

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN KELAYAKAN USAHA  
HOME INDUSTRY BUMBU SIAP SAJI “AROMA” DI BANTUL**

**Skripsi**



**Disusun oleh :  
Nabilla Tunisa  
20180220261**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2023**

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrohmanirrohiim*

*Assalamu'alaikum Warohmatullahi Wabarokaatuh*

*Alhamdulillahirobbil'aalaamiin*, puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “*HOME INDUSTRY BUMBU SIAP SAJI DI BANTUL*”. Shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada baginda Rasulullah Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman. Penulisan skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan skripsinya ini tak terlepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak, oleh sebab itu pada kesempatan yang sangat berbahagia ini, dengan kemurahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Ir. Indira Purbasari, M.P., Ph. D. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Bapak Zuhud Rozaki, S.P., M.App.Sc., Ph. D, selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
3. Ibu Ir. Diah Rina Kamardiani, M.P., selaku Dosen Pembimbing saya, yang telah berkenan menyisihkan waktu sibuknya untuk membimbing penulisan skripsi
4. Bapak Dr. Ir. Widodo, M.P., selaku dosen penguji Skripsi yang telah memberikan koreksi, saran dan masukannya.
5. Bapak Oki Wijaya, S.P., M.P., selaku dosen penguji Skripsi yang telah memberikan koreksi, saran dan masukannya.
6. Ibu Ir. Eni Istiyanti, M.P., selaku DPA Agribisnis E 2018, yang sudah memberi semangat dalam menyelesaikan skripsi.
7. Kedua orang tua, saya yang selalu mendoakan anak-anaknya dan selalu menenangkan hati. Serta keluarga saya yang selalu memberi semangat, motivasi agar dapat menyelesaikan skripsi ini.

8. Teman-teman Agribisnis E 2018 yang sudah mendukung dan menyemangati.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang dapat membangun agar skripsi yang ditulis jauh lebih baik dari sebelumnya. Semoga skripsi ini memberikan informasi dan manfaat bagi pembaca. Aamiin.

*Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Yogyakarta, 11 Januari 2023

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that is difficult to decipher but appears to be a personal name.

Penulis

## PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan:

1. Karya tulis saya, skripsi yang berjudul "Analisis Keuntungan dan Kelayakan Usaha Home Industry Bumbu Siap Saji "AROMA" di Bantul" adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan Dosen Pembimbing.
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya telah mendapatkan arahan dan saran dari Dosen Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Dosen Pembimbing.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka.
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dari karya tulisan ini. Serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 23 Januari 2023

Yang Membuat Pernyataan



Nabilla Tunisa

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	6
A. Tinjauan Pustaka .....	6
1. Home Industry (Industri Rumah Tangga) .....	6
2. Bumbu Siap Saji.....	7
3. Konsep Biaya Produksi .....	8
4. Penerimaan .....	12
5. Keuntungan .....	12
6. Kelayakan Usaha .....	14
B. Kerangka Pemikiran.....	17
III. METODE PENELITIAN.....	20
A. Metode Pengambilan Sampel.....	20
1. Lokasi Penelitian .....	20
2. Penentuan Responden.....	20
B. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	21
1. Data Primer.....	21
2. Data Sekunder .....	22
C. Pembatasan Masalah .....	22
D. Definisi Operasional Variabel.....	22
E. Teknik Analisis Data.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
A. Profil Home Industri Produk Bumbu Siap Saji “AROMA” .....	28
B. Proses Produksi .....	29
C. Biaya Produksi .....	32
1. Biaya Tetap.....	32
2. Biaya Variabel.....	35
3. Biaya Total .....	42

D. Penerimaan.....	42
E. Keuntungan .....	43
F. Kelayakan Usaha.....	44
1. R/C ratio .....	44
2. Break Even Point (BEP).....	45
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Biaya Penyusutan Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	33
Tabel 2. Biaya Listrik Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan	34
Tabel 3. Biaya Sewa Tempat Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan.....	34
Tabel 4. Biaya Gaji Karyawan Tetap Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	35
Tabel 5. Total Biaya Tetap Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan	35
Tabel 6. Biaya Bahan Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan	36
Tabel 7. Biaya Kayu Bakar Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	38
Tabel 8. Biaya Kemasan Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	38
Tabel 9. Biaya Jasa Penggilingan Produk Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan.....	39
Tabel 10. Biaya Jasa Desain Stiker Produk Bumbu Siap Saji "AROMA" .....	39
Tabel 11. Biaya Transportasi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan....	40
Tabel 12. Biaya Gaji Karyawan Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan	41
Tabel 13. Total Biaya Variabel Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	41
Tabel 14. Biaya Total Home Industry Produksi Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan.....	42
Tabel 15. Penerimaan Home Industry Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	43
Tabel 16. Keuntungan Home Industry Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .....	44
Tabel 17. R/C ratio Home Industry Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan.....	45
Tabel 18. BEP Home Industry Bumbu Siap Saji "AROMA" selama satu bulan .	46

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Produk bumbu siap saji "AROMA" .....	4
Gambar 2. Kerangka Pemikiran.....	19
Gambar 3. Skema Proses Pembuatan Bumbu Siap Saji "AROMA" .....	29
Gambar 4. Proses Memasak Bumbu Siap Saji "AROMA".....	31
Gambar 5. Pendinginan Bumbu Siap Saji "AROMA".....	31
Gambar 6. Proses Packing dan Mengemas Bumbu Siap Saji "AROMA" .....	32