

# Analysis of Production and income of Walnut Snacks in the Ifamoy Home Industry, Tabona Vilage, South Ternate City

(Analisis Produksi dan Pendapatan Cemilan Kenari di Home Industri Ifamoy Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan)

Nursafa Ebit <sup>1✉</sup>, Haryati La Kamisi <sup>1</sup>, Ranita Rope <sup>1</sup>, Ekaria <sup>1</sup> dan Hasrul A. Marsaoly <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara., Ternate, Indonesia.

E-mail: [nursafaebit1@gmail.com](mailto:nursafaebit1@gmail.com), [dinati.la@gmail.com](mailto:dinati.la@gmail.com), [ranitarope.umm@gmail.com](mailto:ranitarope.umm@gmail.com).

## Article Info:

Received : 29 Apr. 2025  
Accepted : 24 Mei 2025  
Online : 27 Mei 2025

## Article type :

<input type="checkbox"/>	Review Article
<input type="checkbox"/>	Common Serv. Article
<input checked="" type="checkbox"/>	Research Article

## Keyword :

Cemilan kenari, Produksi, Biaya, Pendapatan, Ifamoy.

## Corresponding Author :

Nursafa Ebit  
Universitas muhammadiyah  
maluku utara, Ternate,  
Indonesia

Email :  
[nursafaebit1@gmail.com](mailto:nursafaebit1@gmail.com)



Copyright©2025, Nursafa Ebit <sup>1</sup>, Haryati La Kamisi, Ranita Rope, Ekaria, Hasrul A. Marsaoly

## Abstract

Walnuts are not only a mixture of food and drinks but Ifamoy Home Industry can create snacks such as fried walnuts, gulmer walnuts, roasted walnuts, himalayan roasted walnuts, krenyes walnuts and chocolate walnuts. The purpose of this study is to determine the manufacturing process and analyze the costs, receipts and income of walnut snacks. The method used is quantitative descriptive method. The results of this study are the process of making walnut snacks producing 6 flavor variants including fried walnuts, gulmer walnuts, grilled walnuts, Himalayan grilled walnuts, krenyes walnuts and chocolate walnuts. The process of making 6 flavors of walnut snacks by processing, starting from the preparation of raw materials, soaking, peeling, filtering, mixing ingredients, cooking, packaging and up to the marketing stage. The costs incurred in one production of walnut snacks amounted to Rp 4,730,334 and the revenue obtained was Rp 7,500,000, so that the total revenue earned by Ifamoy Home Industry in one production of walnut snacks amounted to Rp 2,769,656. The income earned is the income per day from the production of walnut snacks.

## I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah Negara yang memiliki kekayaan atas sumber daya alam yang melimpah. Kekayaan sumber tersebut terdiri dari sumber daya air, sumber daya lahan, sumber daya hutan, sumber daya laut atau keanekaragaman hayati yang terkandung didalamnya dan tersebar secara luas pada setiap pulau-pulau di Indonesia. Kekayaan alam yang dimiliki tersebut dapat menjadi modal bagi pelaksanaan pembaguan ekonomi bagi Indonesia. Sumber kekayaan alam yang dimiliki Indonesia dapat dioptimalkan salah

satunya melalui sektor pertanian (komoditas primer). Sektor pertanian masih menjadi andalan penciptaan lapangan pekerjaan dalam jumlah yang cukup besar (Retno, 2017).

Buah kenari (*Canarium vulgare Leenh*) merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak tumbuh di daerah Indonesia bagian timur, seperti Sulawesi Utara, Maluku, dan pulau Seram. Kenari merupakan tanaman tropik yang tergolong dalam famili *Burseraceae*, genus *Canarium*, dan memiliki sekitar 100 spesies yang kebanyakan tumbuh di hutan lembab dataran rendah di daerah Melanesia

(Kennedy dan Clarke, 2004). Ada 3 spesies kenari komersil yaitu *C. indicum* (di Minahasa), *C. vulgare* (di Sangihe Talaud), dan *C. ovatum* (di Philipina).

Kenari juga merupakan jenis kacang-kacangan yang bijinya memiliki kandungan antioksidan dan dengan salah satu komponennya yaitu senyawa polifenol (Djakarsi et al., 2011), kenari banyak tumbuh di daerah Sulawesi Utara di mana oleh penduduk sekitarnya, bijinya dapat dimanfaatkan sebagai pelengkap kue seperti pada halua kenari, dodol kenari, klaper koek, dan lain-lain (Amisan, 2012). Biji kenari dapat mencegah impotensi pada pria hingga mengurangi resiko terjadi penyakit kanker (Libono, 2013).

Provinsi Maluku Utara merupakan salah satu wilayah penghasil kenari terbesar di Indonesia sehingga masyarakat Maluku Utara memanfaatkan sebagai penghasil tambahan dengan cara membuat produk makanan dan minuman khas dari Maluku Utara dengan topik seperti Kopi kenari, dan Air Guraka. Di Maluku Utara khususnya di Kota Ternate sudah banyak memanfaatkan bahan dasar buah kenari sebagai topping pada makanan maupun diolah menjadi berbagai jenis olahan yang dikemas ke dalam bentuk produk yang dikenal sebagai produk olahan kenari. Masyarakat di Kota Ternate biasanya membeli produk olahan kenari untuk dikonsumsi sebagai cemilan ataupun dijadikan sebagai oleh-oleh untuk di bawa pulang. Produk olahan kenari sudah banyak diproduksi oleh IKM (Industri Kecil Menengah) yang tersebar di berbagai Wilayah Kecamatan di Kota Ternate, terdiri dari beberapa Kecamatan yaitu Kecamatan Ternate Selatan, Ternate Timur, Ternate Utara. Terdapat 130 IKM yang mengolah bahan dasar kenari menjadi berbagai jenis produk olahan kenari (Disperindag Kota Ternate, 2021).

Kota Ternate dalam aktifitas perkenomiannya berdasarkan beberapa analisis merupakan suatu wilayah yang didominasi oleh peranan sektor sekunder dan tersier. Perkembangan industri di Kota Ternate cukup pesat terutama yang berskala kecil dan menengah. Secara kewilayahan kecamatan, perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kota Ternate sangat pesat. Pertumbuhan industri kecil seperti Home Industri mempunyai peran penting dalam menunjang laju pertumbuhan ekonomi daerah. Umumnya industri rumahan tergolong sektor informal yang memproduksi secara unik, terkait dengan kearifan lokal, sumber daya

setempat dan mengedepankan buatan tangan (Ananda, 2016).

*Home industri* merupakan suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu. *Home* berarti rumah, ataupun tempat tinggal. Sedangkan industri, dapat diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang dan ataupun perusahaan. Industri rumah tangga tergolong sektor informal yang biasanya cara produksinya secara unik terkait dengan kearifan lokal. Dalam industri rumah tangga hanya memerlukan modal usaha yang tidak terlalu besar, sehingga dapat membantu masyarakat mendapatkan penghasilan tambahan (Walangitan et al, 2021).

Dari pengertian lain, *home industri* juga dapat berarti industri rumah tangga karena termasuk dalam kategori usaha kecil yang dikelola keluarga. Pada umumnya memusatkan kegiatan di sebuah rumah keluarga tertentu dan para karyawannya berdomisili di tempat yang tidak jauh dari rumah produksi tersebut. Secara geografis dan psikologis hubungan mereka sangat dekat (pemilik usaha dan karyawan) sehingga memungkinkan kemudahan dalam menjalin komunikasi. (Manningar Praditya, 2010).

*Home industri Ifamoy* juga merupakan salah satu industri kecil atau industri rumahan yang berada di Kota Ternate, ini merupakan usaha kecil yang memproduksi berbagai macam produk makanan yang dapat dibuat menggunakan bahan dasar kenari sebab kenari bukan hanya menjadi bahan campuran pada makanan maupun minuman akan tetapi dapat dijadikan sebagai cemilan bagi masyarakat, dan di *Ifamoy* mampu mengolah buah kenari menjadi berbagai macam cemilan seperti Cemilan Kenari Cokelat, Kenari Goreng, Kenari Gulmer, Kenari Panggang, Kenari Krenyes, dan Kenari Panggang Himalaya. Kenari mempunyai senyawa aktif tertentu dalam kenari seperti Asam Lemak, Omega-3, beta-sitosterol, tokoferol dan Pedunculagin memiliki sifat pencegahan kanker, maka dari itu kenari juga mempunyai cita rasa tersendiri yang dapat dijadikan teman diet bagi masyarakat yang punya masalah dengan berat badan. Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan sebelumnya maka tujuan penelitian ini adalah: untuk mengetahui bagaimana besar pendapatan aneka cemilan kenari, pada *Home Industri ifamoy* di Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan.

## II. METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Maret 2024 di *Home Industri Ifamoy* Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan. Alasan memilih Lokasi ini karena *Home Industri Ifamoy* memproduksi/mengolah berbagai macam cemilan kenari yang berbahan dasar kenari.

2.2. Jenis dan Sumber Data

Ada dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder :

1. Data Primer Merupakan data yang diperoleh dari responden setelah melalui tahapan observasi atau wawancara menggunakan instrumen penelitian berupa kuisioner.
2. Data Sekunder Merupakan data yang telah tersedia dalam berbagai bentuk oleh lembaga pemerintah terkait dan juga diperoleh dengan membaca buku-buku dan internet yang berhubungan dengan penelitian.

2.3. Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah propogitive sampling atau sampel bertujuan yaitu sampel yang dipilih secara sengaja. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sampel internal *Home Industri*. Jumlah sampel dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Sampel Penelitian di *Home Industri Ifamoy*

Jabatan	Jumlah
Pemilik Usaha	1
Manajer	1
Umum dan Keuangan	1
Packing	2
Pemasaran Offline	2
Penyedia Bahan Baku	1
Distribusi	1
Produksi	6
Pemasaran online	1
<b>Total</b>	<b>16</b>

Sumber: Struktur Organisasi *Home Industri Ifamoy*

2.4. Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan kuantitatif. Analisis deskriptif yang dilakukan yaitu untuk menjelaskan proses produksi cemilan kenari di *Home Indurtri Ifamoy*. Sedangkan analisis kuantitatif yang dilakukan yaitu menganalisis biaya, penerimaan dan

pendapatan yang diperoleh *Home Indurtri Ifamoy*. Selanjutnya, untuk menghitung biaya, penerimaan dan pendapatan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

1. Analisis Biaya

Menurut firdaus (2008), biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya total dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Di mana : TC ( *Total Cost* ) = Total Biaya, TFC ( *Total Fixed Cost* ) = Total Biaya tetap, TVC ( *Total Variable Cost* ) = Total Biaya tidak tetap

2. Biaya Penyusutan

Menurut Nasruddin (2017) metode ini digunakan karena jumlah penyusutan alat tiap tahunnya dianggap sama dan diasumsikan tidak laku bila dijual. Persamaan biaya penyusutan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$Biaya\ Penyusutan = \frac{Nilai\ beli}{Usia\ Eko.\ (tahun)} \times 100$$

3. Analisis Penerimaan

Penerimaan menurut ( Soekartawi, 2009 ) dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Dimana : TR = ( *Total Revanue* ) = Total Penerimaan, Q ( *Quantity* ) = Jumlah Produk, P ( *Price* ) = Harga jual produk

4. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan adalah analisis yang digunakan untuk melihat seberapa besar pendapatan pada suatu usaha. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan (TR) dan semua biaya ( TC ), dimana penerimaan adalah perkalian antara produksi dan harga jual. Biaya adalah semua pengeluaran yang digunakan dalam suatu usaha, jadi rumus pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut ( Soekartawi, 2009).

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :  $\pi$  = Pendapatan atau keuntungan, TR = Total penerimaan, TC = Total biaya

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Biaya Produksi Cemilan Kenari Di *Home Industri Ifamoy*

Biaya dalam penelitian ini diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tetap, dan terus dikeluarkan meskipun tingkat produksi

usahatani tinggi ataupun rendah, dengan kata lain jumlah biaya tetap tidak tergantung pada besarnya tingkat produksi. Biaya yang dikelurakan oleh *Home Industri Ifamoy* yaitu biaya penyusutan. Biaya produksi cemilan kenari *Home Industri Ifamoy* dapat dilihat sebagai berikut ini:

3.1.1. Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang timbul akibat penurunan nilai aset tetap

perusahaan secara bertahap dari waktu ke waktu. Biaya penyusutan produksi cemilan kenari oleh *Home Industri Ifamoy* meliputi penyusutan alat. Baskom besar, Timbangan duduk, Wajan besar, Kompor besar, Saringan besar, Oven besar, Dehidrator, Timbangan digital, *Band sealer* dan *Alat expiret date*. Biaya penyusutan tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Alat Produksi Cemilan Kenari *Home Industri Ifamoy*

Jenis Biaya	Volume	Harga/ Volume (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
Baskom besar	3	50,000	5	15,000	7,000
Timbangan duduk	1	800,000	10	75,000	72,500
Wajan besar	2	170,000	7	40,000	18,571
Kompor besar	3	1,500,000	11	100,000	127,273
Saringan besar	2	25,000	6	1,000	4,000
Oven besar	1	7,500,000	20	100,000	370,000
Dehidrator	1	3,700,000	15	150,000	236,667
Timbangan digital	1	1,350,000	10	100,000	125,000
<i>Band sealer</i>	1	6,500,000	15	150,000	423,333
<i>Alat expiret date</i>	1	2,150,000	10	80,000	207,000
<b>Jumlah</b>					<b>1,591,344</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat dijelaskan bahwa biaya penyusutan alat produksi cemilan kenari *Home Industri Ifamoy* yaitu biaya penyusutan alat baskom besar Rp. 7.000, timbangan duduk Rp. 72.000, Wajan besar Rp 18.571, kompor besar Rp. 127.273, saringan besar Rp. 4.000, oven besar Rp.370.000, dehidrator Rp 236.667, timbangan digital Rp 125.000, *Band sealer* Rp 423.33, dan *expiret date* Rp 207.000 sehingga total biaya penyusutan alat pada *Home Indutri ifamoy* tersebut secara keseluruhan sebesar Rp. 1.591.344. Hal ini dapat dijelaskan bahwa penggunaan volume alat yang digunakan untuk produksi cemilan kenari di *Home Industri Ifamoy* sangat bervariasi.

3.1.2. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk produksi cemilan kenari di *Home Industri Ifamoy* menjadi 6 aneka rasa yaitu bahan baku cemilan kenari goreng, kenari gulmer, kenari panggang, kenari panggang himalaya, kenari krenyes dan kenari coklat. Biaya pembelian bahan baku 6 aneka rasa cemilan kenari tersebut dapat sebagai berikut ini:

a. Kenari Goreng

Tabel 4, dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku untuk cemilan kenari goreng terdiri dari biji 5 kg kenari dengan harga Rp 375.000, 1 sachet penyedap rasa Rp .1000, bawang putih 1 siung Rp 1.000, 1 bungkus garam halus Rp 3.000, 2 liter minyak goreng Rp 40.000 dan kemasan sebanyak 50 pieces dengan harga Rp 75.000, sehingga total pembelian bahan baku untuk cemilan kenari goreng sebesar Rp 495.000. Hal ini dapat dijelaskan bahwa pembelian bahan baku tersebut hanya digunakan dalam 1 kali produksi.

b. Kenari Gulmer

Biaya pembelian bahan baku untuk cemilan kenari gulmer pada Tabel 5, dapat dijeskan bahwa pembelian baku tersebut diantaranya, kenari 5 kg dengan harga 375.000, gula pasir 1 kg Rp, gula aren 1 buah Rp 30.000 dan tentunya kemasan 50 pieces dengan harga 75.000, maka total pembelian bahan baku untuk cemilan kenari gulmer dalam 1 kali produksi sebesar Rp 500.000.

c. Kenari Panggang

Berdasarkan Tabel 6, dapat dilihat bahwa bahan baku untuk cemilan kenari panggang hanya menggunakan dua bahan saja diantaranya bahan kenari sebanyak 5 kg dengan harga Rp 375.000 dan kemasan 50 pieces

dengan harga secara keseluruhan sebesar 75.000, sehingga total biaya pembelian bahan baku untuk cemilan kenari panggang dalam satu kali produksi sebesar Rp 450.000.

Tabel 4. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari goreng

Bahan Baku	Volume	Harga/ Volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Penyedap rasa	1 sachet	1.000	1.000
Bawang putih	1 siung	1.000	1.000
Garam halus	1 bungkus	3.000	3.000
Minyak goreng	2 liter	20.000	40.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>495.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Tabel 5. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari gulmer

Bahan Baku	Volume	Harga/ Volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Gula pasir	1 kg	20.000	20.000
Gula aren	1 Buah	30.000	30.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>500.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Tabel 6. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari panggang

Bahan Baku	Volume	Harga/ Volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>450.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

d. Kenari Panggang Himalaya

Bahan baku untuk cemilan kenari panggang himalaya jika dilihat pada Tabel 7 hampir sama dengan kenari panggang himalaya, namun perbedaan terletak pada penambahan garam himalaya sehingga nama cemilan tersebut mengikuti bahan yang digunakan. Bahan baku untuk cemilan kenari panggang Himalaya yaitu kenari sebanyak 5 kg dengan harga Rp 375.000, 1 kg garam himalaya dengan harga 110.000 dan kemasan sebanyak 50 pieces dengan harga 75.000, maka total pembelian bahan baku cemilan kenari panggang himalaya dalam satu kali produksi sebanyak 560.000.

e. Kenari Krenyes

Berdasarkan Tabel 8, dapat dijelaskan bahwa biaya pembelian cemilan kenari krenyes dalam satu kali produksi yaitu 5 kg kenari dengan harga Rp 375.000, penyedap rasa 1 saset Rp

1.000, bawang putih 1 siung Rp 1.000, 1 bungkus garam halus Rp 3.000, 2 liter minyak goreng Rp 40.000, 1 bungkus maizena dengan harga Rp 6.000, tepung terigu 1 kg seharga Rp 15.000, 1 tepung tapioka Rp 10.000 dan kemasan sebanyak 50 pieces dengan harga 75.000. Total biaya pembelian bahan baku untuk cemilan kenari krenyes sebesar Rp 529.000.

f. Kenari Cokelat

Jika dilihat dari bahan baku cemilan kenari coklat pada Tabel 9, tentunya hampir sama dengan bahan baku kenari gulmer yang terdapat pada Table 4 diatas, perbedaan tersebut terletak pada bahan yang sesuai dengan nama cemilan. Bahan baku yang digunakan untuk cemilan kenari coklat yaitu 5 kg kenari dengan harga Rp 375.000, 1 kg gula pasir seharga Rp 20.000, coklat bubuk 1 pac

seharga 120.000 dan kemasan sebanyak 50 pieces dengan harga Rp 75.000, sehingga total biaya pembelian bahan baku dalam satu kali

produksi cemilan kenari coklat Home Industri Ifamoy sebesar Rp 590.000.

Tabel 7. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari panggang himalaya

Bahan Baku	Volume	Harga/volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Garam Himalaya	1 kg	110.000	110.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>560.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Tabel 8. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari krenyes

Bahan Baku	Volume	Harga/volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Penyedap rasa	4 sachet	1.000	4.000
Bawang Putih	1 siung	1.000	1.000
Garam Halus	1 bungkus	3.000	3.000
Minyak Goreng	2 liter	20.000	40.000
Maizena	1	6.000	6.000
Tepung Terigu	1 kg	15.000	15.000
Tepung Tapioka	1 Pac	10.000	10.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>529.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Tabel 9. Biaya pembelian bahan baku cemilan kenari coklat

Bahan Baku	Volume	Harga/Volume (Rp)	Total Harga (Rp)
Kenari	5 kg	75.000	375.000
Gula pasir	1 kg	20.000	20.000
Cokelat bubuk	1 Pac	120.000	120.000
Kemasan	50 pieces	1.500	75.000
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari</b>			<b>590.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

### 3.2. Analisis Biaya Produksi Cemilan Kenari di Home Industri Ifamoy

Total biaya merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variabel. Analisis biaya produksi pada usaha Cemilan Kenari Oleh Home Industri Ifamoy dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10, menjelaskan bahwa total biaya tetap pada seluruh aneka rasa cemilan kenari memiliki jumlah total biaya yang sama. Total biaya tetap tersebut diperoleh dari total biaya penyusutan yang tercantum pada Tabel 3 di atas kemudian dibagi dengan nilai 6 produk cemilan kenari maka biaya tetap pada masing-masing cemilan tersebut sebesar Rp 4730.334. Hal ini

dikarenakan pengolahan 6 produk cemilan kenari seluruhnya menggunakan alat produksi yang sama, sehingga total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Home Industri Ifamoy dalam produksi cemilan kenari secara keseluruhan sebesar Rp 1.591.344 dan total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 3.139.000, sehingga secara keseluruhan total biaya yang dikeluarkan oleh Home Industri tersebut selama satu kali produksi sebesar Rp 6.124.654. Produksi cemilan kenari yang dihasilkan oleh Home Industri Ifamoy yaitu produksi yang dilakukan setiap hari, namun penelitian ini hanya fokus pada perhitungan biaya dalam 1 kali proses produksi.

Tabel 10. Total biaya tetap dan total biaya variabel produksi cemilan kenari oleh *home industri ifamoy*

Biaya Produksi	Nilai (Rp)
a. Kenari Goreng	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	495.000
<b>Total Biaya</b>	<b>760.224</b>
b. Kenari Gulmer	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	500.000
<b>Total Biaya</b>	<b>765.224</b>
c. Kenari Panggang	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	450.000
<b>Total Biaya</b>	<b>720.224</b>
d. Kenari Panggang Himalaya	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	560.000
<b>Total Biaya</b>	<b>830.224</b>
e. Kenari Panggang Krenyes	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	529.000
<b>Total Biaya</b>	<b>794.224</b>
f. Kenari Cokelat	
Biaya Tetap	265.244
Biaya Variabel	590.000
<b>Total Biaya</b>	<b>860.224</b>
<b>Total Biaya Tetap (TFC)</b>	<b>1.591.344</b>
<b>Total Biaya Variabel (TVC)</b>	<b>3.139.000</b>
<b>Total Biaya Produksi (TC = TFC + TVC)</b>	<b>4.730.334</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

### 3.3. Analisis Penerimaan Cemilan Kenari di *Home Industri Ifamoy*

Penerimaan adalah perkalian antara produksi dengan harga jual, besarnya penerimaan yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan harga

satuan produksi yang dihasilkan. Penerimaan yang diperoleh pemilik *Home Industri Ifamoy* adalah hasil dari perkalian satu kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku pada saat pengambilan data yaitu sebesar Rp 25.000 per Kemasan. Hal tersebut secara rinci dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Penerimaan Cemilan Kenari di *Home Industri Ifamoy*

Produk Cemilan Kenari	Produksi (Kemasan)	Harga	Penerimaan
Kenari Goreng	50	25.000	1.250.000
Kenari Gulmer	50	25.000	1.250.000
Kenari Panggang	50	25.000	1.250.000
Kenari Panggang Himalaya	50	25.000	1.250.000
Kenari Panggang Krenyes	50	25.000	1.250.000
Kenari Cokelat	50	25.000	1.250.000
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>25.000</b>	<b>7.500.000</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Tabel 11, menunjukkan bahwa produksi cemilan kenari dengan 6 aneka rasa dalam satu kali produksi masing-masing menghasilkan 50 kemasaran, sehingga total produksinya cemilan

kenari oleh *Home Industry Ifamoy* dalam satu kali proses produksi secara keseluruhan sebanyak 300 kemasan dengan harga yang diterapkan pada saat penelitian ini berlangsung sebesar Rp 25.000 per

kemasan. Penerimaan yang diperoleh masing-masing produk cemilan kenari sebesar Rp 1.250.000 maka penerimaan yang peroleh *Home Industri Ifamoy* dalam satu kali produksi cemilan kenari sebesar Rp 7.500.000.

#### 3.4. Analisis Pendapatan Cemilan Kenari di *Home Industri Ifamoy*

Pendapatan merupakan balas jasa yang diterima atau didapatkan oleh pelaku usaha dimana pendapatan diperoleh dari keuntungan

hasil penjual produksi. Besar atau tingginya pendapatan suatu usaha tergantung dari banyak produksi yang dihasilkan dan penjualan hasil produksi. Semakin banyak hasil produksi yang dijual maka semakin besar pendapatan yang diterima oleh pengusaha tersebut. Tujuan didirikan usaha *Home Industri Ifamoy* adalah untuk mendapatkan dan meningkatkan pendapatan dan juga mengembangkan usahanya kedepan. Pendapatan *Home Industri Ifamoy* dari produksi cemilan kenari disajikan dalam Tabel 12.

Tabel 12. Penerimaan cemilan kenari di *home industri ifamoy*

Produk Cemilan Kenari	Penerimaan	Total Biaya Produksi	Pendapatan
Kenari Goreng	1.250.000	760.224	489.776
Kenari Gulmer	1.250.000	765.224	484.776
Kenari Panggang	1.250.000	720.224	529.776
Kenari Panggang Himalaya	1.250.000	830.224	419.776
Kenari Panggang Krenyes	1.250.000	794.224	455.776
Kenari Cokelat	1.250.000	860.224	389.776
<b>Total</b>	<b>7.500.000</b>	<b>6.142.654</b>	<b>2.769.656</b>

Sumber : Data Primer yang diolah 2024

Berdasarkan Tabel 12, dapat dijelaskan bahwa pendapatan cemilan kenari yang diproduksi oleh *Home Industri Ifamoy* yaitu cemilan kenari goreng sebesar Rp 489.776, kenari gulmer sebesar Rp 484.776, kenari panggang sebesar Rp 529.776, kenari panggang himalaya sebesar Rp419.776, kenari krenyes sebesar Rp 455.776 dan kenari cokelat sebesar Rp 389.776, sehingga total pendapatan yang diperoleh *Home Industri Ifamoy* dalam satu kali produksi dari produk cemilan kenari sebesar Rp 2.769.656. Pendapatan yang diperoleh tersebut merupakan pendapatan per hari dari produksi cemilan kenari tersebut.

#### IV. PENUTUP

Biaya yang dikeluarkan dalam satu kali produksi cemilan kenari yaitu sebesar Rp 4.730.334 dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 7.500.000, sehingga total pendapatan yang diperoleh *Home Industri Ifamoy* dalam satu kali produksi dari produk cemilan kenari sebesar Rp 2.769.656. Pendapatan yang diperoleh tersebut merupakan pendapatan per hari dari produksi cemilan kenari tersebut. Diharapkan kepada pemilik usaha *Home Industri Ifamoy* agar selalu meningkatkan kualitas dan jumlah produk. Diharapkan kepada pemerintah agar tetap menata *Home Industri ifamoy* sehingga mampu bertahan dalam persaingan di pasaran.

#### REFERENSI

- Allam, M. A., & dkk. (2019). *Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima (PKL) Di Pasar Sunday Morning (SUNMOR) Purwokerto*. Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Akuntansi (JEBA) , Vol 21 No 02.
- Amisan S, 2012, *Pameran Kuliner di Golden Kawanua Twarkan Produk Khas Manado* (online), (<http://manado.tribunnews.com> di akses 17-07-2012).
- Ananda, R.. 2016. *Peran Home Industri dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industri Keripik di Kelurahan Kubu Gadang*. JPM FISIP, 3(2):10
- Anindita, Pritta dan Yuliati, Retno. 2017. *Pengungkapan CSR, Profitabilitas dan Nilai Perusahaan*. Simposium Nasional Akuntansi XX, Jember, 2017. Universitas Prasetiya Mulya.

- Anonim. 2016. *Penicillium sp.* Diakses pada tanggal 30 November 2023 dari <http://www.gettyimages.com/detail/photo/penicillium-with-spores-high-res-stock-photography/128544470>.
- Apriadi, Deni., Arie Yandi S (2017), "E-Commerce Berbasis Marketplace dalam Upaya Mempersingkat Distribusi Penjualan Hasil Pertanian", *Jurnal Resti* Vol. 1 No. 2.
- Ari Sudarman. 2004. *Teori Ekonomi Mikro, edisi 4*. BPFE UGM. Yogyakarta.
- Assauri, Sofyan. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*, Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Boediono, (2002), *Ekonomi Makro: Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.1 Edisi 2*. BPEE. Yogyakarta.
- Disperindag Kota Ternate. 2012. *Direktor, Potensi, dan Sentra Produksi Industri Kecil dan Menengah Tahun 2012*. Disperindag Kota Ternate. Ternate
- Djakarsi, G. S. S., Raharjo, S., Noor, Z., & Sudarmadji, S. (2011). *Sifat fisik dan kimia minyak kenari*. AgriTECH, 27.
- Firdaus, Muhammad.2008. *Manajemen Agribisnis*.Bumi Aksara, Jakarta.
- Furqon, D. F. 2017. *Pengaruh Modal Usaha, Lama Usaha, Dan Sikap Kewirausahaan Terhadap Pendapatan Pengusaha Lanting Di Lembah Duwur, Kecamatan Kuwarasan, Kabupaten Kebumen*. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta . Dipetik November 30, 2023 dari <https://scholar.google.co.id>
- Ibrahim, I. H., Maslichah, & Sudaryanti, D. (2021). *Analisis Perbandingan Kinerja Keuangan Entitas Sub Sektor Rokok yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Sebelum dan Saat Pandemi COVID-19*. E-Jra, 10(09), 24–34.
- Kennedy, J and W.Clarke. 2004. *Cultivated Landscapes of the Southwest Pasific. Resource Management in Asia-Pasific*. Canberra.
- Lukmanto. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak dan Fraksi Daun Kenari (Canarium indicum L.)*.Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Libono, S. (2013) . *Jurnal Ilmiah Mhasiswa Universitas Surabaya*,2 (2).
- Muhammad. 2002. *Etika Bisnis Islam*. Akademi Penerbitan dan Percetakan. 103. Yogyakarta.
- Maninggar Praditya, "Analisis Usaha Industri Gula Jawa Skala Rumah Tangga di Kabupaten Wonogiri" (Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2010), 28.
- Marfuah. 2017. *Pengaruh Modal Sendiri, Kredit Usaha Rakyat (KUR), Teknologi, Lama Usaha dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Usaha (Studi Kasus Pada UMKM Di Kabupaten Wnosobo)*. *Journal Of Economic, Business and Engineering* , Vol 1 No 1.
- Martani. 2015. *Akuntansi Keuangan Menengah berbasis PSAK Buku 2*. Salemba Empat. Jakarta.
- Marta, Darma dan Sarjana. 2016. *Analisis Produksi dan Pendapatan Usaha Kacang Garing Pada UID Sari Murni Desa Carangsari, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung*. E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata. IVol. 5, No. 4.
- Masdiadi, Asmini dan Asri. 2019. *Analisis Pendapatan Usaha Home Industri Kain Tenun(Kre Alang) di Dusun Sameri Desa Poto Kecamatan Moyo Hilir Kabupaten Sumbawa*. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* Vol 7No 2.
- Nasruddin. 2017. *Analisis Pendapatan Usaha Kripik Talas Home Industri Di Kecamatan Kabupaten Banteng*. Unismu-PRESS. Makassar.
- Odi, 2011. *Mengupas Kenari*. <https://food.detik.com/cooking-tips/d-1663651/>. Di Akses pa tanggal 01 desember 2023.
- Pratama, A. L. Y., Soetriono, S., & Januar, J. 2018. *The Farm Risk Management Of Besuki Na-Oogst Tobacco In Tanjungrejo Village, Agricultural Social Economic Journal*, 18(1), 13–22. <https://doi.org/10.21776/ub.agrise>. Jember Regency
- Retno FW.2017.*Analisis Keterkaitan Sektor Pertanian dan Pertanian dan Pengaruhnya Terhadap Perekonomian Indoneisa. Jurnal Ekonomi*.Vol,13 No,1.2017.
- Rahmi. 2014. *Pengaruh Modal Kerja Terhadap Pendapatan UMKM Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Melati I Di Kabupaten Bantaeng*. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Alauddin Makassar . Dipetik 01 Desember 2023 dari <https://scholar.google.co.id>

- Sabarudin dan Adistri. 2022. *Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Rumah Tangga Di Kecamatan Watubangga Kabupaten Kolaka (Studi pada Industri Pembuatan Tahu)*. Jurnal Bisnis dan Ekonomi Islam (BISEI). Volume 07, Nomor 02.
- Sadono, Sukirno. 2008. *Mikro ekonomi: Teori Pengantar*. Edisi Ketiga. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Safari, Menik Fitriani, and Aula Ahmad Hafidh Saiful Fikri. (2016). *Analisis Pengaruh Ekspor, Pembentukan Modal, Dan Pengeluaran Pemerintah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia*. Seminar Nasional: Penguatan Hubungan Antara Pengembangan Keterampilan, Pendidikan, Dan Ketenagakerjaan Generasi Muda, 216–27.
- Soekartawi. (2009). *Agribisnis. Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152. Jakarta.
- Sugiarto, dkk. 2002. *Management Produksi (Pengendalian Produksi)*. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Thomson, L. A. J. and B. Evans. 2006. *Terminalia catappa (Tropical Almond) Combretaceae (Combretum Family)*. *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*.
- United States Department of Agricultura. 2014 *Canarium indicum L.* (serial on line). <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=CHAIN42> (14 Mei 2014).
- Walangitan, Laoh dan Kaunang. 2021. *Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Gula Aren Desa Kaayuran Atas Kecamatan Langowan Selatan*. Agri-SosioEkonomi Unsrat, Vol. 17 No. 3.