

**ANALISIS USAHA OLAHAN *BEBEK* NGLENGIS, KALURAHAN
BANYUREJO KECAMATAN TEMPEL KABUPATEN SLEMAN, DIY**

Skripsi



Disusun oleh:

Nur Khamidatun Ningsih

20200220195

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

2024

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis saya yang berjudul " ANALISIS USAHA OLAHAN *BEBEK* NGLENGIS, KALURAHAN BANYUREJO KECAMATAN TEMPEL KABUPATEN SLEMAN, DIY", skripsi ini adalah asli dan belum pernah dijadikan 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 dan saran dari tim pembimbing dan tim penguji.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat secara sadar dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia untuk diperiksa dan menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini serta sanksi lainnya sesuai ketentuan yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 24 Juli 2024



Nur Khamidatun Ningsih

20200220195

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“ANALISIS USAHA OLAHAN *BEBEK* NGLENGIS, KALURAHAN BANYUREJO KECAMATAN TEMPEL KABUPATEN SLEMAN, DIY”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW beserta para keluarganya, para sahabatnya, dan para pengikutnya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari kesungguhan, doa, dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat yang telah diberikan.
2. Kedua orang tua yang senantiasa memberikan motivasi, dukungan baik secara moral maupun materi, kasih sayang tiada henti, dan doa yang selalu dipanjatkan setiap waktu.
3. Adik saya tercinta yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi kepada penulis.
4. Ibu Ir. Lestari Rahayu, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu dan sabar dalam memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Ir. Eni Istiyanti, M.P. dan Bapak Dr. Sriyadi, S.P., M.P. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
6. Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi DIY, Dinas Pertanian, Pangan, Perikanan Kabupaten Sleman, dan Kalurahan Banyurejo yang telah menyediakan data sehingga dapat digunakan dalam penyusunan skripsi ini.

7. Nurul Widyaningrum selaku sahabat sejak masa SMA hingga saat ini yang selalu menerima keluhan kesah, memberikan semangat, motivasi, dan doa kepada penulis.
8. Arkani Wafi Salsabila selaku sahabat sejak SD hingga saat ini yang juga selalu menerima keluhan kesah dan memberikan masukan kepada penulis.
9. Diah, Yosi, Fella, Yashifa, Olin, Yusnia, dan Tiara selaku teman seperjuangan yang selalu setia menemani dan memberikan semangat, doa, motivasi dan menerima keluhan kesah penulis selama masa kuliah.
10. Teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
11. Seluruh pihak dan keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dan penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, terima kasih.

Yogyakarta, 24 Juli 2024



Nur Khamidatun Ningsih

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
INTISARI	xiii
I. PENDAHULUAN	14
A. Latar Belakang	14
B. Tujuan	19
C. Kegunaan	19
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI	20
A. Tinjauan Pustaka.....	20
B. Kerangka Pemikiran.....	26
III. METODE PENELITIAN.....	28
A. Penentuan Lokasi dan Teknik Pengambilan Data	28
B. Teknik Pengambilan Data.....	29
C. Asumsi dan Pembatasan Masalah.....	30
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	30
E. Teknik Analisis Data.....	31
IV. KEADAAN UMUM WILAYAH.....	34
A. Keadaan Geografis.....	34
B. Keadaan Penduduk.....	36
C. Sentra Olahahan <i>Bebek</i> Nglengis, Kalurahan Banyurejo	40
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Identitas Pelaku Usaha <i>Bebek</i> Bacem di Kalurahan Banyurejo	51
B. Proses produksi olahan <i>bebek</i> bacem	53
C. Analisis Usaha Olahan <i>Bebek</i> Nglengis.....	59
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
A. Kesimpulan	75

B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produksi Itik dan Itik Manila DIY Tahun 2018 – 2022.....	14
Tabel 2. Produksi Itik Kabupaten Sleman Tahun 2019 – 2023 (Kg).....	15
Tabel 3. Kandungan dan Nilai Gizi Bebek	20
Tabel 4. Pengambilan Responden.....	28
Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Dusun dan Jenis Kelamin di Kalurahan	36
Tabel 6. Jumlah Tingkat Pendidikan Penduduk di Kalurahan Banyurejo	38
Tabel 7. Mata Pencahariaan Penduduk di Kalurahan Banyurejo	39
Tabel 8. Pelaku Usaha Olahan Bebek Bacem di Sentra Olahan Bebek Nglengis Berdasarkan Generasi.	40
Tabel 9. Profil Pelaku Usaha Olahan Bebek Bacem di Sentra Olahan Bebek Nglengis Kalurahan Banyurejo.....	51
Tabel 10. Biaya Penyusutan Alat Produksi Olahan Bebek Bacem.....	62
Tabel 11. Biaya Sewa Tempat Sendiri Usaha Olahan Bebek.	63
Tabel 12. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Olahan Bebek.....	63
Tabel 13. Biaya Bahan Baku dan Penunjang Produksi Olahan Bebek Bacem.....	64
Tabel 14. Rata-rata Biaya Bahan Bakar.....	66
Tabel 15. Biaya TKDK dan TKLK.....	67
Tabel 16. Biaya lain-lain Usaha Olahan Bebek Bacem di Kalurahan Banyurejo.	68
Tabel 17. Rata-rata Total Biaya Variabel Usaha Olahan <i>Bebek</i> Bacem.....	70
Tabel 18. Biaya Produksi Olahan Bebek Bacem di Kalurahan Banyurejo.....	70
Tabel 19. Penerimaan Usaha Olahan Bebek Bacem di Kalurahan Banyurejo	71
Tabel 20. Keuntungan Usaha Olahan Bebek Bacem	72
Tabel 21. Revenue Cost Ratio (R/C) Usaha Bebek Bacem di Kalurahan Banyurejo	73
Tabel 22. Nilai R/C Setiap Usaha Bebek Bacem di Kalurahan Banyurejo.	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Perkembangan Produksi Itik di Kecamatan Tempel Tahun 2019-2023.	16
Gambar 2. Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 3. Peta Wilayah Kalurahan Banyurejo	34
Gambar 4. Bebek Bacem Mbah Tumpuk	41
Gambar 5. Bebek Bacem Bu Sartinah	42
Gambar 6. Bebek Bacem Nyai.Samirah	43
Gambar 7. Bebek Bacem Bu Lungsi.....	44
Gambar 8. Bebek Bacem “Lumantar Bebek”	45
Gambar 9. Bebek Bacem Bu Marwati	46
Gambar 10. Bebek Bacem Mbak Tini	47
Gambar 11. Bebek Bacem "Jengger Merah"	48
Gambar 12. Bebek Bacem Bu Hani	48
Gambar 13. Bebek Bacem Zafa	49
Gambar 14. Bebek Bacem Bu Suminem	50
Gambar 15. Proses Produksi Olahan Bebek Bacem di Banyurejo.	54
Gambar 16. Bebek Afkir.....	55
Gambar 17. Penyembelihan Bebek.....	55
Gambar 18. Perendaman Bebek pada Air Panas	56
Gambar 19. Pecabutan Bulu Bebek	56
Gambar 20. Membedah bebek	57
Gambar 21. Ingkung Bebek dan Bebek Potongan	57
Gambar 22. Menghaluskan bumbu	58
Gambar 23. Proses Memasak Olahan Bebek.....	58
Gambar 24. Pemberian Santan Kelapa	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Profil pelaku Usaha Olahan Bebek Bacem.	80
Lampiran 2. Biaya tetap	80
Lampiran 3. Biaya Variabel	81
Lampiran 4. Total biaya produksi	82
Lampiran 5. Penerimaan	83
Lampiran 6. R/C Setiap Pelaku Usaha.....	86
Lampiran 7. Keuntungan Setiap Ekor Bebek	86
Lampiran 8. Bantuan dari Dana Istimewa	87
Lampiran 9. Tempat berdagang usaha olahan bebek.....	87
Lampiran 10. Kuesioner Penelitian.....	88