saat dalam pembakaran menyebabkan hasil yang keras (Hamidah & Sutriyati, 2009).

Telur dapat mengikat adonan, bila digunakan dalam jumlah banyak maka kue kering akan lebih banyak mengembang, sehingga penyebaran kue kering kurang renyah. Gunakan kuning telur lebih banyak daripada putihnya. Jumlah putih telur yang terlalu banyak menyebabkan kue kering menjadi keras. Kuning telur akan menambahkan warna pada hasil produk (Hamidah & Sutriyati, 2009).

Telur merupakan salah satu protein hewani disamping daging, ikan dan susu. Telur dapat dimanfaatkan untuk memnuhi berbagai macam keperluan antara lain: sebagai bahan penamba cita rasa, bahan pengembang dan bahan pengempuk. Cara pembuatan kue keringa yakni mixer adonan sampai lembut selama 6-10 menit, masukan kuning telur, tbm, susu kental manis, soda kue, vanili, minyak goreng bimoli, aduk sampai tercampur rata sampai warna agak puti/creamy tujuannya supaya adonan tercampur semua. Selanjutnya masukan tepung terigu, kanji aduk sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan menggunakan spatula sampai tercampur rata dan kalis. Metode pencampuran yang digunakan dalam metode ini

adalah pencampuran metode chiffon cake. Metode ini proses pemisahan putih telur dengan kuning telur. Setelah gula halus, margarin tercampur secara homogen kuning telur di masukan dan dikocok sampai putih dan mengembang dengan kecepatan tinggi (Suprapti, 2002). Setelah kalisa adonan siapkan plastic bersih ambil adon bentuk bulat pipihkan memanjang dan bentuk menggunakan cetakan, tujuan dari pembentukan ini yaitu supaya adonan ini lebih rekat tidak lengket dan tidak mudah hancur, pembulatan adonan untuk mendapatkan permukaan yang halus. Siapkan talang ofen yang sebelumnya sudah diolesi pakai mentega biar tidak lengket ketika kue kering diangkat. Jangan lupa adonan yang sudah dibentuk diolesi kuning telur di atasnya. Tujuannya akan menghasilkan warna kue yang lebih cantik. Sebelum melakukan pengovenan panaskan terlebih dahulu supaya panas oven stabil. Kemudian panggang di oven dengan nyala api kecil selama 20-25 menit. Tunggu hingga kue matang, setelah melalui beberapa tahap. Selanjutnya kue kering dimasukan dalam kemasan toples yang kedap udara.

Desain kemasan dilakukan untuk mengetahui tampilan awal atau rancangan produk yang akan dikembangkan oleh peneliti. Semakin menarik dan bagus kemasan suatu produk maka harga produk tersebut juga akan semakin meningkat. Langkah pertama yang dilakukan adalah dengan memasukkan kedalam kemasan sesuai dengan jumlah masing-masing. Tahap akhir dari dari pengemasan adalah pemberian merek atau label kue kering yang terbuat dari kertas dengan menunjukkan nama produk, selain rasa kue kering yang menarik kemasan dapat membuat konsumen tertarik untuk membelinya. Berdasarkan data dan informasi yang dikumpulkan, maka produk yang akan menjadi pilihan yaitu kue kering dengan berat 400 gram pertoples. Dalam desain produk kue kering peneliti menggunakan toples mika.



Gambar 3. Desain produk kue kering

Pada kegiatan validasi produk ini dilakukan oleh guru tata boga SMKN 3 Raha yang ahli dalam pembuatan makanan. hasil falidasi awal diperoleh kue kering memiliki rasa yang kurang enak dan warna yang pucat. Selain itu guru tata boga SMKN 3 Raha memberikan saran untuk memperbaiki tekstur kue kering yaitu dengan menambahkan mentega dan kuning telur validasi dilakukan untuk mengetahui layak atau tidak produk tersebut dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Setelah kue kering diuji coba kepada masyarakat dan guru tata boga, tahap selanjutnya di lakuakan uji BPOM untuk mengetahui kandungan boraks apakah aman dikonsumsi atau tidak di mana dalam pengujiannya menghasilkan bentuk berupa padatan dengan menggunakan sampel produk kue kering terbaik berdasarkan uji organoleptic.

Uji coba di lakukan dikalangan masyarakat kecil didesa Wandoke Kecamatan TIKEP Kabupaten Muna Barat. Dalam uji coba ini ada beberapa saran yang di berikan oleh masyarakat guna untuk meningkatkan kualitas dari produk tersebut. Perbaikan di lakukan sebelumnya seperti margarin, kuning telur dan gula halus di tambahkan karna hasil pada percobaan pertama menghasilkan tekstur yang keras, warna pucat dan kurang manis, sehingga

mengakibatkan rasa kurang enak. Pada tahap ini dilakukan uji coba pada panelis yang berjumlah 20 orang.

Pada kegiatan revisi produk ini, dilakukan berdasarkan hasil uji coba pemakaian pada 20 orang penelis, kegiatan revisi produk ini perbaikan dilakukan berdasarkan uji coba pemakaian oleh masyarakat. Perbaikan dilakukan dengan menambahkan seperti kuning telur, gula halus, susu kental manis dan telur, bahan tersebut ditambahkan karena rasa yang dihasilkan kurang manis. Pembuatan awal kue kering ini bahan yang digunakan yaitu mentega 1kg, 1kg tepung terigu, 1kg tepung kanji, 3 bungkus susu kental manis, telur 4 butir, gula halus /4 kilo, minyak bimoli 250 ml, vanili 2 bungkus, soda kue 1 sendok makan, kuning telur 1 sendok makan, hasilnya masih kurang maksimal mulai dari rasa warna dan tekstur. Pembuatan Kedua hanya tambah kuning telur 2 sdm, gula halus, susu kental manis dan telur 6 butir. Selanjutnya produk diperbaiki lagi sesuai dengan saran dari Tata boga SMKN 3 Raha yaitu memperbaiki lagi rasa dan warna kue kering. Revisi produk kue kering ini dilakukan apabila dalam uji coba pemakaian (saat dikonsumsi masyarakat) terdapat kekurangan atau kelemahan, seperti halnya rasa dan tekstur dari produk kue kering. Selanjutnya Kue kering yang dibuat telah diuji coba serta dinyatakan layak untuk dikonsumsi dan dijual kemasyarakat.

Analisis ekonomi adalah langkah awal rencana usaha yang akan dilakukan setelah dilaksanakan pengembangan produk pada peneliti ini. Analisis ekonomi digunakan untuk menghitung biaya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kue kering baik biaya tetap maupun tidak tetap serta pendapatan (laba/rugi) dalam sebuah usaha. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah, tidak tergantung pada banyak atau kurangnya produksi atau yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi namun dalam proses pemakainya bisa dipakai secara berulang. Biaya tetap pada kue kering ini adalah biaya penyusutan dan biaya listrik Prabayar.

Tabel 3. Biaya Penyusutan

No	Investasi	Jumlah Unit	Jumlah Harga	Depresiasi (Rp/bulan)	Depresiasi (Rp/hari)
1.	Mixer	1	160.000	80.000	3.846
2.	Oven	1	150.000	50.000	1.923
3.	Kompor	1	225.000	112.000	4.884
4.	Loyang	2	10.000	5.000	192
5.	Spatula	1	5.000	4.500	192
Total				286.500	11.037

Tabel 3 menggambarkan biaya penyusutan dari beberapa investasi peralatan yang digunakan dalam operasi bisnis. Biaya penyusutan ini dihitung per bulan dan per hari untuk setiap item. Mixer dengan harga 160.000 memiliki depresiasi bulanan sebesar 80.000 dan harian 3.846. Oven dengan harga 150.000 memiliki depresiasi bulanan 50.000 dan harian 1.923. Kompor dengan harga 225.000 memiliki depresiasi bulanan 112.000 dan harian 4.884. Loyang sebanyak dua unit dengan harga total 10.000 memiliki depresiasi bulanan 5.000 dan harian 192. Spatula dengan harga 5.000 memiliki depresiasi bulanan 4.500 dan harian 192. Total depresiasi bulanan untuk semua item adalah 286.500, sedangkan depresiasi harian total adalah 11.037.

Tabel 4. Listrik Prabayar

Nama	Jumlah	Rp/ Hari	Rp/Bulan
Listrik prabayar	1	5.000	105.000
Total		5.000	105.000

Tabel 4 menunjukkan biaya listrik prabayar yang digunakan dalam operasi bisnis. Biaya listrik ini adalah 5.000 per hari atau 105.000 per bulan.

Tabel 5. Total biaya tetap/fixed cos (RP/bulan)

Nama	Jumlah
Biaya Listrik	105.000
Biaya Penyusutan	811.500
Total	916.500

Tabel 5 merangkum total biaya tetap yang harus dikeluarkan setiap bulan, yang terdiri dari biaya listrik sebesar 105.000 dan biaya penyusutan sebesar 811.500. Dengan demikian, total biaya tetap bulanan adalah 916.500. Biaya tetap ini mencakup semua pengeluaran yang tidak berubah seiring dengan volume produksi atau penjualan, seperti listrik dan penyusutan peralatan.

Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya variabel disebut juga biaya tidak tetap. Sesuai namanya, biaya ini berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat output suatu kegiatan, biaya variabel dalam penelitian ini adalah biaya karyawan, biaya kemasan, biaya listrik, biaya stiker, biaya minyak tanah, dan biaya bahan baku.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan	Jumlah Unit	Jumlah biaya (Rp)
1.	Gula halus	1 kg	17.000
2.	Susu kental manis	3 bungkus	6.000
3.	Tepung terigu	1 kg	8.000
4.	Margarin	1 kg	16.000
5.	Telur	10 butir	14.000
6.	Tepung kanji	1 kg	13.000
7.	Minyak goreng bimoli 250 ml	1 botol kecil	7.000
8.	TBM	2 bungkus	1.000
9.	Soda kue	1 botol	4.000
10.	Vanili	2 bungkus	1.000
11.	Kuning telur	1 botol kecil	3.000
	Total		Rp. 90.000

Tabel diatas menjabarkan rincian biaya bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi. Gula halus sebesar 1 kg dihargai 17.000 Rupiah, susu kental manis sebanyak 3 bungkus seharga 6.000 Rupiah, tepung terigu 1 kg dengan biaya 8.000 Rupiah, margarin 1 kg dengan biaya 16.000 Rupiah, dan telur sebanyak 10 butir dengan biaya 14.000 Rupiah. Selain itu, tepung kanji 1 kg dihargai 13.000 Rupiah, minyak goreng bimoli 250 ml seharga 7.000 Rupiah, TBM 2 bungkus seharga 1.000 Rupiah, soda kue 1 botol dengan biaya 4.000 Rupiah, vanili 2 bungkus seharga 1.000 Rupiah, dan kuning telur 1 botol kecil dengan biaya 3.000 Rupiah. Total biaya bahan baku keseluruhan adalah 90.000 Rupiah.

Tabel 7. Biaya Kemasan dan Stiker

No.	Kemasan	Jumlah	Rp/hari	Rp/bulan
1.	Toples	15 toples	Rp. 60.000	Rp. 1.200.000
2.	Stiker	1 lembar	Rp. 30.000	Rp. 630.000
	Total		Rp. 90.000	Rp. 1.890.000

Tabel diatas menunjukkan biaya untuk kemasan dan stiker yang digunakan dalam produk. Kemasan berupa 15 toples dihargai 60.000 Rupiah per hari atau 1.200.000 Rupiah per bulan. Stiker sebanyak 1 lembar dihargai 30.000 Rupiah per hari atau 630.000 Rupiah per bulan. Dengan demikian, total biaya untuk kemasan dan stiker adalah 90.000 Rupiah per hari atau 1.890.000 Rupiah per bulan. Biaya ini diperlukan untuk memastikan produk dikemas dan diberi label dengan baik sebelum dijual.

Tabel 8. Biaya Lain-lain

No	Nama	Rp/hari	Rp/bulan
1.	Biaya transportasi	Rp. 25.000	Rp. 525.000
2.	Minyak Tanah	Rp. 20.000	Rp. 420.000
Total		Rp. 45.000	Rp. 945.000

Tabel ini merangkum biaya lain-lain yang dibutuhkan dalam operasi bisnis sehari-hari. Biaya transportasi yang dikeluarkan adalah 25.000 Rupiah per hari atau 525.000 Rupiah per bulan. Selain itu, minyak tanah yang digunakan memerlukan biaya sebesar 20.000 Rupiah per hari atau 420.000 Rupiah per bulan. Total biaya lain-lain yang harus dikeluarkan setiap bulan adalah 945.000 Rupiah. Biaya ini mencakup pengeluaran untuk transportasi dan minyak tanah yang diperlukan dalam operasi sehari-hari.

Tabel 9. Total Biaya Tidak Tetap atau VC (RP/Bulan)

Biaya Komponen Tetap	Rp Jumlah
Biaya toples	1.260.000
Biaya stiker	630.000
Biaya minyak tanah	420.000
Biaya bahan baku	1.890.000
Biaya transportasi	525.000
Total	4.725.000

Dari Table 9. menunjukan bahwa biaya komponen biaya VC menghabiskan biaya dalam satu bulan selama 21 hari kerja biaya yang dikeluarkan yaitu RP 4.855.000 maka dan apabila dalam satu tahun yaitu  $4.725.000 \times 12 = 56.700.000$ .

Biaya produksi adalah akumulasi dari semua biaya biaya yang di butuhkan dalam proses produksi dengan tujuan menghasilkan suatu produk atau barang di mana biaya produksi tersebut.  $TC/Hari = FC + VC = Rp16.037 + Rp255.000 = Rp271.037$ ,  $TC/Bulan = FC + VC = Rp916.500 + Rp4.725.000 = Rp5.641.000$

Biaya total adalah penjumlahan dari total biaya tetap dengan total biaya variabel. Pada usaha kue kering ini biaya tetapnya dalam sekali prduksi sebesar Rp16.037 sedangkan biaya variabel sebesar Rp 255.000 sehingga total biaya sebesar Rp 271.037, jika dalam satu bulan selama 21 hari kerja biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp916.500 sedangkan biaya variabel sebesar Rp4.725.000 sehingga total biaya sebesar Rp 5.641.000. Penetapan Harga Pokok Produk (HPP) yakni dalam 1 hari = menghasilkan 15 toples kue kering  $HPP = \frac{\text{Harga pokok produk/Hari}}{Q} = \frac{271.037}{15} = 18.069/\text{toples}$ . Penetapan harga pokok penjualan yakni  $HPP + \text{Mar up (\% laba)} = 18.069 + 36,1\% = 24.043$ . Harga pokok penjualan kue kering sebesar 18.069/toples, tetapi agar tidak mengalami kerugian maka harus ditetapkan dengan penambahan harga penjualan sebesar 36,1% Yaitu RP 24.043 Pertoples.

Penerimaan adalah hasil dari penjualan suatu usaha. Penerimaan dalam penelitian ini adalah perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual, untuk lebih jelasnya mengenai

penerimaan yang diperoleh usaha pengembangan kue kering dimana TR adalah revenue atau penerimaan, P adalah Price atau harga, sedangkan O adalah Quantitas atau jumlah unit/barang. Dalam pembuatan kue kering untuk satu kali produksi dengan menggunakan 1 kg tepung kanji dan bahan-bahan tambahan dapat menghasilkan 15/ toples. yang lebih jelas dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Penerimaan Usaha Kue Kering

No	Uraian	Q	TR
1.	Kue kering 1 kali produksi	15 toples	Rp360.000
2.	Kue kering produksi/bulan	315 toples	Rp7.560.000

Sehingga perhitungan revenue usaha kue kering:  $TR = (P \times Q) = RP24.000 \times 15 \text{ toples} = Rp360.000$ . Dari tabel diatas menunjukan bahwa jumlah penerimaan dalam usaha kue kering didesa Wandoke Kec. Tiworo Kepulauan Kabupaten Muna Barat satu kali produksi yaitu 15 toples dengan penjualan RP 24.000 jika Kue kering di produksi dalam satu Bulan Selama 21 hari kerja yaitu 315 Toples.

Pendapatan tunai merupakan selisih dari penerimaan tunai dengan biaya tunai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Total Pendapatan Pada Usaha Kering

No	Penerimaan TR (Rp)	Total biaya TC (Rp)	Pendapatan $\pi$ (Rp)
1.	Rp360.000	Rp271.037	Rp93.963
	Total		Rp93.963

Sehingga Pendapatan dapat dihitung dengan rumus yaitu penerimaan di kurangi dengan total biaya produksi. Total biaya yang di perlukan untuk pembuatan kue kering dalam satu bulan yaitu:  $\pi = TR - TC = Rp360.000 - Rp271.037 = Rp 88.963$ . Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan jika dilihat dari total pendapatan bersih yang diperoleh usaha kue kering di Desa Wandoke dalam 1 hari kerja sangat menguntungkan hal ini bisa dilihat pendapatan yang diperoleh sebesar RP 88.963.

Perhitungan laba rugi satu kali produksi dapat diketahui melalui laba bersih diambil dalam satu kaji produksi setiap harinya, adapun penjelasannya bahwa Laba kotor = penjualan- Biaya produksi =  $Rp360.000 - Rp271.037 = 88.963$ . Laba Bersih= Laba kotor- Usaha kepemilikan ( $36,1\% \times \text{laba kotor}$ ) =  $88.963 - 36,1 = 56.847$  per hari.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan ubi kayu menjadi kue kering didesa Wandoke Kecamatan TIKEP Kabupaten Muna Barat sudah lebih dari cukup layak untuk dikembangkan jika ditinjau dari perhitungan laba rugi yaitu pada pada perhitungan laba kotor mencapai 88.963, Sedangkan laba bersih mencapai RP 56.847perhari dengan melihat kondisi dan situasi pasar didesa Wandoke yang mana para konsumen itu berpatokan dengan harga yang ditawarkan, artinya konsumen lebih melihat kualitas produk tetapi dengan harga murah dan produk yang ditawarkan peneliti cukup diminati karena kualitasnya bagus dan harga yang ditawarkan terjangkau.

BEP (Break Even Point) adalah suatu kondisi dimana perusahaan tidak mendapatkan keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian atau titik impas:  $BEP \text{ harga} = \frac{TC}{Q} = \frac{Rp360.000}{15} = 24.000/\text{toples}$ .  $BEP \text{ (Produksi)} = \frac{TC}{Q} = \frac{Rp360.000}{24.000} = 15 \text{ Toples}$ . Artinya titik impas tercapai pada tingkat produksi sebanyak 15.

*Revenue Cost Ratio* adalah suatu pengujian analisis kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai  $R/C > 1$  maka Yr 4: tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari besarnya biaya yang dikeluarkan,

dan apabila nilai  $R/C < 1$  maka usaha tersebut dikatakan tidak layak untuk diusahakan karena besarnya pendapatan lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan. Untuk menghitung penerimaan atas biaya Total Revenue (TR) (R/C) Ratio dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:  $\frac{\text{Total revenue (TR)}}{\text{Total cost (CT)}}$ , Sehingga dapat dihitung:  $R/C \text{ ratio} = \text{Penerimaan} / \text{biaya total} = \frac{\text{Rp } 360.000}{\text{Rp } 265.000} = 1.3$ . Berdasarkan perhitungan di atas menunjukkan bahwa nilai penerimaan atas biaya R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya produksi. Berdasarkan penerimaan dan biaya yang dikeluarkan, nilai penerimaan biaya R/C ratio atas biaya total yang diperoleh pemilik usaha kue kering yaitu 1,3. Nilai R/C pada usaha kue kering adalah 1,3 dimana nilai tersebut lebih dari 1 sehingga dapat dinyatakan bahwa usaha tersebut layak untuk dikembangkan.

Usaha kue kering ini ingin membeli gedung dan tanah sebagai investasi untuk memperluas tempat kerjanya, diperkirakan harga tanah tersebut sebesar 530 juta dengan suku bunga 7% pertahun. Arus kas yang masuk diestimasikan 154 juta/tahun (dalam kurung waktu 5 tahun). Dimana  $C_t$  = adalah arus kas pertahun dalam periode  $t$ ,  $C_0$  = adalah nilai investasi awal pada tahun ke-0,  $r$  = Bunga dalam persen,  $i$  = tingkat diskonto yang menghasilkan  $NPV_+$  atau sebaliknya, Jika tingkat pengembalian internal adalah 7% maka NPV adalah 101,43. Nilai NPV bernilai positif, menandakan bahwa usaha kue kering tersebut mampu menghasilkan keuntungan sekitar 101,43. Kemudian kita asumsikan bahwa tingkat pengembalian internal adalah 10% dan  $NPV = 0$ , maka NPVnya sebesar 53,82, dengan IRR sebesar 14,98%. Berdasarkan hasil perhitungan di atas menunjukkan IRR sebesar 14,98% yang lebih besar dari suku bunga yang ada (7%) sehingga berdasarkan prinsip IRR maka sebaiknya usaha bisa dijalankan.

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai kondisi masyarakat dapat ditinjau bahwa masyarakat setempat belum memiliki kesadaran untuk pemanfaatan ubi kayu mejadi kue kering. Pemanfaatan ubi kayu oleh petani didesa Wandoke umumnya untuk dikonsumsi keluarga, baik sebagai pengganti beras. Produktifitas ubi kayu sangat banyak di Desa Wandoke hanya dijadikan kabuto dijual dengan harga yang naik turun kepada masyarakat sehingga dengan alasan tersebut peneliti memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan baku membuat kue kering dan mudah dilakukan oleh petani/ibu rumah tangga. Untuk membuat kue kering harus mengolah ubi kayu menjadi tepung terlebih dahulu. Pertama-tama siapkan alat baskom, kain saringan dan ayakan, bahan ubi kayu dan air bersih. Proses pembuatan kanji yaitu singkong dikupas, dicuci. Haluskan ubi kayu dengan cara diparut manual atau menggunakan mesin, tambahkan air aduk adonan ubi kayu agar saripati lebih banyak terlepas dari ampasnya menggunakan kain atau saringan seperti memeras kelapa, diamkan hasil saringan selama 5 jam agar pati mengendap, buang air yang ada di atas endapan, jemur endapan tersebut hingga kering, setelah kering haluskan pati kemudian diayak.

Bahan-bahan yang dibutuhkan: Gula halus 1Kg, margarin 1Kg, Kanji 1Kg, Tepung Terigu 1Kg, Susu Kental Manis 3 Bungkus, Kuning Telur 10 Biji, Minyak Bimoli kecil 1 botol, TBM 2 bungkus, Vanili 2 bungkus, soda kue 1 Sdm.

Adapun proses pembuatan kue kering yaitu: Tahap pertama dalam pembuatan kue kering adalah kocok telur, lalu masukan margarin, gula halus, kemudian masukan kuning telur, tbm, susu kental manis, soda kue, vanili, minyak goreng bimoli, aduk sampai tercampur rata mixer sampai lembut selama 6-10 menit sampai warnanya agak putih/creamy tujuannya supaya adonan tercampur semua. Selanjutnya masukan tepung terigu, kanji aduk sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai tercampur rata dan kalis. Setelah adonan kalis siapkan plastic bersih ambil adonan bentuk bulat pipihkan memanjang dan bentuk menggunakan cetakan,

tujuan dari pembentukan ini yaitu supaya adonan ini lebih rekat tidak lengket dan tidak mudah hancur, pembulatan adonan untuk mendapatkan permukaan yang halus. Siapkan talang ofen yang sebelumnya sudah diolesi pakai mentega biar tidak lengket ketika kue kering diangkat. Kemudian panggang di oven dengan nyala api kecil selama 20-25 menit.

Pengolahan tepung ubi kayu tidak membutuhkan peralatan yang rumit karena dapat dibuat dengan peralatan sederhana dan murah serta mudah dijumpai dilingkungan rumah tangga. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung sangat mudah dilakukan oleh petani atau bahkan oleh ibu rumah tangga. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung ini akan meningkatkan harga jual dan nilai tambah serta meningkatkan umur simpan. Tepung kanji merupakan produk lanjutan dari bahan ubi kayu (singkong) yang berbentuk tepung berwarna putih bersih. Kemudian Tepung kanji dapat di buat sebagai jenis olahan kue salah satunya kue kering.

Kue kering adalah makanan yang berupa cemilan berukuran kecil yang diolah dari tepung kanji dan tepung terigu, kue ini bercita rasa gurih karena diolah secara sederhana tanpa menggunakan pengawet dan pewarna sehingga keaslian rasanya tetap terjaga dan kualitas terjangkau. Dalam pembuatan kue kering ini banyak hal yang perlu di perhatikan seperti menakar bahan yang digunakan menggunakan gelas, mengaduk bahan, pembuat kue ini digunakan pengocok listrik. Bahan yang perlu diaduk pertamakali telur, mentega, gula dan setelah itu masukkan tepung terigu, tepung kanji ke dalam adonan mentega jadi. Gunakan sendok spatula dari karet jangan terlalu lama mengaduk adonan, karena akan membuat kue keras. Sebelum memanggang kue adakan uji coba untuk melihat apakah kue akan melebar atau tidak, dengan cara memanggang satu buah kue. Jika kue terlalu melebar tambahkan pada adonan 1-2 sendok makan tepung ke dalam adonan. Sebaliknya jika kue keras tambahkan 1-2 sendok makan susu cair pada adonan.

Setelah pembuatan kue kering, produk tersebut dilakukan uji coba di BPOM untuk mengetahui kandungan boraks apa aman dikonsumsi atau tidak dimana hasil pengujianya menghasilkan bentuk berupa padatan, berwarna kekuningan dan memiliki aroma, rasa dan aman dikonsumsi dengan menggunakan sampel produk kue kering baik berdasarkan uji organoleptic. Selanjutnya dilakukan validasi oleh guru tata boga SMKN 3 Raha yang ahli dalam pembuatan makanan dan diuji coba dimasyarakat. Pendapatan usaha kue kering di Desa Wandoke Kecamatan TIKEP dengan satu kali produksi perhari mendapatkan keuntungan sebesar RP 99.963/hari, pada kelayakan usaha kue kering ini ada biaya-biaya yang dikeluarkan seperti biaya tetap dan biaya tidak tetap sehingga total biaya produksi yang dikeluarkan dalam sekali produksi sebesar RP 265.000.

Pada usaha kue kering ini menunjukkan dalam satu kali produksi yang dihasilkan sebanyak 15 toples/ hari dijual dengan harga jual RP 24.000. Ditinjau dari perhitungan laba rugi yaitu perhitungan laba kotor mencapai 88.963 sedangkan laba bersih mencapai RP 56.847 perhari. Senada dengan Penelitian yang dilakukan oleh Bharoto Koeswini Tri Arian (2010) yang berjudul "Analisa Kelayakan Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Selondok Desa Banjariarjo Kecamatan Kalibawang Kabupaten Kulon" Usaha Pengolahan Ubikayu Menjadi Selondok Layak Usaha (Feasible). Keuntungan yang diperoleh dari bahan ubi kayu 100 kg sebesar Rp 74.238 atau diperoleh keuntungan antara Rp 1.855. 950 s/d Rp 2.27.140 per bulan dengan asumsi dalam 1 bulan melakukan pengolahan 25 s/d 30 kali, dan analisis return on invesmen (ROI) yang diperoleh 3574.

Upaya dalam Promosi kue kering yang di lakukan masih terbatas yaitu dengan mempromosikan produk menemui konsumen secara langsung meskipun kue kering di desa tersebut belum terlalu di tau oleh para calon konsumen. Promosi masih dominan menggunakan promosi hanya dari mulut ke mulut karena jaringan di Desa Wandoke di mana masyarakat hampir sebagian besar memiliki perkebunan ubi kayu sehingga mudah di dapat, kue kering memiliki keunggulan dari segi biaya, jika dibandingkan dengan usaha lainnya

pemilik usaha tidak perlu membeli ubi kayu karena dia memiliki perkebunan ubi kayu sendiri, dari segi warna bagian luar kue biasanya diolesi dengan kuning telur. Berdasarkan hasil uraian diatas dapat disimpulkan bahwa usaha kue kering dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat dan apabila diolah sendiri dan di lakukan secara terus menerus oleh masyarakat di Desa Wandoke Kecamatan TIKEP Kabupaten Muna Barat dalam jumlah banyak maka mendapatkannya pun akan tinggi.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Desa Wandoke Kecamatan TIKEP Kab.Muna Barat, bahwa dalam proses pembuatan kue kering bahan baku yang digunakan yaitu singkong dengan mengolahnya terlebih dahulu menjadi tepung kemudian tepung tersebut digunakan untuk membuat kue dengan campuran terigu dan bahan lainnya dengan menghasilkan rasa, tekstur, aroma dan rasa yang di sukai. Hasil penelitian menunjukan dari kriteria kelayakan usaha kue kering ini sudah memenuhi kriteria kelayakan usaha, sehingga usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Nilai R/C pada usaha kue kering adalah 1,3 dimana nilai tersebut lebih dari 1 sehingga dapat dinyatakan bahwa usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan usaha yaitu penerimaan kue kering sebesar RP 360.000/sekali produksi dengan biaya Rp271.037/sekali produksi. Dari hasil analisis data di dapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada usaha produk kue kering sebesar RP 93.963/ produksi. Sedangkan untuk nilai NPV-nya 101.430.000. Nilai NPV bernilai positif, menandakan bahwa usaha kue kering tersebut mampu menghasilkan keuntungan sekitar RP 101.430.000. Setelah biaya pembelian dan utang lunas. Nilai IRR sebesar 14.98% yang lebih besar dari suku bunga yang ada (7%) Sehingga berdasarkan prinsip IRR maka sebaiknya usaha bisa dijalankan.

Di harapkan kepada petani ubi kayu agar bisa memanfaatkan ubi kayu menjadi produk yang bernilai ekonomis untuk memperluas jangkauan pemasarannya agar lebih banyak. Untuk menjaga kelangsungan produksi perlu menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku. Di harapkan untuk peneliti selanjutnya, dapat mengembangkan penelitian mengenai pemanfaatan ubi kayu di Desa Wandoke Kecamatan TIKEP Kabupaten Muna Barat dengan catatan kekurangan-kekurangan yang ada dalam penelitian ini hendaknya diperbaiki dan mengembangkan pokok bahasan yang lain.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bharoto, Koeswini T., A. (2010). *Analisa Kelayakan Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Selondok Desa Banjarharjo Kecamatan Kalibawang Kabupaten Kulon Progo*. Jurnal Ilmu Pertanian. Vol. 6. No. 1.
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwanti. (2009). *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haryanti, S. Yamin, Y. Elina, M. (2019). *Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Taraf Hidup masyarakat di Desa Kenanga Liwa Lampung Barat*. Jurnal Manajemen Mandiri Saburai. Vol. 3 (4):49-58
- Husein Umar. (2007) *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Jassin, E. Pangkep, N. (2018). *Pengembangan Industri Mocaf (Modified cassava flour) Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar*. Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 6 (6):187-199
- Pilus Lingga. Dkk. (2020). *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Risa P., A, IAP Hemy Ekayani, Luh Masdarini. (2016). *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake*. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora. Vol. 5
- Rosmiati, A., Maulani, R, R., & Dwiartama, A. (2016). *Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Mocaf Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang*. Jurnal Sositologi. Vol 17(1):14-20
- Steffi S. C. S, Salmiah, Diana C. (2010). *Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Studi Kasus Desa Baja Ronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai*. Jurnal Universitas Sumatera Utara. 2-15
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta CV.
- Suprati, L. (2002). *Pengawetan Telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. (2020). *HFS Dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta. PT. Gramedia. 226 Hal.