



Analisis Kelayakan Aneka Minuman Lokal pada Home Industri Ifamoy di Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan

Rahayu Alief Fadillah¹, Ekaria^{2✉}, Munawir Muhammad², Ranita Rope² dan Hasrul A. Marsaoly²

¹ Mahasiswa program studi agribisnis, fakultas pertanian dan perikanan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara., Ternate, Indonesia.

² Staf dosen program studi agribisnis fakultas pertanian dan perikanan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara., Ternate, Indonesia.

Email : rahayualiffadillah@gmail.com; ekaria1612@gmail.com; munawirmuhammad1011@gmail.com; ranitarope.umm.ac.id@gmail.com; hasrulmarsaoly@gmail.com

✉ Korespondensi : Ekaria, Universitas Muhammadiyah Maluku Utara, Ternate, Indonesia, Email : ekaria1612@gmail.com

Info Artikel :	<input checked="" type="checkbox"/> Artikel Penelitian	<input type="checkbox"/> Artikel Pengabdian	<input type="checkbox"/> Riview Artikel
*Diterima : 1 Juni 2023	*Disetujui : 27 Juli 2023	*Publikasi On-Line : 27 Juli 2023	

Abstrak

Perkembangan Home Industry di Kota Ternate sebagai salah satu usaha rumah tangga cukup berkembang, Meskipun usaha industri berskala kecil dan menengah (IKM) masih memprioritaskan pasar lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan aneka minuman lokal, besaran pendapatan minuman lokal, dan menganalisis kelayakan minuman lokal pada home industry ifamoy di kelurahan tabona kota ternate. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif, analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan dan analisis kelayakan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses pengolahan minuman lokal pada home industry ifamoy meliputi produksi air jahe, sari jeruk nipis, sari pala, teh pala, kopi rempah, kopi NKRI dan kopi kenari sudah menggunakan alat modern dan sudah lebih efisien. Dari ke tujuh produk ini memiliki perbedaan nilai pada masing-masing produk. Hasil dari penelitian ini yaitu pendapatan yang diperoleh dari masing-masing produk minuman home industry ifamoy yaitu, minuman sari pala memperoleh pendapatan sebesar Rp. 6.565.000, sari jeruk nipis memperoleh pendapatan sebesar Rp. 8.685.000, teh pala memperoleh pendapatan sebesar Rp. 8.771.000, air jahe memperoleh pendapatan sebesar Rp. 40.823.000, kopi NKRI memperoleh pendapatan sebesar Rp. 12.871.000, kopi rempah memperoleh pendapatan sebesar Rp. 8.871.000, kopi kenari memperoleh pendapatan sebesar Rp. 13.456.000. selanjutnya nilai analisis R/C Ratio minuman lokal yang di produksi oleh home industry ifamoy di Kelurahan Tabona Kota Ternate R/C Ratio yang diperoleh minuman sari pala yaitu 2,42, R/C Ratio yang diperoleh minuman sari jeruk nipis yaitu 4,45, R/C Ratio yang diperoleh minuman teh pala yaitu 8,13, R/C Ratio yang diperoleh minuman air jahe yaitu 6,22, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi NKRI yaitu 2,8, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi rempah yaitu 2,24, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi kenari yaitu 3,05. secara financial layak di kembangkan karena nilai pada masing-masing produk adalah R/C Ratio >1.

Keyword: Home Industri, Minuman Lokal, Kelayakan Usaha.

I. PENDAHULUAN

Provinsi Maluku Utara merupakan salah satu Provinsi yang memiliki sumber daya perkebunan rempah-rempah terbesar di dunia, namun bahan baku rempah-rempah yang tersedia hingga saat ini

belum termanfaatkan secara maksimal, padahal jika dikelola dengan peralatan dan teknologi yang tepat, rempah-rempah dapat menghasilkan produk dengan nilai ekonomis tinggi. Rempah-rempah, menjadi ciri khas yang sangat lekat bagi wajah Maluku Utara. Pala dan Gengkeh Maluku Utara telah dikenal luas oleh masyarakat dunia sejak abad XVI, saat bangsa Eropa datang dan memperebutkan wilayah penghasil rempah-rempah ini. Maluku Utara juga merupakan salah satu wilayah penghasil kenari terbesar di Indonesia sehingga masyarakat Maluku Utara memanfaatkan sebagai penghasilan tambahan dengan cara membuat produk makanan dan minuman khas dari Maluku Utara dengan topping seperti Kopi rempah, Kopi kenari, Air Guraka (wedang jahe).

Home Industri adalah usaha di rumah atau tempat tinggal yang merangkap tempat usaha, baik itu berupa usaha jasa, kantor hingga perdagangan. Semua pelaku Home Industry yang mempunyai desain ini adalah kalangan entrepreneur dan professional, yang sekarang mulai meluas pada kalangan umum. Home Industry berkembang sangat pesat memberikan peluang bagi siapa saja yang ingin membuka usaha hingga menjadi persaingan sangat pesat antar Home Industry dalam memasarkan hasil produksinya, agar dapat di terima di masyarakat dan mampu bertahan dalam menghadapi persaingan di pasaran.

Ifamoy berasal dari bahasa lokal Halmahera Selatan tepatnya di Pulau Makian yaitu Ifa berarti kenari dan Moy berarti Pulau Makian. Ifamoy berdiri sejak tahun 2007, megawali produksinya dengan mengolah buah kenari menjadi selai kenari dan kemudian berinovasi dengan beberapa produk lainnya seperti snack kenari, kopi kenari, kopi rempah, air jahe, brownis mini, makron kenari. Selain olahan kenari, Ifamoy juga mengolah produk dari olahan pala, ikan dan rempah-rempah Maluku Utara.

Berbagai macam produk minuman dapat dibuat menggunakan bahan dasar kopi hal ini dikarenakan kopi mempunyai citarasa khas dan efek menyegarkan. Rempah juga memberikan aroma tertentu untuk memenuhi selera seseorang dengan efek menyegarkan dan menghangatkan badan khas rempah. Dengan menggabungkan kopi dan rempah yang mempunyai senyawa aktif hampir sama, maka dimungkinkan akan menimbulkan citarasa campuran yang dapat disenangi konsumen. Melihat potensi tersebut maka sangat diperlukan melakukan penelitian Analisis Kelayakan Aneka Minuman Lokal pada Home Industri Ifamoy Kelurahan Tabona.

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di sampaikan sebelumnya maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan aneka minuman lokal, pada Home Industri Ifamoy di Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan.
2. Untuk mengetahui bagaimana besar pendapatan aneka minuman lokal, pada Home Industri Ifamoy di Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan.
3. Untuk menganalisis kelayakan dalam aneka minuman lokal, pada Home Industri Ifamoy di Kelurahan Tabona Kota Ternate Selatan..

II. METODE PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini di lakukan di *Home Industri Ifamoy* Kelurahan Tabona yang merupakan salah satu lokasi yang mengolah aneka minuman lokal. Penelitian ini akan di laksanakan pada bulan Januari sampai Februari tahun 2023. Alasan memilih lokasi ini karena Ifamoy merupakan salah satu *Home Industri* yang memproduksi minuman lokal Maluku utara.

Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder.

1. Data primer, data yang diperoleh melalui pengamatan dan wawancara langsung kepada pengusaha dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya.
2. Data sekunder, data yang diperoleh dari instansi pemerintah yang terkait seperti dinas pertanian Provinsi Maluku Utara dan balai penyuluhan pertanian.

Metode Pengambilan Sampel

Metode dalam pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode proporsive sampling dalam teknik ini seorang peneliti bisa membeikan penilaian terhadap siapa yang

sebaiknya berpartisipasi di dalam penelitian ini, dimana yang menjadi responden yaitu pemilik usaha *home industry*, karyawan atau orang kerja pada *Home Industry Ifamoy*.

Analisis Deskriptif

Analisis data secara deskriptif di lakukan untuk mengetahui proses pengolahan aneka minuman local sedangkan untuk mengetahui serta layak atau tidaknya suatu usaha digunakan analisis pendapatan dan kelayakan usaha. Analisis deskriptif merupakan metode analisis yang bertujuan mendeskripsikan atau menjelaskan suatu hal apa adanya. Analisis deskriptif merupakan cara untuk mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya kemudian membuat kesimpulan yang berlaku atau generalisasi sehingga informasi yang di sampaikan adalah benar-benar hasil dari keadaan lapangan yang sebenarnya Irawan (dalam Baroroh, 2008).

Analisis Biaya

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

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana : TC (Total Cost) = Biaya tetap, TFC (Total Fixed Cost) = Biaya tetap, TVC (Total Variable Cost) = Biaya tidak tetap

Analisis Penerimaan

Penerimaan menurut (Soekartawi, 2009) dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Dimana : TR (Total Revenue) = penerimaan usaha, Q (Quantity) = produk yang dihasilkan, P (Price) = harga jual produk yang dihasilkan

Analisis Pendapatan

Analisa pendapatan adalah analisis yang digunakan untuk melihat seberapa besar pendapatan pada suatu usah. 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 usah, jadi rumus pendapatan dapat di tuliskan sebagai berikut (Soekartawi 2009) :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan : π = Pendapatan atau keuntungan, TR = Total penerimaan, TC = Total biaya

Analisis Kelayakan

Kelayakan usaha adalah suatu ukuran untuk mengetahui usaha ini layak untuk di usahakan atau tidak lauk. Disini dalam artian apakah dapat menghasilkan suatu manfaat atau tidak. Suatu usaha yang akan dilaksanakan dinilai dapat memberikan keuntungan atau layak diterima jika dilakukan analisis kelayakan usaha, kelayakan usaha dapat diketahui dengan pendekatan R/C. R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal dengan perbandingan antara total penerimaan (R) dan total biaya (C).

Menurut Soekartawi, (2016), analisis R/C digunakan untuk mengetahui efisiensi dan keuntungan usahatani. Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dikakukan secara ekonomi dapat dikatakan tidak efisien dan usaha tersebut tidak menguntungkan. Sedangkan jika $R/C > 1$, maka usaha yang dilakukan secara ekonomi dapat dikatakan efisien dan usaha tersebut menguntungkan. Sedangkan jika $R/C = 1$, maka kegiatan usaha berada pada kondisi dimana kegiatan usaha tersebut tidak mendapatkan keuntungan maupun kerugian. Untuk menghitung perbandingan antara penerimaan dan biaya secara matematik dapat menggunakan rumus berikut (Soekartawi, 2016):

$$A = R/C$$

Keterangan: A = Imbangan Penerimaan dan Biaya, R = Besarnya penerimaan dalam usaha (Rp), C = Besarnya biaya yang di keluarkan dalam usaha (Rp).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Minuman Lokal

Gambaran Home Industry Ifamoy

Nama pemilik home industry ibu Irawati A. Husen, lokasi *Home Industry Ifamoy* Jln. Bali Bung Art 06/ Rw 02 Kelurahan Tabona, Ternate Selatan, Kota Ternate, Provinsi Maluku Utara.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan produksi adalah anggota pengolahan minuman lokal semua perempuan. Dalam setiap produksi, anggota yang terlibat 5 orang.

Bahan Baku Dan Bahan Penolong

Bahan baku merupakan bahan mentah yang di manfaatkan dan di olah ada juga yang di pesan secara online oleh owner sebagai sarana produksi dalam suatu agroindustri. Dalam melakukan pengolahan minuman lokal bahan baku utama ada pala, jahe merah, jeruk nipis kopi, kenari. Sedangkan bahan penolong lainnya gula pasir, dan air untuk bahan penolong seperti sari pala, sari jeruk nipis karena merupakan produk yang langsung di minum. Bahan baku dan bahan penolong dapat di peroleh dengan mudah karena ketersediaan bahan maupun harga terjangkau sehingga tidak menjadi suatu hambatan usaha pengolahan minuman lokal.

Alat Dan Bahan

Peralatan yang di butuhkan untuk usaha pengolahan minuman lokal menggunakan alat teknologi ada juga yang menggunakan manual. Alat yang di gunakan untuk proses pembuatan minuman lokal dapat di lihat pada table 2.

Table 2. Alat Yang Di Gunakan Untuk Proses Pembuatan Minuman Lokal

No	Alat Dan Bahan	Kegunaan
1	Pisau	Untuk mengupas dan memotong daging pala
2	Baskom	Untuk menampung bahan baku yang sudah bersih
3	Kompor	Untuk pemanasan daging pala dan pemasakan air jahe
4	Panci	Untuk pemasakan sari pala
5	Foodsealer	Untuk menghaluskan air jahe yang sudah mengkristal
6	Timbangan digital	Untuk menimbang produk
7	Alat pres	Untuk mempacking produk
8	Mesin parut	Untuk parut jahe merah
9	Wajan	Untuk memasak air jahe

Proses Pembuatan Minuman Lokal

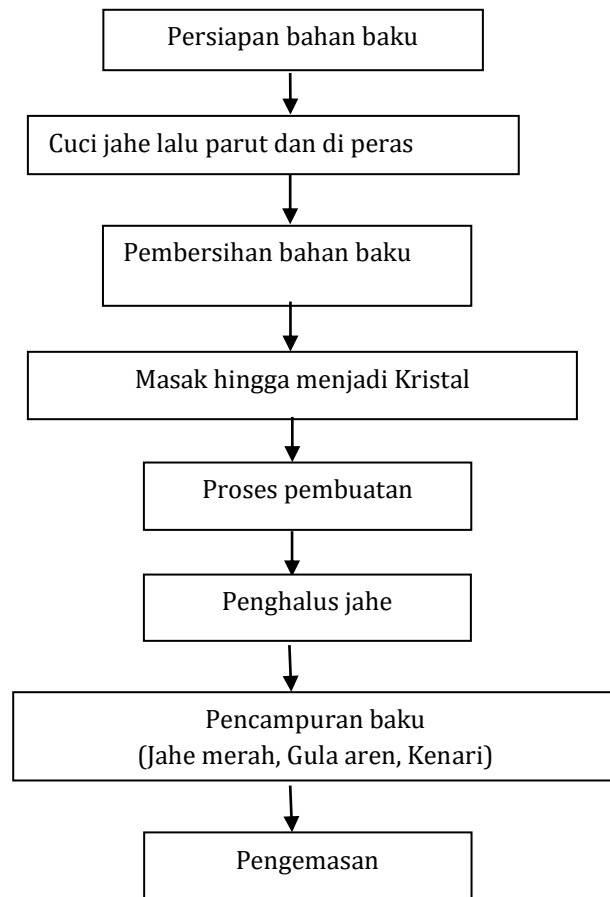
Dalam kegiatan proses produksi minuman lokal ada 7 macam yang di produksi seperti sari pala, teh pala, sari jeruk nipis, kopi rempah, kopi NKRI, kopi kenari, air guraka.

Proses Produksi Air Guraka (Air Jahe)

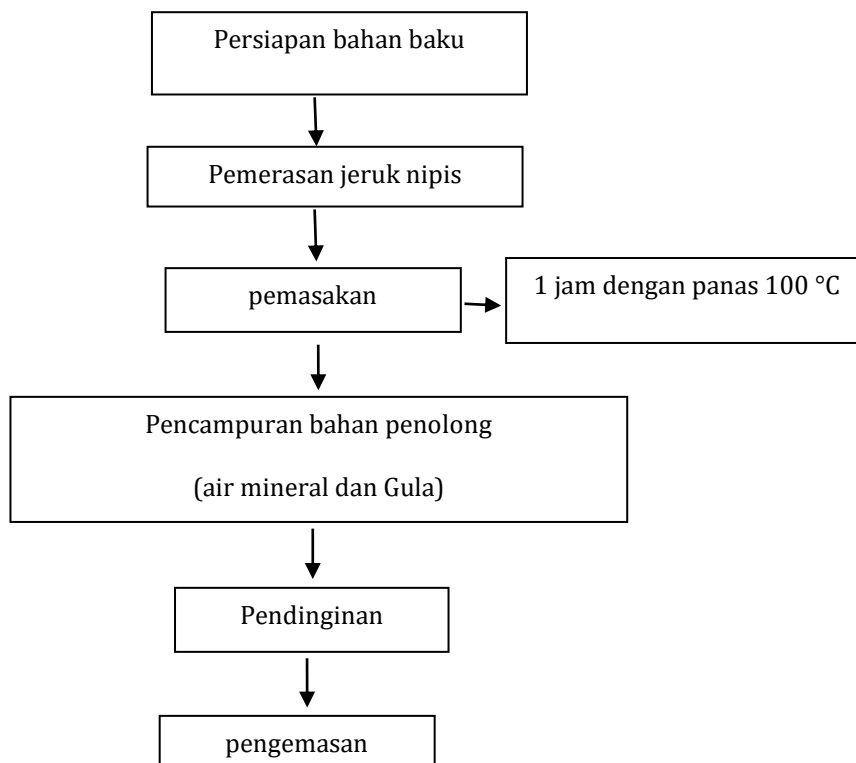
Alur proses produksi air guraka (air jahe) *Home Industri Ifamoy* meliputi beberapa proses dapat dilihat pada Gambar 2. Jahe merah di kupas dan di cuci bersih dengan air mengalir, lalu di parut hingga halus kemudian di saring untuk ambil sarinya. Jahe yang sudah disaring di biarkan kurang lebih 15 menit agar bisa mengurangi endapannya lalu airnya di masukan dalam wajan. Sembari menunggu air jahenya agak berkurang lelehkan gula merah dalam panci terpisah hingga meleleh kemudian saring dan dinginkan. Kemudian gula aren yang sudah disaring tadi lalu di tuangkan dalam wajan yang berisi air sari jahe masak hingga selama 10 menit kemudian tuangkan gula pasir / gula kristal kemudian di aduk hingga berbentuk kristal atau bubuk. Setelah itu dinginkan suhu ruang lalu dikemas dalam kemasan sachet dan ditambahkan dengan buah kenari yang telah di panggang. Isi aer guraka dengan sachet ukuran 30 gr. Lalu kemas dalam dus, beri exp date dan kode produksi lalu produk siap di jual.

Proses Produksi sari Jeruk Nipis

Alur proses produksi sari jeruk nipis pada *Home Industri Ifamoy* meliputi beberapa proses seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Alur Proses Produksi Air Jahe

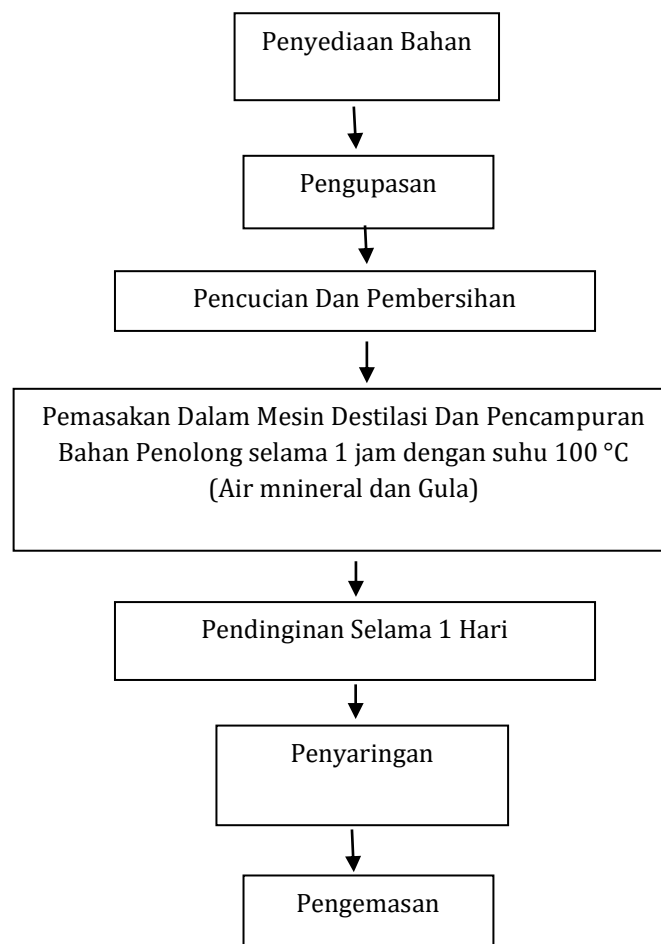


Gambar 3. Alur proses produksi sari jeruk nipis

Buah jeruk nipis di cuci bersih kemudian di peras dan di saring airnya kemudian di masukan ke dalam panci untuk di masak kemudain tambahkan bahan penolong seperti gula dan air mineral di masak selama 1 jam hingga mendidih setelah mendidih sari jeruk nipis di dinginkan kemudain langkah terakhir sari jeruk nipis yang sudah dingin di kemas dengan botol yang sudah di sterilkan.

Proses Produksi Sari Pala

Alur proses produksi sari pala pada *Home Industry Ifamoy* meliputi beberapa proses seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Alur proses produksi sari pala

Buah pala di kupas kemudain di ambil daging nya setelah itu di cuci hingga bersih dan di masukan ke dalam mesin destilasi untuk di lakukan pemaakan, setelah pemasakan langkah selanjutnya yaitu pengangkatan daging buah pala dari mesin destilasi dimana yang di biarkan dalam mesin tersebut hanyalah sari dari buah pala lalu di masukan bahan penolong seperti gula pasir. Kemudian selanjutnya pendinginan sari buah pala selama 1 hari dalam mesin tersebut. Jika sari buah pala sudah dingin langkah akhir yang di lakukan yaitu pengemasan dan pemberian label pada produk tersebut.

Proses Produksi Teh Pala

Alur proses produksi teh pala *Home Industri Ifamoy* meliputi beberapa proses seperti terlihat pada Gambar 5. Proses pembuatan teh pala *Home Industri Ifamoy* yaitu dengan cara pengkupas kulit pala, kemudian kulit buah pala tersebut di jemur hingga kering sesuai yang di inginkan setelah itu kulit pala kering di haluskan menggunakan mesin penghalus. Tahap terakhir pengemasan menggunakan pouch-pouch kecil dan di masukan ke dalam dus.

Proses Produksi Kopi Rempah

Alur proses produksi kopi rempah Home Industry Ifamoy meliputi beberapa proses seperti terlihat pada Gambar 6. Jahe merah di kupas lalu di di cuci bersih dan kemudian di rajang lalu di jemur hingga kering, setelah kering lalu masukan dalam oven sebentar hingga kadar air benar-benar kering lalu giling dan ayak hingga halus. Campurkan jahe merah bubuk, kopi robusta bubuk, cengkeh bubuk, kayu manis bubuk, pala bubuk sesuai komposisi lalu campur hingga merata. Lalu kemas dengan ukuran 25 gram per sachet kemudian asukan dalam kemasan dus lalu beri exp date dan kode produksi. Produk siap dijual.



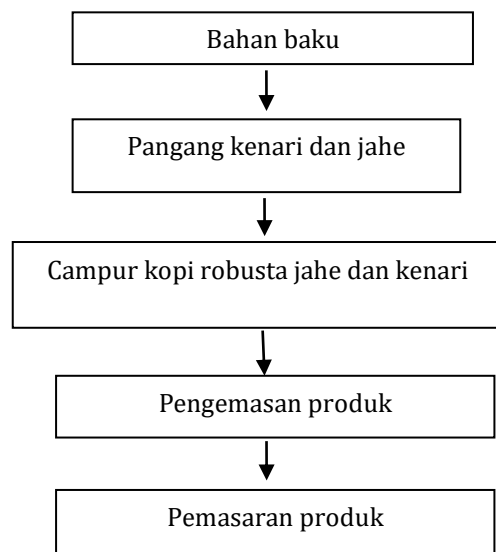
Gambar 5. Alur proses produksi teh pala



Gambar 6. Alur proses pembuatan kopi rempah

Proses Produksi Kopi NKRI

Alur proses produksi kopi NKRI Home Industry Ifamoy meliputi beberapa proses Seperti terlihat pada Gambar 7.



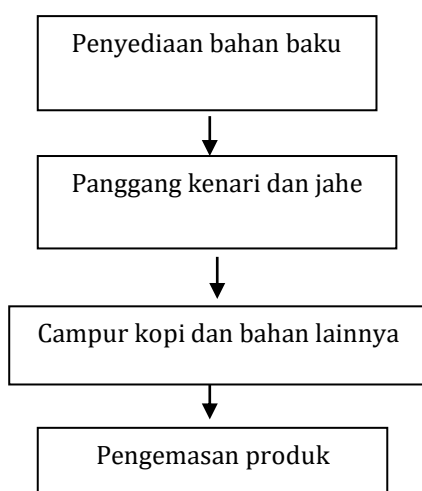
Gambar 7. Alur proses produksi kopi NKRI

Kopi Kenari NKRI kopi kenari NKRI salah satu produk khas dari home industri ifamoy kopi kenari NKRI ini memiliki ciri khas campuran kopi dengan kenari yang telah di panggang, kopi bubuk

yang akan dicampur dengan jahe yang sudah jadi bubuk di tuang dalam suatu baskom besar kemudian di kemas. Dalam proses pengemasan ini juga harus benar benar bersih dan steril mulai dari pembungkus produk tempat kopi hingga tangan karyawan yang melakukan pembungkusan memakai sarung tangan kopi bubuk yang telah dicampur dengan jahe bubuk kemudian di kemas adapun untuk ukuran pengemasan kopi Nkri 100 gram ditambah dengan kenari panggang yang telah di haluskan dengan blender 3 sendok makan yang akan masukan ke atas kopi tersebut, proses selanjutnya yaitu melakukan pres pada bagian atas kemasan kopi agar kualitas kopi tetap terjaga setelah itu dilakukan pemasangan setelah itu produk siap dipasarkan di berbagai tempat.

Proses Produksi Kopi Kenari

Alur proses produksi kopi kenari Home Industry Ifamoy meliputi beberapa proses seperti terlihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Alur proses produksi kopi kenari

Jahe merah di kupas lalu di cuci bersih dan kemudian di rajang lalu di jemur hingga kering, setelah kering lalu masukan dalam oven sebentar hingga kadar air benar-benar kering lalu giling dan ayak hingga halus. Campurkan jahe merah bubuk, kopi robusta bubuk kenari sesuai komposisi lalu campur hingga merata. Lalu kemas dengan ukuran 25 gram per sachet kemudian asukan dalam kemasan dus lalu beri exp date dan kode produksi. Produk siap dijual.

Analisis Pendapatan Home Industry Ifamoy

Analisis Biaya produksi

Biaya *Home Industry Ifamoy* minuman lokal terdiri biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian buah pala, buah jeruk nipis, jahe merah, kopi robusta, kenari, kayu manis, cengkeh, gula aren, air mineral. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan upah tenaga kerja. Rata-rata biaya agroindustri minuman lokal di kelurahan tabona ternate selatan dapat di lihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Produksi *Home Industri Ifamoy*

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Minuman Sari Jeruk Nipis	
	Biaya Tetap	617.000
	Biaya Variabel	1.895.000
	Total Biaya	Rp. 2.512.000
2	Minuman Sari Pala	
	Biaya Tetap	466.000
	Biaya Variabel	4.615.000
	Total Biaya	Rp. 5.018.000
3	Minuman Teh Pala	
	Biaya Tetap	534.000

	Biaya Variabel	695.000
	Total Biaya	Rp. 1.229.000
4	Minuman Air Jahe	
	Biaya Tetap	914.000
	Biaya Variabel	3.803.000
	Total Biaya	Rp. 4.717.000
5	Minuman Kopi NKRI	
	Biaya Tetap	914.000
	Biaya Variabel	6.215.000
	Total Biaya	Rp. 7.129.000
6	Minuman Kopi Rempah	
	Biaya Tetap	914.000
	Biaya Variabel	6.215.000
	Total Biaya	Rp. 7.129.000
7	Minuman Kopi Kenari	
	Biaya Tetap	914.000
	Biaya Variabel	5.630.000
	Total Biaya	Rp. 6.544.000

Sumber : Data Primer Setelah Di Olah 2023

Berdasarkan Tabel 3 bahwa total biaya yang dikeluarkan *Home Industri Ifamoy* untuk 7 produk proses produksi perhitungan untuk membuat teh pala, sari pala, sari jeruk nipis, air jahe, kopi NKRI, kopi rempah, kopi kenari. Ini di beli oleh pengusaha sejak awal usaha sebagian alat di beli setelah berjalan usaha dan meningkatnya orderan minuman ada juga sebagian alat telah mengalami pengantian dengan alat yang baru, ini menunjukkan bahwa peralatan yang di gunakan sangat membantu dalam proses produksi di *Home Industri Ifamoy* dan peralatan tersebut mengalami penyusutan.

Analisis Penerimaan

Penerimaan usaha agroindustri diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga suatu produksi. Jumlah produksi yang dihasilkan dan harga jelas berkaitan dengan besarnya penerimaan, penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi yang di hasilkn dengn harga jual produk.

Tabel 6. Penerimaan *Home Industri Ifamoy*

No	Uraian	Jumlah produksi
1	Minuman Sari Jeruk Nipis	
	Jumlah Produksi	1.120 Botol
	Harga	Rp. 10.000
	Penerimaan	Rp. 11.200.000
2	Minuman Sari Pala	
	Jumlah Produksi	1.120 Botol
	Harga	Rp. 10.000
	Penerimaan	Rp. 11.200.000
3	Minuman Teh Pala	
	Jumlah Produksi	400 Dus
	Harga	Rp. 25.000
	Penerimaan	Rp. 10.000.000
4	Minuman Air Jahe	
	Jumlah Produksi	1.200 Dus
	Harga	Rp. 40.000
	Penerimaan	Rp. 48.000.000
5	Minuman Kopi NKRI	
	Jumlah Produksi	400 Dus
	Harga	Rp. 50.000
	Penerimaan	Rp. 20.000.000
6	Minuman Kopi Rempah	
	Jumlah Produksi	400 Dus
	Harga	Rp. 40.000
	Penerimaan	Rp. 16.000.000

7	Minuman Kopi Kenari	
	Jumlah Produksi	400 Dus
	Harga	Rp. 50.000
	Penerimaan	Rp. 20.000.000

Sumber : Data Primer Setelah Di Olah 2023

Berdasarkan Tabel 6 dapat di atas, dapat di jelaskan bahwa sesuai dengan hasil yang di peroleh dari lokasi penelitian, jumlah produksi yang dihitung dalam penelitian ini adalah jumlah produksi minuman lokal *Home Industry Ifamoy* tahun 2023, sehingga dapat dapat dijelaskan bahwa total jumlah produksi minuman lokal home industry ifamoy yaitu minuman sari pala sebanyak 1.120 botol untuk 1 bulan produksi, jumlah produksi minuman sari jeruk nipis sebanyak 1.120 botol untuk 1 bulan produksi, jumlah produksi minuman teh pala sebanyak 400 dus untuk 1 bulan produksi, jumlah produksi minuman air jahe 1.200 dus untuk 1 bulan produksi , jumlah produksi minuman kopi NKRI sebanyak 400 dus untuk 1 bulan produksi, jumlah produksi minuman kopi rempah sebanyak 400 dus untuk 1 bulan produksi, jumlah produksi minuman kopi kenari sebanyak 400 dus untuk 1 bulan produksi. Jumlah produksi yang diperoleh dari masing-masing produk minuman pada home industry ifamoy tersebut dikalikan dengan harga jual home industry ifamoy yang berbeda-beda sehingga masing-masing produk memperoleh penerimaan yaitu minuman sari pala sebesar Rp. 11.200.000, minuman sari jeruk nipis sebesar Rp. 11.200.000, minuman teh pala sebesar Rp. 10.000.000, minuman air jahe sebesar Rp. 48.000.000, minuman kopi NKRI sebesar Rp. 20.000.000, minuman kopi rempah sebesar 16.000.000, minuman kopi kenari sebesar Rp. 20.000.000.

Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah hasil penjualan dari factor produksi yang dimiliki produsen atau bisa di artikan sebagai pendapatan yang diperoleh dari pengurangan total penerimaan dengan total biaya yang benar- benar di keluarkan. Pendapatan merupakan tujuan akhir yang hendak di capai. Untuk menegetahui apakah suatu usaha memberikan keuntungan atau tidak perlu adanya melakukan perhitungan atau menganalisis pendapatan *home industry* dalam setiap periode produksi.

Tabel 7. Analisis Pendapatan Minuman Lokal Home Industry Ifamoy

No	Uraian	Penerimaan	Total Biaya	Pendapatan
1	Sari pala	11.200.000	4.615.000	6.585.000
2	Sari jeruk nipis	1.200.000	2.515.000	8.685.000
3	The pala	10.000.000	1.229.000	8.771.000
4	Air jahe	48.000.000	7.717.000	40.283.000
5	Kopi NKRI	20.000.000	7.129.000	12.871.000
6	Kopi rempah	16.000.000	7.129.000	8.871.000
7	Kopi kenari	20.000.000	6.544.000	13.456.000

Data : Primer Setelah Di Olah 2023

Berdasarkan Tabel 7 di atas, pendapatan dapat dilihat sesuai dengan hasil yang diperoleh dari lokasi penelitian, jumlah pendapatanyang dihitung dalam penelitian ini merupakan jumlah pendapatan *Home Industry Ifamoy* tahun 2023, sehingga dapat dijelaskan bahwa total jumlah pendapatan yang diperoleh minuman sari pala sebesar Rp. 6.585.000, jumlah pendapatan minuman sari jeruk nipis sebesar Rp. 8.685.000, jumlah pendapatan minuman teh pala sebesar Rp. 8.771.000, jumlah pendapatan minuman air jahe sebesar Rp. 40.283.000, jumlah pendapatan minuman kopi NKRI sebesar Rp. 12.871.000, jumlah pendapatan minuman kopi rempah sebesar Rp. 8.871.000, jumlah pendapatan minuman kopi kenari sebesar Rp. 13.456.000.

Analisis Kelayakan Home Industry Ifamoy

Untuk mengukur kelayakan usaha di *home industry* ifamoya di lakukan dengan menggunakan analisis Revenue Cost Ratio (R/C). R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya proses produksi yang di keluarkan pengusaha home industry. R/C Ratio dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 8. Kelayakan Minuman Lokal Home Industry Ifamoy

No	Uraian	Penerimaan	Total biaya produksi	R/C Ratio
1	Sari Pala	2.800.000	4.615.000	2,42

2	Sari Jeruk Nipis	2.800.000	2.515.000	4,45
3	Teh Pala	10.000.000	1.229.000	8,13
4	Air Jahe	48.000.000	7.717.000	6,22
5	Kopi NKRI	20.000.000	7.129.000	2,8
6	Kopi Rempah	16.000.000	7.129.000	2,24
7	Kopi Kenari	20.000.000	6.544.000	3,05

Sumber: Data Primer Setelah Di Olah 2023

Berdasarkan Tabel 8 di atas, sesuai dengan nilai yang diperoleh dari hasil pembagaian total penerimaan dan total biaya produksi, R/C Ratio yang diperoleh minuman sari pala yaitu 2,42, R/C Ratio yang diperoleh minuman sari jeruk nimpis yaitu 4,45, R/C Ratio yang diperoleh minuman teh pala yaitu 8,13, R/C Ratio yang diperoleh minuman air jahe yaitu 6,22, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi NKRI yaitu 2,8, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi rempah yaitu 2,24, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi kenari yaitu 3,05.

IV. PENUTUP

Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan pada usaha *home industri* ifamoy di kelurahan tabona kecamatan ternate selatan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada proses produksi di home industri ifamoy sebagian sudah menggunakan alat *moderen* dimana dapat mempermudah karyawan untuk memproduksi produk dengan skala banyak.
2. Pendapatan yang diterima dari masing-masing produk minuman pada *Home Industry Ifamoy* yaitu, sari pala sebesar Rp. 6.585.000, sari jeruk nipis sebesar Rp. 8.685.000, teh pala sebesar Rp. 8.771.000, air jahe sebesar Rp. 40.283.000, kopi NKLRI sebesar Rp. 12.871.000, kopi rempah sebesar Rp. 8.871.000, kopi kenari sebesar Rp. 13.456.000.
3. R/C Ratio yang diperoleh minuman sari pala yaitu 2,42, R/C Ratio yang diperoleh minuman sari jeruk nimpis yaitu 4,45, R/C Ratio yang diperoleh minuman teh pala yaitu 8,13, R/C Ratio yang diperoleh minuman air jahe yaitu 6,22, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi NKRI yaitu 2,8, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi rempah yaitu 2,24, R/C Ratio yang diperoleh minuman kopi kenari yaitu 3,05.

Saran

Saran yang dapat di berikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada pengolahan aneka minyman lokal di kelurahan tabona kota Ternate selatan adalah sebagai berikut:

1. Di sarankan kepada pengusaha agar dapat meningkatkan kualitas produk sehingga minuman lokal dari kota Ternate provinsi Maluku Utara ini dapat berkembang, baik di provinsi Maluku Utara maupun di luar Maluku Utara.
2. Di lihat dari kelayakan usaha *Home Industri Ifamoy* sudah layak untuk di kembangkan dan produk-produknya sudah bisa di ekspor ke luar daerah maupun luar negeri.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto. 2012. "Pertanggung Jawaban terhadap Produk Industri Rumah Tangga (Home Industri) Tanpa Izin Dinas Kesehatan" (Skripsi, Fakultas Hukum Universitas Hasanudin Makassar, 2012).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2013. Volume dan Nilai Ekspor, Impor Indonesia.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta: Balai Pustaka, 2008), hal. 185 BN. Marbun, Kamus Manajemen, (Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2003), hal. 230 Soemarso S.R Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Lima. Jakarta: Salemba Empat (2009, hal.54).

- Dinkes manfaat jeruk nipis. <https://www.merdeka.com/sehat/22-manfaat-jeruk-nipis-untuk-kesehatan-wajah-dan-rambut-klm.html>
- Haryati, 2013. Media Pembelajaran Rempah-Rempah dan Bahan Penyegar. Pendidikan Teknologi Agroindustri.
<https://haryati2013.files.wordpress.com/2015/07/buku-rempah-dan-bahapenyegar-haryati-nim-1305666>.
- Kadek A, Made AM, Iyus AH. 2019. Studi Kelayakan Usaha Budidaya Rumput Laut Pada Kelompok Bina Karya Di Desa Patas Kecamatan Gerokgak Kabupaten Buleleng. Jurnal Vol, 11. No, 2. Than 2019.
- Lisna Mayani, Sudarinto SY, Dian WN. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organeoleptik Pada pembuatan Sari Jahe. Jurnal, Vol, 2. No, 4. Oktober 2014.
- Fatmawati, Munawir Muhammad. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Rempah Pada Indusri Rumah Tangga Kelurahan Tabahawa Kota Ternate.
- Murdani, Widayani, Hdromi. 2019. Pengembangan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemberdayaan Ekonomi Mikro Kecil Dan Menengah Jurnal, No 23. No, 2 hlm 152-157 2019.
- Putri WA, Pinondang N, Darwin D. 2020. Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. Jurnal Vol 1. No, 2. 2020.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengelolaan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan. Rilis Kementan, 24 Mei 2019: /R-Kementerian Pertanian/05/2019 Jahe, tanaman berkhasiat obat yang kaya manfaat, detik health:
<https://health.detik.com/berita-detik-health/d-3129233/Jahe>. Diakses pada Tanggal 18/Agustus/2020. Jahe, Tanaman herbal super sehat:
<https://www.merdeka.com/sehat/jahe-Tanaman-herbal>. Diakses pada Tanggal 18 Agustus 2020.
- Soekartawi. 2016. Analisis Usaha Tani Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- _____. 2012. Faktor-faktor Produksi, Jakarta: Salemba 4 (2012). Moh Rialdi D, Mustafa Abd R. 2018. Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara. Jurnal Vol, 1. No, 1. Hlm 28-38.
- Soemarso SR. 2009. Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Lima Jakarta: Salemba Empat.
- Vina Prasta Fitragusi, 2014 Analisis Deskriptif Perilaku Kewirausahaan Pada Pengusaha Industry Mocha Di Kota Sukabumi.
- Yanuar Doni. 2016. Analisis Kelayakan Bisnis di Tinjau dari Aspek Pasar Pemasaran Dan Keuangan pada UMKM Makanan Khas Bangka di Kota Pangkal Pinang. Jurnal E-KOMBIS. Vol, 11. No 1. 2016.
- Rizki Fitria D, Helda WA, Dyah Ayu S. 2021. Peningkatan Nilai Ekonomi Rempah Melalui Manajemen Kaderisasi Petani Kopi Perempuan D Desa Tana Wulan Kabupaten Bondowoso. Jurnal Vol, 5. No, 4.
- Retno FW. 2017. Analisis Keterkaitan Sektor Pertanian dan Pengaruhnya Terhadap Perekonomian Indonesia. Jurnal Ekonomi. Vol, 13. No, 1. 2017.