

Kelayakan Usaha Umkm Keripik Kaca Mang Muss Di Kampung Maniis Kota Tasikmalaya

Aries Anggara Cahya

Universitas Perjuangan Tasikmalaya, Indonesia

E-mail: ariesanggaracahya@gmail.com

Article History:

Received: 17 Oktober 2025

Revised: 05 Desember 2025

Accepted: 01 Januari 2026

Keywords: Kelayakan, Keripik Kaca, R/C Ratio, UMKN, Diversifikasi dan Pemasaran Digital.

Abstract: Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan usaha agroindustri keripik kaca “Mang Muss” yang berlokasi di Kampung Maniis, Kecamatan Mangkubumi, Kota Tasikmalaya. Usaha ini memproduksi keripik singkong dengan berbagai varian rasa yang dipasarkan di wilayah Jawa Barat, khususnya Tasikmalaya. Walaupun telah beroperasi selama sembilan tahun, aspek administratif dan perhitungan ekonomi belum dilakukan secara sistematis, sehingga diperlukan kajian untuk mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan usahanya. Penelitian dilakukan dengan metode studi kasus yang dipilih secara purposive pada Keripik Kaca Mang Muss, produsen tunggal di wilayah tersebut. Data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari dua sumber, yaitu data primer yang diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha, serta data sekunder yang dikumpulkan dari BPS, jurnal, laporan dari internet, dan lembaga terkait lainnya. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan metode deskriptif kuantitatif meliputi analisis biaya, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan usaha melalui perhitungan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan biaya total usaha sebesar Rp 6.202.841,23, Penerimaan sebesar Rp 15.000.000,00 dan pendapatan Rp 8.797.159,00 menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,49, yang berarti setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan dapat menghasilkan Rp 1,49 dalam penerimaan, sehingga usaha dinyatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Kesimpulannya, agroindustri keripik kaca “Mang Muss” memiliki prospek usaha yang baik, efisien dalam biaya, dan layak untuk dipertahankan serta dikembangkan di masa mendatang.pembelian. memengaruhi keputusan pembelian.

PENDAHULUAN

Singkong menjadi komoditas pangan utama di Indonesia selain tanaman padi dan juga jagung yang mampu memenuhi kebutuhan karbohidrat. Selain digunakan dalam berbagai bahan pangan (58%), singkong juga digunakan sebagai bahan baku industri (28%), singkong diekspor dalam bentuk keripik singkong (8%) dan pakan ternak (2%) (Wiraputra et al., 2019) Menurut (Nurohmi & Amalia, 2012) miliki gizi yang tinggi, tinggi karbohidrat, memiliki sedikit lemak, hidrat arang, zat besi, vitamin B, kalsium, juga fosfor dan vitamin C. Keunggulan lain dari komoditas singkong ini masih memberi hasil yang Bahkan pada tanah yang kualitasnya kurang subur dan mungkin tidak mendukung tanaman lain untuk tumbuh maksimal, singkong tetap mampu beradaptasi dengan baik, baik di lahan yang subur maupun yang kurang subur. (Nurohmi & Amalia, 2012) Transformasi singkong menjadi beragam produk olahan merupakan langkah yang ditempuh untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus mendorong variasi dalam pola konsumsi masyarakat. Upaya ini juga dipandang sebagai salah satu alternatif solusi terhadap permasalahan ketergantungan serta kelangkaan bahan pangan utama. Pengolahan singkong menjadi camilan dinilai sebagai pendekatan yang tepat dan efisien dalam mengembangkan potensi singkong sebagai bahan baku produk olahan (Rois, 2023) Pengolahan singkong yang beragam menuntut perlu adanya industri yang mampu mengolah hasil singkong dengan berbagai perubahan fisik atau kimiawi yang dapat meningkatkan nilai tambah produk singkong tersebut. Singkong dapat juga diolah menjadi beberapa macam produk makanan dan juga produk antara untuk berbagai bahan baku industri sehingga hal ini berpeluang besar untuk mampu mengembangkan industri pengolahan singkong (Kusuma et al., 2023) Keberadaan usaha pengolahan ini diharapkan akan dapat menjadi nilai tambah yang sangat besar bagi petani singkong, dengan menyediakan pasar yang lebih luas bagi produk pertanian msereka. Dengan demikian, tidak hanya pelaku usaha UMKM yang akan mendapatkan keuntungan, tetapi juga petani yang menanam singkong dapat merasakan manfaat ekonomi yang lebih baik. Keberlanjutan usaha ini juga bergantung pada pengelolaan bahan baku yang efisien dan ramah lingkungan, sehingga dapat menciptakan ekosistem bisnis yang berkelanjutan dan menguntungkan bagi semua pihak yang terlibat (Amaliya, 2023). Kota Tasikmalaya, dengan kekayaan kulinernya yang khas, memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) khususnya dalam pemanfaatan sumber pangan lokal yaitu singkong. Salah satu potensi yang menarik adalah agroindustri/pengolahan keripik kaca Mang Muss, yang terletak di Kampung Maniis Kecamatan Mangkubumi kota Tasikmalaya yang merupakan salah satu wilayah sentra pengolahan keripik singkong di kota Tasikmalaya. Produsen ini memproduksi makanan ringan tradisional yang berbahan baku singkong dan memiliki cita rasa unik dan disukai konsumen dan lebih populer disebut keripik Kaca. Keberadaan bahan baku yang melimpah, keahlian masyarakat dalam pengolahan makanan, serta minat konsumen yang terus meningkat terhadap produk ini, menjadi faktor pendorong utama pertumbuhan usaha keripik kaca Mang Muss di daerah ini. Skala industri yang berada di Kampung Maniis masih didominasi berbentuk industri skala rumah tangga sehingga proses produksi yang dilakukan masih menggunakan cara tradisonal. Mang Muss yang merupakan UMKM ini didirikan pada Oktober 2016 dengan memfokuskan sebagai perusahaan olahan makanan keripik yang mensuplai konsumen di Wilayah Jawa Barat terutama Tasikmalaya. Keripik singkong yang diproduksi terdiri dari 4 varian rasa yaitu rasa original, pedas, pedas manis, extra pedas. Produk olahan keripik singkong yang dihasilkan memiliki nilai jual tinggi dengan kisaran harga Rp.11.000 – Rp.21.000/pack berukuran 250 Gram. Usaha ini sudah berjalan selama sembilan tahun, dalam pelaksanaanya

belum mempertimbangkan aspek administratif keuangan dan perhitungan ekonominya. Sehingga sampai saat ini belum diketahui dengan rinci berapa biaya yang dikeluarkan, penerimaan, pendapatan dan kelayakan usahanya. Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian guna mengetahui kelayakan usaha yang dilakukan industri rumahan keripik kaca Mang Muss yang berada di Kampung Maniss Kecamatan Mangkubumi Kota Tasikmalaya.

LANDASAN TEORI

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha adalah suatu kajian untuk menilai apakah suatu ide bisnis atau proyek dapat dilaksanakan dengan baik dan mampu memberikan manfaat, baik dari sisi ekonomi, finansial, sosial, maupun teknis. Analisis kelayakan dilakukan untuk mengurangi risiko kerugian, membantu pengambilan keputusan, serta memastikan usaha dapat berjalan secara efektif, efisien, dan berkelanjutan. Menurut Gunawati & Sudarwati, (2017) studi kelayakan usaha merupakan kegiatan untuk mempelajari secara mendalam mengenai usaha yang akan dijalankan, sehingga hasilnya dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan.

Keripik Kaca

Keripik kaca merupakan salah satu inovasi olahan pangan berbahan dasar singkong yang saat ini cukup populer di kalangan masyarakat, terutama generasi muda. Nama “keripik kaca” diberikan karena bentuknya yang tipis, bening, dan transparan setelah digoreng, sehingga menyerupai kaca. Singkong yang semula hanya dianggap sebagai makanan pokok alternatif, kini berhasil diolah menjadi camilan modern dengan nilai tambah tinggi. Keripik kaca tidak hanya sekadar camilan ringan, melainkan juga bagian dari tren kuliner pedas kekinian di Indonesia Rosyana & Aristriyana (2025)

Singkong

Singkong, yang juga dikenal dengan berbagai nama seperti ubi kayu, ketela pohon, ubi sampa (*Manihot esculenta*, sinonim: *Manihot utilissima*), merupakan tanaman semak yang tumbuh subur di wilayah beriklim tropis dan subtropis, serta termasuk dalam keluarga Euphorbiaceae. Tanaman ini terkenal karena umbinya yang kaya akan kandungan karbohidrat, menjadikannya salah satu sumber pangan utama di banyak negara tropis, termasuk Indonesia. Selain itu, daun singkong juga kerap dimanfaatkan sebagai bahan makanan bergizi tinggi dalam bentuk sayuran. Umbi singkong, yang sering digunakan untuk berbagai olahan pangan, seperti keripik singkong, tepung, dan makanan tradisional lainnya, memiliki kandungan pati yang tinggi. Pati ini menjadikannya sumber energi yang baik, terutama di daerah yang bergantung pada sumber karbohidrat selain beras. Daunnya, yang dapat dimasak sebagai sayuran, mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk protein, serat, dan sejumlah vitamin, menjadikan singkong tanaman yang sangat bernilai untuk ketahanan pangan dan diversifikasi konsumsi pangan lokal (Mohidin et al., 2023)

Ubi kayu sebagai salah satu bahan pangan utama di Indonesia memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, terutama di daerah beriklim tropis. Selain itu, ubi kayu juga memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi tinggi, seperti tepung tapioka, keripik, dan makanan tradisional lainnya. Ubi kayu juga mengandung zat gizi penting seperti serat, vitamin C, dan beberapa mineral, yang membuatnya tidak hanya bermanfaat sebagai sumber karbohidrat, tetapi juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi bagi

kesehatan (Kurniawati et al., 2018)

dibudidayakan oleh petani di berbagai wilayah. Karakteristik ini menjadikan ubi kayu sebagai komoditas yang potensial untuk dikembangkan sebagai bahan baku dalam industri pengolahan makanan. Dalam praktiknya, ubi kayu dapat diolah menjadi beragam produk bernilai ekonomis tinggi, seperti keripik, tepung, serta berbagai makanan tradisional. Pemanfaatan ubi kayu dalam industri pangan tidak hanya mendorong diversifikasi produk, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan pendapatan petani, khususnya dalam penguatan ekonomi lokal yang berbasis pertanian dan agroindustri pedesaan. Oleh sebab itu, pengembangan industri berbasis ubi kayu memiliki prospek yang menjanjikan dalam mendukung kemajuan ekonomi wilayah dan peningkatan kesejahteraan pelaku usaha kecil serta petani (Saediman et al., 2015)

Keunggulan lainnya adalah kemudahan dalam pengolahan, yang memungkinkan singkong untuk diubah menjadi berbagai produk dengan nilai tambah tinggi, seperti keripik singkong, tepung singkong, dan produk makanan lainnya yang lebih bernilai jual di pasaran. Dengan pemanfaatan yang semakin beragam, singkong menjadi komoditas yang sangat strategis untuk mendukung pembangunan ekonomi berbasis pertanian dan agroindustri. Sehingga memberi dampak signifikan terhadap perekonomian, lapangan kerja dan menambah nilai jual petani (Wiraputra et al., 2019)

Kandungan Kimia Singkong

Singkong, sebagai salah satu bahan pangan utama di Indonesia, mengandung berbagai zat gizi yang lengkap, menjadikannya sumber makanan yang sangat penting. Kandungan gizi singkong dapat bervariasi tergantung pada kesuburan tanah tempat tumbuh dan umur panennya. Perbedaan lokasi tanam dan waktu panen dapat memengaruhi sifat fisik dan kimia singkong. Secara umum, singkong mengandung beberapa nutrisi penting seperti karbohidrat, fosfor, kalsium, vitamin C, protein, zat besi, dan vitamin B1 (Morgan & Choct, 2016).

Menurut (Fibarzi et al., 2023) komposisi kimia singkong mencakup kadar air sebesar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, lemak 0,5%, dan abu 1%. Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadikan singkong sebagai sumber energi yang baik, sementara serat kasar di dalamnya berperan penting untuk mendukung kesehatan pencernaan. Vitamin C yang terkandung juga membantu meningkatkan daya tahan tubuh, sedangkan kalsium dan fosfor mendukung kesehatan tulang dan gigi. Dengan kandungan gizi yang cukup lengkap, singkong memiliki potensi besar sebagai bahan baku industri pangan maupun sebagai makanan pokok yang kaya akan manfaat gizi. Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadikan singkong sebagai sumber energi yang baik, sementara serat kasar di dalamnya memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan pencernaan. Di samping itu, singkong juga mengandung mineral penting seperti kalsium dan fosfor yang berfungsi dalam pembentukan dan pemeliharaan kesehatan tulang serta mendukung fungsi tubuh lainnya. Oleh karena itu, singkong memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai sumber pangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan karbohidrat, tetapi juga memberikan manfaat gizi yang lengkap.

Tabel 1 Kandungan gizi Kripik kaca tiap 100 gram

Zat Gizi	Umbi Singkong Putih	Umbi Singkong Kuning
Kalori	146 kalori	157 kalori
Protein	1,20 g	0,80 g
Lemak	0,30 g	0,30 g
Karbohidrat	34,70 g	37,90 g
Mineral Fosfor	40,00 mg	40,00 mg
Kalsium Besi	33,00 mg	33,00 mg
	0,70 mg	0,70 mg
Vitamin B1 Vitamin C	0,06 mg	0,06 mg
	30,00 mg	30,00 mg
Kadar air	62,50 g	60,00 g

Tabel 1 menunjukkan kandungan zat gizi yang terdapat pada umbi singkong serta produk olahannya (I. P. Tamburaka et al., 2022)

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI (1981)

Keripik kaca, juga dikenal sebagai kripica atau beledag singkong, adalah cemilan khas Ciamis, Jawa Barat. Terbuat dari tepung tapioka yang dimasak hingga menjadi adonan kental, dipipihkan di atas plastik yang diolesi minyak, kemudian dikeringkan, digunting, dan digoreng tipis hingga menghasilkan tekstur renyah dan penampilan transparan seperti kaca. Rasa umumnya gurih, renyah, dan sedikit asin, tapi varian rasa kini juga berkembang seperti pedas, rumput laut, dan sapi panggang (Nasution & Fadhiilah, 2021)

Kelayakan Usaha

Analisis atau studi kelayakan usaha dalam bidang agribisnis adalah proses mendalam yang bertujuan menilai sejauh mana sebuah usaha memberikan manfaat atau keuntungan, sekaligus dampaknya terhadap kehidupan dan pertumbuhan ekonomi (Irmayani et al., 2022). Hasil dari analisis ini berfungsi sebagai bahan pertimbangan penting dalam pengambilan keputusan dan menjadi alat yang dirancang secara sadar untuk mewujudkan bisnis baru maupun mengembangkan bisnis yang sudah berjalan. Dengan pendekatan yang objektif, analisis ini membantu memutuskan apakah sebuah ide usaha layak diterima atau ditolak (Nurmalina, 2014). Studi kelayakan ini dapat dinilai melalui aspek finansial maupun non-finansial. Aspek finansial dinilai melalui analisis kriteria investasi yang penting untuk memantau perkembangan usaha di masa depan, sedangkan aspek non-finansial mengukur kelayakan usaha dari sudut teknis, sosial, pasar, dan lingkungan (Daya, 2023). Indikator kelayakan usaha akan disesuaikan dengan bidang yang dianalisis. Pada usaha keripik kaca Kang Muss, kelayakan finansial dapat dihitung menggunakan alat analisis R/C. Rasio R/C ini membantu menilai kelayakan usaha dengan menghitung berapa besar pendapatan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam usaha tersebut (Hanum et al., 2021). Analisis R/C membandingkan antara penerimaan (revenue/R) dan biaya (cost/C) dengan tujuan mengetahui apakah usahatani tersebut layak dijalankan atau tidak (Hanum et al., 2021)

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kampung Maniis, Kecamatan Mangkubumi, Kota Tasikmalaya, dengan pemilihan lokasi yang ditentukan secara sengaja (*purposive*). Objek penelitian ini adalah Keripik Kaca Mang Muss yang berlokasi di Kampung Maniis, Kecamatan Mangkubumi, Kota Tasikmalaya. Pemilihan objek penelitian ini diantaranya karena merupakan satu-satunya produsen pengolah singkong untuk menjadi Keripik Kaca di wilayah ini.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, di mana data dikumpulkan dari jumlah satuan atau individu dalam periode waktu tertentu. Studi kasus ini merupakan penelitian yang mengkaji fenomena dalam konteks kehidupan nyata (Baxter et al., 2014)

Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis Data

Data yang dikumpulkan untuk penelitian ini terdiri dari kumpulan berikut:

1. Data primer adalah data yang diperoleh langsung melalui pengamatan di lokasi penelitian, yaitu di Keripik Kaca Mang Muss. Data ini dikumpulkan melalui wawancara dengan tujuan memperoleh informasi yang dibutuhkan sebagai bahan dalam penelitian.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung, berasal dari berbagai sumber seperti Badan Pusat Statistik (BPS), jurnal, laporan dari internet, serta lembaga-lembaga terkait.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi, dilakukan secara langsung di industri Keripik Kaca Mang Muss untuk memperoleh informasi yang relevan dengan penelitian.
2. Wawancara, proses pengumpulan data dengan mewawancarai pemilik industri rumahan Keripik Kaca Mang Muss untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan penelitian.
3. Dokumentasi, untuk memperoleh informasi dari arsip atau catatan dari Keripik Kaca Mang Muss dan sebagai alat bukti.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif yang terdiri dari analisis biaya, penerimaan dan pendapatan usaha Keripik Kaca Mang Muss dan analisis kelayakan usaha dengan menggunakan analisis R/C.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang dibahas dalam penelitian ini dibatasi pada aspek umur, tingkat pendidikan formal, pengalaman berusaha, tanggungan keluarga. Identitas tersebut selengkapanya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Karakteristik Responden Petani Talas Pratama

No.	Uraian	Keterangan
1	Nama responden	: Dieni Rahmawati S.Pd
2	Umur	: 33 tahun
3	Pendidikan formal	: S1
4	Pengalaman berusaha Keripik Kaca	: 7 tahun
5	Tanggungan keluarga	: 4 orang

Sumber : Data Primer Diolah (2024)

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, didapatkan data bahwa responden dalam penelitian ini bernama Dieni Rahmawati, S.Pd berusia 33 tahun, lulusan S1 FKIP prodi Bahasa Inggris. pengalaman berusaha selama 7 tahun, tanggungan keluarga empat orang. Berdasarkan karakteristik umur yang tercantum pada Tabel 5, diketahui bahwa rata-rata umur responden adalah 33 tahun, yang termasuk dalam kategori usia produktif. Hal ini sejalan dengan penjelasan Burhansyah & Azri (2010) bahwa masyarakat yang berada dalam rentang usia produktif mencakup usia antara 15 hingga 64 tahun. Pendidikan dan pengetahuan memiliki pengaruh besar terhadap tingkat produktivitas dan kemampuan seseorang dalam mengelola usahanya. Soeharjo & Patong (1973) berpendapat bahwa tingkat pendidikan seseorang umumnya diukur dengan tingkat pendidikan formal yang pernah ditempuhnya dan dikemukakan juga bahwa pendidikan formal adalah pengetahuan yang diperoleh seseorang dari bangku sekolah. Pendidikan, pengetahuan serta pengalaman selama 7 tahun yang dimiliki responden sudah cukup atau mampu memberikan data dan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Jumlah tanggungan keluarga responden sebanyak empat orang anak. Menurut (Sari, 2021), dinyatakan bahwa tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang mendorong responden guna memperoleh pendapatan tambahan bagi keluarga. Pemilik usaha keripik kaca Mang Muss memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha.

Gambaran Umum Usaha Keripik Kaca Mang Muss

Keripik Kaca Mang Muss merupakan sebuah bisnis mikro kecil dan menengah yang terletak di kota Tasikmalaya, Jawa Barat. Usaha ini didirikan pada tahun 2018 dengan fokus pada produksi makanan berbasis bahan alami lokal. Lokasi strategis UMKM ini, yang berada di dekat area pertanian lokal, memberikan keunggulan dalam akses terhadap bahan baku segar dengan biaya transportasi yang lebih efisien. Usaha keripik kaca Mang Muss mengandalkan proses produksi yang sebagian besar dilakukan secara manual. Penggunaan tenaga kerja manusia menjadi ciri khas utama dari operasional usaha ini. Pendekatan ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk akhir, terutama dalam hal rasa dan tekstur, sebagaimana diungkapkan oleh (Famila Dwi Winati, 2021) yang menyatakan bahwa proses manual pada UMKM pangan lokal sering kali menjadi faktor penting dalam membangun kepercayaan konsumen terhadap keaslian produk. Usaha keripik kaca mang muss tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena penggunaan bahan baku alami yang didapat langsung dari petani lokal di sekitar Tasikmalaya. Bahan-bahan ini dipilih dengan cermat berdasarkan kualitas dan kesegarannya. Menurut (Kamisa et al., 2022), kemitraan dengan petani lokal tidak hanya menjamin ketersediaan bahan baku yang stabil tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi

masyarakat sekitar. Dalam hal pemasaran, keripik kaca mang muss memanfaatkan berbagai saluran distribusi, termasuk penjualan langsung, toko-toko lokal, dan media sosial. Strategi ini memungkinkan UMKM untuk menjangkau berbagai segmen pasar, baik konsumen lokal maupun luar daerah. Pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan Facebook telah membantu UMKM ini meningkatkan visibilitas produk, sejalan dengan temuan penelitian Berliani & Abadi (2023), yang menegaskan bahwa pemasaran digital mampu memperluas jangkauan pasar UMKM secara signifikan. Sejak awal berdiri, UMKM ini telah menunjukkan komitmen terhadap keberlanjutan, baik dari segi ekonomi maupun lingkungan. Dengan memprioritaskan bahan baku lokal dan produksi manual, keripik kaca mang muss mampu mendukung keberlanjutan pertanian lokal sekaligus menciptakan produk yang ramah lingkungan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Berrebi et al., 2023) yang menyebutkan bahwa konsumen semakin tertarik pada produk berbahan dasar lokal yang diproduksi dengan cara yang bertanggung jawab. Dalam perjalanan usahanya, keripik kaca mang muss menghadapi beberapa tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku dan keterbatasan modal untuk meningkatkan kapasitas produksi. Namun, dengan strategi pemasaran yang inovatif dan pengelolaan bahan baku yang efisien, usaha ini terus berusaha menjaga keberlanjutan operasional dan daya saing produknya di pasar.

Analisis Kelayakan Finansial Usaha UMKM Keripik Kaca Mang Muss Di Kampus Maniis Kota Tasikmalaya

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup seluruh dana yang harus dikeluarkan oleh produsen dalam menjalankan proses produksi untuk menciptakan produk yang bisa dimanfaatkan oleh konsumen (Jannah, 2018). Total biaya produksi dipengaruhi oleh kualitas dan kuantitas bahan serta peralatan yang digunakan selama proses tersebut. Hidayat & Halim (2013) Guna menganalisis biaya produksi usaha pengolahan Keripik Kaca yang sudah dijalankan oleh responden dilakukan dengan menghitung biaya secara seksama. tetap dan biaya variabel. Hal ini sesuai dengan apa yang disampaikan (Soekartiwi, 2002), bahwa biaya produksi dikategorikan ke dalam dua kategori yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya produksi yang tidak habis dipakai dalam satu kali periode produksi dan besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan meliputi biaya PBB, penyusutan peralatan, gaji karyawan, serta bunga modal tetap. Selengkapannya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total Biaya Tetap Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

No	Uraian Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Pajak PBB	6.666,66	0,63
2.	Penyusutan Alat	7.432,70	0,70
3.	Gaji karyawan (borongan)	1.000.000,00	94,00
4.	Bunga Modal Tetap	49.690,87	4,67
Total Biaya Tetap		1.063.790,23	100,00

Sumber : Data Primer diolah. (2025).

Berdasarkan data pada Tabel 3, biaya tetap yang paling besar terlihat jelas dalam usaha pengolahan Keripik Kaca digunakan untuk membayar upah 4 karyawan secara borongan selama satu kali proses produksi yang berlangsung selama 3 hari, dengan upah sebesar Rp. 250.000 per

orang. Total biaya yang dikeluarkan mencapai Rp. 1.000.000 atau sekitar 94,00 persen dari biaya tetap. Selanjutnya, Biaya penyusutan alat mencapai Rp 7.432,70 atau sekitar 0,70 persen, yang dihitung menggunakan metode garis lurus. Alat yang digunakan dalam produksi Keripik Kaca Kang Muss meliputi ember besar, kual, dan keranjang. Alat-alat yang digunakan meliputi gentong, mesin press, tungku penggorengan, pisau, dan timbangan. Penjelasan lengkap mengenai cara menghitung biaya penyusutan alat-alat tersebut dapat dilihat pada Lampiran 1. Pajak Bumi dan Bangunan yang harus dibayarkan adalah sejumlah Rp 6.666,66, untuk luas lahan yang dipakai seluas 280 m². Bunga modal tetap memberikan kontribusi terhadap pengeluaran biaya tetap dengan nilai sebesar Rp. 49.690,87 atau sebesar 4,67 persen yang diperhitungkan berdasarkan tingkat suku bunga yang berlaku saat penelitian ini dilakukan adalah 6 persen per tahun.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang sebagian besar atau sebagian kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi, habis digunakan selama proses produksi, atau totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya variabel yang lebih tinggi sebanding dengan volume kegiatan yang lebih besar. Menurut (Soekartiwi, 2002) biaya variabel merupakan komponen utama dalam sistem biaya karena jumlahnya akan meningkat seiring dengan peningkatan produksi dan menurun ketika produksi dikurangi. Oleh karena itu, kontrol terhadap biaya variabel menjadi sangat penting dalam menjaga kestabilan arus kas dan kinerja usaha secara keseluruhan.

Dalam usaha Keripik Kaca Mang Muss, biaya variabel mencerminkan karakteristik usaha rumah tangga skala kecil yang mengandalkan bahan baku lokal, tenaga kerja manual, serta pengemasan sederhana tetapi fungsional. Biaya-biaya ini disusun dan dihitung secara rinci untuk mendapatkan gambaran yang akurat mengenai seberapa besar pengeluaran aktual yang dibutuhkan setiap kali produksi dilakukan. Besarnya total biaya variabel Usaha Pengolahan Keripik Kaca Mang Muss untuk setiap sekali produksi memiliki tahapan proses. Produksi bisa dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Variabel Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

No	Uraian Biaya	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Keripik kaca setengah jadi (kg)	1.000	3.000,00	3.000.000,00	58,38
2	Garam (dus)	1	309.000,00	309.000,00	6,01
3	Minyak goreng (liter)	58	17.000,00	972.000,00	18,91
4	Bawang merah (kg)	2	40.000,00	80.000,00	1,56
5	Bawang putih (kg)	4	50.000,00	200.000,00	3,89
6	Token listrik	3	50.000,00	150.000,00	2,92
7	Plastik pack ukuran 30x50 (pak)	2	35.000,00	70.000,00	1,36
8	Lakban (buah)	1	18.000,00	18.000,00	0,35
9	Kardus (buah)	100	1.000,00	100.000,00	1,95
Sub Jumlah				4.899.000,00	
10	Bunga Modal Variabel : 6 %/th, dihitung untuk 3 hari			240.051,00	4,67
Total Biaya Variabel				5.139.051,00	100,00

Sumber : Data Primer diolah. (2025).

Berdasarkan Tabel 4, total biaya variabel yang dikeluarkan untuk Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 5.139.051,00. Biaya variabel terbesar adalah pembelian bahan baku, pengeluaran terbesar adalah untuk keripik kaca setengah jadi, yang mencapai Rp 3.000.000,00 atau sekitar 58,38 persen dari

keseluruhan biaya variabel. Pos pengeluaran kedua terbesar adalah pembelian minyak goreng sebesar Rp 972.000,00, yang setara dengan sekitar 18,91 persen. Sedangkan biaya terbesar ketiga adalah bunga modal variabel sebesar Rp 240.051,00 atau sekitar 4,67 persen. Besaran bunga modal variabel ini dihitung untuk satu kali proses produksi selama tiga hari, dengan menggunakan suku bunga tahunan sebesar 6 persen sesuai dengan kondisi saat penelitian. Dalam usaha ini, biaya terkecil adalah pembelian lakban senilai Rp. 18.000,00, atau sekitar 0,35 persen, untuk digunakan untuk merekatkan plastik selama proses pengemasan. Biaya terkecil kedua adalah pembelian plastik ukuran 30x50 senilai Rp. 70.000,00, atau sekitar 1,36 persen. Selain itu, dalam pengolahan Keripik Kaca Kang Muss juga digunakan bumbu-bumbu. Menurut Tamburaka (2022), pemanfaatan bumbu alami seperti bawang merah dan bawang putih dalam skala UMKM merupakan strategi penting untuk menjaga keunikan produk sekaligus memenuhi preferensi konsumen yang semakin memperhatikan pentingnya bahan makanan tanpa tambahan bahan kimia

Biaya Total Produksi

Tabel 5 menunjukkan jumlah biaya total produksi dalam penelitian ini, yang merupakan gabungan dari biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 5. Total Biaya Produksi Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

No	Uraian Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Total Biaya Tetap	1.063.790,23	17,15
2.	Total Biaya Variabel	5.139.051,00	82,85
	Total Biaya Produksi	6.202.841,23	100,00

Sumber : Data Primer diolah. (2025).

Berdasarkan Tabel 5, terlihat bahwa biaya total produksi adalah sebesar Rp. 6.202.841,23, sebagian besar total biaya produksi yakni Rp. 5.139.051,00 atau sekitar 82,85 persen dipergunakan untuk biaya variabel, biaya variabel ini semakin besar ketika skala usahanya berubah. Sedangkan sisanya sebesar Rp. 1.063.790,23 (17,15 persen) digunakan untuk pengeluaran biaya tetap yang tidak berubah ketika skala usaha berubah. Pengelolaan biaya total yang baik sangat penting untuk memastikan usaha dapat berjalan dengan efisien. Biaya total yang terlalu tinggi dapat mengurangi margin keuntungan yang dihasilkan, sehingga pemilik usaha harus selalu berusaha untuk menekan biaya, baik biaya tetap maupun variabel, agar keuntungan yang diperoleh tetap optimal. Oleh karena itu, pengendalian biaya dan perencanaan yang matang menjadi kunci keberhasilan dalam menjaga kelayakan (Lesly, 2020)

Penerimaan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi

Analisis penerimaan usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss dalam penelitian ini dilakukan selama periode produksi tiga hari. Tabel 6 menunjukkan rincian penerimaan yang diperoleh responden dari usaha ini.

Tabel 6. Penerimaan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah Penerimaan (Rp)
Keripik Kaca (kg)	300kg	50.000.-	15.000.000.-
	Total Penerimaan		15.000.000.-

Sumber : Data Primer diolah. (2025).

Sumber penerimaan utama usaha pengolahan keripik kaca ini adalah dari penjualan keripik kaca sebanyak 300 kg. Harga jual pada saat penerimaan sebesar Rp. 50.000,00 per kg, sehingga diperoleh total penerimaan sebesar Rp. 15.000.000.- Produksi keripik kaca Kang Muss ini dikemas menggunakan plastik dengan masing-masing berat penjualan sebesar 1 kg, dengan harga Rp. 50.000,00 per kantong plastik. Penjualan produk dilakukan baik secara *online* maupun melalui toko fisik (*offline*), yang memungkinkan distribusi lebih luas dan potensi penjualan yang tinggi.

Selain itu, penting juga untuk memahami bahwa penerimaan usaha memiliki hubungan langsung dengan strategi promosi dan jaringan distribusi yang dibangun oleh pelaku usaha. Usaha keripik kaca Mang Muss memanfaatkan pendekatan pemasaran langsung (*direct selling*) serta distribusi tidak langsung melalui toko kelontong dan reseller. Seiring berkembangnya akses digital, pelaku usaha juga telah mulai memanfaatkan platform media sosial seperti Instagram, WhatsApp Business, dan e-commerce lokal untuk memperluas jangkauan pasar. Pemanfaatan media digital sebagai alat promosi dan penjualan ini terbukti mampu memperluas segmentasi konsumen sekaligus meningkatkan frekuensi pembelian. Menurut hasil riset yang dilakukan oleh Az-Zahra & Sukmalengkawati (2022), digitalisasi pemasaran terbukti memberikan pengaruh signifikan terhadap peningkatan penerimaan usaha, terutama di kalangan UMKM yang memiliki keterbatasan akses pasar konvensional.

Penerimaan usaha atau *total revenue* merupakan salah satu komponen kunci dalam analisis kelayakan usaha, khususnya dalam bidang agroindustri yang berbasis produk olahan makanan seperti keripik kaca. Secara sederhana, penerimaan usaha dapat dipahami sebagai jumlah keuntungan yang diperoleh dari penjualan barang Sarasmitha, & Utami (2023) Penerimaan usaha menjadi indikator utama untuk menilai performa penjualan, efektivitas strategi pemasaran, dan daya serap pasar terhadap produk yang ditawarkan.

Pendapatan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

Penghitungan pendapatan usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi ini dihitung dengan cara Total Penerimaan dikurangi dengan Total Biaya Produksi. Perhitungan pendapatan selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Pendapatan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

No	Uraian	Jumlah Penerimaan (Rp)
1.	Total Penerimaan	15.000.000,00
2.	Total Biaya Produksi	6.202.841,23
	Pendapatan	8.797.159,00

Sumber : Data Primer diolah. (2025).

Pendapatan yang diperoleh dari usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss Untuk setiap satu kali proses produksi yang berlangsung selama 3 hari, biayanya adalah sebesar Rp.8.797.159,00 Apabila dihitung rata-rata per bulannya (10 kali proses produksi) diperoleh pendapatan sebesar Rp. 87.971.590,00 Sementara itu, merujuk UMK yang ditetapkan melalui Keputusan Gubernur Jabar Nomor 561.7/Kep.798-Kesra/2024 tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Kota Tasikmalaya Tahun 2025, diperoleh data bahwa UMK yang berlaku di Kota Tasikmalaya adalah sebesar Rp.2.339.467 (Dealls, 2025) Membandingkan UMK Kota Tasikmalaya dengan pendapatan per bulan usaha pengolahan keripik kaca kang Muss, maka pendapatan dari usaha pengolahan keripik kaca kang Muss lebih besar dibanding dengan UMK Kota Tasikmalaya.

Kelayakan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss

Berdasarkan hasil analisis yang sudah dilakukan terhadap biaya produksi dan penerimaan maka dapat dilanjutkan untuk memperoleh nilai R/C. Selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Kelayakan Usaha Pengolahan Keripik Kaca Kang Muss per satu kali Proses Produksi.

No	Uraian	Keterangan
1.	Total Penerimaan (Rp)	15.000.000,00
2.	Total Biaya Produksi (Rp)	6.202.841,23
	R/C	2,42

Sumber : Dana Primer diolah. (2025).

Berdasarkan Tabel 8, diperoleh hasil R/C sebesar 2,42. Apabila merujuk kepada kaidah pengambilan keputusan yang digunakan dalam penelitian ini (Suratiah, 2015) bahwa apabila nilai R/C lebih dari satu, maka usaha yang menguntungkan dan tahan lama. R/C 2,42 berarti penerimaan 2,42 rupiah dan keuntungan 1,42 rupiah dari setiap rupiah biaya. Salah satu indikator kuantitatif paling penting untuk menentukan kelayakan ekonomi suatu usaha adalah rasio pendapatan/laba, atau R/C Ratio. R/C Ratio digunakan untuk mengukur perbandingan antara penerimaan (*revenue*) yang dihasilkan oleh usaha dengan biaya total (*cost*) yang dikeluarkan untuk menghasilkan penerimaan tersebut. Nilai dari R/C Ratio mencerminkan tingkat efisiensi finansial dari suatu kegiatan usaha: jika nilainya lebih besar dari satu, maka usaha dianggap layak dan menguntungkan karena setiap rupiah yang dihabiskan untuk produksi akan menghasilkan penerimaan yang lebih besar; sebaliknya, jika nilainya kurang dari satu, maka usaha berada dalam kondisi rugi (Sanalia, 2019). Lebih lanjut, nilai R/C Ratio ini juga memberikan sinyal positif terhadap potensi pengembangan usaha ke depan. Jika pelaku usaha mampu mempertahankan nilai ini atau bahkan meningkatkannya melalui efisiensi biaya, diversifikasi produk, atau peningkatan volume penjualan, maka usaha dapat berkembang ke skala produksi yang lebih besar dengan tingkat risiko finansial yang rendah. Peningkatan R/C Ratio dapat dicapai dengan berbagai cara, seperti menurunkan biaya produksi per unit melalui pembelian bahan baku dalam jumlah besar (*economies of scale*), mempercepat waktu produksi dengan alat bantu semi-modern, serta mengembangkan pasar penjualan guna meningkatkan volume produk yang terjual. Hal ini sejalan dengan penelitian (S. Tamburaka, 2022), yang menyatakan bahwa efisiensi biaya dan perluasan jaringan distribusi adalah dua faktor penting dalam meningkatkan nilai R/C Ratio pada bisnis pangan lokal.

KESIMPULAN

Hasil penelitian yang dilakukan tentang kelayakan bisnis agroindustri keripik kaca Mang Muss di Kampung Maniis, Kota Tasikmalaya, mencapai beberapa kesimpulan berikut:

1. Bisnis keripik kaca Mang Muss menghabiskan 6.202.841,23 rupiah, dengan penerimaan 15.000.000,00 rupiah dan pendapatan 8.797.159,00 rupiah.
2. Usaha pengolahan keripik kaca “Mang Muss” di Kampung Maniis Kota Tasikmalaya menunjukkan layak dengan R/C sebesar 2,42.

Berdasarkan hasil penelitian, pelaku usaha disarankan untuk mempertahankan dan terus meningkatkan biaya produksi, terutama dalam pengelolaan bahan baku dan tenaga kerja, agar margin keuntungan dapat semakin optimal. Selain itu, strategi pemasaran perlu diperkuat melalui pemanfaatan media sosial dan jaringan distribusi yang lebih luas untuk meningkatkan volume penjualan serta menjangkau konsumen baru. Untuk pengembangan ke depan, diversifikasi produk dan inovasi kemasan dapat menjadi langkah strategis agar usaha lebih kompetitif.

DAFTAR REFERENSI

- Amaliya. (2023). Implementasi Prorgam Perluasan Jangkauan Umkm Di Kabupaten Balangan. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(6), 2134–2139. <https://doi.org/10.55681/sentri.v2i6.1027>
- Az-Zahra, P., & Sukmalengkawati, A. (2022). Pengaruh Digital Marketing Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 6(3), 2008–2018. <https://doi.org/10.31955/mea.v6i3.2573>
- Baxter, P. E., McMaster, U., Jack, S. M., & McMaster, U. (2014). *Metodologi Studi Kasus Kualitatif: Desain Studi dan Implementasi untuk Peneliti Pemula*. L(1995), 1–13.
- Berliani, D. N., & Abadi, M. T. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Keripik Singkong. *BISMA: Business and Management Journal*, 1(02), 60–68. <https://doi.org/10.59966/bisma.v1i02.179>
- Berrebi, L., Turquier, L., Kurth, T., & Taylor, L. (2023). Whetting Consumers' Appetite for Sustainable Foods. *Boston Consulting Group*. https://www.bcg.com/publications/2023/wetting-consumers-appetite-for-sustainable-foods?utm_source=chatgpt.com
- Burhansyah, R., & Azri, A. (2010). Analisis Kelayakan Dan Kontribusi Pendapatan Usahatani Terpadu Rumah Tangga Petani Pada Lahan Kering. *Agro Ekonomi*, 17(2). <https://doi.org/10.22146/jae.17932>
- Daya, J. (2023). *Analisis Kelayakan Usaha Produksi Sudang Lepet (Studi Kasus di Desa Sangsit, Kecamatan Sawan) (Komang Widi Widiani ; Gde Agung Satria)*. IX(11).
- Dealls. (2025). Nominal UMK Tasikmalaya 2025: Kabupaten dan Kota. *Dealls*. <https://dealls.com/pengembangan-karir/umk-tasikmalaya>
- Famila Dwi Winati. (2021). Peningkatan Kinerja Lini Perakitan Manual dengan Pendekatan Lean-Kaizen. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 11(2), 79–89. <https://doi.org/10.36040/industri.v11i2.3647>
- Fibarzi, W. U., Nurlaila, R., Sirait, F., Sulhatun, S., & Ibrahim, I. (2023). Produksi Glukosa Cair Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Klorida Dari Bahan Dasar Singkong (Manihot Esculenta). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 12(1), 49–57. <https://doi.org/10.29103/jtku.v12i1.11624>
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis Studi Kelayakan Usaha Bisnis Cassava Chips Di Perumahan Mardani Raya. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35–44. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.1.35-44>
- Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263>
- Irmayani, Rafii, & Arman. (2022). Analisis Kelayakan Usahatani Kubis di Desa Sumillan Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Agrotani*, 4(1), 305–318. <https://doi.org/10.54339/agrotani.v4i1.423>
- Jannah, S. (2018). *Analisis Peran Teknologi dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia di Era Digital*. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi*.
- Kamisa, N., Putri, A. D., & Novita, D. (2022). PENGARUH ONLINE CUSTOMER REVIEW DAN ONLINE CUSTOMER RATING TERHADAP KEPERCAYAAN KONSUMEN (Studi kasus: Pengguna Shopee di Bandar Lampung). *Journals of Economics and Business*, 2(1), 21–29. <https://doi.org/10.33365/jeb.v2i1.83>
- Kurniawati, V., Pudjihardjo, M., & Sakti, R. K. (2018). Analisa Pengaruh Jumlah Tenaga Kerja, Nilai Ekspor dan Nilai Investasi pada Industri Pengolahan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi

-
- di Kabupaten Lumajang. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Pembangunan*, 18(No.1), 50–64.
- Lesly, N. (2020). Analisis Pendapatan Usaha Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Konstruksi Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Universitas Putera Medan*, 2(3), 1–10. www.idx.co.id
- Mohidin, S. R. N. S. P., Moshawih, S., Hermansyah, A., Asmuni, M. I., Shafqat, N., & Ming, L. C. (2023). Cassava (*Manihot esculenta* Crantz): A Systematic Review for the Pharmacological Activities, Traditional Uses, Nutritional Values, and Phytochemistry. *Journal of Evidence-Based Integrative Medicine*, 28. <https://doi.org/10.1177/2515690X231206227>
- Morgan, N. K., & Choct, M. (2016). Cassava: Nutrient composition and nutritive value in poultry diets. *Animal Nutrition*, 2(4), 253–261. <https://doi.org/10.1016/j.aninu.2016.08.010>
- Nasution, N. J., & Fadhiilah, S. (2021). *Kripca, Camilan Unik Menyerupai Kaca*.
- Nurlaila Hanum, Miswar, & Utari Amanda. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Ternak Sapi Potong Di Desa Sei Litur Tasik Kecamatan Sawit Seberang Kabupaten Langkat. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 5(1), 68–78. <https://doi.org/10.33059/jse.v5i1.3446>
- Nurmalina. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis*. September 2018, 218.
- Nurohmi, S., & Amalia, L. (2012). Pengetahuan Gizi, Aktivitas Fisik, Dan Tingkat Kecukupan Gizi Aktivis Badan Eksekutif Mahasiswa (Bem) Ipb. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(3), 151. <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.3.151-156>
- Rosyana, L. R., & Aristriyana, E. (2025). Analisis Pengendalian Bahan Baku Singkong Dalam Pembuatan Keripik Kaca Menggunakan Metode Economic Order Quantity Guna Meningkatkan Efisiensi Biaya Persediaan Pada Ikm Juragan Snack 99 Di Sidaharja Ciamis. *Jurnal Industrial Galuh*, 7(1), 29–34. <https://doi.org/10.25157/jig.v7i1.4788>
- Saediman, H., Amini, A., Basiru, R., & Nafiu, L. O. (2015). Profitability and value addition in cassava processing in buton district of Southeast Sulawesi Province, Indonesia. *Journal of Sustainable Development*, 8(1), 226–234. <https://doi.org/10.5539/jsd.v8n1p226>
- Sanalia, S. (2019). Analisis perbandingan penentuan harga pokok produksi dengan metode variable costing dan full costing pada UMKM di Kota Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*. *Urnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 35–47.
- Sarasmitha, C., & Utami, K. S. (2023). Analisis Sensitivitas Biaya Dan Tingkat Produksi Terhadap Keekonomian Budidaya Pohon Jati. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (JEBMA)*, 4(2), 1171–1183. <https://doi.org/10.47709/jebma.v4i2.4177>
- Sari, S. P. (2021). *Analisis kelayakan usahatani cabai rawit pada musim hujan di Mataram*. *Jurnal Agribisnis Universitas Darussalam Gontor*.
- Soeharjo, A., & Patong, D. (1973). *Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usahatani*. Departemen Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Soekartiwi. (2002). *Prinsip Dasar Manajemen Tataniaga Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Tamburaka, I. P., Edwin, R. S., Rumbia, W. A., Fatmawati, F., & Rizal, R. (2022). Edukasi Pengolahan Keripik Singkong Dengan Berbagai Varian Rasa Di Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 366–372. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.484>
- Tamburaka, S. (2022). *Analisis biaya variabel dalam pertanian padi organik di Desa Kulisusu, Kabupaten Buton Utara*. *Jurnal Agribisnis*.
- Wiraputra, D., Abdullah, K., Abdullah, K., Jyoti, M. D., & Jyoti, M. D. (2019). Kajian Hilirisasi Industri Berbasis Singkong dalam Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 11(2), 44.