

**ANALISIS KINERJA AGROINDUSTRI BAKPIA PINGPONG DI
KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

(Skripsi)

**Oleh:
INDAH DWI UMMU MASRIFATI
1614131023**



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2021**

ABSTRACT

ANALYSIS PERFORMANCE OF THE AGRO-INDUSTRY BAKPIA PINGPONG IN PUNGGUR SUBDISTRICT CENTRAL LAMPUNG DISTRICT

By

INDAH DWI UMMU MASRIFATI

This study aims were analyze (1) the contribution of stuffing ingredients to the production of Bakpia Pingpong, (2) production performance of Bakpia Pingpong Agroindustry, (3) financial performance of Bakpia Pingpong Agroindustry. This research uses a case study method on Bakpia Pingpong Agroindustry in Punggur Subdistrict, Central Lampung District. The research data was collected from April 2020 to June 2020. Data analysis method used were quantitative and qualitative descriptive analysis. The results of this study indicate that the contribution of the stuffing to the making of bakpia ping pong was different for each flavor variation. Based on the amount in the production of bakpia pingpong the contribution of green beans was 16.66 percent, red beans wa 18.89 percent, pumpkin was 18, 05 percent and purple sweet potato was 18.05 percent, while based on the cost contribution of green beans was 27.14 percent, red beans was 27.98 percent, pumpkin was 12.68 percent, and purple sweet potatoes was 14.84 percent. The physical production performance of Bakpia Pingpong Agroindustry as seen from productivity and measurable capacity was quite good when compared to previous research, the quality of bakpia based on consumer perspective in the category was good. The financial performance of Agroindustry Bakpia Pingpong is seen from the advantages of each flavor variant classified as feasible and profitable.

Keyword: agroindustry, contribution, performance, bakpia

ABSTRAK

ANALISIS KINERJA AGROINDUSTRI BAKPIA PINGPONG DI KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH

Oleh

INDAH DWI UMMU MASRIFATI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) kontribusi bahan isian pada produksi bakpia Pingpong, (2) kinerja produksi Agroindustri Bakpia Pingpong, (3) kinerja keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Data penelitian dikumpulkan pada April 2020 hingga Juni 2020. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kontribusi bahan isian terhadap pembuatan bakpia pingpong berbeda-beda untuk masing-masing variasi rasa, berdasarkan jumlahnya pada produksi bakpia pingpong kontribusi kacang hijau sebesar 16,66 persen, kacang merah sebesar 18,89 persen, labu kuning sebesar 18,05 persen dan ubi ungu sebesar 18,05 persen, sedangkan berdasarkan biaya kontribusi biaya kacang hijau sebesar 27,14 persen, kacang merah sebesar 27,98 persen, labu kuning sebesar 12,68 persen, dan ubi ungu sebesar 14,84 persen. Kinerja produksi Agroindustri Bakpia Pingpong secara fisik yang dilihat dari produktivitas dan kapasitas terukur cukup baik jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu, kualitas bakpia berdasarkan perspektif konsumen dalam kategori baik . Kinerja keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong dilihat dari keuntungan menunjukkan masing-masing varian rasa tergolong layak dan menguntungkan.

Kata kunci: agroindustri, kontribusi, kinerja, bakpia

**ANALISIS KINERJA AGROINDUSTRI BAKPIA PINGPONG DI
KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

**Oleh:
INDAH DWI UMMU MASRIFATI**

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN**

Pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2021**

**Judul Skripsi : ANALISIS KINERJA AGROINDUSTRI BAKPIA
PINGPONG DI KECAMATAN PUNGGUR
KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

Nama Mahasiswa : Indah Dwi Ummu Masrifati

NPM : 1614131023

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



1. Komisi Pembimbing

Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.
NIP 19600822 198603 2 001

Ir. Eka Kasymir, M.Si.
NIP 19630618 198803 1 003

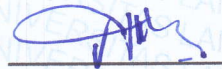
2. Ketua Jurusan Agribisnis

Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.
NIP 19691003 199403 1 004

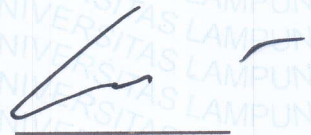
MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.



Sekretaris : Ir. Eka Kasymir, M.Si.



Anggota : Ir. Adia Nugraha, M.S.

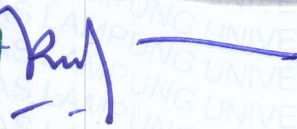


2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.

NIP. 19611020 198603 1 002



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 19 Agustus 2021

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Metro tanggal 18 Januari 1998 dari pasangan Bapak Chairul Muttaqin dan Ibu Suhartati, merupakan anak ke dua dari dua bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikannya di Taman Kanak-kanak (TK) Aisyiyah Bustanul Athfal Kota Metro pada tahun 2004, tingkat Sekolah Dasar (SD) di SDN 1 Kota Metro pada tahun 2010, tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMPN 3 Metro Pusat pada tahun 2013, dan tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Metro pada tahun 2016.

Pendidikan selanjutnya yang ditempuh yaitu di Universitas Lampung, Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, pada tahun 2016 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selama menjadi mahasiswa penulis pernah menjadi asisten dosen matakuliah Pengantar Ilmu Ekonomi pada tahun 2018, serta matakuliah Usahatani dan Praktik Pengenalan Pertanian pada tahun 2019.

Kegiatan Praktik Pengenalan Pertanian (homestay) telah dilaksanakan pada tahun 2016 selama 7 hari di Desa Cintamulya, Kecamatan Candipuro, Kabupaten Lampung Selatan. Penulis juga melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) tahun 2019 selama 40 hari di Desa Gistang, Kecamatan Blambangan Umpu, Kabupaten Way Kanan. Selanjutnya, penulis melaksanakan kegiatan Praktik Umum (PU) pada tahun 2019 selama 30 hari efektif kerja di PT Kanemory Food Service, Serang, Banten.

SANWACANA

Bismillahirrohmanirrohim

Alhamdulillahirobbil'alamin, rasa syukur terucap hanya kepada Allah SWT, karena hanya dengan izin dan kehendak-Nya. Shalawat dan salam selalu tercurah kepada teladan bagi seluruh umat Nabi Muhammad SAW sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Analisis Kinerja Agroindustri Bakpia Pingpong Di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah**. Skripsi ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan, arahan, bimbingan, motivasi, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M. Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S. P., M. Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis yang telah memberikan arahan, saran, dan nasihat.
3. Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti. M.S., sebagai Dosen Pembimbing Pertama yang telah memberikan ilmu, motivasi, nasihat, arahan, dukungan, dan bimbingan selama proses penyelesaian skripsi.
4. Ir. Eka Kasymir, M.Si., sebagai Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu, motivasi, nasihat, arahan, dukungan dan bimbingan selama proses penyelesaian skripsi.
5. Ir. Adia Nugraha, M.S., sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan ilmu, saran, dan arahan dalam penyempurnaan skripsi.
6. Dr. Ir. Sumaryo G. M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik atas saran, nasihat, motivasi, doa, dan bimbingan yang senantiasa diberikan.
7. Teristimewa kepada Ayahanda tercinta Chairul Muttaqin dan Ibunda tercinta Suhartati, serta Kakak dan Mamas tercinta Rahayu Eka Rahmawati dan

- Romy Desta Fauzi, yang selalu mendoakan, memberikan nasihat, dukungan, bantuan, motivasi serta segala kebaikan dan kasih sayang yang tak pernah terputus hingga penulis bisa mendapatkan gelar Sarjana Pertanian seperti yang kalian harapkan. Kesuksesanku kelak kupersembahkan kepada kalian.
8. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung, atas semua ilmu, nasihat, dan motivasi yang diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
 9. Karyawan-karyawan di Jurusan Agribisnis, Mba Iin, Mba Vanesa, Mba Tunjung, Mas Bukhari, dan Mas Boim atas semua bantuan dan kerja sama yang telah diberikan.
 10. Sahabat *till jannah* Misma Trimara yang telah menemani saat suka maupun duka, memberikan semangat, dukungan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
 11. Sahabat-sahabat kelompok belajarku, Mela Oktiviharti, Euis Kartika, S. P., Fadilla Sari, Luviana Ayu Ningtiyas, Jenesy Afgiani Reza, Meitry Indriastuti atas semangat dan dukungannya kepada penulis.
 12. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2016, Anggit Saskia, Ani Afika, Fifi Audreey, M. Faqih, Kartika Ruri, dan Izzudin Gustoro serta teman-teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu per satu, atas semangat dan dukungannya kepada penulis.
 13. Sahabat satu kosan Ara, Desi dan Fadhlilla yang selalu memberikan semangat, dukungan dan motivasi kepada penulis.
 14. Sahabat-sahabat sekolahku Resha Amalia, Agnesa Hilda, Alfiani Wahyuningtyas, Winda RGW, Dewi Anggun Lestari, Atika Nur R, Faradilla Riana yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
 15. Abang, Mba Agribisnis angkatan 2013, 2014, dan 2015, Bang Sony, Mba Ismah, Mba Indah Sabiela, dan abang, mba lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu, atas bantuan dan saran yang telah diberikan.
 16. Adik-adik agribisnis angkatan 2017, 2018, dan 2019 atas dukungan kepada penulis.

17. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak terlepas dari kesalahan dan masih jauh dari kata sempurna, tetapi semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak dimasa yang akan datang. Penulis meminta maaf atas segala kekurangan dan kesalahan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan terbaik atas bantuan yang diberikan. Amin.

Bandar Lampung, 2021
Penulis,

Indah Dwi Ummu Masrifati

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Kegunaan Penelitian.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Ruang lingkup Agroindustri	8
2. Bakpia.....	12
3. Kinerja Produksi	21
4. Laba/Keuntungan.....	23
B. Kajian Penelitian Terdahulu	24
C. Kerangka Pemikiran	30
III. METODE PENELITIAN	32
A. Metode, Lokasi, dan Waktu Pengumpulan Data.....	32
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional.....	32
C. Subyek, Sampel, dan Responden Penelitian.....	37

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	38
E. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	38
F. Metode Analisis Data.....	41
1. Kontribusi Bahan Isian.....	41
2. Kinerja Produksi	41
3. Kinerja Keuangan	43
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	45
A. Gambaran Umum Kabupaten Lampung Tengah	45
B. Gambaran Umum Kecamatan Punggur.....	45
1) Keadaan umum Kecamatan Punggur	45
2) Keadaan Geografi.....	46
3) Mata pencaharian	46
C. Gambaran Umum Agroindustri Bakpia Pingpong	47
1) Sejarah Agroindustri Bakpia Pingpong.....	47
2) Struktur Organisasi.....	48
3) Tata Letak/ Layout Agroindustri Bakpia Pingpong	49
4) Tenaga Kerja	51
5) Peralatan Agroindustri.....	51
6) Jenis Produk	52
7) Pemasaran Bakpia Pingpong.....	54
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	55
A. Karakteristik Responden Penelitian	55
1. Pemilik dan Karyawan Agroindustri Bakpia Pingpong.....	55
2. Konsumen Agroindustri Bakpia Pingpong.....	56
B. Produksi Bakpia Agroindustri Bakpia Pingpong	57
1. Proses Pembuatan Bakpia Pingpong	57
2. Bahan-bahan Produksi Bakpia Pingpong	62
3. Total Produksi Agroindustri Bakpia Pingpong	63
C. Kontribusi Bahan Isian terhadap Bahan Baku Bakpia Pingpong.....	64
1) Berdasarkan jumlah.....	65

2) Berdasarkan biaya	66
D. Kinerja Produksi Agroindustri Bakpia Pingpong.....	67
1) Produktivitas Tenaga Kerja	68
2) Kapasitas	69
3) Kualitas.....	72
D Kinerja Keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong.....	73
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	83
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perusahaan menurut wilayah dan skala usaha Provinsi Lampung tahun 2016.....	2
2. Jumlah UMKM di Kabupaten Lampung Tengah 2018.....	3
3. Jumlah produksi agroindustri bakpia di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah.....	4
4. Nilai kandungan gizi margarin per 100 g.....	15
5. Kajian penelitian terdahulu.....	25
6. Hasil uji validitas dan reliabilitas terhadap atribut kualitas pada Agroindustri Bakpia Pingpong.....	40
7. Jumlah penduduk di Kecamatan Punggur berdasarkan mata pencaharian, tahun 2015.....	47
8. Rata-rata jam kerja karyawan pada Agroindustri bakpia Pingpong masing-masing varian rasa.....	51
9. Peralatan produksi Agroindustri Bakpia Pingpong.....	52
10. Sebaran umur dan jenis kelamin responden agroindustri Bakpia Pingpong.....	55
11. Sebaran konsumen Agroindustri Bakpia Pingpong menurut umur, jenis kelamin dan pendidikan konsumen agroindustri Bakpia Pingpong, Lampung Tengah 2020.....	57
12. Penggunaan bahan-bahan produksi bakpia pingpong per bulan.....	63

13. Rata-rata jumlah produksi Bakpia Pingpong per varian rasa.....	64
14. Kontribusi bahan-bahan produksi terhadap pembuatan bakpia masing-masing varian rasa berdasarkan jumlah per bulan.....	65
15. Kontribusi bahan- bahan produksi terhadap pembuatan bakpia masing-masing variasi rasa berdasarkan biaya per produksi.....	67
16. Nilai produktivitas tenaga kerja masing-masing variasi rasa pada Agroindustri Bakpia Pingpong per produksi.....	69
17. Kapasitas utilisasi dan efisiensi Agroindustri Bakpia Pingpong masing-masing varian rasa.....	70
18. Atribut penilaian yang terkait dengan kualitas produk bakpia berdasarkan perspektif konsumen Agroindustri Bakpia Pingpong 2020.....	72
19. Rata-rata jumlah penggunaan bahan baku Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan.....	74
20. Biaya tenaga kerja masing-masing variasi rasa per bulan Agroindustri Bakpia Pingpong.....	75
21. Rata-rata biaya variabel pada produksi bakpia pingpong langsung masing-masing varian rasa di Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan, 2020.....	76
22. Biaya tetap pada Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan, 2021.....	77
23. Keuntungan bakpia varian kacang hijau Agroindustri Bakpia Pingpong.....	79
24. Keuntungan bakpia varian kacang merah Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan.....	80
25. Keuntungan bakpia varian labu kuning Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan.....	81
26. Keuntungan bakpia varian ubi ungu Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan.....	82

27. Bahan baku dan total produksi Bakpia Pingpong varian kacang hijau di Agroindustri Bakpia Pingpong Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	91
28. Bahan baku dan total produksi Bakpia Pingpong varian kacang merah di Agroindustri Bakpia Pingpong Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	92
29. Bahan baku dan total produksi Bakpia Pingpong varian labu kuning di Agroindustri Bakpia Pingpong Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	93
30. Bahan baku dan total produksi Bakpia Pingpong varian ubi ungu di Agroindustri Bakpia Pingpong Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	94
31. Biaya bahan baku masing-masing variasi rasa Bakpia Pingpong per bulan.....	95
32. Biaya tetap Agroindustri Bakpia Pingpong per bulan.....	95
33. Biaya variabel masing-masing variasi rasa Bakpia Pingpong per bulan... ..	96
34. Rata-rata jam kerja karyawan pada Agroindustri bakpia Pingpong masing-masing varian rasa.....	97
35. Total upah tenaga kerja produksi masing-masing varian rasa per bulan Bakpia Pingpong.....	97
36. Penyusutan alat Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	97
37. Kontribusi bahan-bahan produksi terhadap pembuatan bakpia masing-masing varian rasa berdasarkan jumlah per bulan.....	99
38. Kontribusi bahan- bahan produksi terhadap pembuatan bakpia masing-masing variasi rasa berdasarkan biaya per produksi.....	100
39. Produktivitas tenaga kerja masing-masing varian rasa pada AgroindustriBakpia Pingpong.....	101

40. Kapasitas masing-masing varian rasa pada Agroindustri Bakpia Pingpong.....	101
41. Atribut penilaian yang terkait dengan kualitas produk bakpia berdasarkan perspektif konsumen Agroindustri Bakpia Pingpong....	102
42. Keuntungan bakpia varian kacang hijau per bulan di Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	103
43. Keuntungan bakpia varian kacang merah per bulan di Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	104
44. Keuntungan bakpia varian labu kuning per bulan di Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	105
45. Keuntungan bakpia varian ubi ungu per bulan di Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	106
46. Identitas konsumen responden Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	107
47. (Lanjutan) Identitas konsumen responden Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	108
48. Skor penilaian konsumen terhadap kualitas bakpia pingpong Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	109
49. Uji Validitas kuesioner kualitas Bakpia Pingpong.....	110
50. (Lanjutan) Uji Validitas kuesioner kualitas Bakpia Pingpong.....	111
51. Hasil uji reliabilitas kuesioner kualitas Bakpia Pingpong.....	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Subsystem Agribisnis (Soekartawi, 2003).....	9
2. Bagan alir pembuatan kulit bakpia.....	18
3. Bagan alir pembuatan isian bakpia.....	19
4. Bagan alir pengisian bakpia.....	20
5. Bagan Alir Analisis Kinerja Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.....	31
6. Struktur organisasi Agroindustri Bakpia Pingpong.....	49
7. Tata letak Agroindustri Bakpia Pingpong.....	50
8. Bakpia Pingpong.....	53
9. Bagan proses produksi Bakpia Pingpong.....	58
10. Bagan alir pembuatan isian Bakpia Pingpong.....	59
11. Bagan alir pengisian Bakpia Pingpong.....	60
12. Proses pencetakan Bakpia Pingpong.....	61
13. Proses pemanggangan Bakpia Pingpong.....	61
14. Kotak kemasan oleh-oleh Bakpia Pingpong.....	62
15. Kemasan kotak plastik untuk reseller Bakpia Pingpong.....	62

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumberdaya alam yang melimpah mulai dari pertanian, kehutanan, perikanan, dan pertambangan. Sumberdaya alam tersebut berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 35,53 persen di tahun 2018 menurut lapangan usaha, sehingga memberikan peran yang cukup besar dalam perekonomian secara keseluruhan (Badan Pusat Statistik, 2019).

Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang perekonomiannya juga ditumpu oleh sektor pertanian. Peranan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Provinsi Lampung yang menunjukkan bahwa sumbangan terbesar Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) di Provinsi Lampung pada tahun 2019 diperoleh dari usaha pertanian, diikuti dengan industri pengolahan, dan sektor perdagangan sebesar . Akan tetapi, persentase usaha pertanian mengalami penurunan selama lima tahun terakhir, sedangkan presentase industri pengolahan mengalami fluktuasi yaitu sebesar 19,44 persen pada tahun 2019 (Badan Pusat Statistik, 2019).

Keterkaitan antara sektor pertanian dan sektor industri pertanian atau agroindustri sangat diperlukan, keterkaitan ini terlihat dengan adanya perkembangan pengolahan hasil pertanian melalui agroindustri. Peran agroindustri di Indonesia dilakukan salah satunya melalui Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) karena UMKM merupakan tulang punggung perekonomian di Indonesia. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kelompok pelaku ekonomi

terbesar dalam perekonomian Indonesia dan terbukti menjadi katup pengaman perekonomian nasional dalam masa krisis, serta menjadi dinamisator pertumbuhan ekonomi pasca krisis ekonomi. Data pada Tabel 1 menyajikan jumlah usaha/perusahaan menurut wilayah dan skala usaha Provinsi Lampung tahun 2016.

Tabel 1. Perusahaan menurut wilayah dan skala usaha Provinsi Lampung tahun 2016.

No	Nama Kabupaten/Kota	Skala Usaha		
		UMK	UMB	Jumlah
1	Lampung Barat	24.266	146	24.412
2	Tanggamus	50.012	157	50.169
3	Lampung Selatan	81.981	567	82.548
4	Lampung Timur	110.709	429	111.138
5	Lampung Tengah	114.403	678	115.081
6	Lampung Utara	54.102	299	54.401
7	Way Kanan	35.454	101	35.555
8	Tulangbawang	33.529	361	33.890
9	Pesawaran	40.686	120	40.806
10	Pringsewu	39.715	295	40.010
11	Mesuji	16.417	106	16.523
12	Tulangbawang Barat	20.836	126	20.962
13	Pesisir Barat	10.575	52	10.627
14	Kota Bandar Lampung	114.809	2.561	117.370
15	Kota Metro	23.138	430	23.568
Provinsi Lampung		770.632	6.428	777.060

Sumber: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, 2016.

Keterangan : UMK : Usaha Menengah Kecil

UMB : Usaha Menengah Besar

Selain menjadi sektor usaha yang paling besar kontribusinya terhadap pembangunan nasional, UMKM juga menciptakan peluang kerja yang cukup besar bagi tenaga kerja dalam negeri, sehingga sangat membantu upaya mengurangi pengangguran. Jumlah UMK Kabupaten Lampung Tengah tahun 2016 mencapai 114.403 dan UMB sebesar 115.081 sehingga amat penting bagi perekonomian dalam menyumbang PDB serta menampung tenaga kerja. Data pada Tabel 2 menyajikan jumlah usaha/perusahaan menurut wilayah dan skala usaha di Kabupaten Lampung Tengah tahun 2018.

Tabel 2. Jumlah UMKM di Kabupaten Lampung Tengah 2018.

No.	Kecamatan	Jumlah UMKM Aktif
1	Kalirejo	15
2	Bangun Rejo	7
3	Padang Ratu	12
4	Gunung Sugih	101
5	Trimurjo	40
6	Punggur	205
7	Terbanggi Besar	156
8	Seputih Raman	112
9	Rumbia	98
10	Seputih Banyak	24
11	Seputih Mataram	76
12	Seputih Surabaya	12
13	Terusan Nunyai	30
14	Sendang Agung	7
15	Selagai Lingga	10
16	Pubian	13
17	Anak Tuha	8
18	Bumi Ratu Nuban	11
19	Bekri	6
20	Kota Gajah	277
21	Way Pangubuan	5
22	Seputih Agung	11
23	Bumi Nabung	10
24	Way Seputih	13
25	Bandar Mataram	9
26	Bandar Surabaya	10
27	AnaK Ratu Aji	17
28	Putra Rumbia	25

Sumber : Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Lampung Tengah, 2019

Berdasarkan data Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Lampung Tengah, Kecamatan Punggur memiliki jumlah UMKM terbanyak kedua setelah Kecamatan Kota Gajah. Ditinjau dari jenis usaha yaitu jasa, perdagangan dan aneka usaha, Kecamatan Punggur unggul dalam jenis UMKM aneka usaha sebanyak 134 unit sedangkan Kecamatan Kota Gajah sebanyak 37 unit. Jenis UMKM aneka usaha merupakan UMKM yang berada di bidang usaha pertanian antara lain agroindustri keripik ubi kayu, peternak ayam broiler, agroindustri bakpia, agroindustri tahu.

Agroindustri pengolahan memerlukan sarana-sarana produksi yang salah satunya adalah bahan baku produksi. Terdapat hasil pertanian yang menjadi bahan baku utama seperti tepung terigu yang diolah menjadi berbagai jenis makanan. Salah

satu industri yang menghasilkan produk olahan makanan yang berbahan baku tepung terigu adalah bakpia. Bakpia merupakan makanan ringan yang kerap dijadikan buah tangan yang cukup populer. Data pada Tabel 3 menyajikan jumlah produksi agroindustri bakpia di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah tahun 2019.

Tabel 3. Jumlah produksi agroindustri bakpia di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah.

No	Nama Agroindustri	Jumlah Produksi (buah/hari)
1	Bakpia Pingpong	1.000- 2.000
2	Bakpia Oma Dian	1.000- 1.500

Sumber: Profil Kecamatan Punggur, 2019 (tidak dipublikasikan)

Bakpia Pingpong merupakan salah satu usaha bakpia di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah yang telah berjalan hampir lima tahun dengan produksi lebih besar dibandingkan dengan Bakpia Oma Dian. Ibu Yuyun Wahyuni pemilik dari usaha bakpia pingpong ini dalam menjalankan usahanya telah melewati banyak kendala yang dapat mempengaruhi proses produksi Bakpia Pingpong, antara lain harga bahan tak langsung hasil pertanian yang digunakan sebagai isian bakpia, seperti kacang hijau, ubi dan pisang yang cukup berfluktuasi akan memengaruhi proses produksi bakpia yang memiliki permintaan yang fluktuatif pula. Selain itu, persaingan dengan kompetitor usaha sejenis menjadi kendala pemasaran dan akan berpengaruh terhadap pendapatan Agroindustri Bakpia Pingpong.

Pengembangan pengolahan bahan isian dari hasil pertanian seperti bakpia pingpong secara tidak langsung dapat meningkatkan permintaan atas produk pertanian seperti kacang hijau, kacang merah, labu kuning dan ubi ungu, pengembangan pengolahan tersebut sangat diperlukan untuk mendorong tumbuhnya agroindustri di Provinsi Lampung. Hal tersebut, dapat dilakukan dengan pengolahan bahan langsung dan bahan tak langsung melalui proses produksi Bakpia Pingpong yang baik.

Proses produksi Bakpia Pingpong memengaruhi kinerja produksi agroindustri tersebut. Kinerja merupakan hasil kerja atau prestasi kerja yang telah dilakukan oleh agroindustri. Kinerja yang baik akan menghasilkan keluaran (*output*) yang baik. Agar kegiatan produksi dapat memperoleh hasil yang sesuai dengan yang diharapkan, maka fungsi pengadaan bahan baku, fungsi pengolahan, dan fungsi pemasaran harus dapat bekerja dengan baik secara efektif dan efisien. Cara untuk mengetahui apakah fungsi-fungsi tersebut telah berjalan dengan baik yaitu dengan penilaian kinerja. Penilaian kinerja produksi dapat dilihat dari produktivitas, kapasitas, kualitas, dan keuntungan.

Selain itu, hal yang sangat penting dalam kelancaran melakukan kegiatan usaha salah satunya adalah bagaimana mengelola keuangan agroindustri agar lancar dan dapat mendatangkan manfaat jangka panjang. Dalam proses produksi industri rumahan terdapat berbagai masalah, diantaranya adalah biaya yang digunakan sering kali lebih tinggi dari standar biaya yang telah dianggarkan sebelumnya. Penyebab utama tingginya biaya produksi antara lain pemborosan bahan baku dan bahan penolong, waktu kerja, dalam penggunaan mesin dan peralatan, dan penggunaan modal kerja. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Kinerja Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah”**.

B. Rumusan Masalah

Agroindustri Bakpia Pingpong tidak terlepas dari masalah dalam menjalankan usahanya. Kepemilikan usaha yang berupa perorangan menyebabkan terbatasnya modal untuk produksi. Fluktuasi permintaan pasar terhadap Bakpia Pingpong akan berpengaruh pada frekuensi produksi, hal ini juga akan berdampak pada pendapatan dan kelancaran agroindustri. Fluktuasi harga bahan bakujuga akan mempengaruhi jumlah pendapatan pelaku usaha.

Kelancaran kegiatan agroindustri juga dipengaruhi oleh manajemen pengelolaan usaha industri tersebut. Banyaknya usaha sejenis membuat Agroindustri Bakpia Pingpong ini perlu melakukan inovasi untuk produknya, selain akan

meningkatkan nilai tambah, juga menarik minat konsumen. Peran bahan tak langsung khususnya isian, seperti isian hasil pertanian yaitu kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu kuning sangat penting selain dalam inovasi produk juga berperan dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, sehingga perlu diketahui kontribusi bahan isian hasil pertanian dalam pengolahan Bakpia Pingpong.

Permasalahan-permasalahan tersebut juga berkaitan erat dengan kinerja agroindustri Bakpia Pingpong dan pengaruhnya terhadap keuntungan yang akan diperoleh para pelaku agroindustri. Peningkatan produksi bakpia akan diikuti oleh peningkatan pendapatan dan keuntungan agroindustri sehingga diperlukan evaluasi terhadap peningkatan kinerja agroindustri tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini, yaitu:

- 1) Bagaimana kontribusi bahan isian pada Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah?
- 2) Bagaimana kinerja produksi Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah ?
- 3) Bagaimana kinerja keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang disusun, maka tujuan penelitian ini, yaitu:

- 1) Menganalisis kontribusi bahan isian pada Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah
- 2) Menganalisis kinerja produksi Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.
- 3) Menganalisis kinerja keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna untuk :

- 1) Agroindustri. Penelitian dapat memberikan informasi bagi pelaku usaha Agroindustri Bakpia mengenai besar kebutuhan dan kontribusi bahan isian serta keuntungan yang diperoleh. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi dan motivasi pelaku usaha untuk dapat mengembangkan usahanya melalui kinerja usaha.
- 2) Pemerintah atau instansi. Penelitian dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pemerintah dalam pengambilan keputusan kebijakan untuk mengembangkan agroindustri khususnya agroindustri bakpia
- 3) Peneliti lain. Penelitian ini diharapkan dapat sebagai salah satu bahan referensi atau pembanding untuk penelitian sejenis.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

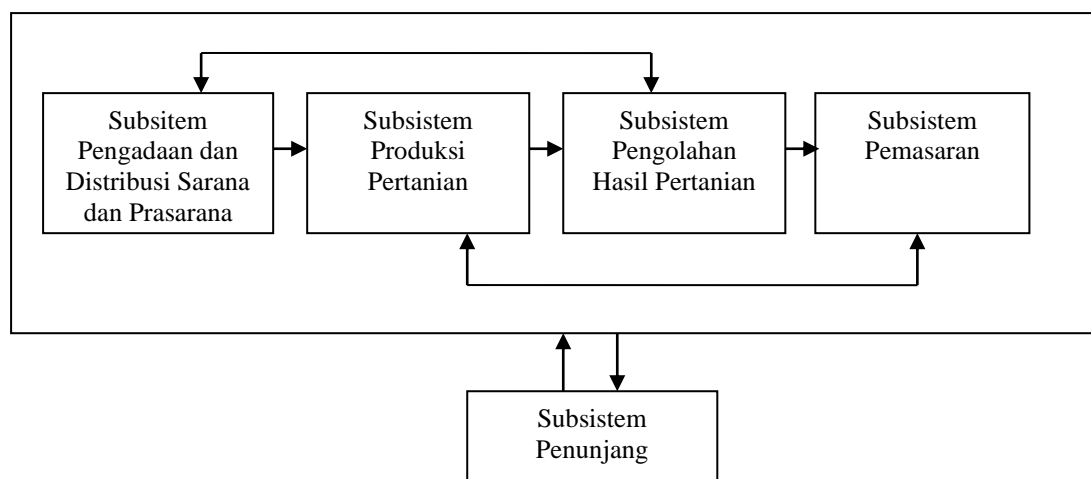
A. Tinjauan Pustaka

1. Ruang Lingkup Agroindustri

a) Definisi Agroindustri

Secara harfiah, agribisnis terdiri dari dua unsur kata yaitu agri yang berasal dari kata *agriculture* yang berarti pertanian dan bisnis dari kata *business* yang berarti usaha, sehingga agribisnis adalah perdagangan atau pemasaran hasil pertanian sedangkan dalam arti luas bahwa konsep agribisnis Industri makanan dan minuman sebenarnya adalah suatu konsep yang utuh, mulai dari proses produksi, mengolah hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian (Soekartawi, 2003).

Agribisnis merupakan suatu cara lain melihat pertanian sebagai suatu sistem bisnis yang terdiri dari empat subsistem yang berkaitan yaitu : subsistem agribisnis hulu, (pengadaan dan penyaluran sarana produksi), subsistem agribisnis usaha tani (produksi primer), subsistem agribisnis hilir (pengolahan, penyimpanan, distribusi tata niaga), dan sub sistem jasa penunjang. Agribisnis secara umum mengandung pengertian sebagai keseluruhan operasi yang terkait dengan aktivitas untuk menghasilkan dan mendistribusikan input produksi, aktivitas untuk produksi usaha tani, untuk pengolahan dan pemasaran (Saragih, 2010).



Gambar 1. Subsistem Agribisnis (Soekartawi, 2003).

Agroindustri adalah suatu kegiatan atau usaha yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan melalui proses transformasi dengan menggunakan perlakuan fisik dan kimia, penyimpanan, pengemasan, serta distribusi. Ciri penting dari agroindustri yaitu kegiatannya tidak tergantung musim, membutuhkan manajemen usaha yang moderen, pencapaian skala usaha yang optimal dan efisien, serta mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi (Zakaria, 2007).

Pembangunan jangka panjang dalam pencapaian struktur ekonomi yang seimbang dicapai dengan adanya kemampuan dan kekuatan pertanian yang tangguh. Pengembangan sektor pertanian tersebut perlu didukung oleh sektor industri pertanian atau disebut juga agroindustri. Peran agroindustri cukup penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian, menyediakan lapangan kerja produktif, dan sebagai salah satu sumber devisa negara (Haryono, 2009).

Pengaruh agroindustri mentransformasi produk primer ke produk olahan sehingga menciptakan nilai tambah tinggi, melalui perubahan fisik atau kimia, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi. Perubahan terjadi dari proses pengolahan komoditas pertanian menjadi produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*), termasuk penanganan pasca panen, industri pengolahan makanan dan minuman, industri biofarmaka, industri bioenergi, industri pengolahan hasil ikutan (*by-product*), serta industri agrowisata. Dengan

demikian, agroindustri merupakan kegiatan lintas sektor yang memanfaatkan dan memberi nilai tambah bagi sumberdaya pertanian (Arifin, 2004).

Komponen agroindustri terdiri dari :

- a. Bahan mentah dan bahan pembantu. Faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam pengadaan bahan mentah dan bahan pembantu adalah kontinuitas, kualitas, kuantitas, dan harga.
- b. Tenaga kerja. Faktor yang harus diperhatikan adalah kualifikasi atau keterampilan dan upah.
- c. Modal. Faktor yang harus diperhatikan dalam memperoleh modal adalah kemudahan, tingkat bunga, dan ketersediannya.
- d. Manajemen dan teknologi, meliputi tenaga manajemen yang memadai, kontrol kualitas, dan ketersediaan teknologi yang sesuai.
- e. Fasilitas penunjang, meliputi penelitian dan pengembangan, sistem informatika, dan infrastruktur (Muelgini, dkk, 1993 dalam Hidayatullah, 2004).

Berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, industri dapat dibedakan menjadi:

- 1) Industri rumah tangga, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari empat orang. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya. Misalnya: industri anyaman, industri kerajinan, industri tempe atau tahu, dan industri makanan ringan.
- 2) Industri kecil, yaitu industri yang tenaga kerjanya berjumlah sekitar 5 sampai 19 orang. Ciri industri kecil adalah memiliki modal yang relatif kecil, tenagakerjanya berasal dari lingkungan sekitar atau masih ada hubungan saudara. Misalnya: industri genteng, industri batu bata, dan industri pengolahan rotan.
- 3) Industri sedang, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 20 sampai 90 orang. Ciri industri sedang adalah memiliki modal yang cukup besar, tenaga kerja memiliki keterampilan tertentu, dan pimpinan perusahaan

memiliki kemampuan manajerial tertentu. Misalnya: industri konveksi, industri bordir, industri makanan dan industri keramik.

- 4) Industri besar, yaitu industri dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang. Ciri industri besar adalah memiliki modal besar yang dihimpun secara kolektif dalam bentuk pemilikan saham, tenaga kerja harus memiliki keterampilan khusus, dan pimpinan perusahaan dipilih melalui uji kemampuan dan kelayakan (*fit and profer test*). Misalnya: industri tekstil, industri mobil, industri besi baja, dan industri pesawat terbang (Sajo, 2009).

Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur termasuk kategori agroindustri skala rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja berjumlah 3 orang yang berasal dari lingkungan sekitar serta jumlah modal yang relatif cukup. Peralatan yang digunakan pada agroindustri bakpia ini masih termasuk dalam kategori tradisional dan standar. Terdapat tiga kegiatan utama dalam agroindustri bakpia pingpong ini, yaitu kegiatan pengadaan bahan baku, kegiatan pengolahan, dan kegiatan pemasaran.

b) Pengolahan pada Agroindustri

Agroindustri adalah sebagai kegiatan pengolahan sumber bahan baku yang bersumber dari tanaman ataupun hewan. Artinya, bahwa kegiatan atau proses agroindustri merupakan upaya: 1) untuk meningkatkan nilai tambah produk, 2) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan, dapat digunakan atau dapat dimakan, 3) meningkatkan daya simpan, 4) menambah pendapatan dan keuntungan bagi produsen (Soekartawi, 2000).

Pengembangan agroindustri ke depan perlu diarahkan ke dalam struktur agroindustri lebih ke hilir (pengolahan dan pemasaran), dengan tujuan menciptakan dan meningkatkan nilai tambah (*added value*) sebesar mungkin di dalam negeri, mendiversifikasikan produk yang mengakomodasikan preferensi konsumen, dan memanfaatkan segmen-segmen pasar yang berkembang, baik dalam negeri maupun di pasar internasional (Saragih, 1998 dalam Hidayatullah, 2004).

Terdapat beberapa alasan pentingnya peranan agroindustri pada pengolahan hasil pertanian, antara lain:

- a. Meningkatkan nilai tambah Pengolahan hasil yang baik dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses.
- b. Meningkatkan kualitas hasil. Kualitas hasil yang baik akan menyebabkan nilai barang menjadi lebih tinggi dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja. Bila hasil pertanian langsung dijual tanpa diolah terlebih dahulu maka kesempatan kerja pada kegiatan pengolahan akan hilang, sebaliknya bila dilakukan pengolahan hasil maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas pertanian tertentu justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.
- d. Meningkatkan keterampilan produsen. Keterampilan dalam mengolah hasil akan menyebabkan terjadi peningkatan keterampilan secara kumulatif sehingga pada akhirnya juga akan memperoleh hasil pendapatan usahatani yang lebih besar.
- e. Meningkatkan pendapatan produsen. Konsekuensi logis dari hasil olahan yang lebih baik adalah menyebabkan total pendapatan lebih tinggi karena kualitas hasil yang lebih baik dan harganya lebih tinggi (Soekartawi, 2000).

2. Bakpia

Menurut Ihsan (2010) bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau saja melainkan rasa coklat, keju, kumbu hijau, dan lain-lain. Rasanya yang legit karena terbuat dari campuran kacang hijau dan gula pasir lalu dibungkus dengan adonan tepung dengan sedikit minyak nabati.

a. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam membuat bakpia, sebagai berikut.

1) Bahan Langsung

Bahan baku langsung atau *direct material* adalah semua bahan yang merupakan bagian dari barang jadi yang di hasilkan, yang jumlahnya lebih dominan dari bahan lainnya. Biaya yang di keluarkan untuk membeli bahan baku langsung ini mempunyai hubungan yang erat dan sebanding dengan jumlah barang jadi yang di hasilkan (Nurhayati dan Komara, 2013). Bahan baku langsung yang digunakan dalam proses produksi bakpia antara lain.

a) Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari bulir gandum. Tepung terigu umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan bakpia. Kadar protein tepung terigu berkisar antara 8 – 14%. (Gomez, 2007 dalam Lubis, Erfiza, Ismaturahmi. dan Fahrizal, 2013).

Gandum yang telah diolah menjadi tepung terigu menurut (Rustandi, 2011) dapat digolongkan menjadi 3 tingkatan yang dibedakan berdasarkan kandungan protein yang dimiliki, yakni :

- a) *Hard flour* (kandungan protein 12% – 14%) Tepung ini mudah dicampur dan difermentasikan, memiliki daya serap air tinggi, elastis, serta mudah digiling. Jenis tepung ini cocok untuk membuat bakpia, mie, dan pasta.
- b) *Medium flour* (kandungan protein 10,5% – 11,5%) Tepung ini cocok untuk membuat adonan dengan tingkat fermentasi sedang, seperti donat, bakso, cake, dan muffin.
- c) *Soft flour* (kandungan protein 8% – 9%) Tepung ini memiliki daya serap rendah, sukar diuleni, dan daya pengembangan rendah. Tepung ini cocok untuk membuat kue kering, biskuit, pastel.

2) Bahan Baku Tidak Langsung

Bahan baku tidak langsung atau disebut juga dengan *indirect material*, adalah bahan baku yang ikut berperan dalam proses produksi tetapi tidak secara langsung tampak pada barang jadi yang dihasilkan (Nurhayati dan Komara, 2013). Bahan baku tidak langsung dalam pembuatan bakpia adalah minyak, margarin, air, gula pasir, dan garam.

a) Minyak

Minyak berfungsi sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih serta penambah nilai kalori pangan. Mutu minyak goreng ditentukan oleh titik asapnya, yaitu suhu pemanasan minyak sampai terbentuknya *akrolein* yang tidak diinginkan dan dapat menimbulkan rasa gatal ditenggorokan. Hidrasi gliserol akan membentuk *aldehid* tidak jenuh atau *akrolein*. Makin tinggi titik asap, maka makin baik mutu minyak goreng tersebut (Ketaren, 1986). Titik asap minyak goreng tergantung dari kadar gliserol bebas. Lemak yang telah digunakan untuk menggoreng, titik asapnya akan turun karena telah terjadi hidrolisa molekul lemak. Hidrolisa dapat dicegah dengan memanaskan minyak atau lemak pada suhu yang tidak terlalu tinggi dari seharusnya (Winarno, 2002).

b) Margarin

Menurut Winarno (2002), margarin atau *oleo margarine* pertama kali dibuat dan dikembangkan tahun 1869 oleh Mege Moorries dengan menggunakan lemak sapi. Margarin merupakan pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi, rasa dan gizi hampir sama. Margarin merupakan salah satu sumber energi dengan vitamin A, D, E dan K serta memiliki jumlah kalori yang lebih sedikit dari pada mentega biasa. Berikut ini merupakan nilai kandungan gizi margarin per 100 g menurut Kementrian Kesehatan Republik Indonesia disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai kandungan gizi margarin per 100 g.

No	Komposisi	Jumlah
1	Energi (kkal)	720
2	Protein (g)	0,6
3	Lemak (g)	4,4
4	Karbohidrat (g)	81
5	Kalsium (mg)	20
6	Fosfor (mg)	16
7	Vitamin A (SI)	2000
8	Vitamin B1 (mg)	0,2
9	Vitamin C (mg)	0,25

Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia,

c) Air

Air merupakan bahan yang sangat penting bagi kehidupan manusia dan menjadi komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, serta cita rasa pada makanan. Selain itu, air berfungsi sebagai pendispersi berbagai senyawa yang ada di dalam bahan makanan dan berfungsi sebagai pelarut (Winarno, 2002). Menurut Rahzarni (2009), air berfungsi sebagai pelarut gula pasir, garam dan bahan lainnya hingga merata. Air juga berfungsi memperkuat gluten, dan mengatur kekenyalan adonan. gula juga berfungsi sebagai pengawet karena memiliki sifat higroskopis.

d) Garam

Menurut Matz dan Matz (1978) fungsi garam dalam pembuatan adonan penambah rasa gurih, pembangkit rasa bahan-bahan lainnya, pengontrol waktu fermentasi dari adonan beragi, penambah kekuatan gluten, pengatur warna kulit dan mencegah timbulnya bakteri-bakteri dalam adonan.

Pengertian garam menurut Mudjajanto dan Yulianti, 2004 dalam pembuatan kue, garam yang ditambahkan ke dalam adonan merupakan garam dapur dengan nama kimia natrium klorida (NaCl). Selain dapat membantu memperbaiki rasa, penambah kekuatan gluten, pengatur warna kulit, penambahan garam berpengaruh dalam membantu kegiatan ragi pada saat proses fermentasi, peranannya mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan bakpia.

e) Gula

Menurut Buckle *et al.*, (1987) gula ditambahkan pada jenis bakpia tertentu (bakpia basah, bakpia kering, dan kue kering) untuk melengkapi karbohidrat yang ada, untuk fermentasi, dan untuk memberikan rasa yang lebih manis. Fungsi gula adalah untuk memberi rasa manis pada bakpia. Gula termasuk pengawet dalam pembuatan aneka ragam produk-produk makanan. Gula terbagi menjadi berbagai bentuk antara lain sukrosa, glukosa dan fruktosa. Sukrosa adalah gula yang dikenal sebagai gula pasir dan banyak digunakan dalam industri makanan, baik berbentuk kristal halus, kadar maupun dalam bentuk cair (Winarno, 2002).

Bahan penolong yang digunakan sebagai isian bakpia yang berasal dari hasil pertanian, seperti:

1) Kacang Hijau

Pada umumnya isian kue pia adalah kacang hijau. Menurut Susanto dan Saneto (1994) kacang hijau merupakan salah satu tanaman keluarga Leguminosa yang populer dan dikonsumsi secara luas di negara – negara Asia, termasuk Indonesia. Beberapa nama diberikan terhadap kacang hijau ini antara lain *Vigna radiata* L., *Phaseolus radiatus* L., *Phaseolus aearus* roxb. Gizi yang terkandung pada kacang hijau relatif besar, terutama kandungan protein dan karbohidrat. Komposisi selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 7.

2) Ubi Ungu

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.Poir) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain berwarna putih, kuning dan merah. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas* L. Poir memiliki warna yang ungu yang cukup pekat pada daging ubinya sehingga banyak menarik perhatian.

Pengolahan ubi jalar ungu juga semakin bervariasi seiring makin meningkatnya produksi ubi jalar ungu. Pengolahan menjadi tepung adalah salah satu bentuk produk olahan yang dapat meningkatkan kemandirian bangsa dengan mengurangi penggunaan tepung terigu import. Presentase minat industri untuk mencoba

tepung ubi jalar, yaitu sekitar 68,41% perusahaan berminat untuk mencoba dan 8 hanya sekitar 31,58% perusahaan yang tidak berminat untuk mencoba (Djami, 2007).

3) Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)

Kacang merah merupakan jenis tanaman kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi sebagai makanan pelengkap, maupun sebagai bahan baku produksi makanan seperti kue, bakpia dan lain-lain. Kacang merah merupakan sumber nabati yang cukup potensial sekaligus sumber energi yang cukup tinggi karena mengandung karbohidrat, serat dan mineral yang cukup tinggi (Bestari, 2013).

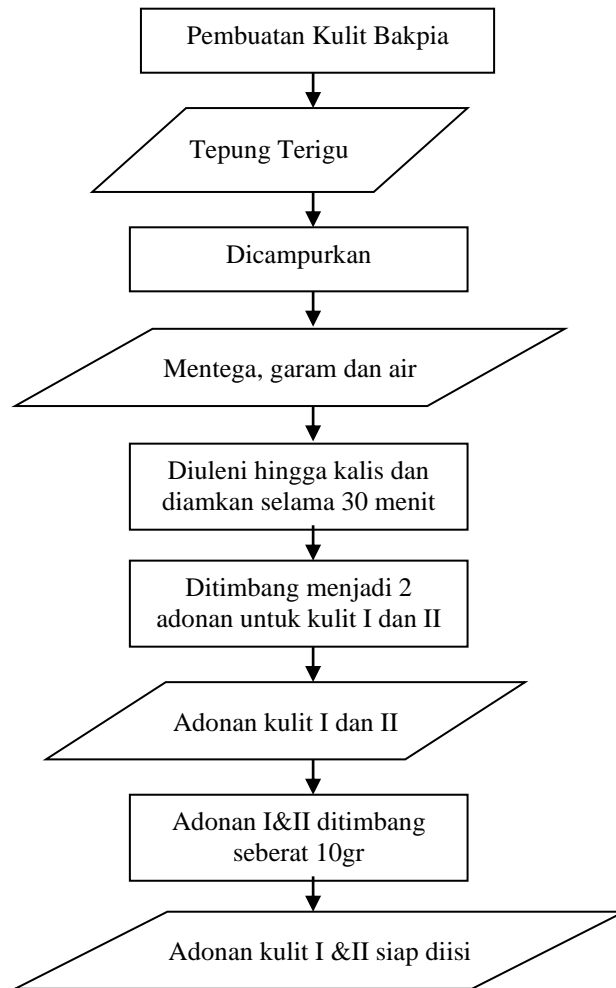
4) Labu Kuning

Labu kuning (*Cucurbita maxima*) atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal pelbagai jenis kanker. Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, serta dapat 11 menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. Warna kuning yang terdapat dalam labu kuning banyak mengandung beta karoten (provitamin A) yang baik untuk kesehatan mata. Beta karoten mempunyai sifat fungsional sebagai antioksidan dan melindungi jaringan akibat adanya radikal bebas dalam tubuh. (Gardjito, 2006 dalam Ruminingsih, 2018).

b. Proses Pembuatan Bakpia

1) Proses Pembuatan Kulit Bakpia I & II

Proses pengolahan bakpia dimulai dengan pembuatan kulit bakpia. Persiapan bahan adalah kunci utama dalam proses pengolahan. Bahan-bahan yang akan digunakan disiapkan dan dilakukan penimbangan sesuai dengan formulasi yang telah ditetapkan.



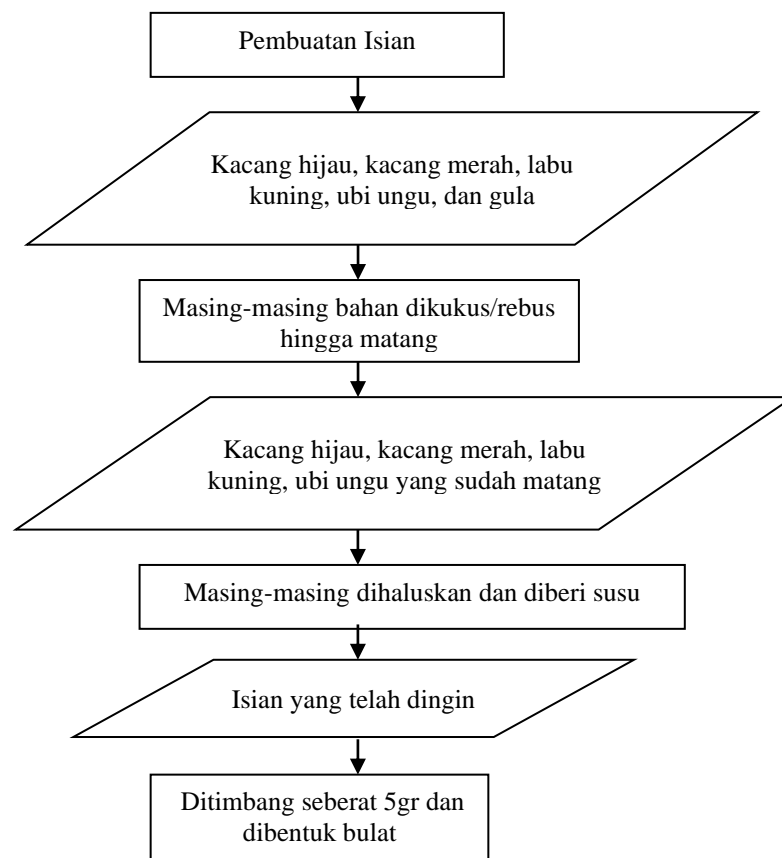
Gambar 2. Bagan alir pembuatan kulit bakpia

Bahan untuk adonan kulit yaitu tepung terigu, garam, mentega, dan air. Proses pembuatan kulit bakpia tersebut sebagai berikut:

- a) Wadah atau baskom disiapkan, kemudian semua bahan dicampurkan dan diuleni hingga adonan menjadi kalis dan diamkan selama 30 menit.
- b) Adonan ditimbang menjadi dua untuk adonan kulit I dan II.
- c) Masing-masing adonan kulit I dan II ditimbang seberat 10 gram, lalu dibentuk bulat.
- d) Adonan pertama kemudian diisikan ke adonan kedua, lalu dibentuk bulat.
- e) Adonan kulit yang telah dicampur tersebut kemudian digiling tipis, lalu diberikan isian.

2) Proses Pembuatan Isian

Isian yang digunakan dalam pembuatan bakpia pingpong yang berasal dari hasil pertanian, yaitu varian kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu kuning dengan bahan pelengkapya yaitu garam, santan, daun pandan, gula pasir dan pewarna makanan.

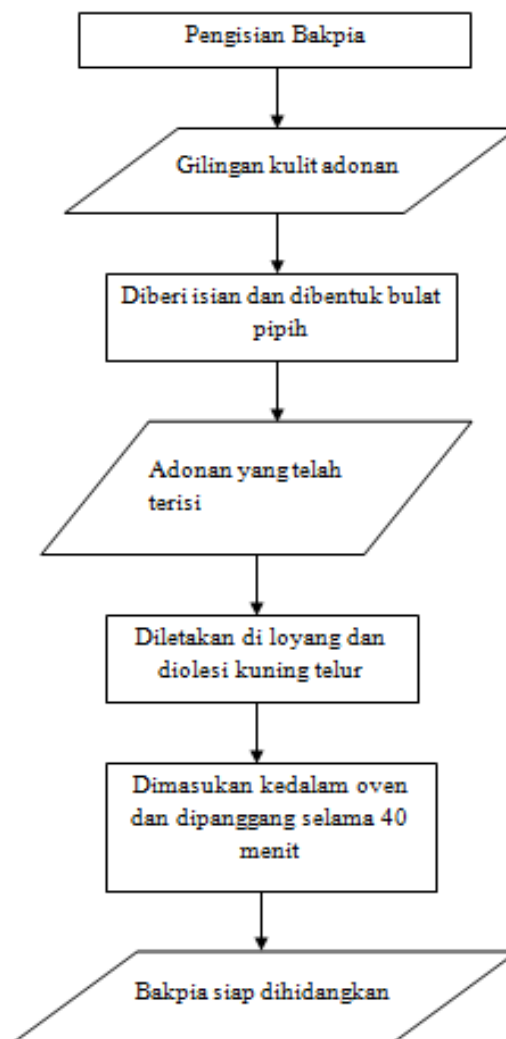


Gambar 3. Bagan alir pembuatan isian bakpia

Proses pembuatan isian bakpia masing-masing varian sama, yaitu:

- a) Masing-masing bahan disiapkan. Kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu kuning yang telah dicuci, kemudian dikukus hingga matang dan empuk.
- b) Jika telah matang, kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu kuning tersebut dihaluskan. Diaduk-aduk hingga tercampur rata dan bertekstur kalis.
- c) Adonan isian yang telah matang, didinginkan kemudian dibentuk bulat.

3) Proses Pengisian dan Pemanggangan Bakpia



Gambar 4. Bagan alir pengisian bakpia

Proses ini merupakan proses pemasukan isian ke adonan kulit bakpia, prosesnya yaitu gulungan adonan kulit pertama yang telah dibuat diambil, kemudian diberi isian dan dibentuk bulat pipih. Adonan kulit kedua kemudian diambil dan dibalutkan ke adonan kulit pertama yang sudah diberi isian, kemudian dibentuk kembali menjadi bulat pipih. Adonan yang telah terisi diletakan diatas loyang yang telah dioleskan margarin dan adonan tersebut diolesi dengan kuning telur. Kemudian loyang yang telah terisi bakpia tersebut dimasukan kedalam oven, dan dioven selama kurang lebih 40 menit sampai matang. Jika sudah matang, bakpia diangkat dan didinginkan baru kemudian bakpia dapat disajikan maupun dikemas.

4) Pengemasan Bakpia

Kemasan bakpia disiapkan sesuai pesanan, untuk pesanan dengan jumlah besar digunakan kotak besar, dan untuk pesanan dengan jumlah kecil digunakan kemasan yang kecil. Bakpia yang telah matang dan sudah hangat dimasukkan ke dalam kemasan dengan rapih.

3. Kinerja Produksi

Menurut Bernardin dan Russel (1993) dalam Febriyanti (2016), kinerja dapat dilihat dari hasil pengeluaran produksi atas fungsi dari pekerjaan tertentu atau aktivitas selama periode tertentu. Dalam melakukan kegiatan usaha, ada berbagai faktor yang harus dikelola yang disebut sebagai faktor faktor produksi. Faktor-faktor tersebut yaitu material atau bahan, mesin atau peralatan, manusia atau karyawan, modal atau uang, dan manajemen yang akan mengfungsikan keempat faktor yang lain. Kinerja produksi dianalisis dari produktivitas, kapasitas, kualitas, dan pendapatan.

a) Produktivitas

Produktivitas merupakan suatu ukuran seberapa naik kita mengonversi input dari proses transformasi ke dalam output. Produktivitas faktor tunggal (*single-factor productivity*) merupakan rasio satu sumber daya (*input*) terhadap barang dan jasa yang dihasilkan (*output*). Produktivitas multifaktor (*multifactor productivity*) yaitu menghitung semua *input* (modal, tenaga kerja, bahan baku, energi) yang juga dikenal sebagai produktivitas faktor total (Heizer dan Render, 2009). Produktivitas multifaktor dihitung dengan mengombinasikan semua *input*-nya, seperti berikut.

$$\text{Produktivitas faktor tunggal} = \frac{\text{Unit yang diproduksi}}{\text{Jumlah Jam Kerja}}$$

$$\text{Produktivitas multifaktor} = \frac{\text{Unit yang diproduksi}}{\text{Tenaga Kerja+Bahan Baku+ Energi+Modal+Lain-lain}}$$

b) Kapasitas

Kapasitas adalah hasil produksi atau volume pemrosesan (*throughput*) atau jumlah unit yang dapat ditangani, diterima, disimpan, atau diproduksi oleh sebuah fasilitas pada suatu periode waktu tertentu. Kapasitas desain (*design capacity*) adalah *output* maksimum sistem secara teoretis pada suatu periode waktu tertentu dengan kondisi yang ideal. Kapasitas efektif (*effective capacity*) adalah kapasitas yang diperkirakan dapat dicapai oleh sebuah perusahaan dengan keterbatasan operasi yang ada sekarang (Heizer dan Render, 2009). Terdapat dua pengukuran kapasitas yang bermanfaat yaitu utilisasi dan efisiensi dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Utilisasi} = \frac{\text{Output Aktual}}{\text{Kapasitas Desain}}$$

$$\text{Efisiensi} = \frac{\text{Output Aktual}}{\text{Kapasitas Efektif}}$$

Capacity Utilization : output yang diproduksi (kg)

Design Capacity : kapasitas maksimal memproduksi (kg)

Menurut Render dan Heizer (2001) dalam penelitian Sari,Zakaria, dan.

Affandi(2015):

- a) Jika kapasitas > 0,5 atau 50%, maka agroindustri telah berproduksi secara baik;
- b) Jika kapasitas < 0,5 atau 50%, maka agroindustri berproduksi kurang baik.

c) Kualitas

Kualitas dari proses pada umumnya diukur dengan tingkat ketidaksesuaian dari produk yang dihasilkan. Dianalisis secara deskriptif kualitatif berdasarkan penilaian pandangan seseorang terhadap produk yang dihasilkan.

d) Kecepatan Pengiriman

Kecepatan pengiriman ada dua ukuran dimensi, pertama jumlah waktu antara produk ketika dipesan untuk dikirimkan ke pelanggan, kedua adalah variabilitas dalam waktu pengiriman.

e) Fleksibel

Ada tiga dimensi dari fleksibel, pertama bentuk dari fleksibel menandai bagaimana kecepatan proses dapat masuk dari memproduksi satu produk atau keluarga produk untuk yang lain. Kedua adalah kemampuan bereaksi untuk berubah dalam volume. Ketiga, kemampuan dari proses produksi yang lebih dari satu produk secara serempak, bagaimana kemampuan agroindustri dalam mengubah produk.

Penelitian ini akan menggunakan indikator produktivitas, kapasitas dan kualitas dalam mengukur kinerja usaha agroindustri Bakpia Pingpong. Selain itu, untuk pengukuran kinerja agroindustri bakpia juga akan menggunakan indikator pendapatan.

4. Laba/Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara pendapatan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usaha. Ada beberapa pengertian yang perlu diperhatikan dalam menganalisis keuntungan antara lain:

- a. Pendapatan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga jual yang berlaku di pasar.
- b. Keuntungan adalah pendapatan yang dikurangi dengan total biaya produksi.
- c. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dinyatakan dengan uang yang diperlukan untuk menghasilkan produksi (Kartadinata, 2000). Menurut Kartadinata (2000), besarnya keuntungan agroindustri dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Keuntungan} = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya}$$

Total pendapatan adalah total nilai produksi fisik yang dihasilkan dikalidengan harga jual produk tersebut, sedangkan total biaya adalah seluruh pengeluaran yang digunakan untuk membayar faktor produksi dalam memproduksi produk tersebut.

B. Kajian Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu tentang analisis kinerja dan nilai tambah agroindustri telah banyak dilakukan. Tinjauan penelitian terdahulu digunakan sebagai bahan referensi untuk mendukung penelitian yang akan dilakukan. Beberapa penelitian terdahulu disajikan pada Tabel 8. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada lokasi, topik penelitian, dan metode analisis data yang digunakan.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada penggunaan indikator kinerja dalam analisis kinerja usaha agroindustri. Penelitian yang menggunakan indikator kinerja usaha yang sama yaitu terletak pada penelitian Febriyanti (2015) yang melakukan analisis kinerja menggunakan indikator produktivitas tenaga kerja dan kapasitas.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu penelitian ini menganalisis mengenai besar kontribusi bahan isian hasil pertanian. Kemudian, dalam menganalisis indikator kualitas pada kinerja usaha agroindustri akan dilakukan dengan melihat penilaian atau persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Selanjutnya, dari hasil analisis tersebut akan diketahui apakah usaha pada agroindustri yang dipilih sebagai lokasi penelitian memberikan nilai tambah sehingga memberikan keuntungan pada agroindustri tersebut.

Tabel 5. Kajian penelitian terdahulu.

No	Nama (Tahun)	Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Rahmatullah (2016)	Analisis Kdan Lingkungan Agroindustri Bihun Tapioka Di Kota Metro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis kinerja model Prasetya dan Fitri, 2009 2. Analisis lingkungan agroindustri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja agroindustri bihun tapioka di Kota Metro secara keseluruhan sudah baik. Produktivitas rata-rata sebesar 69,02 kg/HOK, kapasitas rata-rata sebesar 62 persen, dan R/C rasio rata-rata diperoleh sebesar 1,56. 2. Lingkungan internal dan eksternal agroindustri bihun tapioka di Kota Metro: a) kebutuhan input produksi mudah diperoleh; b) Kelemahan yang dimiliki agroindustri bihun tapioka adalah sulit menambah teknologi karena terkendala modal, dan rata-rata pendidikan yang rendah pada tenaga kerja; c) Peluang yang dimiliki agroindustri adalah bihun tapioka dapat diterima oleh masyarakat; d) Ancaman yang dihadapi agroindustri berupa perekonomian yang belum stabil terutama gejolak harga Bahan Bakar Minyak (BBM)
2	Sari, Zakaria, dan. Affandi(2015)	Analisis Kinerja Produksi dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Di Kota Bandar Lampung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis kinerja produksi model Prasetya dan Fitri, 2009 2. Analisis nilai tambah model Hayami 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja agroindustri emping melinjo di Kota Bandar Lampung secara keseluruhan menguntungkan dilihat dari aspek produktivitas, kapasitas, kualitas, kecepatan proses, fleksibilitas, kecepatan pengiriman dan kesempatan kerja. Produktivitas agroindustri emping di Kelurahan Rajabasa sudah berkinerja baik dengan kapasitas sebesar 86 persen. Produktivitas agroindustri emping di Kelurahan Sukamaju sudah berkinerja baik dengan kapasitas sebesar 84 persen. Kesempatan kerja yang mampu diciptakan agroindustri emping melinjo sebesar 62,92 HOK di Kelurahan Rajabasa dan sebesar 42,49 HOK di Kelurahan Sukamaju. Agroindustri emping melinjo di Kota Bandar Lampung memberikan nilai tambah. Kelurahan Rajabasa memberikan nilai tambah sebesar 43,72 persen, sedangkan di Kelurahan Sukamaju sebesar 47,65 persen.

3	Febriyanti (2016)	Analisis Kinerja Agroindustri Keripik Pisang Skala Usaha Mikro dan Kecil (Umk) Di Kota Metro	Analisis kinerja model Prasetya dan Fitri, 2009	Kinerja agroindustri keripik pisang skala mikro dan skala kecil di Kota Metro secara keseluruhan menguntungkan, dilihat dari aspek produktivitas, kapasitas, dan finansial. Produktivitas agroindustri skala mikro sudah baik dengan kapasitas 69 persen. Produktivitas agroindustri skala kecil sudah baik juga dengan kapasitas 90 persen. Nilai NPV, IRR, Net B/C, dan Gross B/C kedua agroindustri tersebut menguntungkan secara finansial. Nilai tambah agroindustri keripik pisang skala mikro di Kota Metro sebesar 59,97, sedangkan keripik pisang skala kecil sebesar 80,13.
4	Arsita (2019)	Analisis Kinerja Produksi, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Agroindustri Jamu Bubuk Di Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah (Studi Kasus Agroindustri Jamu Bubuk Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Kinerja model Prasetya dan Fitri, 2009 2. Nilai Tambah metode Hayami 3. Analisis SWOT 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kinerja produksi jamu bubuk sudah baik, dengan produktivitas sebesar 5,21 kg/HOK, kapasitas produk jamu bubuk sudah tinggi yaitu sebesar (92%), dan R/C ratio atas biaya total dari agroindustri jamu bubuk lebih besar dari 1, yaitu 1,75, yang artinya agroindustri tersebut sudah bagus dan menguntungkan. 2 Hasil penelitian tentang nilai tambah masing-masing varian jamu berbeda-beda, yaitu temulawak Rp22.734,32 per kilogram bahan baku, kunyit Rp23.735,46 per kilogram bahan baku, kencur Rp11.798,50 per kilogram bahan baku, dan jahe Rp19.901,36 per kilogram bahan baku. 3. Strategi prioritas untuk pengembangan agroindustri jamu bubuk antara lain adalah (a) memanfaatkan tenaga kerja yang terampil agar dapat meningkatkan daya saing produk terhadap produk jamu yang lain, (b) meningkatkan kegiatan periklanan sebagai bagian dari promosi dan mengoptimalkan publikasi produk untuk mengurangi persaingan sejenis, serta (c) meningkatkan ketersediaan bahan baku untuk memenuhi kebutuhan dan minat konsumen.
5	Prastika, Ulya, Mu'tamar	Penentuan Penerapan Produksi Bersih Terbaik	Analisis Nilai Tambah metode Hayami	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah dilakukan analisis nilai tambah pada usaha pakan ternak ampas kelapa tersebut diperoleh hasil sebagai berikut: nilai

	(2018)	di Ukm Kue Serabi “Apen Julit Gettas” Karanganyar-Sumenep Dan Analisis Nilai Tambahnya		tambah bersih yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 4.078,64,00 dengan persentase keuntungan sebesar 53,17%. Berdasarkan hasil ter-sebut, usaha pembuatan pakan ternak am-pas kelapa dapat direkomendasikan untuk dapat diterapkan di UKM “Apen Julit Gettas” Sumenep.
6	Saihani & Hapizah (2015)	Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Usaha Tape Ketan pada Industri Rumah Tangga Tape Ketan di Desa Sungai Karias Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara	1. Nilai Tambah Metode Hayami	1. Nilai tambah yang diperoleh dari industri rumah tangga tape ketan adalah sebesar Rp.15.574,7/kg, rasio nilai tambah tape ketan adalah sebesar 51,83%, besar keuntungan Rp.14.596,3/kg atau tingkat keuntungan sebesar 93,71% dari nilai produk.
7	Noviantari, Hasyim, Rosanti (2015)	Analisis Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Di Provinsi Lampung	1. Nilai Tambah Metode Hayami	1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pihak-pihak yang terkait dalam rantai pasok agroindustri kopi luwak di Provinsi Lampung ini adalah terdiri dari petani kopi, pedagang pengumpul, pedagang buah kopi, agroindustri kopi luwak, pedagang besar, pedagang pengecer, eksportir, dan konsumen. Saluran distribusi yang paling efisien adalah saluran 1, yaitu penyaluran langsung produk kopi luwak kepada konsumen dengan nilai efisiensi pemasaran sebesar 31,62 persen. 2. Rata-rata nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan satu kilogram buah kopi menjadi kopi luwak biji Rp67.123,95, kopi luwak biji menjadi kopi luwak bubuk Rp78.887,87 dan buah kopi menjadi kopi luwak bubuk Rp42.666,01. Nilai tersebut menunjukkan bahwa agroindustri kopi luwak tersebut menguntungkan.
8	Cahyahati	Analisis Nilai Tambah	Analisis Nilai Tambah	1. Agroindustri keripik pisang di Desa Karang Anyar sebagian besar

(2019)		Keripik Pisang Kepok dan Sistem Pemasaran Pisang Kepok (<i>Musa Paradisiaca</i>) Di Kabupaten Pesawaran	Metode Hayami dan Sistem Pemasaran	<p>memberikan nilai tambah positif sehingga layak untuk diusahakan. Perhitungan nilai tambah pada keripik pisang coklat memiliki nilai tambah yang paling besar dibandingkan dengan keripik pisang original dan keripik pisang caramel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Sistem pemasaran pisang kepok belum efisien karena termasuk struktur pasar oligopsoni dan belum ada kekuatan untuk menentukan harga pisang di pihak petani, serta nilai keuntungan margin dan pangsa yang belum merata. 3. Kegiatan pemasaran pada agroindustri keripik pisang di Desa Karang Anyar telah menerapkan bauran pemasaran (<i>marketing mix</i>) yang terdiri dari produk, harga, tempat dan promosi.
9	Sari, Hasyim, Wijaya (2018)	Rantai Pasok dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Agroindustri Keripik Panda Alami Di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran	Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Metode Hayami	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengukuran efisiensi rantai pasok menunjukkan hanya 37,50% pelaku rantai pasok Agroindustri Keripik Panda Alami yang sudah efisien secara teknis untuk kategori DMU petani, dan 100,00% efisien untuk kategori DMU retail dan DMU pedagang. Secara keseluruhan, sistem rantai pasok pada Agroindustri Keripik Panda Alami belum dapat memberikan pembagian manfaat yang adil, karena masih ada pihak – pihak yang belum efisien. 2. Nilai tambah yang diperoleh dari keripik nangka dengan penggorengan mesin vakum memiliki nilai tambah yang positif dan layak untuk diusahakan.
10	Safitri (2014)	Kinerja an Nilai Tambah Agroindustri Sabut Kelapa Pada Kawasan Usaha Agroindustri Terpadu (Kuat) Di Kecamatan Pesisir Selatan Kabupaten Pesisir Barat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis Kinerja Prasetya dan Fitri, 2009 2. Nilai Tambah Metode Hayami 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja agroindustri sabut kelapa pada Kawasan Usaha Agroindustri Terpadu (KUAT) di Kecamatan Pesisir Selatan Kabupaten Pesisir Barat secara fisik sudah berproduksi dengan baik dengan nilai produktivitas usaha agroindustri sebesar 2,50, produktivitas tenaga kerja agroindustri sebesar 76,56 kilogram/ HOK dan kapasitas sebesar 67% 2. Secara finansial sudah layak untuk dijalankan dengan nilai <i>Net Present Value</i> (NPV) sebesar Rp1.224.513.693, <i>Internal Rate of Return</i> (IRR) sebesar 36,58 %, <i>Net Benefit Cost Ratio</i> (<i>Net B/ C</i>)

sebesar 2,77, *Gross Benefit Cost Ratio (Gross B/C)* sebesar 1,21 dan *Payback Period (PP)* selama 5,51 tahun.

3. Sabut kelapa yang telah diolah menjadi serat kelapa oleh agroindustri sabut kelapa pada Kawasan Usaha Agroindustri Terpadu (KUAT) di Kecamatan Pesisir Selatan Kabupaten Pesisir Barat memberikan nilai tambah sebesar Rp189,04/kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 57,55
-

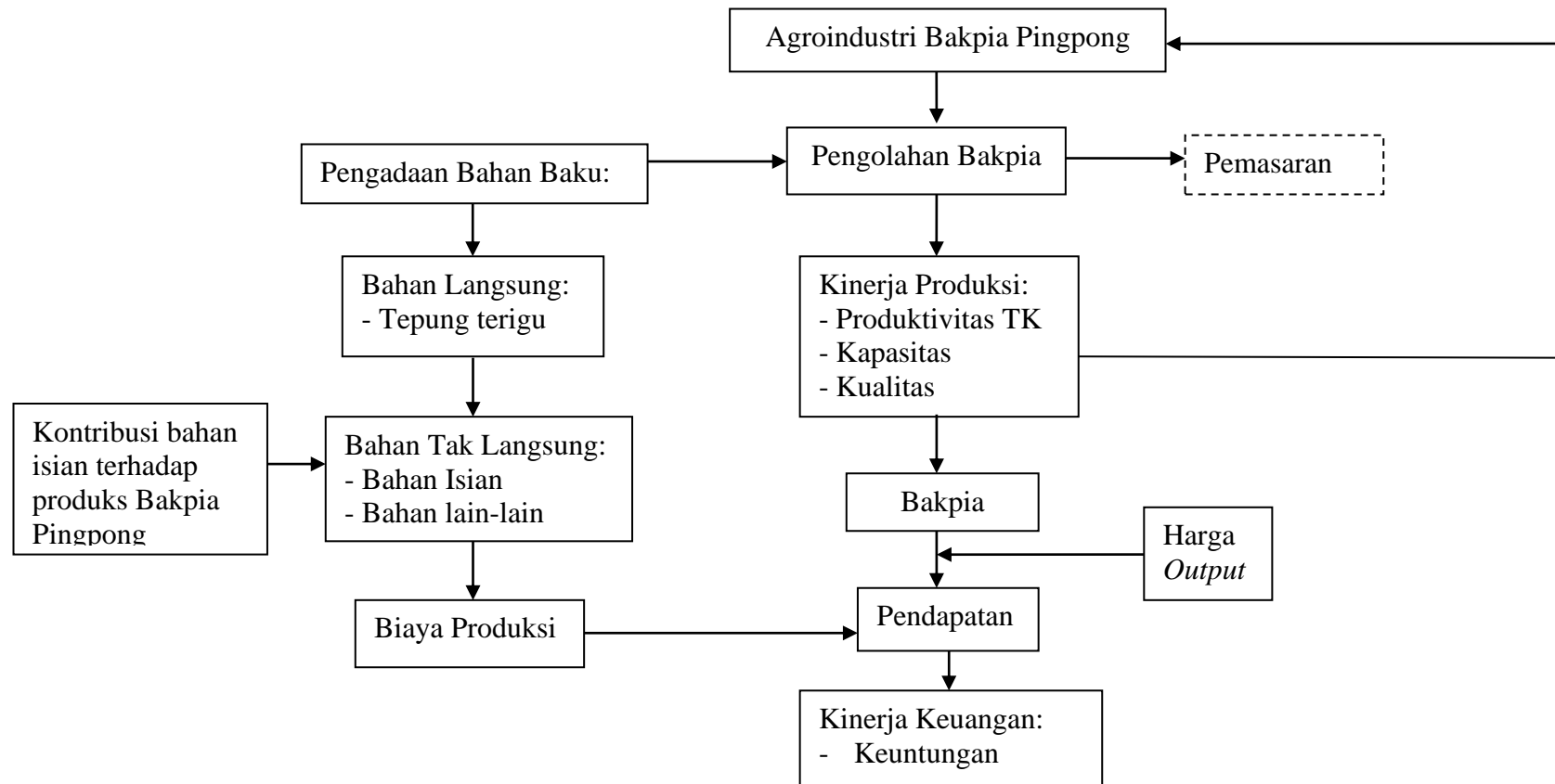
C. Kerangka Pemikiran

Menurut Suryana (2005) agroindustri merupakan bagian atau subsistem dari agribisnis yang memproses dan mentransformasikan produk mentah hasil pertanian menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang dapat langsung dikonsumsi atau dapat langsung digunakan dalam proses produksi.

Komponen-komponen produksi terdiri dari bahan mentah, bahan pembantu, tenaga kerja, manajemen, teknologi, dan fasilitas penunjang yang dipengaruhi oleh kebijakan yang ada dalam pelaksanaan sistem agroindustri

Agroindustri BakpiaPingpong dalam menghasilkan produk bakpia perlu melakukan pengolahan. Proses pengolahan ini memerlukan input yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja dan peralatan. Bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi bakpia terdiri dari bahan langsung dan tak langsung. Bahan baku tak langsung yang digunakan yaitu bahan isian dan lain-lain. Bahan isian yang digunakan dalam produksi bakpia berasal dari hasil pertanian, yaitu kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu, sehingga dapat diketahui jumlah kontribusi bahan isian hasil pertanian baik dari segi jumlah maupun biaya agar Agroindustri Bakpia Pingpong di Lampung Tengah mengetahui besarnya bahan baku yang diperlukan.

Proses produksi tepung terigu menjadi bakpia juga mempengaruhi kinerja agroindustri, meliputi kinerja produktivitas tenaga kerja, kapasitas, dan kualitas. Kinerja produksi agroindustri tersebut akan berpengaruh terhadap output atau hasil produksi. Selain itu, kinerja keuangan juga sangat penting untuk mengetahui besar keuntungan yang diperoleh agroindustri untuk periode tertentu, juga sebagai bentuk evaluasi dan perencanaan produksi periode selanjutnya. Bagan alir kerangka pemikiran analisis kinerja Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur, Lampung Tengah dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Bagan Alir Analisis Kinerja Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode, Lokasi, dan Waktu Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Menurut Arikunto (2004) metode studi kasus merupakan metode penelitian yang dilakukan secara intensif, terperinci dan mendalam terhadap suatu individu, lembaga tertentu dengan daerah atau subjek yang sempit selama kurun waktu tertentu. Penelitian dilakukan pada agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut masih aktif melakukan produksi bakpia dan memiliki izin usaha resmi yaitu SPP-IRT, SIUP Mikro, dan Sertifikasi Halal LPPOM-MUI. Waktu pengumpulan data dilaksanakan pada Bulan April 2020.

B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional

Konsep dasar dan batasan operasional ini mencakup semua pengertian yang digunakan untuk memperoleh data yang akan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian.

Agroindustri adalah subsistem dari sistem agribisnis yang memanfaatkan dan memiliki kaitan langsung dengan produk-produk pertanian yang akan ditransformasikan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Agroindustri bakpia adalah industri pengolahan makanan yang mengolah tepung terigu untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku utama menjadi bakpia makanan siap konsumsi.

Pengolahan adalah suatu proses mentransformasikan bahan baku langsung, bahan baku tidak langsung, dan memanfaatkan tenaga kerja sehingga menghasilkan output berupa bakpia.

Bahan adalah seluruh material yang digunakan dalam proses produksi Bakpia Pingpong yang diukur dalam satuan kilogram (kg), bahan tersebut terdiri dari bahan langsung dan bahan tak langsung.

Bahan langsung adalah jumlah tepung terigu yang digunakan dalam kegiatan pembuatan bakpia dalam satu kali produksi dan diukur dengan satuan kilogram (kg).

Bahan tak langsung adalah bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan bakpia dalam satu kali proses produksi dan diukur dengan satuan kilogram (kg). Bahan baku tak langsung dalam pembuatan produk Bakpia Pingpong terdiri dari bahan isian, mentega, gula, dan susu kental manis.

Bahan isian adalah bahan produksi bakpia yang digunakan untuk memberikan variasi rasa pada produk bakpia, seperti kacang hijau, ubi ungu, kacang merah, dan labu kuning dalam satu kali proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (kg).

Kontribusi bahan tak langsung merupakan persentase penggunaan bahan tak langsung dalam penelitian ini dianalisis khusus bahan isian yaitu kacang hijau, kacang merah, ubi ungu, dan labu kuning dibandingkan dengan jumlah seluruh bahan pada satu kali produksi bakpia diukur dalam satuan persen (%) dalam perbandingan berat (kg) dan harga (Rp).

Jumlah Tenaga Kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang dicurahkan baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung selama satu kali proses produksi bakpia.

Tenaga Kerja Langsung adalah tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi bakpia.

Tenaga Kerja Tidak Langsung adalah tenaga kerja yang secara tidak langsung mempengaruhi produksi bakpia seperti tenaga administrasi.

Upah tenaga kerja adalah jumlah yang diberikan sebagai imbalan terhadap tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/produksi).

Peralatan adalah alat-alat yang digunakan dalam proses produksi bakpia, yaitu timbangan, baskom, penggiling adonan, dan lain-lain yang akan dihitung penyusutan alat yang akan digunakan untuk menghitung besarnya biaya agroindustri bakpia pingpong.

Harga *input* adalah besarnya harga yang harus dibayarkan oleh pelaku agroindustri terhadap bahan, tenaga kerja hasil pembelian yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/unit).

Harga Produk (*output*) yaitu harga jual produk bakpia yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/buah).

Biaya produksi adalah jumlah dari seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*) yang diukur dalam satuan rupiah per produksi (Rp/produksi).

Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang dapat dibebankan secara langsung kepada produk. Biaya langsung terdiri dari bahan langsung dan upah tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tidak langsung (*indirect cost*) biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung dengan unit produksi. Biaya tidak langsung dalam penelitian ini yaitu biaya transportasi, listrik, bahan bakar, pajak, dll yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya bahan langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi bakpia yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi bakpia yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakpia, selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap walaupun jumlah produksi/penjualan bakpia berubah-ubah. Biaya tetap ini terdiri dari biaya penyusutan, biaya tenaga kerja tak langsung, biaya listrik, pajak dan biaya administrasi.

Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah sebanding dengan perubahan volume produks/penjualan bakpia.

Biaya bahan tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan yang dibutuhkan untuk membuat bakpia, namun pemakaiannya sedikit yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang secara tidak langsung mempengaruhi produksi bakpia seperti biaya tenaga administrasi yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya administrasi adalah biaya yang dikeluarkan dalam mengatur dan mengendalikan organisasi, biaya ini antara lain biaya perpanjangan masa berlaku surat-surat izin usaha pemerintah, dan sertifikasi halal LPPOM MUI yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Hasil produksi adalah jumlah yang dihasilkan dari suatu proses produksi bakpiadalam satu kali proses produksi (kg).

Harga *output* yaitu harga jual produk bakpia yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Pendapatan yaitu sejumlah uang yang diterima oleh agroindustri bakpia dari usahanya, diperoleh dengan mengalikan banyaknya bakpia yang dihasilkan dengan harga bakpia dalam satuan rupiah (Rp).

Keuntungan agroindustri bakpia adalah sejumlah uang yang diterima oleh agroindustri bakpia dari usahanya, diperoleh dengan mengalikan banyaknya bakpia yang dihasilkan dengan harga yang berlaku dikurangi dengan biaya-biaya.

Kinerja adalah hasil kerja atau prestasi kerja dari agroindustri bakpia dilihat dari aspek teknis dan ekonomis meliputi ukuran produktivitas (bakpia/jam), kapasitas (%), kualitas, dan keuntungan agroindustri.

Produktivitas adalah perbandingan antara *output* dan *input* dalam proses produksi tepung terigu menjadi bakpia. Produktivitas dihitung berdasarkan *output* (bakpia) terhadap tenaga kerja (jam kerja).

Kapasitas adalah perbandingan antara *output* (bakpia) yang dihasilkan dalam suatu proses produksi dengan kapasitas maksimal produksi bakpia yang dapat dihasilkan, dinyatakan dalam persen (%).

Kualitas bakpia adalah kesesuaian bakpia yang dihasilkan dari ekspektasi konsumen sehingga bakpia tersebut dapat diterima oleh target konsumen yang dituju atau secara komersial dapat memberikan keuntungan saat dijual. Penilaian kualitas bakpia berdasarkan preferensi konsumen yang didasarkan pada atribut ukuran bakpia, aroma bakpia, rasa, tekstur, *hygiene*, dan *packaging* bakpia.

Ukuran bakpia adalah penilaian volume/berat bakpia oleh konsumen yang didasarkan pada harga dan ukuran. Pengukurannya menggunakan skala likert yaitu : sangat pas (5), pas (4), cukup pas (3), kurang pas (2), dan tidak pas (1).

Aroma adalah penilaian yang dilakukan oleh konsumen terhadap dengan indra penciuman. Aroma bakpia dapat di kenali dengan aroma yang manis dan khas

bakpia. Bakpia yang baik diharapkan memiliki aroma yang enak, berbau khas gandum atau biji-bijian. Pengukurannya menggunakan skala likert yaitu : sangat sedap (5), sedap (4), cukup sedap (3), kurang sedap (2), dan tidak sedap (1).

Rasa yaitu rasa bakpia yang khas (*fresh*) dan enak yang disesuaikan dengan selera konsumen bakpia Pingpong. Pengukurannya menggunakan skala likert yaitu : sangat enak (5), enak (4), cukup enak (3), kurang enak (2), dan tidak enak (1).

Tekstur bakpia yang baik dapat dinilai dengan menggunakan indra peraba. Tekstur bakpia harus memiliki tekstur yang halus, lembut, tidak menggumpal, dan tidak keras. Pengukurannya menggunakan skala likert yaitu : sangat empuk (5), empuk (4), cukup empuk (3), kurang empuk (2), dan tidak empuk (1).

Hygine bakpia dapat dinilai dengan melihat kebersihan dari produk bakpia. Pengukuran indikator *hygine* menggunakan skala likert yaitu : (5) sangat *hygine*, (4) *hygine*, (3) cukup *hygine*, (2) kurang *hygine*, (1) tidak *hygine*.

Packaging bakpia dapat dilihat dari bagaimana kemasan produk bakpia tersebut. Pengukuran indikator *packaging* menggunakan skala likert yaitu : (5) Sangat menarik, (4) menarik, (3) cukup menarik, (2) kurang menarik, (1) tidak menarik.

C. Subyek, Sampel, dan Responden Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah, sedangkan subyek penelitiannya dalam hal ini adalah individu yang memberikan informasi tentang berbagai variabel penelitian adalah pemilik Agroindustri Bakpia Pingpong. Selain itu, dalam penelitian ini juga menggunakan sampel yaitu konsumen dari agroindustri untuk mengumpulkan data primer yaitu penilaian mengenai kualitas bakpia. Teknik penarikan sampel untuk konsumen pada analisis kualitas bakpia ini adalah *accidental sampling*. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 30% dari rata-rata total jumlah konsumen Agroindustri Bakpia Pingpong perminggu yaitu sebanyak 93 konsumen, sehingga sampel yang digunakan sebanyak 30 orang

konsumen yang mengkonsumsi bakpia dari Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah.

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara serta pengamatan langsung tentang proses produksi bakpia di agroindustri bakpia pingpong dengan tujuan untuk mengetahui kegiatan produksi selama tujuh hari produksi, data primer tersebut mencakup data produksi, biaya produksi, bahan baku, dan lain-lain. Data sekunder diperoleh dari studi literatur, jurnal ilmiah, penelitian terdahulu, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini, serta lembaga/instansi yang terkait dalam penelitian ini, seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Perindustrian Kabupaten Lampung Tengah, dan data internal Agroindustri Bakpia Pingpong.

Proses pengumpulan data yang dilakukan selama tujuh hari produksi diperoleh frekuensi produksi yang berbeda dari masing-masing variasi rasa bakpia. Terdapat satu jenis bakpia yang diproduksi setiap hari dalam seminggu yaitu bakpia dengan varian kacang hijau, sedangkan varian bakpia yang tidak diproduksi setiap hari dalam seminggu yaitu bakpia varian kacang merah sebanyak lima kali produksi, varian labu kuning sebanyak empat kali produksi, dan ubi ungu sebanyak enam kali produksi.

E. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas

Uji validitas dan reliabilitas perlu dilakukan dalam penelitian untuk melihat kevalidan kuesioner khususnya kuesioner untuk mengukur kualitas produk menurut penilaian konsumen. Uji validitas dan reliabilitas kuesioner tersebut dilakukan terhadap 30 responden bakpia Agroindustri Bakpia Pingpong.

1) Uji Validitas

Validitas memiliki arti ketepatan dan kecermatan suatu instrumen atau alat ukur dalam melakukan fungsi ukur. Instrumen dapat dikatakan memiliki validitas yang tinggi apabila fungsi ukur telah sesuai dengan maksud dilakukannya pengukuran. Oleh karena itu, kuesioner sebagai alat ukur yang digunakan dalam penelitian ini harus dinyatakan valid (Sugiyono, 2010). Berikut langkah-langkah uji validitas instrumen yang dilakukan yaitu:

- a. Mendefinisikan secara operasional konsep peubah yang akan diukur berdasarkan referensi literatur dan konsultasi dengan dosen pembimbing.
- b. Melakukan uji coba instrumen pada sebagian responden.
- c. Mempersiapkan tabel tabulasi jawaban.
- d. Menghitung korelasi setiap item pertanyaan dengan skor total, menggunakan teknik korelasi *product moment* dengan bantuan program SPSS.
- e. Membandingkan angka korelasi dengan angka kritis pada tabel korelasi nilai r pada taraf tertentu. Apabila angka korelasi yang dihasilkan lebih besar daripada angka korelasi pada tabel, maka item pertanyaan tersebut dinyatakan valid. Angka korelasi pada tabel untuk masing-masing indikator adalah 0,2.

2) Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas merupakan pengujian terhadap kuesioner penelitian yang digunakan untuk mengetahui apakah kuesioner tersebut *reliable* atau tidak (Sufren dan Natanael, 2013). Uji reliabilitas dapat digunakan menggunakan rumus sebagai berikut.

$$r = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right]$$

Keterangan:

r = koefisien *reability instrument*

k = banyaknya butir pertanyaan

$\sum \sigma b^2$ = total varians butir

σt^2 = total varians

Untuk mengukur reliabilitas yaitu melalui uji statistik *cronbach alpha* dan variabel dikatakan reliabel jika nilai *cronbach alpha* > r tabel. Nilai r tabel yang digunakan adalah 0,60. Hasil uji validitas dan reliabilitas terhadap atribut bauran pemasaran pada Agroindustri Bakpia Pingpong (uji coba kuesioner) dapat dilihat pada Tabel 6.

Data pada Tabel 6 menunjukkan hasil uji coba kuesioner menggunakan uji validitas dan reliabilitas terhadap atribut kualitas pada Agroindustri Bakpia Pingpong, menggunakan 6 daftar pertanyaan yang terdiri dari pertanyaan mengenai ukuran, aroma, rasa, tekstur, kehygienisan, dan kemasan bakpia pingpong. Berdasarkan hasil uji validitas dari 6 pertanyaan tersebut diperoleh nilai *corrected item total correlation* lebih dari 0,20. Hal ini menyatakan 6 pertanyaan tersebut valid yakni atribut yang diukur sesuai dengan variabel yang hendak diteliti.

Tabel 6. Hasil uji validitas dan reliabilitas terhadap atribut kualitas pada Agroindustri Bakpia Pingpong.

No	Atribut	Uji Validitas		Uji Reliabilitas	
		Nilai	Hasil	Nilai	Hasil
1	Ukuran	0,654	Valid	0,783	Reliabel
2	Aroma	0,726	Valid		
3	Rasa	0,662	Valid		
4	Tekstur	0,739	Valid		
5	<i>Hygine</i>	0,706	Valid		
6	<i>Packaging</i>	0,694	Valid		

Uji reliabilitas diperoleh nilai *cronbach alpha* sebesar 0,783. Hal ini menunjukkan bahwa nilai reliabel lebih besar dari 0,60, sehingga atribut pertanyaan dapat dinyatakan reliabel yakni jawaban responden yang diperoleh dari uji kuesioner cenderung stabil atau konsisten. Jadi, berdasarkan uji validitas dan reliabilitas kuesioner kualitas produk bakpia dari perspektif konsumen dinyatakan valid dan reliabel, maka kuesioner dapat digunakan untuk penelitian ini.

F. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian tentang kontribusi bahan isian, kinerja dan nilai tambah agroindustri bakpia pingpong. Berikut metode analisis data yang digunakan.

1. Kontribusi Bahan Isian

Metode analisis dalam menjawab tujuan pertama, kontribusibahan tak langsung hasil pertanian yang digunakan sebagai isian pada produksi Agroindustri Bakpia Pingpong yaitu:

- a) Persentase perbandingan antara penggunaan bahan langsung dan bahan tak langsung khususnya yang digunakan sebagai isian secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\% \text{ Bahan baku langsung} = \frac{\text{Bahan baku langsung (kg)}}{\Sigma \text{ Seluruh bahan (kg)}} \times 100$$

$$\% \text{ Bahan isian} = \frac{\text{Bahan isian (kg)}}{\Sigma \text{ Seluruh bahan (kg)}} \times 100$$

- b) Perbandingan kontribusi biaya antara bahan baku langsung dan bahan tak langsung khususnya yang digunakan sebagai isian dalam satu kali produksi secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$\% \text{ Biaya bahan baku langsung} = \frac{\text{Biaya Bahan baku langsung (Rp)}}{\Sigma \text{ biaya seluruh bahan (Rp)}} \times 100$$

$$\% \text{ Bahan isian} = \frac{\text{Biaya Bahan isian (Rp)}}{\Sigma \text{ biaya seluruh bahan (Rp)}} \times 100$$

2. Kinerja Produksi

Kinerja produksi adalah hasil kerja dari suatu agroindustri yang dapat dilihat dari aspek teknis dan ekonomis. Menurut Prasetya dan Lukiaستی (2009) dalam

penelitian Sari, dkk (2015) ada enam tipe pengukuran kinerja, yaitu produktivitas tenaga kerja, kapasitas, kualitas, kecepatan pengiriman, fleksibel, dan kecepatan proses. Dalam penelitian ini ukuran kinerja yang digunakan adalah produktivitas, kapasitas, kualitas. Selain kinerja produksi, kinerja agroindustri dalam penelitian ini juga dilihat dari keuntungan yang merupakan kinerja keuangan.

a. Produktivitas

Pengukuran produktivitas dapat dilakukan dengan dua cara yaitu faktor tunggal dan multifaktor. Produktivitas faktor tunggal (*single-factor productivity*) merupakan rasio tenaga kerja terhadap output yang dihasilkan. Produktivitas multifaktor (*multifactor productivity*) yaitu menghitung semua *input* (modal, tenaga kerja, bahan baku, energi) dimana setiap *input* dinyatakan dalam rupiah (Heizer dan Render, 2009). Pada penelitian ini untuk menghitung produktivitas produksi rumus yang digunakan yaitu rumus produktivitas tunggal, berikut rumusnya

$$\text{Produktivitas faktor tunggal} = \frac{\text{Jumlah produksi bakpia (buah)}}{\text{Jumlah Jam Kerja (jam)}}$$

b. Kapasitas

Kapasitas yaitu suatu ukuran yang menyangkut kemampuan dari output dari suatu proses. Kapasitas desain (*design capacity*) adalah *output* maksimum sistem secara teoretis pada suatu periode waktu tertentu dengan kondisi yang ideal. Kapasitas efektif (*effective capacity*) adalah kapasitas yang diperkirakan dapat dicapai oleh sebuah perusahaan dengan keterbatasan operasi yang ada sekarang (Render, dan Heizer 2009). Terdapat dua pengukuran kapasitas yang bermanfaat yaitu utilisasi dan efisiensi dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Utilisasi} = \frac{\text{Output Aktual}}{\text{Kapasitas Desain}}$$

$$\text{Efisiensi} = \frac{\text{Output Aktual}}{\text{Kapasitas Efektif}}$$

c. Kualitas

Kualitas dari proses pada umumnya diukur dengan tingkat ketidaksesuaian dari produk yang dihasilkan. Dalam penelitian ini kualitas dianalisis secara deskriptif berdasarkan penilaian konsumen terhadap kualitas produk bakpia pingpong. Penilaian oleh konsumen dilakukan dengan pengisian kuisioner yang ditujukan kepada konsumen dengan skala likert dengan atribut penilaian, yaitu ukuran, rasa, aroma, warna, *hygine*, dan *packaging*.

Menurut Djaali (2008), skala *likert* adalah skala yang dapat dipergunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang mengenai suatu gejala atau fenomena. Dalam penelitian ini digunakan pengukuran sikap konsumen berdasarkan penilaian kualitas bakpia dalam skala *likert* yang terdiri dari lima kriteria skor yaitu “1” untuk tidak baik, “2” untuk kurang baik, “3” untuk cukup, “4” untuk baik, dan “5” untuk sangat baik. Kemudian, data penilaian tersebut akan dianalisis dengan menghitung besarnya persentase penilaian konsumen terhadap kualitas bakpia pada masing-masing indikator penilaian, yang kemudian dapat diambil kesimpulan dari hasil analisis tersebut.

3. Kinerja Keuangan

Kinerja keuangan dalam penelitian ini dilihat dengan menghitung besar keuntungan dalam produksi masing-masing varian rasa Bakpia Pingpong. Keuntungan adalah hasil pengurangan antara pendapatan total dengan biaya total yang dikeluarkan untuk proses produksi. Analisis keuntungan yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara menghitung keuntungan pada agroindustri Bakpia Pingpong dalam hitungan satu bulan produksi.

Keuntungan dari agroindustri bakpia dapat diketahui dengan melakukan analisis keuntungan suatu usaha yang secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Keuntungan} = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya}$$

Total pendapatan dapat dilihat dari total produksi (buah) agroindustri bakpia pingpong dikalikan dengan harga (Rp). Total biaya dilihat dari jumlah biaya produksi bakpia pingpong, antara lain biaya bahan baku langsung, yaitu tepung terigu, dan biaya bahan baku tak langsung yaitu, mentega, telur, garam, vanili, gula pasir, susu kental manis, kacang hijau, kacang merah, labu kuning, ubi ungu. Kemudian biaya tenaga kerja, yang terdiri dari tenaga kerja langsung luar keluarga dan dalam keluarga. Selain itu, terdapat biaya penyusutan alat, pajak, dan biaya sumbangan lain.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Gambaran Umum Kabupaten Lampung Tengah

Kabupaten Lampung Tengah meliputi areal seluas 478.983,34 km² terletak pada bagian tengah Provinsi Lampung dengan Ibukota Gunung Sugih. Secara geografis terletak pada kedudukan 104°35'-105°50'BT dan 4°30'-4°15'LS. Lampung Tengah terbagi menjadi 28 kecamatan. Secara umum, Lampung Tengah memiliki temperatur rata-rata berkisar antara 26°C-28°C pada daerah dataran dengan ketinggian 30-60 meter. Sebagian besar wilayahnya berada pada ketinggian 15-65 m dpl dan mempunyai kemiringan lereng antara 0-2% (92,29%).

Jenis tanah didominasi oleh jenis latosol dan podsolik merah-kuning. Sektor yang menjadi andalan di Kabupaten Lampung Tengah adalah sektor pertanian yang terdiri dari sub sektor tanaman bahan makanan, perkebunan, peternakan, kehutanan, dan perikanan. Sektor pertanian juga memberikan kontribusi paling besar terhadap pembentukan PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) kabupaten sekitar 46,12% pada tahun 2012, mampu tumbuh sekitar 4,26% lebih tinggi dibandingkan dengan pertumbuhan sektor yang sama pada tahun 2011 sekitar 41,86%.

B. Gambaran Umum Kecamatan Punggur

1) Keadaan umum Kecamatan Punggur

Kecamatan Punggur merupakan salah satu dari 28 kecamatan yang ada di Kabupaten Lampung Tengah Provinsi Lampung. Kecamatan ini mulai dibuka pada tahun 1954, kemudian berdasarkan Undang-Undang Nomor 14 Tahun 1964,

maka dibentuklah pemerintahan Kecamatan Punggur dengan Ibukota Tanggulangin dan secara administratif kecamatan ini membawahi 15 desa.

Pada awalnya, Kecamatan Punggur terdiri dari 15 desa, namun dengan beberapa pertimbangan, saat ini Kecamatan Punggur hanya terdiri dari 9 desa. Pada bulan April 1995, di wilayah Kecamatan Punggur dibentuk Kecamatan Kota Gajah sebagai kecamatan pembantu, kecamatan ini kemudian membawahi 6 desa, yaitu: Sritejo Kencono, Sumberjo, Saptomulyo, Purworejo, Nambahrejo, Kota Gajah. Kemudian dalam perkembangannya, kecamatan pembantu Kota Gajah menjadi kecamatan definitif pada tahun 2001.

2) Keadaan Geografi

Kecamatan Punggur merupakan Kecamatan yang terletak di Kabupaten Lampung Tengah Provinsi Lampung. Kecamatan ini terletak pada 114.350°BB sampai dengan 114.400°BT dan 5.000°LU sampai dengan 5.050°LS dengan ketinggian dari permukaan laut antara 25 sampai 50 m. Suhu udara rata-rata di Kecamatan Punggur sendiri berkisar antara 200°C sampai 320°C dengan curah hujan setiap tahunnya berkisar 870 mm. Jarak dari Ibukota Kabupaten Lampung Tengah kurang lebih 14 km, dari Ibukota Provinsi Lampung kurang lebih 70 km, dan hanya berjarak kurang lebih 10 km dari Ibukota Metro. Secara administratif wilayah, Kecamatan Punggur memiliki batas-batas di sebelah:

Utara : Kecamatan Kota Gajah

Selatan : Kota Metro

Barat : Kecamatan Gunung Sugih dan Kecamatan Trimurjo

Timur : Kecamatan Pekalongan

3) Mata pencaharian

Mata pencaharian adalah aktifitas manusia untuk memperoleh taraf hidup yang layak. Mata pencaharian pada masyarakat desa cenderung homogen, yang paling dominan adalah petani. Jumlah penduduk di Kecamatan Punggur dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 7. Jumlah penduduk di Kecamatan Punggur berdasarkan mata pencaharian, tahun 2015.

No	Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Petani	13.612	91,30
2	Pedagang	350	2,40
3	Peternak Sapi	20	0,10
4	PNS/Swasta	877	5,90
5	TNI/POLRI	43	0,30
	Jumlah	14.902	100,00

Sumber: Profil Kecamatan Punggur, 2015

Tabel 8 menunjukkan bahwa persentase terbesar penduduk Kecamatan Punggur bekerja sebagai petani (91,3%). Penduduk yang bekerja sebagai PNS/Swasta menempati posisi terbanyak kedua di Kecamatan Punggur yaitu sebanyak 877 jiwa (5,9%). Pedagang yang berada diposisi terbanyak ketiga memiliki jumlah sebanyak 350 jiwa (2,4%), yang termasuk didalamnya yaitu pedagang warung makanan, pedagang kios kelontongan, dan toko swalayan serta pedagang bakpia.

C. Gambaran Umum Agroindustri Bakpia Pingpong

1) Sejarah Agroindustri Bakpia Pingpong

Agroindustri Bakpia Pingpong merupakan salah satu agroindustri yang berdiri di Kecamatan Punggur sejak tahun 2015. Agroindustri ini beralamat di Jalan Raya Punggur-Kota Gajah, Desa Sidomulyo, Kecamatan Punggur Lampung Tengah. Agroindustri ini didirikan dan dikelola oleh Ibu Yuyun Wahyuni yang dibantu oleh anaknya Indah. Ibu Yuyun yang awalnya adalah seorang *staff* di kantor kecamatan tersebut memilih untuk berhenti dan menjalankan wirausaha bakpia keputusan ini didukung oleh suaminya .

Ibu Yuyun merupakan kelahiran Yogyakarta, yang merupakan daerah dimana bakpia merupakan salah satu makanan khas dan *iconic* dari Yogyakarta.

Kemampuan Ibu Yuyun membuat bakpia juga didapat dari pengalamannya belajar dengan salah satu saudaranya yang mempunyai usaha bakpia di Yogyakarta yang kemudian beliau kembangkan secara mandiri dan akhirnya memiliki usaha bakpia. Ibu Yuyun yang saat ini berusia 56 tahun mengawali usahanya membuat

bakpia dari memproduksi untuk konsumsi pribadi. Kemudian menerima pesanan kecil-kecilan dari tetangga-tetangga yang akan mengadakan acara seperti pengajian dan lain-lain. Melihat peluang tersebut akhirnya Ibu Yuyun memantapkan diri untuk membuka usaha dengan modal awal sebesar Rp 1.000.000 dan menamai bakpia tersebut dengan nama Bakpia Pingpong, yang terinspirasi dari bentuk dari bakpia tersebut seperti bola pingpong.

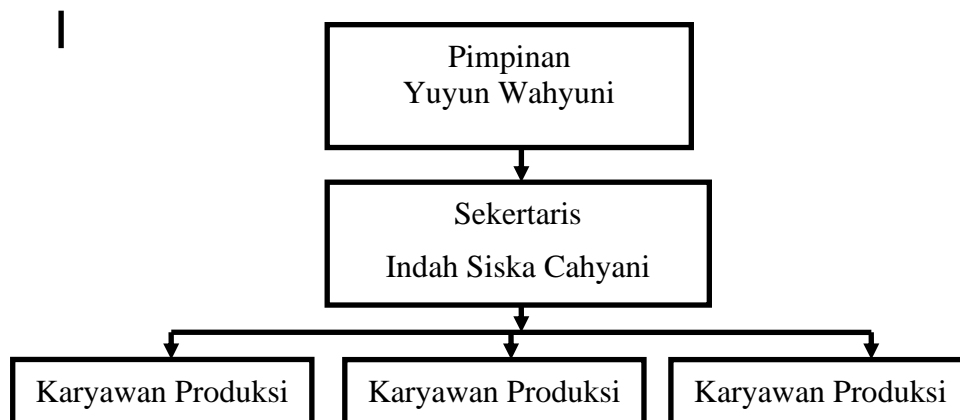
Pada tahun 2018 Agroindustri Bakpia Pingpong telah memiliki surat perizinan resmi dari pemerintah yaitu Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga dan Sertifikasi Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Adanya surat-surat terbitan pemerintah tersebut menjadikan produk bakpia dipercaya oleh masyarakat, sehingga tidak ada keraguan bagi konsumen untuk membeli produk agroindustri bakpia.

Ibu Yuyun dalam mengelola agroindustri ini dari awal berdiri hingga saat ini selalu berusaha melakukan perkembangan dan inovasi. Inovasi yang dilakukan seperti bertambahnya varian rasa yang awalnya hanya satu rasa, sekarang menjadi terdapat beberapa varian rasa yang tentunya memiliki daya tarik tersendiri untuk konsumen. Selain itu, dalam melakukan inovasi dalam promosi yang dibantu oleh anak sulungnya agroindustri bakpia pingpong melakukan penawaran bakpia melalui media sosial, mengingat pada era milenial sekarang media sosial menjadi hal yang sangat diperhatikan oleh semua kalangan mulai dari remaja hingga orang dewasa.

2) Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan susunan yang menggambarkan tiap bagian atau posisi yang ada pada suatu organisasi maupun perusahaan dalam upaya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan tipe-tipe/bentuknya struktur organisasi Agroindustri Bakpia Pingpong adalah organisasi lini (*line organization*). Dalam tipe organisasi lini kekuasaan berjalan secara langsung dari atasan ke bawahan, hal tersebut sesuai dengan kondisi organisai dari Agroindustri

Bakpia Pingpong. Struktur organisasi agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur, Lampung tengah dapat dilihat pada Gambar 7.



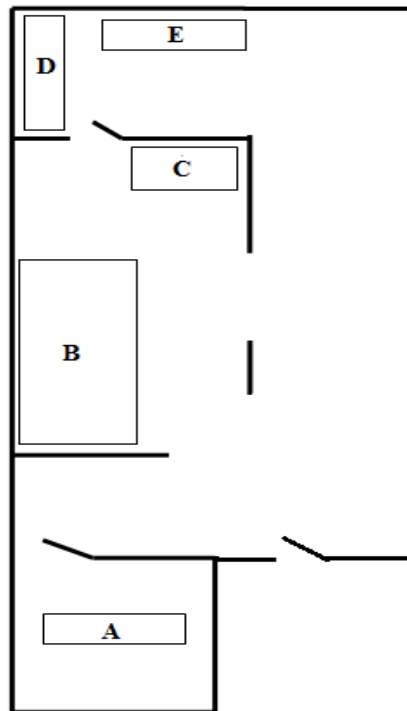
Gambar 6. Struktur organisasi Agroindustri Bakpia Pingpong

Organisasi Agroindustri Bakpia Pingpong relatif kecil dan masih sederhana. Hubungan atasan dengan bawahan masih bersifat langsung dan pimpinan merupakan pemilik agroindustri. Pemilik bertugas mengawasi dan berperan secara langsung dalam proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku sampai pengemasan. Sekertaris yang merupakan anak dari pemilik agroindustri bertugas membantu segala hal yang berkaitan dengan administrasi.

Agroindustri Bakpia Pingpong memiliki 4 tenaga kerja wanita yang terdiri dari pemilik dan 3 tenaga kerja lain. Pemilik agroindustri berperan langsung dalam proses produksi bertanggung jawab pada proses persiapan bahan, pembuatan adonan kulit 1 dan 2, pembuatan isian, pemanggangan dan pengemasan. Tiga tenaga kerja lainnya hanya bertanggung jawab dalam proses pencetakan bakpia.

3) Tata Letak/ Layout Agroindustri Bakpia Pingpong

Rumah atau tempat yang digunakan untuk memproduksi Bakpia Pingpong merupakan bangunan milik pribadi. Tata letak/ layout tempat produksi pada Agroindustri Bakpia Pingpong dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Tata letak Agroindustri Bakpia Pingpong..

Keterangan gambar :

- A : Toko Kue
- B : Tempat Pencetakan dan Pengemasan Bakpia Pingpong
- C : Wastafel
- D : Tempat Pemanggangan Bakpia
- E : Dapur Pengolahan

Berdasarkan Gambar 7 yang merupakan tata letak atau *layout* dari Agroindustri Bakpia Pingpong. Bagian A merupakan warung atau toko kue untuk meletakkan bakpia yang telah siap dijual. Kemudian bagian B merupakan tempat produksi yaitu untuk tempat proses pencetakan bakpia, adonan dan isian bakpia yang sudah jadi akan ditimbang dan kemudian dicetak berbentuk bulati. Bagian C merupakan wastafel untuk menyuci peralatan produksi sebelum dan setelah digunakan. Bagian D dan E merupakan merupakan dapur pengolahan terdapat 2 oven untuk pemanggangan bakpia, dan kompor.

4) Tenaga Kerja

Agroindustri Bakpia Pingpong memiliki 4 tenaga kerja wanita yang terdiri dari pemilik dan 3 tenaga kerja lain. Pemilik agroindustri berperan langsung dalam proses produksi bertanggung jawab pada proses persiapan bahan, pembuatan adonan kulit 1 dan 2, pembuatan isian, pemanggangan dan pengemasan. Tiga tenaga kerja lainnya hanya bertanggung jawab dalam proses pencetakan bakpia.. Sistem upah karyawan Agroindustri Bakpia Pingpong yaitu dihitung dari banyak loyang bakpia yang diselesaikan per orang, dengan upah Rp1.500 per loyang. Jam kerja tenaga kerja Agroindustri Bakpia Pingpong ditentukan berdasarkan besar produksi per hari. Berikut rata-rata jam kerja tenaga kerja pada Agroindustri Bakpia Pingpong masing-masing varian rasa.

Tabel 8. Rata-rata jam kerja karyawan pada Agroindustri bakpia Pingpong masing-masing varian rasa.

Varian rasa	rata-rata total produksi	jam kerja per kegiatan produksi				jumlah jam kerja/ produksi (jam)
		Persiapan bahan dan pembuatan adonan kulit	Persiapan bahan dan Pembuatan isian (jam)	Pencetakan (jam)	Pemanggangan & pengemasan (jam)	
kacang hijau	729	1,06	1,39	1,13	2,06	5,63
kacang merah	180	0,43	0,58	0,45	0,70	2,17
labu kuning	125	0,35	0,48	0,38	0,54	1,75
ubi ungu	167	0,39	0,58	0,44	0,61	2,03

5) Peralatan Agroindustri

Peralatan yang dimiliki oleh agroindustri bakpia pingpong sangat penting untuk menunjang produksi maupun distribusi bakpia. Tabel 8 menyajikan alat-alat yang dimiliki oleh Agroindustri Bakpia Pingpong. Terdapat baskom, timbangan, wajan, dandang, sutil, serok, kompor, dan sendok yang digunakan selama proses pembuatan kulit bakpia dan pembuatan isian bakpia. Mangkuk, kuas, dan oven digunakan pada proses pemanggangan bakpia. Jumlah oven yang dimiliki

agroindustri ini sebanyak dua buah, akan tetapi saat ini yang berfungsi hanya satu karena salah satu oven sedang mengalami kerusakan dan sedang proses perbaikan, sehingga saat ini agroindustri ini kurang dapat mengefisienkan waktu selama proses pemanggangan bakpia. Selain itu, terdapat peralatan yaitu kotak plastik, yang digunakan untuk mendistribusikan bakpia kepada para *reseller*, maupun pesanan-pesanan dalam jumlah banyak yang biasanya kotak plastik tersebut akan dikembalikan lagi kepada pemilik agroindustri.

Tabel 9. Peralatan produksi Agroindustri Bakpia Pingpong.

No	Macam Alat	Jumlah
1	Baskom	10
2	Loyang	20
3	Mangkok	12
4	Kuas	24
5	Timbangan	4
6	Kotak Plastik	250
7	Oven	2
8	Wajan	2
9	Dandang	3
10	Sutil	12
11	Serok	12
12	Kompas	1
13	Sendok	12

6) Jenis Produk

Bakpia Pingpong merupakan kue semi kering yang diproduksi tanpa bahan pengawet, sehingga hanya bertahan 4-5 hari saja. Bakpia Pingpong ini memiliki ukuran berat rata-rata 22g per buah seperti Gambar 7. Agroindustri Bakpia Pingpong memiliki beberapa varian rasa yang biasa diproduksi antara lain kacang hijau, kacang merah, labu kuning, dan ubi ungu. Selain itu, terdapat varian rasa baru sebagai bentuk inovasi dari Agroindustri Bakpia Pingpong, yaitu rasa coklat, keju, pisang coklat, taro dan green tea. Pemilihan varian rasa yang terdapat pada Agroindustri Bakpia Pingpong ini berdasarkan kebiasaan konsumen dalam mengkonsumsi bakpia seperti pada varian kacang hijau dan banyaknya minat masyarakat terhadap rasa seperti pada varian coklat, sehingga walaupun

daerah Punggur memiliki komoditas unggulan yaitu buah nanas, masyarakat belum tentu terbiasa dan berminat untuk mengkonsumsi bakpia varian nanas. Oleh karena itu, pemilik agroindustri belum menambahkan varian rasa nanas pada Bakpia Pingpong.



Gambar 8. Bakpia Pingpong

Kacang hijau merupakan varian rasa bakpia yang memiliki frekuensi produksi paling banyak dibandingkan dengan tiga varian yang biasa diproduksi. Menurut pemilik kebanyakan pembeli atau pemesan bakpia memilih varian kacang hijau karena varian ini merupakan rasa yang paling umum dari bakpia, yang kebanyakan orang sudah mengenal rasa tersebut sehingga pemesan tidak khawatir banyak atau tidak orang yang menyukai varian ini saat memesan bakpia misalnya dalam jumlah banyak untuk keperluan acara pengajian, arisan, nikahan dan sebagainya.

Varian rasa lain yaitu kacang merah, labu kuning dan ubi ungu, frekuensi produksi produksinya antara 4-5 kali produksi dalam seminggu. Keempat varian rasa tersebut menggunakan bahan isian yang berasal dari hasil pertanian. Pemilik Agroindustri Bakpia Pingpong akan terus melakukan inovasi dengan menambah varian rasa lagi untuk meningkatkan minat konsumen dan agar konsumen tidak bosan terhadap varian yang ada.

Bakpia dengan varian rasa coklat, keju, pisang coklat, taro, dan green tea ini masih memiliki frekuensi produksi yang sedikit pula berkisar antara 3-4 kali produksi dalam seminggu dengan kapasitas produksi yaitu berkisar antara 50-300

buah per produksi. Inovasi rasa baru dari Bakpia Pingpong ini merupakan rasa yang cukup kekinian, yang cukup banyak diminati ini oleh remaja maupun dewasa di era modern ini, sehingga harapannya Bakpia Pingpong dapat menjadi kue tradisional dengan rasa yang modern.

7) Pemasaran BakpiaPingpong

Terdapat dua sistem pemasaran yang dilakukan Agroindustri Bakpia Pingpong yaitu pemasaran secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran secara langsung dilakukan secara langsung kepada konsumen di toko yang berada di depan rumah produksi Bakpia Pingpong. Penjualan bakpia dengan sistem langsung di toko ini menggunakan kemasan oleh-oleh yaitu kotak bahan kardus seperti Gambar 8 isi 10 buah dan isi 20 buah, tetapi untuk penjualan melalui pesanan dengan jumlah banyak bakpia dikemas menggunakan kotak plastik seperti Gambar 9 dimana dalam satu kotak plastik dapat berisi hingga 30 buah bakpia. Pemasaran tidak langsung yang dilakukan melalui *reseller* terdapat dua sistem yaitu dititipkan ke toko buah tangan langsung dan didistribusikan keluar daerah kepada *reseller* melalui pengiriman.

Agroindustri Bakpia Pingpong melakukan sistem dagang terputus kepada para *reseller* dengan pembayaran di muka, sehingga setelah didistribusikan dan diterima oleh *reseller* atau toko buah tangan tanggungjawab penjualan telah diserahkan kepada *reseller* tersebut. Bakpia dikemas menggunakan kotak/*box* plastik untuk pesanan dalam jumlah banyak, untuk penitipan penjualan dan untuk *reseller*. Penjualan bakpia pingpong ini telah mencapai beberapa daerah seperti Kota Metro, Seputih Raman, Kota Gajah, Gaya Baru, Seputih Banyak, bahkan luar pulau yaitu Jakarta yang dikirimkan melalui bis.

Kapasitas penjualan kepada para *reseller* ini lebih banyak dibandingkan penjualan langsung di toko. Ibu Yuyun biasanya menyuplai bakpia untuk penjualan langsung di toko berkisar 150-250 buah bakpia saja per hari, sedangkan untuk penjualan tak langsung melalui *reseller* dapat berjumlah hingga 1.000 – 2.000 buah pakpia.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Kontribusi bahan isian terhadap pembuatan bakpia pingpong berbeda-beda untuk masing-masing variasi rasa, berdasarkan jumlah kontribusi kacang hijau sebesar 16,66 persen, kacang merah sebesar 18,89 persen, labu kuning sebesar 18,05 persen dan ubi ungu sebesar 18,05 persen, sedangkan berdasarkan biaya kontribusi biaya kacang hijau sebesar 27,14 persen, kacang merah sebesar 27,98 persen, labu kuning sebesar 12,68 persen, dan ubi ungu sebesar 14,84 persen sehingga masing-masing bahan isian ini memiliki peran yang sangat penting karena besarnya biaya akan menentukan berapa besar keuntungan.
2. Kinerja produksi Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah secara fisik yaitu dengan produktivitas dan kapasitas sudah cukup baik, dengan kualitas bakpia berdasarkan perspektif konsumen dalam kategori baik pula.
3. Kinerja keuangan Agroindustri Bakpia Pingpong di Kecamatan Punggur Lampung Tengah dilihat dari keuntungan secara keseluruhan pada masing-masing varian rasa layak dan menguntungkan.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi Agroindustri Bakpia Pingpong agar melakukan inovasi khususnya untuk kemasan agar lebih menarik minat konsumen karena pada penilaian kualitas oleh konsumen atribut kemasan belum memiliki skor yang maksimal. Selain itu, mengingat bahwa Kecamatan Punggur merupakan salah satu daerah penghasil buah nanas yang cukup besar maka disarankan bagi Agroindustri untuk dapat menambah varian rasa nanas sebagai bentuk inovasi.
2. Bagi Pemerintah dan Instansi terkait agar tetap memberikan pelatihan atau pendampingan kepada agroindustri agar dapat meningkatkan kemampuan agroindustri terhadap *packaging* bakpia yang belum maksimal.
3. Bagi peneliti lain sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang strategi pengembangan dan pemasaran yang dapat dilakukan di Agroindustri Bakpia Pingpong agar dapat meningkatkan produksi dan penjualan bakpia khususnya untuk varian rasa yang masih rendah kapasitas dan frekuensi produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, M. 2009. *Pertanian Bangkit atau Bangkrut ?*. Arti Foundation. Jakarta.
- Arifin, B. 2004. Refleksi dan Perkembangan Agribisnis di Indonesia. *Jurnal Agrimedia* Institut Pertanian Bogor Vol4 (1). 6-10.
- Arikunto, S. 2004. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Bandung.
- Arista, M. 2019. Analisis Kinerja Produksi, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Agroindustri Jamu Bubuk Di Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah (Studi Kasus Agroindustri Jamu Bubuk Desa Asto Mulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah). (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/58508/2/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>. Diakses pada tanggal 20 November 2019.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2016. *Data Sensus Ekonomi Tahun 2016*: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2019. *Distribusi PDRB Menurut Lapangan Usaha 2019*: Badan Pusat Statistik.
- Bernardin. H., dan Russel. 2003. *Human Resource Management*. Mc Graw Hill Inc. Singapura.
- Bestari, M.D. dan Siti. A.P. 2011. Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta. <http://lib.ui.ac.id/naskahringkas/2016-04/S53240-Dwi%20Meila%20Bestari>. Diakses pada tanggal 5 Januari 2020.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H. dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyahati, S.D. 2018. *Analisis Profitabilitas Dan Nilai Tambah Agroindustri Olahan Ikan Lele Di Kecamatan Metro Selatan Kota Metro*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

<http://digilib.unila.ac.id/58842/18/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>. Diakses pada tanggal 19 November 2019.

- Didu, M.S. 2003. Kinerja Agroindustri Indonesia. *Agrimedia Vol. 8. No. 2. April 2003:16-25*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/29155>. Diakses tanggal 23 November 2017.
- Dinas Ketenaga Kerjaan dan Transmigrasi. 2021. Upah Minimum Kabupaten (UMK) Lampung Tengah tahun 2021. <https://disnaker.lampungtengahkab.go.id/upload/pengumuman/504132097.pdf>. Diakses tanggal 26 Juli 2021.
- Dinas Koperasi dan UMKM. 2019. *Jumlah UMKM Kabupaten Lampung Tengah tahun 2014-2018*. Dinas Koperasi dan UMKM Lampung Tengah. Gunung Sugih.
- Dinas Koperasi dan UMKM. 2019. *Jumlah UMKM di Kabupaten Lampung Tengah 2018*. Dinas Koperasi dan UMKM Lampung Tengah. Gunung Sugih.
- Djami, S.A. 2007. *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ermianti, R., Tarigan M. dan Widiasih, R. 2012. *Pengetahuan Ibu Tentang Penatalaksanaan Perawatan Bayi BBLR Di Rumah Di Rskia Kota Bandung*. Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Padjadjaran. Bandung. Jawa Barat.
- Febriyanti. 2016. *Analisis Kinerja Agroindustri Keripik Pisang Skala Usaha Mikro Dan Kecil (Umk) Di Kota Metro*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/24109/19/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>. Diakses pada tanggal 19 November 2019.
- Fennema dan Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Hardjanto, W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis*. IPB. Bogor.
- Haryono, S. dan Mangoensoekarjo, S. 2009. *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*. Gadjah Mada University Press. . Yogyakarta.
- Hasibuan, M. 2005. *Manajemen Sumber Daya Manusia.Edisi Revisi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hayami, Y., Toshihiko, K., Yoshimori, M. dan Asjidin, M. 1987. *Agricultural marketing and Processing In Upland Java; A Perspektif From A Sunda*. Vilage The CGPRT center. Bogor

- Hidayatullah, S. 2004. *Analisis Agroindustri Sate Bandeng (Kasus pada tiga industri rumah tangga di Kabupaten Serang Propinsi Banten)*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Ihsan, A. 2010. *Bakpia*. Penerbit Pustaka Grhatama. Yogya.
- Kartadinata A. 2000. *Akuntansi dan Analisis Biaya*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Kazwaini, M N. 2018. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ubi Kayu Di Desa Kembang Kerang Daya Kecamatan Aikmel Kabupaten Lombok Timur. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.*
<http://eprints.unram.ac.id/5880/1/jurnal%20skripsi%20fix.pdf>. Diakses pada tanggal 20 November 2019.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UIPress. Jakarta .
- Kristanto HC. R. H. 2009. *Kewirausahaan Entrepreneurship (Pendekatan Manajemen dan Praktik)*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Kumalasari, W. 2015. *Bakpia. Makanan Khas Jogja yang Melegenda*.
[https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah Gizi/Bakpia-Makanan-Khas-Jogja-yang-Melegenda](https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Bakpia-Makanan-Khas-Jogja-yang-Melegenda). Diakses pada tanggal 08 Desember 2019 pukul 19.00 WIB.
- Laksana, F. 2008. *Manajemen Pemasaran (Pendekatan Praktis)*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Lubis, Y.M., Erfiza N.M., Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. 6 No. 1.
- Marliyati S A.,Sulaeman A., danAnwar F. 1999. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Matz, S.A and Matz, T.D. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co.. Inc.
- Mudjajanto E.S danYulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Bakpia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Noviantri, K., Hasyim.A I., Rosanti, N. 2015. Analisis Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Di Provinsi Lampung. *JIA*. Vol. 3 (1).
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1012>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2020.
- Nurhayati Y., dan Komara, A. 2013. Pengaruh Pasokan Bahan Baku Terhadap Proses Produksi dan Tingkat Penjualan pada Industri Rotan Kabupaten Cirebon. *Edunomic*. Vol 1. Cirebon.

- Pramayang V. 2018. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe (Studi kasus di Kecamatan Punggur Lampung Tengah)*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/55646/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN%20OK.pdf> . Diakses pada tanggal 20 November 2019.
- Prastika, Y.D., Ulya, M., Mu'tamar, M F F. 2018. Penentuan Penerapan Produksi Bersih Terbaik Di Ukm Kue Serabi “Apen Julit Gettas” Karanganyar-Sumenep Dan Analisis Nilai Tambahnya. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. Vol. 24 (3). <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/1762>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2020.
- Rahmatulloh, A. 2016. Analisis Kinerja Dan Lingkungan Agroindustri Bihun Tapioka Di Kota Metro. *Skripsi*. Universitas Lampung. Lampung.
- Rahzarni. 2009. *Teknologi Bakpia dan Kue*. Buku Ajar. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Universitas Andalas Negeri Payakumbuh.
- Render B dan Heizer J. 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi*. Salemba Empat. Jakarta.
- Ruminingsih, S. 2018. Formulasi Labu Kuning (Cucurbitae Moschata Durch) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik. Kimia Dan Organoleptik *Chiffon Cake*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/33248/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>. Diakses pada tanggal 5 Januari 2020.
- Saihani A dan Hapizah, S. 2015. Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Usaha Tape Ketan pada Industri Rumah Tangga Tape Ketan di Desa Sungai Karias Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Rawa Sains*. Vol. 5 (2). <http://rawasains.stiperamuntai.ac.id/rs/index.php/rs/article/view/50>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2020.
- Sajo, D. 2009. *Klasifikasi Industri*. <http://geografibumi.blogspot.com/2009/10/klasifikasi-industri.html>. Diakses pada 6 November 2017 pukul 19.00 WIB.
- Salsabila, S. 2018. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran (Studi Kasus Pada Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan)*.(Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/33132/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>. Diakses pada tanggal 20 November 2019.
- Saragih, B.2010. *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. IPBpress. Bogor.
- Sari I, R.M., Wan, A.Z. dan Muhammad, I.A. 2015. Kinerja Produksi Dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Di Kota Bandar Lampung.

JIA. Volume 3 no. 1. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/>. Diakses pada tanggal 10 November 2019.

- Sari R, Y., Ali I.H. dan Sudarma, W. 2018. Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Agroindustri Keripik Panda Alami Di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *JIA*. Volume 6 No. 3 <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3022/2411>. Diakses pada tanggal 19 November 2019.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agrindustri*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Subarna. 1996. Formulasi produk-produk sereal dan umbi-umbian untuk produk ekstruksi. bakery. dan penggorengan. Makalah. *Pelatihan Produk-Produk Olahan. Ekstruksi. Bakery. dan Frying*. Jakarta.
- Suneli, M., Sayekti, W.S. dan Nugraha, A. 2021. Kinerja Produksi dan Daur Hidup Produk Agroindustri Aneka Bakery di Kota Cilegon. *Jurnal Agrimanex*. Vol 1 (No.2) 10-19. <https://journal.unsika.ac.id/index.php/agrimanex/article/view/5079>. Diakses pada tanggal 6 September 2020
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanuarti, A.R dan Maudya, D.A. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta.
- Zakaria, F.R., Rochaeni, S.T., dan Soekarto. 2007. Kajian Prospek Pengembangan Industri Kecil Tapioka di Sukaraja Kabupaten Bogor. *Jurnal MPI*. Volume 2(2):28.