

## ANALISIS KOMPARATIF USAHA UMKM GULA SEMUT ORIGINAL DAN VARIAN RASA Di KELURAHAN HARGOWILIS, KECAMATAN KOKAP, KABUPATEN KULON PROGO

M.Taufiqurrahman<sup>1</sup>, Istiti Purwandari<sup>2</sup>, Resna Trimerani,<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Sosial Ekonomi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta

<sup>2</sup>Sosial Ekonomi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta

Email Korespondensi: muhammadtaufiqurrahman07@gmail.com

### ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui biaya, pendapatan dan R/C ratio produksi gula semut di kawasan Hargowilis Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo. Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penentuan jabatan melalui prosedur purposive sampling berdasarkan sampel acak sebanyak 30 responden. Teknik pengumpulan data penelitian meliputi observasi, wawancara dan penyebaran kuesioner kepada responden. Ada dua model komersial gula merah kelapa:

Gula merah asli dan gula merah yang bagus. Selisih total biaya rata-rata antara kedua model bisa menjadi Rp 8.679 karena tren dan variasi rasa trenggiling asli. dan dari hasil pengujian hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada biaya produksi gula tebu asli dan varian rasa. Adapun perbedaan pendapatan rata-rata, diketahui produsen gula semut asli dan varian rasa adalah 518.447 rubel. dan dari hasil pengujian hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan yang signifikan antara gula semut asli dengan varian rasa. Dari nilai R/C ratio dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan R/C ratio antara semut pabrik asli dengan varian aromatik yaitu. H.3.4 dan 2.7 yang artinya kedua perusahaan tersebut harus tetap beroperasi. Rasio R/C lebih besar dari satu (1) dan berdasarkan hasil pengujian hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada rasio R/C asam format dan gula. perubahan rasa

#### Kata Kunci:

Gula Semut, Biaya, Pendapatan, R/C ratio.

### PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki kondisi ekologis yang baik untuk bercocok tanam, termasuk kelapa, salah satu bahan baku tanaman terpenting Indonesia. Pohon kelapa bermanfaat di hampir semua bagiannya. Menurut Aulia, Setiawan dan Isyaton Khotimah (2021), kelapa merupakan tanaman dari keluarga palma yang setiap bagiannya dapat dimanfaatkan, oleh karena itu disebut juga pohon kelapa. For Life, 2021) Kelapa sawit merupakan areal perkebunan dengan luas perkebunan 3.401.893 hektar, sedangkan kelapa dibudidayakan oleh petani rakyat hingga seluas 3.369.878 hektar. Pertumbuhan ekonomi perusahaan dinilai berdasarkan sejauh mana kegiatan ekonomi tersebut memberikan tambahan pendapatan bagi perusahaan dalam jangka waktu tertentu. Ini juga termasuk munculnya usahamikro, kcil dan mnengah(UMKM). Menurut Wuisang (2019), UKM adalah "unit usahaproduktif yang mandiri dan dikuasai oleh individu atau unit usaha di

semuasektor ekonomi". Pernyataan tersebut mengatakan bahwa UKM dapat menawarkan kesejahteraan petani, misalnya dengan diversifikasi produk. Pengertian diversifikasi menurut Hermawan (2015) adalah upaya untuk memperluas jenis produk yang dapat dipasarkan dengan membuat suatu jenis rencana bisnis untuk memperluas segmentasi pasar, menggunakan pengembangan produk bisnis sebagai pendorong peluang untuk menambah nilai produk tertentu. Diversifikasi produk nira kelapa menjadi berbagai produk olahan, termasuk gula pasir, menunjukkan keunggulan dan manfaat kelapa itu sendiri, karena pohon kelapa dari akar hingga ujung daunnya memiliki produksi dan nilai ekonomi yang tinggi. sudah disebutkan pada pendapat sebelumnya. Gula Bentuk adalah bentuk olahan yang awalnya hanya disuling menjadi Ramuan Legendaris dan Gula Pasir. Namun dengan inovasi hasil olahan pertanian, muncul bentuk gula baru dalam bentuk kristal atau kristal yang disebut gula bentuk. . Gula cetak dianggap lebih higienis dan ekonomis untuk diproduksi karena bentuk kristalnya mirip dengan gula tebu. Selain itu, gula tebu juga dapat digunakan sebagai pemanis dan pewarna pada kue kering, sirup bahkan makanan bayi (Yasser, 2020). Berdasarkan pemikiran di atas, penulis penelitian ini memilih judul:

"Analisis perbandingan dan pemilihan rasa bagi UKM berupa gula asli" diDesa Hrgowilis, Kecamatan KokapKabupaten KulonProgo, DaerahIstimewa Provinsi DIY. Menurut Saleh (2014), permasalahan yang sering dihadapi usaha mikro adalah rendahnya produktivitas usaha dan terbatasnya akses pelaku ekonomi terhadap sumber daya produktif, modal, teknologi, informasi dan pasar. Faktanya, pabrikan seringkali tidak menghargai kepemimpinan atau inovasi. Struktur industri gula diperumit oleh kekurangan bahanbaku yangdiperlukan untukmelakukan proses produksi. Produsen tetap menjadi price taker dan inovator produksi gula pasir. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis produksi gula pasir agar produsen dapat melihat perkembangan usahanya. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pendapatan usaha, biaya produksi dan rasio keuangan R/C gula pres sebagai produsen utama gula pres dan rempah diDesa Hrgowilis Kecamatan KokapKabupaten KulonProgo. Dalam penelitian ini, penulis lebih memfokuskan pada analisis komparatif UKM Semut di desa Hargowilis, dan kajian tersebut meliputi:

1. Biaya produksi dan pendapatan asam format aromatik asli,
2. Nilai R/C rasio gula membentuk rasa asli.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena yang ada yang terjadi saat ini dan di masa lalu (Hamdi dan Bahruddin, 2015). Selain menjelaskan metode deskripsi, penelitian ini mengidentifikasi produsen antasida asli dan menganalisis biaya produksi, pendapatan, dan rasio R/C dari varian rasa. Lokasi penelitian terletak di Desa Hargowilis, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Daerah penelitian dipilih berdasarkan kriteria tertentu, karena merupakan daerah yang paling bergantung pada produsen gula semut. 1520 orang. Penelitian ini dilakukan di Dusun Tegiri II, Desa Hargowilis, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pada bulan September 2022, waktu penelitian ditinjau dari hari kerja adalah tiga minggu yaitu dari Senin hingga Jumat, 15 responden Ameisenzucker asli diwawancarai pada minggu pertama dan 15 responden Ameisenzucker berpengalaman diwawancarai pada minggu kedua. Pada minggu ketiga digunakan untuk mengisi informasi yang hilang. Sekitar 30 produsen berpartisipasi dalam penelitian ini, termasuk 15 responden di produsen semut asli dan 15 produsen rempah-rempah di wilayah desa Hargowilis. Metode pengambilan sampel sengaja dipilih karena pengambilannya dilakukan secara sengaja yang tercermin dari rata-rata produksi bulanan para produsen gula merah murni dan gula merah

beraroma. Sampling terarah adalah metode pengambilan sampel non-acak di mana peneliti memastikan peminjaman gambar menggunakan metode penentuan identitas tertentu sesuai dengan tujuan penelitian, sehingga diharapkan mereka dapat menanggapi kasus penelitian (Lenaini, 2021). Metode pengumpulan data menggunakan data kuantitatif dengan sumber data. Menurut Nur Achmad (2018), data penelitian meliputi data primer dan data sekunder tergantung dari metode pengumpulannya. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif yaitu menganalisis data dari laporan KUB Tiwi Manunggal Desa Hargowilis dengan menggunakan rumus proporsional yang kemudian didukung dengan temuan penelitian. Dalam studi ini, hanyaindependent-samplet-test yang digunkan untuk mengukur perbedaan rata-rata antara duakelompok.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil produsen gula semut original dan varian rasa.

Usia produsen mempengaruhi perkembangan perusahaan dan kemampuan masyarakat untuk menciptakan variasi bentuk dan rasa yang asli, sehingga karakteristik usia sangat penting untuk keberhasilan perusahaan. Usia produsen gula semut di Desa Hargowilis adalah 34-70 tahun. Tabel berikut menunjukkan jumlah produsen gula semut asli dan rasanya menurut umur di Desa Hargowilis Kecamatan Kokapi:

Tabel 1. Jumlah Produsen Gula Formia Asli dan Varietas Flavor Menurut Umur di Desa Hargowilis Kecamatan Kokapi

Usia (Th)	Produsen Gula Semut Original		Produsen Gula Semut Varian Rasa	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
34 - 45	2	13.3	4	26.7
46 - 55	4	26.7	6	40.0
56 - 65	7	46.7	5	33.3
≥ 66	2	13.3	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Padatabel di atas, produsen gula tebu asli memiliki kelompok umur tertinggi yaitu. H. 56-65 tahun, sedangkan produsen gula tebu berpengalaman bervariasi dari umur 46-55 tahun. Umur rata-rata pembuat gula es bentuk asli dan varietas penyedap, yaitu. 55-65 tahun termasuk dalam usi produktif dan sudah mnikah. Secara umum, usi produktif brkisar anara 15 dan 55 tahun, dan produsen berusia di atas 65 tahun dianggap tidak produktif. Dalam usaha gula semut asli terdapat produsen yang berusia di atas 66 tahun, lebih tepatnya di atas 70 tahun.

Pengaruh tingkat pendidikan dan ragam rasa produsen gula es batu asli mempengaruhi perkembangan pola pikir, proses pembelajaran mempengaruhi cara berpikir, sehingga berhati-hati dalam mengambil keputusan terkait kemajuan usaha. Di bawah ini Anda akan menemukan jumlah produsen asli gula bentuk dan perasa, yang diberi peringkat berdasarkan tingkat pendidikan:

Tabel 2. Jumlah Produsen Gula Semut Original dan Varian rasa Berdasarkan Tingkat Pendidikan.

Tingkat Pendidikan	Produsen Gula Semut Original		Produsen Gula Semut Varian Rasa	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Tidak sekolah	2	13.3	0	0
SD	10	66.7	8	53.3
SMP	2	13.3	4	26.7
SMA	1	6.7	3	20.0
Perguruan Tinggi	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Berdasarkan tingkat pendidikan, jumlah produsen di Kecamatan Hargowilis Kabupaten Kokapi terdiri dari beberapa bagian. Sebagian besar produsen berpendidikan SD, masing-masing 66,37% dan 53,3%. Dari produsen gula garpu asli, 6,7% adalah lulusan perguruan tinggi dan 13,3% adalah lulusan perguruan tinggi dan non-mahasiswa. 26,7 persen pembuat permen beraroma masing-masing memiliki ijazah SMA dan 20,0 persen ijazah SMA.

Perlu pengalaman bisnis untuk mengetahui sejauh mana perkembangan perdagangan gula tebu asli dan citarasanya. Berikut adalah tabel pengalaman komersial gula semut asli dan varian rasa di desa Hargowilis:

Tabel 3. Pengalaman Usaha Produsen Gula Semut Original dan Varian Rasa di Kelurahan Hargowilis

Jumlah (Tahun)	Produsen Gula Semut Original		Produsen Gula Semut Varian Rasa	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
3-5	2	13.3	10	66.7
6-10	9	60.0	5	33.3
11-14	4	26.7	0	.0
≥15	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>	<b>15</b>	<b>100.0</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Sebagian besar produsen memiliki pengalaman komersial yang lebih lama dengan pembuat gula icing asli, yaitu sekitar 12 tahun, sedangkan pembuat gula icing rasa memiliki pengalaman paling lama yaitu 7 tahun. Pengalaman usaha produsen gula semut di wilayah Hargowilis paling sedikit adalah 3 tahun bagi produsen yang baru berdiri dan biasanya perusahaan tersebut merupakan bisnis warisan yang dijalankan oleh keluarganya.

### Analisis Biaya Usaha Gula Semut Original dan Varian Rasa.

Total biaya eksplisit adalah total biaya yang dikeluarkan oleh produsen selama proses produksi. Berikut adalah tabel total biaya eksplisit gula semut original dan varian rasa.

Tabel 4. Total Biaya Eksplisit Gula Semut Original dan Varian Rasa

Uraian	Produsen Gula Semut Original	Produsen Gula Semut Varian Rasa
	Jumlah rata-rata (Rp)	Jumlah rata-rata (Rp)
Sarana Produksi	269.200	260.067
Penyusutan alat	230.088	247.668
Biaya TKLK	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>499.288</b>	<b>507.735</b>

Sumber: Data Primr Penelitian 2022

Berdasarkan tabel di atas, total biaya eksplisit paling banyak ditanggung oleh produsen antmicoso flavored, dengan selisih Rp8.447 manggis sedang tidak musim dan harus dibeli mahal. Karna pembelian gula kelapa pres yang bahan bakunya dari gula semut juga merupakan gula pres dengan harga beli rata-rata Rp 12.000-15.000/kg. Biaya pembuangan alat untuk gula merah rasa dan gula merah asli lebih tinggi karena lebih banyak alat yang digunakan dalam proses produksi gula merah rasa daripada gula merah asli. Ketika pekerjaan dari luar keluarga tidak tersedia, produksi gula tebu dapat difasilitasi, menghemat banyak waktu dan hasil kerja, tetapi tidak memerlukan biaya besar yang akan mengurangi pendapatan para produsen tersebut.

Total biaya implisit adalah total biaya yang sebenarnya tidak dikeluarkan oleh produsen sari tebu dan penyedap selama proses produksi. Berikut total biaya implisit usaha gula semut asli Desa Hargowilis:

Tabel 5. Total Biaya Implisit Gula Semut Original dan Varian Rasa

Uraian	Produsen Gula Semut Original	Produsen Gula Semut Varian Rasa
	Jumlah rata-rata (Rp)	Jumlah rata-rata (Rp)
Sarana Produksi	173.867	146.734
Biaya TKDK	9.000	19.000
Sewa Tempat	41.670	41.670
Bunga Modal sendiri	416	423
<b>Jumlah</b>	<b>224.953</b>	<b>207.827</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa biaya implisit rata-rata tertinggi adalah gula format asli, dengan selisih Rp 17 126. Sebagian besar produsen asam format dan aromatik asli menggunakan TKDK di perusahaannya untuk meminimalkan biaya operasional TKLK.

### Analisis Pendapatan Usaha Gula Semut Original dan Varian Rasa.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan suatu usaha yang dijalankan dengan biaya eksplisit yang dikeluarkan.

Tabel 6. Pendapatan Gula Semut Original dan Varian Rasa

Uraian	Produsen Gula	Produsen Gula
	Semut Original	Semut Varian Rasa
	Jumlah rata-rata (Rp)	Jumlah rata-rata (Rp)
Penerimaan	2.460.000	1.950.000
Biaya eksplisit	499.288	507.735
<b>Jumlah</b>	<b>1.960.712</b>	<b>1.442.265</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Berdasarkan tabel di atas, rata-rata pendapatan bulanan usaha gula semut asli dan varian rasa adalah Rp 518.447 dengan selisih. Namun, biaya eksplisit yang dikeluarkan dalam bisnis gula tebu beraroma lebih tinggi daripada bisnis gula tebu asli karena biaya material tambahan yang terlibat dalam produksi.

### **Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan R/C ratio Gula Semut Original dan Varian Rasa.**

R/C atau Revenue Cost merupakan pembagian antara penerimaan dengan biaya. Berikut adalah R/C dari usaha gula semut original dan gula semut varian rasa.

Tabel 7. R/C Gula Semut Original dan Varian rasa

Uraian	Produsen Gula	Produsen Gula
	Semut Original	Semut Varian Rasa
	Jumlah rata-rata (Rp)	Jumlah rata-rata (Rp)
Penerimaan	2.460.000	1.950.000
Total Cost	724.241	715.562
<b>Jumlah</b>	<b>3,40</b>	<b>2,73</b>

Sumber: Data Primer Penelitian 2022

Pembuat rasa dan gula asli Fort memiliki R/C penjualan lebih besar dari 1, yang berarti bisnis ini menguntungkan. Penelitian yang sama dilakukan dengan R/C yang sama seperti di Desa Karangkeji Kecamatan Garum Kabupaten Blitar yaitu R/C 1,2 dan pendapatan Rp 3.357.789,47 per bulan (Prasetyo, D.B, 2018). Penelitian yang sama juga dilakukan pada pengrajin gula semut di Kabupaten Tasikmalaya dengan pendapatan rata-rata Rp 100 juta. 590.200 per masa produksi, dengan nilai R/C 1,92 maka usaha gula halus dapat direalisasikan karena nilai R/C lebih besar dari 1 (Cecep Pardani, 2015).

### **Hasil Pengujian Hipotesis Gula Semut Original dan Varian Rasa.**

#### **a. Uji Independents Sampel t-tes Biaya.**

Uji hipotesis menggunakan independent sample t-test untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan harga yang signifikan antara garpu asli dengan garpu rasa. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

Oh = tidak ada selisih harga antara gula asli dan gula tebu variasi rasa.

Ha = selisih harga gula asli dan gula tebu variasi rasa.

Hasil perhitungan independent sample t-test dapat disajikan pada tabel berikut:

Tabel 8.  
Hasil Uji Hipotesis

Gula Semut		Mean	N	Std.Deviation	Std.Error Mean
<b>Total</b>	<b>Original</b>	44972653,33	15	15638575,66	4037862,872
<b>Cost</b>	<b>Varian Rasa</b>	50520000,00	15	7765440,839	2005028,203

Sumber: Data Penelitian 2022

Tabel di atas merupakan hasil perhitungan statistik biaya dari dua sampel yaitu garpu asli dan garpu berpengalaman. Terlihat bahwa rata-rata informasi harga asam format asli adalah Rp 44.972.653,33 dan terdapat 15 responden. Sebagai informasi harga asam format rata-rata untuk varian rasa Rp 50.520.000,00. Sedikitnya 15 responden. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata biaya pembuatan gula bubuk rasa lebih tinggi daripada gula bubuk asli. Standar deviasi menunjukkan bahwa asam format aromatized lebih tinggi dari asam format asli.

Tabel 9. Hasil Uji Hipotesis

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Total Cost	Equal variances assumed	7.906	.009	-1.230	28	.229	-5547346.667	4508267.369	-14782113.7	3687420.409
	Equal variances not assumed			-1.230	20.508	.232	-5547346.667	4508267.369	-14936509.3	3841815.976

Sumber: Data Penelitian 2022

Hasil uji independent sample t-test pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagai berikut. Tingkat signifikansi untuk pengujian ini adalah 5%. Keputusan atas hipotesis yang diajukan didasarkan pada apakah sig. 2 (ekor) < 0,05 maka Ho ditolak dan sebaliknya. Terlihat dari tabel, Sig. 2 (berekor) adalah 0,229. Jika nilai ini lebih besar dari 0,05 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Dari sini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan harga yang signifikan antara gula tebu asli dengan varian rasa.

## b. Independents Sampel t-tes Pendapatan

Pengujian hipotesis dengan menggunakan uji independent sampel t-tes dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan pendapatan antara gula semut original dan gula semut varian rasa secara signifikan. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

Ho = tidak terdapat perbedaan pendapatan antara gula semut original dan varian rasa.

Ha = terdapat perbedaan pendapatan antara gula semut original dan varian rasa.

Hasil perhitungan uji independent sampel t-tes dapat disajikan pada table berikut:

Tabel 10. Hasil uji hipotesis Pendapatan

Gula Semut	Mean	N	Std.Deviation	Std.Error Mean
<b>Original</b>	15954020,00	15	5789251,027	1494778,188
<b>Pendapatan Rasa</b>	<b>Varian</b>	15	4488110,555	1158825,162

Sumber: Data Penelitian 2022

Tabel di atas merupakan hasil perhitungan statistik pendapatan dari dua sampel yaitu garpu asli dan garpu rasa. Dapat kita lihat bahwa rata-rata pendapatan gula semut asli adalah Rp 15.954.020,00. N sebanyak 15 responden. Untuk data penerimaan asam format rata-rata konversi rasa sebesar 16.712.733,33 Rp. Tidak kurang dari 15 responden.

Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata perputaran gula tebu beraroma lebih tinggi dibandingkan dengan gula tebu asli. Standar deviasi menunjukkan bahwa asam format aromatized lebih tinggi dari asam format asli.

Tabel 11. Hasil uji hipotesis Pendapatan

		Levene's Test for Equality of Variances				t-test for Equality of Means		95% Confidence Interval of the Difference		
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Keuntungan	Equal variances assumed	2,444	,129	-.401	28	,691	-758713,333	1891358,662	-4632985,923	3115559,257
	Equal variances not assumed			-.401	26,363	,692	-758713,333	1891358,662	-4643855,033	3126428,366

Sumber: Data Penelitian 2022

Hasil uji independent sample t-test pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagai berikut. Tingkat signifikansi untuk pengujian ini adalah 5%. Keputusan atas hipotesis yang diajukan didasarkan pada apakah sig. 2 (ekor) < 0,05 maka Ho ditolak dan sebaliknya. Terlihat dari tabel, Sig. 2 (berekor) adalah 0,691. Jika nilai ini lebih besar dari 0,05 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Dari sini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan yang signifikan antara gula tebu asli dengan varian rasa.

### c. Independents Sampel t-tes R/C ratio

Pengujian hipotesis dengan menggunakan uji independent sampel t-tes dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan R/C ratio antara gula semut original dan gula semut varian rasa secara signifikan. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

Ho = tidak terdapat perbedaan R/C ratio antara gula semut original dan varian rasa.

Ha = terdapat perbedaan R/C ratio antara gula semut original dan varian rasa.

Hasil perhitungan uji independent sampel t-tes dapat disajikan pada table berikut:

Tabel 12. Hasil uji hipotesis R/C ratio

Gula Semut	Mean	N	Std.Deviation	Std.Error Mean
<b>R/C ratio</b>	<b>Original</b>	13,67	15	1,589
	<b>Varian</b>	13,33	15	0,816



---

## Rasa

---

Sumber: Data Penelitian 2022

Tabel di atas merupakan hasil perhitungan statistik rasio R/C dua sampel yaitu virgin formic acid dan aromatized formic acid. Kita melihat bahwa dengan data R/C, rata-rata rasio Fort-Zucker asli adalah 13,67 dan N memiliki hingga 15 responden. Untuk data serapan asam format, rata-rata konversi rasa adalah 13,33. Tidak kurang dari 15 responden.

Hal ini menunjukkan bahwa rasio R/C rata-rata produsen asam format asli lebih tinggi daripada asam format aromatisasi. Standar deviasi menunjukkan bahwa asam format asli lebih tinggi dari asam format rasa.

Tabel 13. Hasil uji hipotesis R/C ratio

		Levene's Test for Equality of Variances		Independent Samples Test					95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
R/C ratio	Equal variances assumed	1.592	.217	.723	28	.476	.333	.461	-.611	1.278
	Equal variances not assumed			.723	20.914	.478	.333	.461	-.626	1.293

Sumber: Data penelitian 2022

Hasil uji independent sample t-test pada tabel di atas dapat dijelaskan sebagai berikut. Tingkat signifikansi untuk pengujian ini adalah 5%. Keputusan atas hipotesis yang diajukan didasarkan pada apakah sig. 2 (ekor) < 0,05 maka Ho ditolak dan sebaliknya. Terlihat dari tabel, Sig. 2 (berekor) adalah 0,476. Jika nilai ini lebih besar dari 0,05 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Dari sini dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan pada rasio R/C antara asam format asli dan varian rasa.

### KESIMPULAN

1. Gula Garpu Kelapa memiliki dua model bisnis, yaitu
  - 1) Gula Garpu Original dan
  - 2) Gula Garpu Rasa.

Dari kedua model tersebut diketahui terdapat selisih sebesar Rp 8.679 pada total biaya rata-rata yang disebabkan oleh produsen formicose asli dan varian rasa. dan dari hasil uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan biaya produksi gula tebu asli dan varian rasa. Adapun perbedaan pendapatan rata-rata, diketahui bahwa produsen gula semut asli dan varian rasa adalah 518.447 rubel. dan dari hasil uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara asam format asli dengan varian rasa.

2. Mengenai nilai R/C ratio dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nilai R/C ratio antara produsen formikosa asli dan varian aromatik yaitu 3,4 dan 2,7 yang berarti kedua perusahaan tersebut layak karena memiliki rasio R/C lebih besar dari satu (1) dan berdasarkan hasil uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada rasio R/C asam format asal. transformasi rasa.

### DAFTAR PUSTAKA

- Khotimah S., A. Kusmiatidan T. Agustina. 2014 *Analisis Pendapatan Pengrijin Gula Kelapadan Kontribusinya terhadap Pendapatan Keluarga di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. JSEP. 7 (2): 45-54.* Khotimah dalam Aulia, Setiawan, dan Isyanto (2021)
- Direktorat Jendral Perkebunan tahun 2021. " *Buku Statistik Perkebunan 201-2021*" , <http://ditjenbun.pertanian.go.id/tempalte/upload/202104/BukuStatistik-Perkebunan20192021-Ok.pdf>, diakses pada 18 Agustus, 2022, pukul 07.20.
- Wuisng, Jerry RH, Roddy Runtuwarouw dan Consuslasia Korompis 2019. *Konsep Kewirausahaan dan UMKM*. Sulawesi: Yayasan Makaria Waya

LuciuHermawan, "Dilemadivrsifikasi produk, jurnalstudiManajemen(Universitas Ma Chung:2015),143.

YasserM., Asfar, AM. I. A., AsfaA. M. I. TRianti, M., Budianto, E(2020).

Pengembngan Produk Olhan Gula MerahTebu dengan Pmanfaatan Ekstrk Herbal diDesa Latellang KabupatenBone. Panrita AbdiJurnal Pengabdian pada Masyarakat, 4(1), 42- 51.

Saleh, ARokhani, Rizal B2014. *Pengembngan ModalSosial dan Kwirausahaan mlalui Psdaya*. Lporan PenelitianKerjasama Dikti danPB. Bogor

Hamdi, A. S& BahruddinE. (2015). *Metde PenelitianKuantitatif AplikasiDalam Penddikan*. Ygyakarta. Depublish.

Lenainiika(2021), "Tknik Pengmbilan SampelPurposive dansnowball smpling

Prasetiyod. B., MuhaiminA. W., & Maulidah, S(2018). *AnalisisNilai TambahNira Klapa Pada Agrindustri Gula Merah Kelapa (Kasus Pda AgroindustriGula Mrah DesaKarangrejo KecamatanGarum, Blitar)*. Jurnal Ekonomipertanian dan Agribisnis, 2(1), 41-51.

Pardani, C(2017). *Peningktan pendaptan peraji gulamelalui agroindustri gulasemudiKabupatenTasikmalayaMimbarAgribisnis:JurnalPemikiran Masyarkat Ilmiah BerwawasanAgribisnis1(1), 23-30.*