



13 Analisis Usaha Ubi Kayu.pdf

Nov 30, 2020

3462 words / 18958 characters

Gijanto Purbo Suseno

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI ACI , RAS...

Sources Overview

24%

OVERALL SIMILARITY

1	semnasagrotek.uinsgd.ac.id INTERNET	6%
2	text-id.123dok.com INTERNET	6%
3	www.scribd.com INTERNET	4%
4	anzdoc.com INTERNET	<1%
5	e-journal.ikopin.ac.id INTERNET	<1%
6	Universitas Airlangga on 2020-06-23 SUBMITTED WORKS	<1%
7	123dok.com INTERNET	<1%
8	Universitas Pelita Harapan on 2019-11-30 SUBMITTED WORKS	<1%
9	id.scribd.com INTERNET	<1%
10	fr.scribd.com INTERNET	<1%
11	Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara on 2020-09-17 SUBMITTED WORKS	<1%
12	media.neliti.com INTERNET	<1%
13	pt.scribd.com INTERNET	<1%
14	Universitas Brawijaya on 2019-11-19 SUBMITTED WORKS	<1%
15	sintyadewi21.blogspot.com INTERNET	<1%
16	digilib.unila.ac.id INTERNET	<1%

17	id.123dok.com INTERNET	<1%
18	Universitas Pendidikan Indonesia on 2018-01-12 SUBMITTED WORKS	<1%
19	Sriwijaya University on 2020-07-22 SUBMITTED WORKS	<1%
20	Universitas Diponegoro on 2020-04-20 SUBMITTED WORKS	<1%
21	digital.library.ump.ac.id INTERNET	<1%
22	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2019-08-01 SUBMITTED WORKS	<1%
23	Sriwijaya University on 2019-10-31 SUBMITTED WORKS	<1%
24	Sriwijaya University on 2020-07-27 SUBMITTED WORKS	<1%
25	iGroup on 2018-03-07 SUBMITTED WORKS	<1%
26	sites.google.com INTERNET	<1%

Excluded search repositories:

- None

Excluded from Similarity Report:

- None

Excluded sources:

- None

Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI ACI , RASI DAN COOKIES DALAM RANGKA PENINGKATAN KETAHANAN PANGAN PETANI UBI KAYU

ANALYSIS OF CASSAVA PROCESSING BUSINESS TO BE ACI, RASI AND COOKIES IN THE FRAME OF INCREASING CASSAVA FARMER FOOD SECURITY

Nataliningsih¹ dan Gijanto Purbo Suseno²

¹ Universitas Winaya Mukti, Bandung

² IKOPIN, Jatinangor, Sumedang

Korespondensi: natalihuseina@gmail.com

ABSTRAK

Neraca ubi kayu di Indonesia tahun 2017 mencapai surplus 656,17 juta ton, tahun 2018 dan 2019 diperkirakan surplus lebih besar lagi yaitu masing-masing sebesar 923,85 juta ton dan 469,29 juta ton. Jawa Barat merupakan salah satu provinsi penghasil ubi kayu, peningkatan produksi ubi kayu tersebut harus ditindaklanjuti dengan penanganan pasca panennya untuk memperpanjang daya simpan ubi kayu dan meningkatkan pendapatan petani ubi kayu sehingga dapat menjaga ketahanan pangan keluarga. Pengolahan ubi kayu menjadi Aci (tepung pati ubi kayu) dan Rasi (Beras Singkong/ubi kayu) merupakan salah satu alternatif penanganan pasca panen ubi kayu, sehingga ubi kayu disimpan dalam produk setengah jadi yaitu tepung Aci (kadar air 3%) dan Rasi (kadar air 3,5 %) mempunyai daya simpan lebih dari 1 tahun, harga yang stabil dan meningkatkan nilai tambah serta pendapatan petani ubi kayu. R/C ratio pengolahan ubi kayu menjadi tepung Aci dan Rasi adalah 1,308 sedangkan B/C ratio adalah 0,308 sehingga layak untuk dikembangkan usaha tersebut. Pengolahan lebih lanjut Rasi menjadi cookies (Egg Roll) dengan R/C ratio adalah 1,4146 sedangkan B/C sebesar 0,626 sehingga layak untuk diusahakan. Kendala yang dihadapi saat ini adalah masih sulitnya pemasaran produk Rasi dan hasil olahannya agar dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal yang dapat meningkatkan pendapatan petani ubi kayu.

Kata kunci: Aci, Rasi, R/C, B/C, diversifikasi pangan local

ABSTRACT

The cassava balance in Indonesia in 2017 reached a surplus of 656,17 million tons, and in 2018 and 2019 it is estimated that the surplus will be even greater, which is 923,85 million tons and 469,29 million tons respectively. West Java is one of the provinces producing cassava, the increase in cassava production must be followed up with post-harvest handling to extend the storage capacity of cassava and increase the income of cassava farmers so as to maintain family food security. Processing cassava into Aci (cassava starch flour) and Rasi (Cassava Rice) is one alternative to handling post-harvest cassava, so cassava is stored in semi-finished products namely Aci flour (3% moisture content) and Constellation (moisture content 3 , 5%) has a shelf life of more than 1 year, stable prices and increases the added value and income of cassava farmers. The R / C ratio of cassava processing to Aci and Rasi flour is 1.308 while the B / C ratio is 0.308 so it is feasible to develop the business. Further processing of Rasi into

Bandung, 2 Maret 2019

544

cookies (Egg Roll) with R / C ratio is 1.4146 while B / C is 0.626 so that it is worth trying. The obstacle currently faced is that it is still difficult to market Rasi products and their processed products so that it can become a form of diversification of local food which can increase the income of cassava farmers.

Keywords: Aci, Rasi, R / C, B / C, diversification of local food

PENDAHULUAN

Ubi kayu (*Manihot utilisima*) merupakan komoditas tanaman pangan sumber karbohidrat yang telah diketahui dan disukai masyarakat Indonesia. Usaha pemerintah dalam peningkatan produksi ubi kayu dilakukan untuk memenuhi kebutuhan ubi kayu dalam negeri yang digunakan untuk kebutuhan masyarakat umum maupun industri. Sampai saat ini berbagai usaha telah dilakukan oleh industri makanan dalam mengolah ubi kayu menjadi tepung tapioka maupun produk lain sehingga permintaan bahan baku ubi kayu meningkat setiap tahun dan direspon oleh petani ubi kayu dengan produksinya yang terus meningkat. Neraca ubi kayu di Indonesia tahun 2015 mencapai surplus 298,33 ribu ton, dan diperkirakan surplus ubi kayu terus meningkat di tahun-tahun yang akan datang. Pada tahun 2017, surplus dalam Neraca ubi kayu di Indonesia mencapai 656,17 ribu ton. Diperkirakan surplus tersebut akan meningkat pada tahun-tahun berikutnya, yaitu sebesar 923,85 ton pada tahun 2018 dan 469,29 juta ton pada tahun 2019. Perkembangan produksi ubi kayu pada periode 1980-2016 perkembangan produksi ubi kayu rata-rata meningkat rata-rata sebesar 1,51 % per tahun (Pertanian & Pangan, 2015).

Kendala dalam pengolahan ubi kayu adalah kadar asam sianida yang terkandung dalam ubi kayu. Analisis umbi

tapioka mentah menunjukkan asam hidrosianat (HCN) 151 mg / kg (151 ppm); hal itu menunjukkan kondisi negatif untuk aflatoxin. (Arifin, Choo, 2012). Oleh karena itu untuk meningkatkan keamanan dalam mengonsumsi ubi kayu maka pengolahan ubi kayu menjadi produk setengah jadi kemudian diolah kembali menjadi produk jadi dapat menghilangkan kandungan asam sianida tersebut sehingga produk jadi tersebut aman dikonsumsi.

Pada industri makanan yang menggunakan peralatan maupun teknologi maka pengolahan ubi kayu terutama untuk memenuhi kebutuhan bahan baku industrinya seperti tepung tapioka, gula High Fructose Syrup (HFS), bahan baku pellet pada industri makanan ternak. Pada tingkat kelompok tani ubi kayu yang kurang mengetahui proses pengolahan ubi kayu maka cenderung menjual ubi kayu mentah dengan harga yang rendah yang berdampak pada tingkat kehidupan yang tidak pernah berubah. Oleh karena itu mereka perlu diberi pelatihan dalam pengolahan ubi kayu menjadi Aci (tepung tapioka), Rasi (beras singkong) dan Cookies Egg Roll dengan bahan baku Rasi yang dapat meningkatkan pendapatan petani dan ketahanan pangannya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan usaha tani pengolahan produk ubi kayu menjadi Aci, Rasi dan Cookies sehingga layak untuk

dikembangkan dan disosialisasikan kepada petani ubi kayu di Jawa Barat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Cirendeuh dan Kecamatan Cigugur sebagai daerah yang sebagian petani telah mengolah ubi kayu menjadi Aci (tepung tapioka). Pendekatan kualitatif dan kuantitatif digunakan untuk menganalisis data tingkat keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu menjadi Aci, Rasi dan Cookies, yang hasilnya dapat digunakan untuk menjadi pedoman bagi petani ubi kayu yang lain dalam rangka peningkatan pendapatan serta ketahananpangannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

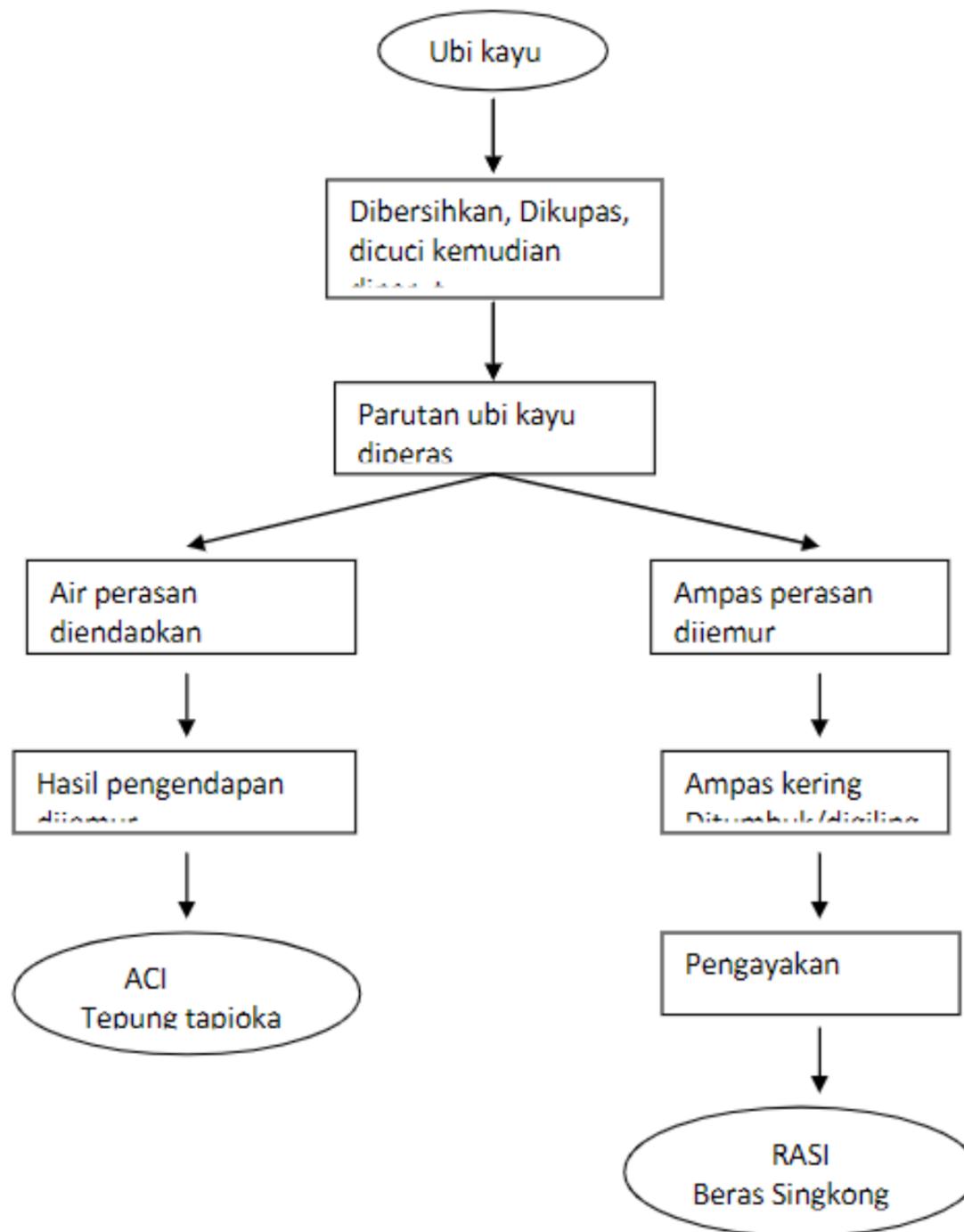
1. Proses pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Rasi

Hasil observasi dan wawancara di Kecamatan Cirendeuh dan Kecamatan Cigugur menunjukkan bahwa proses pengolahan ubi kayu menjadi tapioka maupun rasi dilakukan secara manual menjadi bagian dari home industri kecil yang mengolah hasil kebunnya sendiri dan dijual secara eceran. Home industri dengan skala rumah tangga dengan sekali produksi mengolah 50 kg ubi kayu dilakukan bersama sama dengan keluarga, yang hasil akhirnya diperoleh Aci sebanyak 13,3 Kg dan Rasi sebanyak 5 Kg. Rendemen Aci adalah 26,6 % sedangkan rendemen Rasi adalah 10 %. Hasil pengolahan ini kemudian dikemas untuk Aci dikemas per 1

Kg, sedangkan Rasi dikemas per ½ Kg. Hal ini dilakukan produk Aci sudah banyak yang memanfaatkan sehingga tingkat pembelian tinggi, sedangkan produk Rasi belum banyak dikenal sehingga masyarakat cenderung membeli dengan jumlah yang kecil. Tahapan pengolahan ubi kayu menjadi Aci (tepung tapioka) dan Rasi secara garis besar (Gambar 1).

Dari skema pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Rasi menunjukkan belum adanya sentuhan teknologi seperti pengecilan ukuran menggunakan blender, pengepresan, pemutihan warna tepung yang dihasilkan sehingga untuk mengolah 50 Kg ubi kayu membutuhkan waktu sehari dengan tenaga kerja 2-3 orang, hasil pengeringan tepung Aci mempunyai kadar air 3 % sedangkan ampasnya yang dikeringkan diolah menjadi Rasi mempunyai kadar air 3,5%, dengan kadar yang rendah dan cara pengemasan yang rapat maka produk ini dapat disimpan lebih dari 1 tahun dan dapat memenuhi kebutuhan pangan sepanjang tahun.

2
Rasi terbuat dari singkong, dengan proses pamarutan, pemerasan, ampas perasan dijemur, penggilingan, maka dari singkong tersebut dihasilkan semacam tepung singkong kasar berbentuk *granule* yang disebut *rasi*. Pemakan "rasi" merasakan bahwa perut mereka lebih tahan lapar, Umumnya masyarakat Cirendeuh hanya makan dua kali sehari. Mereka juga menyatakan bahwa anggota masyarakatnya jarang yang terkena penyakit modern seperti diabetes, penyakit jantung dan lain sebagainya



Gambar 1. Skema pengolahan Ubi Kayu menjadi Aci dan Rasi secara manual

2 Para petani singkong di Cireundeu, menggarap tanaman ini mulai dari penanaman hingga mengumpulkan hasil panennya yang dilakukan secara tradisional. Kebanyakan para petani di kampung ini tidak memasarkan singkongnya secara langsung ke pasar, tapi mereka lebih dulu mengolah singkong itu menjadi aci dan hasil olahan inilah yang dijual ke pasar.. 2

Bandung, 2 Maret 2019

yang dapat dilakukan untuk mengurangi konsumsi beras yaitu : (i) meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengentasan kemiskinan, membuka lapangan kerja, perbaikan derajat kesehatan dan pendidikan; (ii) membiarkan masyarakat tetap miskin sehingga mereka tidak mampu membeli beras dan mau tidak mau harus makan umbi-umbian sebagai makanan pokok. Apabila kita memilih

547

1
Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

strategi pertama, maka hal ini merupakan wujud adanya perhatian pemerintah terhadap kualitas dan perbaikan nasib SDM bangsa. Namun, bila kita tidak berbuat apa-apa berarti kita memilih strategi kedua. (Wigna, 2011)

2. Analisis Usaha pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Rasi

Pendapatan petani merupakan selisih antara penerimaan total yang diperoleh dalam jangka waktu tertentu dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Dari gambar 1 diatas, menunjukkan proses

pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Rasi menggunakan bahan baku yang sama, artinya dari ubi kayu yang diolah tersebut menghasilkan 2 jenis makanan yang berbeda, hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai keuntungan yang diperoleh petani ubi kayu.

Berdasarkan hasil observasi ke petani ubi kayu yang mengolah Aci dan Rasi diperoleh gambaran perhitungan rata rata biaya produksi Aci dan Rasi dalam satu kali produksi dibutuhkan 50 Kg ubi kayu, harga bahan baku Rp 1.000,00/Kg adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya produksi Aci dan Rasi

NO	Jenis Biaya	Biaya rata rata (Rp)
1	Bahan baku	50.000,00
2	Tenaga kerja	60.000,00
3.	Sewa bangunan	5.000,00
4	Penyusutan alat	2.500,00
5	Sewa mesin parut	5.000,00
6	Biaya lain Aci (plastik & stiker)	1.400,00
7	Biaya lain rasi (mesin giling)	5.000,00
8	Biaya Karung	1.500,00
	Jumlah	130.400,00

Berdasarkan perhitungan di atas menunjukkan bahwa biaya produksi pengolahan Aci dan Rasi relatif kecil dan menggunakan peralatan yang sederhana, dan biaya ini lebih efisien jika yang digunakan adalah ubi kayu dari kebun sendiri, karena ketika dijual di kebun

sangatlah murah hanya Rp 750,00/Kg, sedangkan membeli sebesar Rp 1.000,00/Kg oleh karena itu pengolahan merupakan salah satu cara peningkatan harga jual ubi kayu serta memperpanjang daya simpan ubi kayu tersebut.

1
Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

Tabel 2. Perhitungan pendapatan petani Agroindustri yang mengolah Aci dan Rasi di Kec. Cirendeu dan Kec Cigumentong Tahun 2018. (dalam satu kali proses produksi menggunakan ubi kayu 50 Kg)

Jenis Analisis	Bentuk produk		Jumlah
	Aci	Rasi	
Produksi (Kg)	13,33	5	
Penerimaan (Rp)	114.380,00	56.250,00	170.630,00
Harga (Rp/Kg)	8.600,00	11.250,00	19.850,00
Biaya rata-rata produksi		124.000,00	124.000,00
Biaya lain lain	1.400,00	5.000,00	6.400,00
Biaya total			130.400,00
Keuntungan			40.230,00
R/C ratio			$170.530,00/130.400,00=1,308$
B/C			$40.230,00/130.400,00 = 0,308$

Nilai R/C ratio adalah 1,308 maka kegiatan ini layak untuk dikembangkan. Berdasarkan perhitungan di atas menunjukkan adanya peningkatan nilai tambah dalam penjualan

ubi kayu dalam bentuk segar dengan hasil olahan Aci dan Rasi. Perhitungan peningkatan nilai tambah ubi kayu per 50 Kg adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Perhitungan nilai tambah penjualan ubi kayu dalam bentuk Aci dan Rasi

Jenis analisis	Bentuk produk		Jumlah
	Aci	Rasi	
23 Harga (Rp/Kg)	8.600,00	11.250,00	19.850,00
Harga ubi kayu (Rp/Kg)			1.000,00
Biaya total produksi (Rp/50 Kg)			130.400,00
Penerimaan total ubi kayu (Rp/50 Kg)			50.000,00
Penerimaan penjualan dalam bentuk Aci dan Rasi (Rp)			170.630,00
Nilai tambah yang diperoleh per 50 Kg ubi kayu adalah			$170.630,00-50.000,00=120.630,00$

Besarnya B/C adalah 0,308 artinya tiap Rp 1,- modal yang digunakan untuk usaha pengolahan ubi kayu menjadi AcI dan Rasi memberikan keuntungan sebesar Rp. 0,308 ,-, sehingga usaha layak dikembangkan

3. Proses pengolahan Cookies *Egg Roll* dengan bahan baku Rasi

5 *Egg Roll* adalah jenis cookies yang dikonsumsi sebagai camilan (snack). Bahan baku utamanya adalah tepung terigu, telur, mentega dan gula pasir serta bahan tambahan lain, yang dibuat adonan kemudian dicetak dengan cetakan *egg roll* kemudian digulung dengan sumpit. Bahan baku terigu, harganya terus naik seiring kenaikan nilai tukar rupiah, selain itu bahan terigu mengandung protein gluten yang susah dicerna oleh anak autis, oleh karena itu digunakan bahan pengganti

tepung rasi sebagai bahan utama pengolahan *egg roll*.

Rasi yang akan diolah menjadi *egg roll* digiling terlebih dahulu kemudian diayak dengan ayakan ukuran 200 mesh sehingga kelembutannya sama dengan terigu, sehingga adonan yang diperoleh mirip terigu, hasil *egg roll* lebih renyah dan mudah dicerna karena tidak mengandung gluten. *Egg roll* mempunyai daya simpan yang lebih panjang dibandingkan dalam bentuk ubi kayu , hal ini sesuai dengan pendapat Tarigan (2007) bahwa agroindustri adalah kegiatan dengan ciri :1) meningkatkan nilai tambah, 2) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau dikonsumsi lebih baik, 3) meningkatkan daya simpan dan 4) menambah pendapatan dan keuntungan produsen.

Formula pengolahan *egg roll* dengan bahan baku tepung rasi adalah sebagai berikut :

Tabel 4. Formula pengolahan Cookies *Egg Roll* dengan bahan baku Rasi

No	Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Prosedur
1.	Tepung Rasi	150 gram	1.700,00	15 1. Campur telur, gula, susu dan baking powder menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi sampai rata dan adonan berwarna putih. 2. Tanpa mematikan mixer, masukan tepung rasi, mentega cair , sampai merata kemudian matikan mixer 3. Panaskan teflon terlebih dahulu, setelah panas kecilkan api 4. tuang 1 sendok adonan ke atas teflon dan tutup pan , balik setelah adonan matang , segera jepit dan gulung menggunakan sumpit, kemudian dalam wadah tertutup 1 resep menghasilkan 52 <i>egg roll</i> atau 400 gram dikemas menjadi 4 kemasan
2	Tepung sagu	10 gram	100,00	
3	Gula pasir	100 gram	900,00	
4	Telur	4 butir	5.500,00	
5	Susu bubuk	40 gram	750,00	
6	Mentega	20 gram	7.200,00	
7	Baking powder	1 sdt	250,00	

1
Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

8	Kemasan	4 toples	12.000,00
	Total		28.000,00

Pengolahan *egg roll* sangatlah mudah karena sebetulnya jenis snack ini sudah disajikan sejak dahulu yaitu dengan nama kue semprong, dengan berbagai inovasi bahan yang menghasilkan perbedaan rasa maupun warna kemudian diperkenalkan dengan nama *egg roll*, kegiatan ini dapat dilakukan di setiap rumah tangga dengan peralatan pengolahan *egg roll* yaitu pan

4. Analisis usaha pengolahan Cookies Egg Roll dengan bahan baku Rasi.

Analisis usaha pengolahan *egg roll* , dengan asumsi sehari memproduksi 3 Kg *egg roll* , di kemas per 100 gram sehingga diperoleh 30 kemasan , dan dalam sebulan berproduksi 15 kali sehingga diperoleh 450 kemasan

Tabel 5. Perhitungan biaya per hari dalam memproduksi 3 Kg atau 30 kemasan

No	Jenis biaya	Jenis bahan	Jumlah	Total
1	Biaya Fix	1. Kompor 2. Cetakan egg roll 3. Mixer 4. Alat masak 5. Perawatan	1.111,00 833,33 694,44 555,55 159,716	3.354,04
2	Biaya variabel	7,5 resep	28.000,00	210.000,00
3	Biaya lain lain	1. Tenaga kerja 2 orang 2. Gas 3. Pemasaran	40.000,00 10.000,00 15.000,00	105.000,00
4	Total (1+2+3)			318.354,04
	Biaya total per resep			42.447,20
5	Penerimaan	30	15.000,00	450.000,00
6	Keuntungan per hari			131.646,00
	Keuntungan per resep			17.552,80
7	R/C rasio			1,4146 >1, sehingga layak dikembangkan
8	Perhitungan nilai tambah	1. Penjualan rasi 150 gram 2. Penerimaan penjualan egg roll	1.700,00 60.000,00	

Bandung, 2 Maret 2019

551

1
Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

	tiap 150 gram rasi	17.552,80	
9	B/C egg roll		0,626
	3. Nilai keuntungan per resep		
	Nilai tambah yang diperoleh setiap 150 gram rasi menjadi egg roll 400 gram	17.552,80- 1.700,00	15.852,80

Hasil perhitungan pengolahan Rasi menjadi cookies Egg Roll menunjukkan besarnya $R/C = 1,4146$, nilai $R/C > 1$ sehingga layak dikembangkan dan $B/C = 0,626$, nilai $B/C > 0$ maka layak dikembangkan. Dalam bentuk egg roll maka produk ini mempunyai nilai ekonomi

yang lebih tinggi yaitu per 100 gram harganya Rp 15.000,-. Oleh karena itu kegiatan ini perlu disosialisasikan ke petani ubikayu agar penghasilan mereka meningkat dengan perhitungan sebagai berikut :

Tabel 6. Perhitungan peningkatan pendapatan petani ubi kayu menjadi egg roll (untuk setiap 50 Kg ubi kayu segar)

No	Jenis bahan	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Pendapatan (Rp)	Total A (Rp)	Total B (Rp)
1	Ubi kayu	50	750,00	37.750,00	37.750,00	
2	Aci	13,33	8.600,00	114.638,00	170.888,00	
3	Rasi	5	11.250,00	56.250,00		
4	Egg Roll (5 Kg rasi)	13.333	15.000/ 100 gram	2.000.000,00		2.114.638,00

Dari perhitungan di atas menunjukkan jika petani menjual dalam bentuk ubi kayu maka pendapatannya adalah Rp 37.750,00 , jika dijual dalam bentuk Aci dan Rasi pendapatannya adalah Rp 170.888,00 , dan jika dijual dalam bentuk Aci dan Egg roll maka pendapatannya adalah Rp 2.114.638,00. Dengan demikian usaha home industri pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Egg roll sangat

menguntungkan dan meningkatkan pendapatan petani ubi kayu.

KESIMPULAN

1. Perhitungan analisis pendapatan pengolahan ubi kayu menjadi Aci dan Rasi menghasilkan R/C sebesar 1,308 dan B/C sebesar 0,308 sehingga layak dikembangkan

Bandung, 2 Maret 2019

552

1
Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

2. Perhitungan analisis pendapatan pengolahan Rasi menjadi Cookies Egg Roll menghasilkan R/C sebesar 1,4146 dan B/C sebesar 0,626 sehingga layak dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim (2016). *Ketahanan Pangan Wilayah Jawa Barat*.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., Martati, E., & Kimia, S. F. (2017). 14 *BERBASIS KADAR SIANIDA Physicochemical Characteristic Of Cassava (Manihot utilisima) with Different Cyanide Level, 18(2), 119–128.*
- Arifin, Choo, A. kaenaneedi. (2012). *Cassava (Ubi Kayu) Poisoning in Children, 47(3), 231–234.*
- Darwis, V., Muslim, C., & Askin, A. (2016). 4 *PROVINSI JAWA TENGAH Farming and Marketing of Cassava and Tapioca Processing Technology in Pati Regency , Central Java Province.*
- Hanafi. (2009). *Pengantar Ekonomi Pertanian, Cv. Andi Offset, Yogyakarta.*
- Hanafi (2009). *Manajemen Keuangan, Yogyakarta : BPFE UGM*
- 3 Haryati La Kamisi, 2011. *Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong, Jurnal Ilmiah Agribisnis Perikanan UMMU-Ternate.*
- Kampung Cirendeui, 2017. 9 *Luas panen, Produksi dan rata-rata Ubi kayu serta Olahan Ubi kayu di Kampung Cirendeui tahun 2013-2017.*
- 9 *Laksana, Fajar, (2008), Manajemen Pemasaran, Edisi Pertama, Graha Ilmu, Yogyakarta.*
- Pertanian, O. K., & Pangan, T. (2015). No Title. *Outlook Ubi Kayu.*
- Pertanian, O. K., & Pangan, T. (2016). No Title. *Outlook Ubi Kayu, (Ubi Kayu).* Retrieved from pusatdata_simpertanian.go.id
- Program, M., Magister, S., Pascasarjana, A., & Tadulako, U. (2015). 7 *Faktor yang memengaruhi tingkat ketahanan pangan wilayah di kecamatan sigi biromaru, 82–92.*
- Rahardi, F dan Hartono, R., (2003). *Agribisnis.* Penebar Swadaya ,Jakarta.
- Santoso, L. (2008). *Pengantar Agribisnis,* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya , Malang.
- 11 Saragih, B (2004). *Membangun Pertanian dalam Perspektif Agribisnis dalam Ruang,* Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Setyowati, N. (2012). *Analisis Potensi Agribisnis Olahan Singkong di Kabupaten Bojonegoro,* Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- 16 Sjarkowi, F dan M. Sufri, (2009). *Manajemen Agribisnis, CV Baldal Grafiti Press, Palembang.*
- Sumodiningrat, 2010.
- 3 Suprpto, (2006). *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah, Penebar Swadaya, Jakarta*
- 6 Suryana, A. (2014). *MENUJU KETAHANAN PANGAN INDONESIA BERKELANJUTAN 2025 : TANTANGAN DAN PENANGANANNYA Toward Sustainable Indonesian Food Security 2025 : Challenges and Its Responses, 123–135.*
- 13 Tarigan, Robinson, (2007). *Ekonomi Regional, Teori dan Aplikasi,* PT. Bumi Aksara, cetakan ke empat, Jakarta.

Prosiding Seminar Nasional Agroteknologi 2019
Jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung

- Usaha, A., Ampas, P., Kayu, U. B. I., Di, G., Waai, D., Leatemia, E. D., ... Breemer, R. (2016). ¹² *The Analysis of Cassava Dregs (Gepe) Agroindustry in Waai Village Salahutu District Central Maluku Regency*, 12(1), 10–15.
- ¹⁸ Wigna, W. (2011). Kearifan Lokal dalam Diversifikasi Pangan, 20(3).