

Produksi dan Pendapatan Industri Rumah Tangga Minyak Kelapa Mandar di Kabupaten Majene

Dahnar^{1*}, Suryani Dewi², Nur Masita³

¹ Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

² Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

³ Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

*Email: suryanidewi@unsulbar.ac.id

Abstract

Pengembangan agroindustri kelapa didorong oleh upaya peningkatan pendapatan petani, peningkatan nilai tambah dan daya saing produk kelapa Indonesia. Kabupaten Majene merupakan wilayah pesisir yang mengembangkan komoditas kelapa dengan puluhan pelaku usaha yang mengelola industri rumah tangga minyak kelapa mandar. Salah satu Sentra pembuatan minyak mandar di kelurahan Labuang Utara telah memproduksi minyak kelapa mandar selama puluhan tahun. Industri ini kurang berkembang karena produksi minyak kelapa mandar yang dihasilkan belum sesuai dengan standar SNI selain itu pendapatan yang rendah menyulitkan industri untuk melakukan perbaikan dalam bisnisnya. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses produksi minyak mandar dan menganalisis tingkat pendapatan industri rumah tangga. Responden dalam penelitian adalah 8 (delapan) pelaku usaha industri rumah tangga yang telah menekuni usaha tersebut selama lebih dari 10 tahun. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan dan pendapatan. Hasil penelitian adalah proses produksi minyak kelapa mandar berupa ekstraksi basah dengan beberapa kelemahan pada aspek sanitasi, tahapan proses produksi dan pengemasan. Pendapatan industri rumah tangga sangat rendah yakni hanya 10% dari produk utama sedangkan 90% bergantung pada produk sampingan (*by-product*). Rata – rata pendapatan perbulan yakni Rp. 3.776.506 per bulan dengan jumlah produksi 371,25 liter/bulan atau 15 liter per hari. Nilai R/C Ratio usaha adalah 1,32 dan B/C ratio adalah 0,32 yang menunjukkan bahwa usaha ini cukup menguntungkan dengan nilai R/C ratio > 1, namun tidak layak dari aspek manfaat pendapatan karena nilai B/C ratio < 1.

Keywords : Minyak Kelapa Mandar; Produksi; Pendapatan

1. Pendahuluan

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) dikenal sebagai pohon kehidupan, dimana seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan khususnya bagi kehidupan manusia. Kelapa termasuk komoditi unggulan perkebunan Indonesia yang didominasi oleh jenis kelapa dalam yakni mencapai 97,20% dan sisanya merupakan kelapa hibrida. Indonesia tercatat sebagai negara produsen pertama di dunia dengan produksi sebesar 2,8 juta ton pada tahun 2022. Namun tren dari tahun 2013 – 2022, produksi kelapa turun sebesar 1,01% per tahun (Pusdatin Kementan RI 2022).

Sulawesi Barat yang merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjadikan kelapa sebagai tanaman unggulan masyarakat etnis Mandar. Sulawesi Barat juga merupakan wilayah produsen kelapa hibrida kelima di Indonesia, pada tahun 2022 memproduksi 37.268,55 Ton dari perkebunan kelapa seluas 33.044,72 hektar (BPS Sulbar 2023). Data tersebut menunjukkan produktivitas kelapa yang cukup rendah yakni dalam kisaran 1,127 ton/ha/produksi. Umumnya harga rata-rata kelapa butir di Sulawesi Barat sebesar Rp 2.500 - Rp 3.000, dengan

demikian potensi penerimaan petani hanya berkisar 3,3 juta rupiah. Rendahnya penerimaan petani mendorong perusahaan industri rumah tangga untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi kelapa.

Nilai tambah dan daya saing produk kelapa dan turunannya dapat meningkat dengan konsep bioindustri tanpa limbah (Indrayana et al. 2020). Industri rumah tangga minyak goreng kelapa merupakan salah satu industri yang cukup banyak diusahakan oleh masyarakat selain kopra. Proses produksi pengolahan minyak kelapa menghasilkan beberapa produk sampingan yang dapat dimanfaatkan atau dijual sehingga dalam proses produksi minyak kelapa termasuk dalam produksi tanpa limbah. Pertambahan nilai dari industri minyak goreng kelapa dapat mencapai Rp 550 per Kg atau dengan rasio 14,46 % per unit (Nublina, Sofyan, and Rahmaddiansyah 2016). Pengolahan kelapa menjadi minyak kelapa ini sudah dilakukan sejak dahulu kala, sehingga minyak kelapa tersebut menjadi bagian dari nilai - nilai budaya lokal etnis mandar (Musmawati, Irmawati, and Ambar 2021). Minyak goreng tradisional ini dikenal dengan sebutan minyak kelapa Mandar; *Lomo' Mandar*; atau *Minna' Mandar*.

Minyak ini juga dimanfaatkan untuk membuat masakan-masakan khas etnis Mandar, minyak gosok, minyak rambut, dan pelumas (Nuraeni M and Rasadiah 2018).

Target pemasaran minyak kelapa mandar lebih utama untuk dijadikan oleh – oleh dan sebagian untuk pemasaran lokal. Usaha ini telah bertahan selama puluhan tahun namun perkembangannya rata- rata masih dalam skala usaha mikro atau industri rumah tangga (industri rumah tangga). Pemerintah Kabupaten Majene, melalui dinas koperasi, UMKM, perdagangan dan perindustrian melakukan beberapa upaya untuk mendukung pengembangan industri pengolahan kelapa dengan pembangunan sentra industri kecil menengah kelapa dan turunannya beserta beberapa peralatan pendukung proses produksi. Namun sejak tahun 2019, sentra ini masih berjalan stagnan yang disebabkan oleh faktor daya saing produk. Berbeda dengan Industri rumah tangga yang berada di luar sentra IKM pengolahan kelapa dan turunannya, dimana kelemahan dari aspek modal, lokasi, teknologi dan promosi (Rahman, Kandatong, and Haeruddin 2022) tidak menghalangi industri tersebut untuk bertahan berproduksi sejak puluhan tahun lalu hingga saat ini.

Walaupun demikian, produk minyak kelapa mandar dinilai kurang berkualitas karena mengandung 0,84% kadar air dan 2,65% asam lemak bebas (Musafira et al. 2021), masa simpan yang pendek yakni 3 – 5 bulan (Rahman, Kandatong, and Haeruddin 2022) dibandingkan minyak goreng sawit serta kurang higienis. Kemudian dari segi harga tergolong mahal dibandingkan dengan minyak goreng sawit. Kedua hal ini dapat mempengaruhi konsumen untuk membeli produk minyak kelapa mandar. Dari permasalahan tersebut, diperlukan keseriusan untuk mendukung dan membenahi industri rumah tangga minyak kelapa mandar agar dapat berdaya saing untuk mengkases pemasaran yang lebih luas dan menangkap peluang pasar global. Permintaan terhadap produk turunan kelapa semakin meningkat hingga 500% dalam dekade terakhir, baik nilai maupun volumenya dalam pasar global (Ramírez, Muñoz, and Sossa 2023). Pasar komoditas kelapa merambah pasar ekspor utamanya untuk negara Malaysia, China, Korea, Jepang, Belanda dan India. Produk utama yang dihasilkan dari pengolahan daging buah kelapa adalah minyak kelapa atau minyak goreng dengan nilai ekspor adalah 188,1 Juta USD (Direktorat Jenderal Perkebunan 2021).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan produksi minyak kelapa mandar serta menganalisis keuntungan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga yang ada di Kabupaten Majene. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai literatur untuk meningkatkan daya saing kompetitif produk serta bahan pertimbangan bagi

kebijakan pemerintah maupun *stakeholder* terkait dalam pengembangan agroindustri kelapa di Kabupaten Majene.

2. Kerangka Teori

2.1. Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga atau industri rumah tangga adalah rumah usaha untuk memproduksi suatu produk yang bercirikan modal usaha yang kecil, kapasitas produksi kecil dan dibantu oleh tenaga kerja yang umumnya berasal dari keluarga atau tetangga sekitar rumah. Industri rumah tangga tergolong usaha mikro hingga usaha kecil. Industri rumah tangga dengan nilai aset maksimal Rp 50 juta atau omset sebesar Rp 300 juta termasuk kedalam industri rumah tangga skala usaha mikro. Sedangkan industri rumah tangga dengan aset 50 – 500 juta dengan omset Rp 300 juta – 2,5 Miliar tergolong ke dalam usaha kecil. Dari defenisi menurut Undang-undang No 20 tahun 2008 tentang UMKM, maka industri rumah tangga minyak kelapa mandar tergolong ke dalam usaha mikro (Indonesia 2008).

2.2. Minyak Goreng Kelapa

Minyak goreng merupakan bahan pangan yang berasal dari bahan nabati kelapa dengan komposisi utama trigliserida dengan noda atau tidaknya perubahan kimiawi yakni proses hidrogenesis, pendinginan dan proses pemurnian. Badan Standardisasi Nasional (BSN) mengeluarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3741-2002 standar mutu minyak kelapa. Standar mutu merupakan hal yang penting untuk menentukan minyak yang bermutu baik. Ada beberapa faktor yang menentukan standar mutu minyak goreng antara lain: warna, bau, rasa, kandungan air, kandungan asam lemak bebas, bilangan penyabunan dan bilangan peroksida (BSN 2013).

Dalam minyak goreng kelapa mandar mengandung komposisi asam lemak yang sebagian besar disusun oleh asam lemak jenuh (76,49%) dan sebagian kecil oleh asam lemak tidak jenuh (0,60%), kandungan sisanya belum dapat dideteksi (Fauziah et al. 2023).

Tabel 1. Standar Mutu Minyak Kelapa berdasarkan SNI 3741- 2002

No.	Karakteristik	Syarat Mutu
1	Bau	Normal
2	Rasa	Normal
3	Warna	Putih kuning pucat sampai kuning
4	Kadar air (% b/b)	0, 1% - 0.3%
5	Bilangan peroksida (mg oksigen/g contoh)	Max 2 MgO/Kg
6	Bilangan penyabunan (mg KOH/g contoh)	196 - 206
7	Bilangan Asam lemak bebas	Max 0,6% - 2%

Pengusaha yang membuat minyak goreng yang terbuat dari bahan baku kelapa segar tidak memurnikan, memucatkan atau menghilangkan aroma khasnya. Jenis kelapa yang tahan terhadap bau tengik adalah jenis kelapa dalam atau kelapa liar (Sunada 2021).

3. Metodologi

Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2022 di lingkungan Kampung Baru, Labuang Utara Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene. Studi kasus penelitian pada 8 unit usaha rumah tangga pada lokasi penelitian dengan kriteria industri tersebut telah beroperasi lebih dari 10 tahun. Data primer dikumpulkan melalui observasi dan wawancara kepada pemilik dan tenaga kerja industri. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan teknik analisis data yang digunakan adalah analisis biaya dan pendapatan, analisis kelayakan dengan perbandingan biaya, penerimaan dan manfaat. Rumus yang digunakan sebagai berikut :

1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total Cost (TC)} = \text{FC} + \text{VC}$$

Keterangan:

TC	= Total Cost (biaya total)
FC	= Fixed Cost (biaya tetap total)
VC	= Variabel Cost (Biaya Variabel Total)

2. Total Pendapatan

$$\text{Total pendapatan } (\pi) = (P \times Q) - \text{TC}$$

Keterangan :

Π	= Total pendapatan yang diperoleh (Rp)
Q	= Jumlah produksi (liter)
P	= Harga (Rp)
TC	= Total Cost (biaya total yang dikeluarkan) (Rp)

3. Kelayakan Usaha Produksi (R/C ratio dan B/C ratio)

$$\frac{R}{C} = \frac{TR}{TC} \text{ dan } \frac{B}{C} = \frac{\Pi}{TC}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan dari perkalian produksi dan harga (PxQ)

Jika ratio > 1 maka usaha yang dijalankan bersifat menguntungkan, ratio =1 maka biaya dan penerimaan memiliki perbandingan yang sama (seimbang),

sedangkan ratio < 1 maka manfaat usaha bersifat tidak menguntungkan atau tidak layak.

4. Hasil

4.1 Produksi dan Faktor produksi Minyak Kelapa Mandar

Kegiatan produksi dapat dilakukan apabila faktor-faktor produksi tersedia. Faktor produksi terbagi atas dua yaitu faktor produksi tetap dan faktor produksi variabel. Faktor produksi yang dimiliki oleh industri rumah tangga minyak kelapa mandar adalah sebagai berikut:

- 1) Faktor produksi tetap, yaitu input produksi yang jumlahnya tetap dalam jangka panjang berupa lahan industri, mesin dan peralatan produksi. Lahan industri berada di bagian halaman rumah pemilik industry dengan ukuran kurang lebih 3 x 4 meter atau 4 x 5 meter. Halaman rumah ini dijadikan tempat melakukan semua proses produksi serta tempat penjualan secara langsung. Adapun alat dan mesin yang saat ini digunakan adalah *passukean* dan *panisi* (alat tradisional pemisah serabut dan tempurung), mesin parut kelapa, baskom dan wajan besar dari logam.
- 2) Faktor produksi variabel yaitu input yang jumlahnya dapat berubah-ubah dalam jangka pendek sesuai dengan tingkat produksi, berupa modal kerja, kelapa sebagai bahan baku utama, upah tenaga kerja bagian pemisah Sabut/serabut dan tempurung, pamarut, pemeras santan, pemasakan dan pengemasan.

Pengolahan minyak kelapa Mandar dilakukan dengan metode tradisional. Pembuatan minyak kelapa secara umum dapat dilakukan dengan ekstraksi kering dan ekstraksi basah. Industri rumah tangga minyak kelapa mandar yang berada di Kabupaten Majene menggunakan ekstraksi basah pada proses produksinya. Proses produksi dilakukan di halaman rumah pengusaha dengan kondisi ruang produksi berlantai tanah, berdinding kayu atau bambu dan beratap seng. Kondisi sanitasi ruang produksi kurang baik karena dapat terkontaminasi dengan udara atau asap kendaraan yang melintas dari tempat produksi. Selain itu terdapat tempat produksi yang berada di dekat kandang ternak pengusaha. Kriteria standar cara produksi pangan yang baik (CPPB) untuk desain tempat kerja dilihat dari keadaan lingkungan kerja, kondisi bangunan dan kelengkapannya serta lingkungan kerja (Suhardi, Kadita, and Laksono 2018)

Tahapan produksi dilakukan pertama-tama dengan pengupasan sabut atau serabut dan tempurung kelapa dengan menggunakan alat tradisional sehingga didapatkan daging kelapa dengan kulit ari. Pada proses ini menggunakan tenaga kerja yang diupah berdasarkan jumlah kelapa yang dikupas.

Proses selanjutnya yaitu pengupasan kulit ari secara manual menggunakan pisau atau parang. kemudian daging buah kelapa di cuci dan di parut dengan mesin parut. Hasil

parutan kelapa ditaruh dalam wadah baskom besar, dicampur dengan air kemudian diperas hingga menghasilkan santan kental. Santan kental didiamkan sejenak sembari mempersiapkan peralatan untuk memasak. Pada tahapan ini, industri tidak memperhatikan proses pemisahan santan dengan air. Proses pemisahan santan dan air sebaiknya dilakukan selama 12 jam agar mengurangi jumlah kadar air dalam minyak (Pelu, Siwalete, and Luhukay 2023).

Santan kental ini kemudian dipanaskan / dimasak selama 5 - 6 jam dengan menggunakan wajan besar. Bahan bakar yang digunakan dalam proses pemasakan adalah serabut dan tempurung kelapa untuk menghemat biaya *overhead*. Selama proses pemasakan, santan kental dalam wajan terus diaduk hingga warna santan berubah menjadi kuning kecoklatan. Minyak yang telah dipanaskan memperlihatkan adanya lemak seperti buih diatas minyak. Lemak ini di buang setelah proses pemasakan.

Setelah itu, minyak didinginkan kemudian disaring dengan menggunakan kain penyaring. Penyaringan dilakukan untuk memisahkan minyak dan ampasnya. Dalam proses pemasakan menghasilkan minyak kelapa, ampas dan air sisa dari pemanasan santan. Minyak yang dihasilkan dalam proses pembuatan ini berwarna kekuning-kuningan dan memiliki aroma harum yang sangat khas. Keseluruhan proses produksi minyak kelapa mandar menghasilkan produk sampingan (*by-product*) berupa sabut, tempurung, ampas kelapa parut, dan ampas minyak kelapa. Alur produksi minyak kelapa mandar dapat dilihat melalui diagram alir gambar 1.

Setelah proses penyaringan, minyak kelapa mandar kemudian dikemas dalam botol plastik air mineral dan kemasan jerigen minyak bekas yang sudah dibersihkan terlebih dahulu dan ditutup tanpa segel. Kemasan ini digunakan oleh para pengusaha untuk menghemat biaya produksi. Namun kebersihan dari kemasan tidak dapat dijamin kembali kebersihannya.



Gambar 1. Alur Proses produksi Minyak Kelapa Mandar

Hasil uji laboratorium terkait kualitas minyak goreng kelapa mandar pada sentra pengolahan kelapa pada tahun 2022 dari laboratorium penguji Badan Standardisasi Dan Kebijakan Jasa Industri Makassar bahwa beberapa parameter uji tidak sesuai dengan standar SNI sehingga kualitas minyak goreng kelapa mandar perlu ditingkatkan dari proses produksi untuk menurunkan asam lemak, bilangan penyabunan, bilangan peroksida dan minyak pelikannya.

Tabel 2. Hasil Uji Laboratorium Minyak goreng kelapa Mandar Tahun 2022

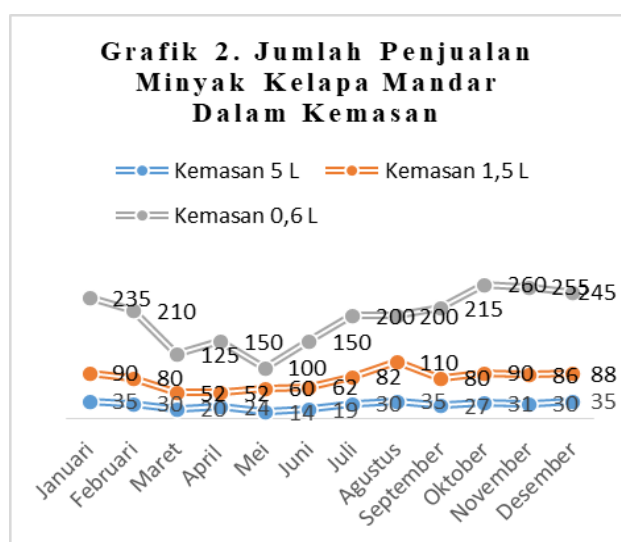
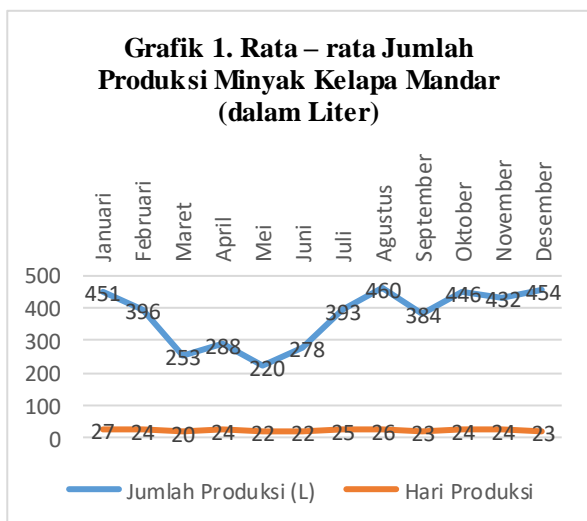
Parameter	Hasil	Syarat Mutu
Bau	Normal	Normal
Kadar air	0,3 %	Maks 0,3
Asam lemak (asam laurat)	0,57 %	Maks 0,1
Bilangan penyabunan	232,2	248 - 265
	mgKOH/g	
Bilangan peroksida	10,67 mok	Maks 5
	O ₂ /Kg	
Minyak Pelikan	Positif	Negatif

Data primer, 2022

4.2 Jumlah Produksi dan Penjualan Minyak Kelapa Mandar

Grafik 1 menunjukkan Minyak kelapa mandar rata-rata diproduksi selama 24 hari dalam sebulan dengan jumlah produksi 4.455 liter/tahun atau 371,25 liter/bulan sehingga untuk menghasilkan 1 liter minyak kelapa mandar dibutuhkan 9 -10 butir kelapa tua. Minyak kelapa mandar yang telah diproduksi kemudian dikemas dalam botol plastik dan jerigen yang berukuran 0,6 liter, 1,5 liter dan 5 liter.

Dalam proses produksi selama setahun terjadi fluktuasi produksi yang dipengaruhi oleh kenaikan harga bahan baku kelapa, jumlah permintaan dan ketersediaan kelapa di tingkat pedagang pemasok yang berasal dari Kabupaten Majene dan Polewali Mandar. Penjualan Minyak Kelapa Mandar dalam jumlah kemasan dapat dilihat pada grafik 2. Kemasan minyak 0,6 liter merupakan kemasan yang paling diminati dan paling ekonomis bagi konsumen. Rata – rata kemasan 0,6 liter terjual sebanyak 195 botol, kemasan 1,5 liter terjual sebanyak 77 botol dan kemasan 5 liter terjual sebanyak 27 jerigen dalam sebulan.



4.3 Biaya Produksi, Harga Jual, Penerimaan dan Pendapatan Usaha

Proses produksi minyak kelapa mandar membutuhkan sarana produksi yang dibayar atau dikeluarkan secara tunai maupun non tunai yang disebut sebagai biaya produksi. Biaya produksi pada penelitian ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dalam satu tahun.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga tanpa dipengaruhi oleh volume produksi minyak kelapa mandar. Biaya tetap pada industri rumah tangga terdiri dari biaya pajak bumi dan bangunan dan perawatan mesin yang dikeluarkan secara tunai senilai Rp 738.500 dan penyusutan alat dan mesin produksi yang tidak dikeluarkan secara tunai sebesar Rp. 422.333,-

Tabel 3. Biaya Tetap Produksi Industri rumah tangga Minyak Kelapa Mandar

No	Jenis Biaya	Jumlah	Satuan Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Pajak PBB	1 Tahun	18.500	18.500
2	Perawatan Mesin Parut Kelapa	12 Bulan	60.000	720.000
Total Jumlah Biaya Tetap (Tunai)				738.500

Tabel 4. Nilai Penyusutan (Depresiasi) Mesin dan Alat

No	Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Nilai Baru (Rp)	Lama (Thn)	Nilai Depresiasi (Rp)
1	Mesin Parut	1	2.500.000	15	166.667
2	Parang	2	50.000	8	12.500
3	Baskom	6	25.000	4	37.500
4	Ember	2	20.000	4	10.000
5	Corong	2	6.000	2	6.000
6	Alat Pemisah Daging Kelapa dengan Tempurung	1	40.000	6	6.667
7	Gayung	2	10.000	2	10.000
8	Linggis	2	100.000	10	20.000
9	Wajan	2	70.000	5	28.000
10	Sendok Kayu Besar	2	30.000	4	15.000
11	Alat peras kelapa	1	400.000	8	50.000
12	Kain Sarangan	12	5.000	1	60.000
Jumlah Depresiasi (Biaya tetap non tunai)		35	3.256.000	69	422.333

2. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga yang jumlahnya sangat dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya variabel meliputi biaya bahan baku, overhead, dan upah tenaga kerja.

Tabel 5. Biaya Variabel Produksi Home Industry Minyak Kelapa Mandar

No	Jenis Biaya	Jumlah	Satuan Harga (Rp)	Biaya dalam Setahun (Rp)	Rata-rata per bulan (Rp)
1	Buah Kelapa	40.450 Buah	3.000	121.350.000	10.112.500
2	Tenaga Kerja Pengupas sabut	24 OT	1.200 / buah	5.944.500	495.375
	Pengupas tempurung	12 OT	1.500 / buah	6.067.500	505.625

	Pemeras santan	24 OT	1.500/ buah	6.067.500	505.625
3	Listrik dan air	12 Bulan	100.000	1.200.000	100.000
4	Bensin	141 Liter	10.000	1.410.000	14.100
5	Kemasan				
	• Jerigen 5 L	256 Buah	2.000	660.000	55.000
	• Botol Plastik 1,5 L	890 Buah	300	279.600	23.300
	• Botol Plastik 0,6 L	1146 Buah	200	469.000	39.083
Total Biaya Variabel (VC)				143.448.100	11.954.008
Total Biaya (FC + VC)				144.608.933	12.050.744

Tabel 6. Biaya Variabel Produk Sampingan Home Industry Minyak Kelapa Mandar

No	Jenis Biaya	Jumlah	Satuan Harga (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Karung (Tempurung)	323 lbr	1.500	484.500
2	Karung (Ampas Parut Kelapa)	131 lbr	1.500	196.500
3	Kantong plastik (Ampas Minyak Kelapa)	162 lbr	1.000	162.000
4	Tali rafia	6 Kg	25.000	150.000
Jumlah biaya kemasan <i>by product</i>				993.000

Jumlah keseluruhan biaya variabel produk utama dan sampingan dalam setahun adalah Rp 144.441.100,-

3. Harga Jual

Harga jual yang ditetapkan untuk kemasan 5 liter sebesar Rp. 165.000,-; kemasan 1,5 liter sebesar Rp. 50.000,- dan untuk kemasan 0,6 liter (600ml) sebesar Rp.20.000,-. Maka dalam satu liter harga minyak mandar adalah Rp.33.000/ liter untuk kemasan 5 liter dan Rp. 33.333 untuk kemasan 1,5 L dan 0,6 L. Dari tabel 2 dapat diketahui harga variabel per unit untuk minyak kelapa mandar adalah Rp 32.200,-, maka margin keuntungan setiap liternya hanya berkisar Rp 800 – 1.100.

Harga pokok penjualan yang cukup besar dari industri ini berasal dari pengeluaran bahan baku dan upah tenaga kerja bila dibandingkan dengan hasil perhitungan harga pokok penjualan *variabel costing* pada penelitian Nuraeni M and Rasadiah (2018) yang mendapatkan harga Rp17.208,-

4. Penerimaan

Penerimaan usaha minyak kelapa mandar berasal dari perkalian hasil penjualan minyak kelapa mandar (*quantity*) dan harga jual per kemasan (*price*). Penerimaan lain yang didapatkan oleh industri rumah tangga ini adalah dari penjualan hasil produk sampingan (*By-Product*) berupa tempurung, sabut, ampas kelapa parut dan ampas minyak

kelapa. Jumlah penerimaan dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini.

Tabel 7. Penerimaan Home Industri Minyak Kelapa Mandar dan Produk Sampingannya

N	Produk	Jumlah	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	(%)
1	Minyak Kelapa Mandar	1.650 @5 Liter	33.000	54.450.000	28,5
		1.398 @1,5 Liter	33.333	47.392.000	24,8
		1.407 @0,6 L	33.333	46.900.000	24,6
Jumlah Penerimaan Produk Minyak Kelapa Mandar				148.742.000	77,9
2	Tempurung	8.060 Kg	1.500	12.090.000	6,3
3	Sabut	6.308 Kg (1.262 Ikat @± 5 kg)	1.000	6.308.000	8,2
4	Ampas Kelapa Parut	2.620 Kg (131 Karung @20 Kg)	6.000	15.720.000	4,2
5	Ampas Minyak Kelapa	1.612 Kg	5.000	8.060.000	3,3
Jumlah Penerimaan Produk Sampingan				42.178.000	22,1
Total Penerimaan				190.920.000	100

Dalam 1 (satu) butir kelapa dengan berat 3 - 4 Kg yang di proses menjadi minyak goreng kelapa dapat menghasilkan produk sampingan yakni 0,5 kg tempurung kelapa, 0,5 Kg Sabut Kelapa, 0,65 Kg ampas kelapa parut dan 0,4 Kg ampas minyak kelapa. Sabut dan tempurung kelapa biasanya dibeli oleh pedagang yang berkaitan dengan industri kuliner sebagai bahan bakar. Serat sabut kelapa dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk bernilai ekonomi tinggi seperti cocopeat, cocofiber, cocomesh, cocopot, cocofiber board dan cococoir (Adwimurti, Sumarhadi, and Mulyatno 2022). Untuk ampas minyak kelapa dapat dijadikan bahan penambah cita rasa pada pembuatan bumbu cabai sedangkan ampas kelapa parut biasanya dibeli oleh pedagang atau konsumen untuk dijadikan pakan ternak. Selain itu, ampas kelapa tersebut dapat pula dibuat menjadi tepung dan bahan lain untuk produk pangan (Panjaitan 2021).

Dari tabel 7 dapat diketahui sebanyak 77,9 % penerimaan industri rumah tangga minyak kelapa mandar berasal dari produk utama sedangkan 22,1% berasal dari produk sampingan. Hal ini berarti produk sampingan dari proses produksi sangat menunjang penghasilan pengusaha.

4. Pendapatan dan Rasio Kelayakan Usaha

Pendapatan industri rumah tangga minyak kelapa mandar merupakan pendapatan bersih hasil pengurangan penerimaan dengan total biaya produksi yakni biaya tetap dan biaya variabel.

Pendapatan industri rumah tangga minyak kelapa mandar sebesar Rp 3.776.506 per bulan dengan produksi

371,25 liter atau 15 liter per hari. Tabel 5 menunjukkan nilai R/C ratio sebesar $1,32 > 1$, berarti usaha ini memberikan keuntungan kepada pengusaha. Setiap biaya Rp 1 yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,32. Namun jika dilihat dari manfaat pendapatan yang dihasilkan tidak sebanding dengan usaha yang dikeluarkan dimana nilai B/C ratio $0,31 < 1$. Kelayakan industri rumah tangga minyak kelapa mandar tidak sejalan dengan penelitian (Pelu, Siwalette, and Luhukay 2023) pada usaha minyak goreng minlen berbahan baku kelapa dengan nilai R/C ratio dan B/C ratio > 1 .

Tabel 8. Pendapatan Home Industri Minyak Kelapa Mandar dan Produk Sampingannya

Jenis	Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Rata-rata Keuntungan per Tahun (Rp)	Rata-rata Keuntungan per Bulan (Rp)
Minyak Kelapa Mandar	148.742.000	144.608.933	4.133.067	344.422
By Product	42.178.000	993.000	41.185.000	3.432.083
Total	190.920.000	145.601.933	45.318.067	3.776.506
R/C Ratio				1,32
B/C Ratio				0,31

Pendapatan pengusaha sangat ditopang oleh penjualan produk sampingan dibandingkan produk utama. Margin keuntungan pengusaha sangat kecil karena berada diangka 2,5%. Menaikkan harga minyak terlalu tinggi juga akan berdampak pada daya saing harga produk di pasaran. Apalagi bila diperbandingkan dengan harga minyak kelapa sawit yang berada di kisaran harga Rp 16.000 – Rp 17.000 per liter. Keputusan pembelian minyak kelapa mandar dipengaruhi oleh faktor harga, kualitas, lokasi, promosi, dan pendapatan konsumen (Haeruddin, Basri, and Ahmad 2019).

Di sisi lain industri ini masih memiliki peluang usaha yang berpotensi berkembang menjadi pabrik minyak goreng kelapa. Dengan investasi yang tepat pada pabrik dapat menghasilkan pendapatan 44 juta rupiah dengan payback period 4,67 tahun (Simanjuntak, Kumaat, and Mandej 2023). Strategi pengembangan industri minyak kelapa sangat diperlukan kedepannya untuk menyelesaikan persoalan dari industri rumah tangga minyak kelapa mandar. Salah satunya dengan adanya inovasi dan adopsi teknologi modern yang dapat meningkatkan kualitas produk dan menurunkan biaya produksi.

5. Kesimpulan

Industri Rumah Tangga Minyak Kelapa Mandar yang berada di Kabupaten Majene merupakan usaha turun

temurun untuk mempertahankan nilai – nilai kearifan lokal setempat. Kemampuan pengusaha dalam memproduksi minyak kelapa mandar tidak berkembang dalam kurun waktu puluhan tahun. Hal ini menyebabkan kualitas dan kuantitas produk pada industri rumah tangga tidak berkembang dan pendapatan yang diterima oleh pengusaha sangat rendah. Pendapatan industri oleh hasil produk sampingan lebih menguntungkan dibandingkan dari produk utama minyak kelapa mandar.

Daftar Pustaka

- Adwimurti, Yudhistira, Sumarhadi Sumarhadi, and Nirwan Mulyatno. 2022. “Peningkatan Ekonomi Masyarakat Miskin Melalui Pemanfaatan Limbah Kelapa.” *Jurnal Akuntansi, Keuangan, Pajak Dan Informasi (JAKPI)* 2 (1): 45–61. <https://doi.org/10.32509/jakpi.v2i1.2083>.
- BPS Sulbar. 2023. *Sulawesi Barat Dalam Angka 2023*. Mamuju: Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Barat.
- BSN. 2013. “Standar Nasional Indonesia: Minyak Goreng.” *Badan Standardisasi Nasional SNI 3741: 2013*. https://www.academia.edu/4506592/21744_SNI_3741_2013_minyak_goreng_web.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2021. *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional. Sekretariat Dirjend Perkebunan Kementerian Pertanian*.
- Fauziah, Diesna Sari, Rahmania, and Dewi Rahmayani. 2023. “Komposisi Asam Lemak Dan Pengaruh Penggunaan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng Tradisional Mandar.” *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 5 (2): 198–207.
- Haeruddin, Haeruddin, Zulkifli Basri, and Hamma Ahmad. 2019. “Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Konsumen Terhadap Produk Minyak Kelapa (Minyak Mandar) Desa Patampanua Kecamatan Matakali Kabupaten Polewali Mandar.” *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian* 4 (1). <https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.320>.
- Indonesia. 2008. *Undang - Undang (UU) No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah*. Jakarta: Sekretaris Negara.
- Indrayana, Ketut, Hesti Rahasia, Muh Riky, and Iriyani Rayo. 2020. “Kajian Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Kelapa Dalam Pada Model Pertanian Bioindutri Di Kabupaten Majene.” *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek Dan Penyuluhan* 16 (2): 109–25.
- Musafira, Dzulkifli, Hikmah, and Nizar. 2021. “Pengaruh Penambahan Abu Sekam Padi Terhadap Peningkatan Kualitas Minyak Mandar.” *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia* 7 (1). <https://doi.org/10.22487/kovalen.2021.v7.i1.15494>.
- Musmawati, Musmawati, Irmawati Irmawati, and Abdul Azis Ambar. 2021. “Introduksi Nilai-Nilai Lokal Pada Pemasaran Minyak Kelapa Khas Mandar.” *Jurnal Ilmiah Ecosystem* 21 (2). <https://doi.org/10.35965/eco.v21i2.1072>.
- Nublina, Dhiyan, Sofyan Sofyan, and Rahmaddiansyah Rahmaddiansyah. 2016. “Analisis Nilai Tambah Buah Kelapa Dan Kelayakan Usaha Minyak Goreng Kelapa Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 1 (1): 596–606.

- <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.855>.
- Nuraeni M, and Rasadiah. 2018. "Analisis Biaya Produksi Terhadap Pembuatan Minyak Goreng Di Dusun Talolo Kabupaten Polewali Mandar." *Journal of Economic, Public, and Accounting (JEPA)* 1 (1). <https://doi.org/10.31605/jepa.v1i1.206>.
- Panjaitan, Delima. 2021. "Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan." *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)* 1 (2): 63–68.
- Pelu, Andra Sangita, Jeter Donald Siwalette, and Johanna Martha Luhukay. 2023. "Karakteristik Dan Pendapatan Usaha Home Industri Minyak Goreng Minlen Di Desa Nama Lena Pulau Parang , Kec Teluk Waru , Kab Seram Bagian Timur." *Media Agribisnis* 7 (2): 118–24.
- Pusdatin Kementan RI. 2022. *Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa*. Edited by Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta: Se.
- Rahman, Mulyani Aviva, Hasanuddin Kandatong, and Haeruddin. 2022. "Prospek Pengembangan Usaha Minyak Goreng Kelapa Mandar Di Desa Nepo Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali." *Jurnal Agroterpadu* 1 (1): 1–7. <https://doi.org/10.35329/ja.v1i1.2819>.
- Ramírez, José Fernando Grass, Ricardo Camacho Muñoz, and Jhon Wilder Zарtha Sossa. 2023. "Innovations and Trends in The Coconut Agroindustry Supply Chain: A Technological Surveillance and Foresight Analysis." *Frontiers in Sustainable Food Systems* 7: 1–16. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1048450>.
- Simanjuntak, Prisman Tondina, Robby Joan Kumaat, and Dennij Mandej. 2023. "Studi Kelayakan Investasi Pabrik Pengolahan Minyak Goreng Berbahan Baku Kelapa Di Provinsi Sulawesi Utara." *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 23 (10): 25–36.
- Suhardi, Bambang, Maria Kadita, and Pringgo Widyo Laksono. 2018. "Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Dan Work Improvement In Small Enterprise (Wise) Pada Industri Kerupuk Sala." *Jurnal Simetris* 9 (1): 579–86.
- Sunada, I Nyoman. 2021. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penurunan Produksi Minyak Kelapa Murni (Lengis Tanusan) Di Desa Antiga , Karangasem." *Jurnal Gastronomi Indonesia* 9 (2): 97–105. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i2.683>.