



Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275255

Vol. 5, No. 2, Juli 2020, Hal: 66-75

Available Online at <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jopspe>

Pengembangan Limbah Air Kelapa Sebagai Permen Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Desa Awunio Kecamatan Kolono Kabupaten Konawe Selatan

Sutri purnamasari¹⁾, Murni Nia²⁾, Rizal³

Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo .Alamat, Kampus Baru Bumi Tridharma Andonohu Kota Kendari, Indonesia

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di desa awunio kecamatan kolono kabupaten konawe selatan penelitian ini bertujuan mengembangkan limbah air kelapa menjadi produk permen.. Jenis penelitian dalam pengembangan limbah air kelapa menjadi produk permen yaitu R&D (Research and Develoment) dengan model pengembangan 4D yaitu: (1) Define adalah mencari resep acuan permen yang tepat untuk pembuatan permen (2) Design adalah mencari ukuran atau takaran untuk pembuatan permen limbah air kelapa (3) Develop adalah pengembangan resep yang telah ditemukan ukuran atau takaran serta validasi I dan validasi II, (4) Dessiminate adalah tahap publikasi produk hasil pengembangan dengan cara menguji produk kepada 30 orang penelis dan uji kelayakan pangan oleh Bpom kendari.Hasil yang diperoleh oleh penelitian ini untuk mendapatkan tekstur yang baik dalam pembuatan permen dari limbah air kelapa dengan takaran 600ml air kelapa, 300gr kacang, susu 26 ml. berdasarkan uji kesukaan yang dilakukan dapat diketahui untuk warna rata-rata 3,56, aroma rata-rata 3,36, tekstur rata-rata 3,53, rasa 3,66 dan berdasarkan hasil uji Bpom diketahui permen limbah air kelapa bebas zat yang berbahaya yaitu formalin dan layak dikonsumsi. Pengembangan limbah air kelapa menjadi permen telah dilakukan peneliti dengan pendapatan selama 4 minggu adalah sebesar Rp. 648.000 dengan penjualan sebanyak 104 pcs permen.

Kata Kunci : pengembangan, limbah air kelapa, R&D

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi Indonesia disamping kakao, kopi,lada, dan vanili. Kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya,dan ekonomi dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serba guna, khususnya bagi masyarakat pesisir. Hasil kelapa yang diperdagangkan sejak zaman dahulu adalah minyak kelapa, yang sejak abad ke 17 telah dimasukkan ke Eropa dari Asia.Pemanfaatan limbah kelapa oleh masyarakat Indonesia dapat berupa serabut, tempurung, lidi dan daun kelapa sebagai bahan kerajinan tangan serta alat rumah tangga. Serabut kelapa dapat dimanfaatkan menjadi keset. Tempurung dapat dibuat berbagai macam kerajinan dan alat rumah tangga. Lidi yang berasal dari tulang daun kelapa dimanfaatkan untuk membuat sapu dan daun kelapa untuk hiasan rumah tangga. Pada umumnya penduduk Sulawesi Tenggara hidup dari sektor pertanian terutama di sub sector perkebunan, dimana sebagian besar masyarakatnya adalah petani, salah satunya bergerak dibidang perkebunan kelapa. Sehingga diharapkan kesejahteraan petani sebagian besar berasal dari usaha tani kelapa. Di Provinsi Sulawesi Tenggara produksi kelapa menduduki posisi kedua dengan jumlah produksi 41.850 ton tahun 2015 setelah kakao dari total produksi perkebunan Sulawesi Tenggara (BPS Sulawesi Tenggara, 2016). Pada tahun 2016 luas areal tanaman kelapa di Sulawesi Tenggara tercatat 54.180 ha dengan jumlah produksi 39.271

* Korespondensi Penulis. E-mail: mulihahalim993399@gmail.com

Penerbit: Jurusan Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo

ton, dalam sektor pertanian kelapa merupakan komoditas tradisional yang secara komersial dapat dihasilkan dalam bentuk kopra, minyak kelapa, makanan segar, dan lain-lain (BPS Sulawesi Tenggara, 2017).

Pengembangan dan pemanfaatan produk hilir kelapa belum banyak kelapa dapat mencemari lingkungan apabila langsung dibuang tanpa proses pengelolaan terlebih dahulu bisa mengakibatkan pencemaran air, pencemaran udara, pencemaran lahan pertanian dan sebagainya (Hakimi dan Daddy, 2006)

Salah satu pemanfaatan limbah air kelapa yaitu menjadi kudapan manis (permen). Permen dari air kelapa sudah lama ada, namun masih banyak masyarakat belum tahu bahwa permen air kelapa dapat diinovasikan menjadi produk berkualitas.

Upaya pengembangan produk dan pemanfaatan hasil samping dan limbah akan meningkatkan nilai tambah produk kelapa pada gilirannya akan dapat meningkatkan pendapatan petani kelapa (Dirjenbun, 2012).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah bagaimana proses pengembangan limbah air kelapa menjadi permen. Sebagai bahan yang dapat menambah pengetahuan bagi pemilik usaha pengembangan limbah air kelapa dalam pengembangan usaha, dan sebagai literatur khususnya untuk penulisan karya ilmiah dengan topik yang sama yang diharapkan sebagai sumbangan pemikiran selanjutnya

Menurut Weman Suardi (2005: 1) Dalam hal produk yang selanjutnya perusahaan akan tampil dengan produk yang lama yang kemungkinan besar sudah mengalami kejenuhan di pasar, karena perusahaan tampil dengan produk lama, maka perusahaan tidak dapat bersaing dengan pesaingnya yang telah mampu mengembangkan produknya. Setiap perusahaan menghendaki adanya inovasi dan pengembangan produk, yang akhirnya menjadi suatu keharusan agar perusahaan tersebut dapat bertahan hidup atau bahkan lebih berkembang lagi hambatan itu. Pengembangan Perbaikan produk, modifikasi produk, dan merek baru lewat usaha litbang milik perusahaan sendiri. Karena biaya mengembangkan dan memperkenalkan produk baru terus meningkat, banyak perusahaan besar membeli merek yang sudah ada ketimbang menciptakan produk baru. Perusahaan lain menghemat biaya dengan meniru merek pesaing atau dengan menghidupkan kembali merek lama Philip Kotler dan Kevint Lane Keller (2007: 312).

Manurung (2001:9) mengemukakan pendapatan adalah total penerimaan (uang dan bukan uang) seseorang atau suatu rumah tangga dalam periode tertentu. Berdasarkan kedua definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa pendapatan merupakan penghasilan yang diterima oleh masyarakat berdasarkan kinerjanya, baik pendapatan uang maupun bukan uang selama periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan maupun tahunan

Menurut Miller dan Rogers (1997; 349) untuk mengetahui besar pendatan bersih yang diterima produsen maka pendapatan kotor masih harus dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan produsen sehingga diperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan usaha, secara definisi pendapatan bersih $(Y) = total\ Revenue (TR) - total\ Cost (TC)$. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pendapatan merupakan perolehan yang diterima oleh produsen dari hasil produksi usahanya setelah dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama dalam proses produksinya.

Menurut Sugiarto (2007 : 248) biaya produksi adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan sejumlah input, yaitu secara akuntansi sama dengan jumlah uang keluar yang dicatat di dalam ekonomi, biaya produksi mempunyai pengertian yang lebih luas. Biaya dari input diartikan sebagai balas jasa dari input tersebut pada pemakaian terbaiknya.

Biaya produksi jangka pendek dicirikan oleh adanya biaya tetap, beberapa konsep yang berhubungan dengan biaya produksi jangka pendek adalah sebagai berikut: Biaya Tetap Total (TFC); TFC adalah biaya yang timbul dari pemakaian input tetap. Biaya ini tidak berubah walaupun jumlah output yang dihasilkan (Q) berubah; Biaya Variabel Total (TVC); TVC

adalah biaya yang muncul sebagai akibat dari penggunaan input variabel, biaya variabel total akan bervariasi sesuai dengan perubahan output yang dihasilkan; Biaya Total (TC); TC adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan output. TC merupakan penjumlahan biaya tetap total dengan biaya variabel total; Biaya Marjinal (MC); MC Menunjukkan perubahan pada biaya total sebagai akibat perubahan jumlah output sebanyak satu satuan; Biaya Tetap Rata – Rata (AFC). AFC adalah rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan untuk membuat satu satuan output. AFC diperoleh dari pembagian biaya tetap total dengan jumlah output; Biaya Variabel Rata-Rata (AVC). AVC adalah rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan untuk membuat satu satuan output. AVC diperoleh dari pembagian biaya variabel total dengan jumlah output ; Biaya total rata-rata (AC). AC adalah besarnya biaya rata-rata yang dikeluarkan untuk membuat satu satuan output. AC Produksi diperoleh dengan pembagian biaya total dengan jumlah output.

Menurut Sofyan Assauri (2008:17). Produksi adalah kegiatan yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktivitas atau kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan barang atau jasa produk tersebut yang berupa barang-barang atau jasa. Sedangkan Sudarsono (2004; 153) menyatakan bahwa produksi merupakan suatu kegiatan untuk mengatur agar dapat menambah nilai dan menciptakan kegunaan. Suatu barang dan jasa pendayagunaan sumber-sumber yang telah tersedia dimana diharapkan terwujudnya hasil yang lebih dari segala pengorbanan yang telah diberikan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari penjualan produk kepada pedagang atau langsung kepada konsumen. Penerimaan usaha adalah perkalian antara produk yang diperoleh dengan harga jual.

Ada tiga konsep penerimaan yang dapat digunakan untuk menghitung total penerimaan usaha antara lain: a) Penerimaan total (*Total Revenue*), adalah hasil yang diterima oleh seseorang dari penjualan produknya; b) Penerimaan rata-rata (*Average Revenue*), adalah penerimaan untuk tiap-tiap satuan produk yang dijual; c) Penerimaan Marginal (*Marginal Revenue*) adalah perubahan penerimaan total akibat perubahan jumlah barang yang dijual.

Menurut Rosyidi (2009: 56) tenaga kerja adalah seseorang yang berkerja karena ada sesuatu yang hendak dicapainya dan orang yang berharap bahwa aktifitas kerja yang dilakukannya akan membawa kepada sesuatu keadaan yang lebih memuaskan diri.

Di pertegas oleh pendapat P.Sondang (2006) tenaga kerja mencakup penduduk yang sudah atau sedang bekerja, yang sedang mencari pekerjaan dan yang melakukan kegiatan yang lain seperti bersekolah atau mengurus rumah tangga walaupun sedang tidak bekerja, maka dianggap secara fisik mampu dan pada sewaktu - waktu mampu bekerja.

Harga jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi ditambah dengan mark up yang digunakan untuk menutupi biaya overhead pabrik perusahaan.

Menurut Mulyadi (2005) harga jual adalah besarnya harga yang dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan laba yang diharapkan.

Dalam teori ekonomi juga dikenal istilah laba, akan tetapi pengertian laba di dalam teori ekonomi berbeda dengan pengertian laba menurut akuntansi. Dalam teori ekonomi, para ekonomi mengartikan laba sebagai suatu kenaikan dalam kekayaan perusahaan, sedangkan dalam akuntansi, laba adalah perbedaan pendapatan yang di realisasi yang terjadi pada waktu dibandingkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan pada periode tertentu.

Pengertian laba secara umum adalah selisih pendapatan atas biaya-biaya dalam jangka waktu (periode) tertentu. Menurut Haerani dan Hamdana (2016 : 336). air kelapa adalah air alamiah yang steril dan mengandung kadar kalium, klor, serta klorin yang tinggi. Air kelapa merupakan cairan bening di dalam kelapa (buah dari pohon kelapa). Sebagai buah yang matang, air kelapa secara bertahap diganti dengan daging kelapa dan udara Haerani dan

Hamdana (2016: 336). Menurut Utami P. Pintar Tanaman Obat(2008 : 47).Air kelapa mempunyai potensi yang baik untuk dibuat menjadi produk fermentasi karena kandungan zat gizinya. Air kelapa kaya akan nutrisi yaitu gula,protein, dan lemak sehingga sangat baik untuk pertumbuhan bakteri penghasilproduk pangan. Air kelapa merupakan 25% dari komponen buah kelapa Utami P. Pintar Tanaman Obat (2008 : 47). Permen atau kembang gula dikenal sebagai confectionary atau candy, yaitu produk pangan berbentuk padat yang terdiri dari gula sebagai komponen utama. Produk dibuat dengan mendidihkan campuran gula, air, serta bahan pewarna dan pemberi rasa kemudian adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan dibiarkan tercetak (Sudaryati et al., 2013: 4).

Permen jelly merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan agensia flavoring untuk menghasilkan berbagai macam rasa dengan bentuk fisik jernih dan transparan (Atmaka dkk., 2013: 4).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan di Desa awunio kecamatan kolono kabupaten konawe selatan. Waktu pelaksanaan penelitian akan dilaksanakan setelah proposal ini diseminarkan dan disetujui oleh dosen penguji pada seminar proposal penelitian. Desain penelitian yang digunakan ialah desain penelitian dan pengembangan (Research and Development). Menurut Sugiyono (2014: 297) penelitian pengembangan sering dikenal dengan Research and Development (R&D) Prosedur pengembangan yang digunakan yaitu menurut Sugiyono (2013: 298) dengan langkah-langkah, (1) potensi dan masalah; (2) pengumpulan data; (3) desain produk; (4) validasi desain; (5) uji coba (6) revisi produk; (7) revisi produk; (8) uji coba pemakaian; (9) revisi produk; dan (10) produksi masal

HASIL DAN PEMBAHASAN

Modal memiliki peran yang sangat penting dalam menjalankan suatu usaha baik usaha alam barang dan jasa. Besar kecilnya modal yang digunakan sangat berpengaruh terhadap hasil produksi yang akan dicapai, modal yang digunakan dalam pengembangan limbah air kelapa menjadi permen di desa awunio juga sangat menentukan hasil produksi yang akan dicapai. Adapun modal yang digunakan dalam pengembangan limbah air kelapa menjadi permen ini sebesar Rp. 57.500 modal tersebut merupakan modal dari pihak pengembangan atau peneliti. Berikut ini rincian modal pembuatan permen air kelapa.

Tabel 1. Rincian modal dalam pembuatan permen dari limbah air kelapa

Nama bahan	Jumlah	Harga	Total harga
Air kelapa	600ml	-	-
Gula	1000gr	15.0000/1kg	15.000
Kacang	300gr	10.000/½ liter	10.000
Susu	26 ml	40/1 sachet	2.000

Tabel 2. Rincian bahan dalam pembuatan permen dari limbah air kelapa

Kemasan	Jumlah	Harga	Total biaya
Kertas minyak	4pcs	Rp.3.000/pcs	Rp. 9.000
Plastik standing poch	50 pcs	Rp. 500/pcs	Rp. 19.00

Total food coast +kemasan = Rp 27.000 + Rp. 28.000 = Rp. 55.000
 bahan bakar = 10% x Rp 25. 000 = Rp 2.500
 Total = Rp. 57.500

Bahan-bahan dan modal yang tertera seperti pada table diatas maka dalam sekali produksi dapat menghasilkan permen limbah air kelapa sebanyak 210 biji. Dalam 1 bulan pihak pengembang dapat memproduksi permen limba air kelapa sebanyak 4 kali produksi dengan rincian bahan dan modal yang sama setiap produksinya. Sehingga dalam 1 bulan pihak pengembang dapat memproduksi permen sebanyak 840 biji permen limbah air kelapa. Setelah melakukan beberapa tahap penelitian dan pengembangan, maka di dapat hasil daripengembangan produk pada olahan permen berdasarkan resep dasar yang menjadi acuan dalam uji coba pengembangan produk permen limbah air kelapa. Produk yang dikembangkan dengan menstubitusikan limbah air kelapa dan bahan-bahan lainnya. Berikut ini adalah resep pembuatan permen yang dijadikan acuan oleh peneliti dalam pengembangan dan pembuatan permen dari limbah air kelapa:

Tabel 3 Resep acuan permen

Bahan	Jumlah
Air	60ml
Gula	200gr
Perisa makanan	1 sendok the
Pewarna makanan	5 tetes

Pada tahap ini memungkinkan lebih dari satu kali berdasarkan dari evaluasi pada tiap perubahan. Pada tahap ini mulai dilakukan percobaan dengan merubah resep acuan permen dengan mendiversivikasikan air kelapa untuk pengolahan permen sehingga diperoleh formula terpilih pada tahapan design karena dilakukan dengan cara mengganti air d engan air kelapa pada olahan permen. Sehingga di dapat rancangan formula produk sebagai berikut.

Tabel 4 Rancangan Resep permen limbah air kelapa

Rancangan resep permen air kelapa	Formula I	Formula II
Air kelapa	300 ml	600ml
Gula	200gr	300gr
Kacang	300 gr	300 gr
Susu		26ml

Tabel 5. Rancangan permen limbah air kelapa Formula I dan Formula II.

Karakteristik Produk	Formula I		Formula II	
	Penelis I	Penelis II	Penelis I	Penelis II
Warna	Kurang	Baik	Baik	baik
Aroma	Enak	Enak	Enak	enak
Tekstur	Baik	Baik	Baik	baik
Rasa	Agak pahit	Agak pahit	Enak	enak

Pada tahap ini dilakukan penilaian tentang produk dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari panelis (validasi I dan validasi II) dengan menentukan harga jual produk permen. Pembuatan dan pengembangan limbah air kelapa berdasarkan resep dasar pembuatan permen sebagai resep acuan. Produk permen dari limbah air kelapa ini dikembangkan dengan mengganti air dengan air kelapa. Berikut ini tabel penilaian panelis pada validasi I dan validasi II.

Tabel 6 Formula I pembuatan permen dari limbah air kelapa.

Rancangan pembuatan permen	Formula I
Gula	200gr
Air kelapa	300 ml
Kacang	300 gr

Formula I digunakan sebagai formula pada validasi I, dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 7 Hasil penilaian panelis pada permen limbah air kelapa validasi I.

Karakteristik Produk	VALIDASI	
	Penelis I	Penelis II
Warna	Kurang	Baik
Aroma	Enak	Enak
Tekstur	Baik	Baik
Rasa	Agak pahit	Agak pahit

Berdasarkan hasil dari penilaian, pada formula I menghasilkan produk permen aroma dan tekstur yang baik, tetapi untuk rasa agak pahit dan warna yang terlalu gelap Untuk itu dilakukan perbaikan pada rancangan resep produk permen pada formula II yang digunakan sebagai formula pada validasi II. Pada formula II akan dilakukan perubahan pada rancangan resep pembuatan permen dari limbah air kelapa sesuai dengan penilaian dan sesuai pada kekurangan pada karakteristik permen limbah air kelapa yang telah dilakukan oleh panelis. Untuk lebih jelasnya perhatikan tabel di bawah formula II dibawah ini:

Tabel 8 Formula II pembuatan permen limbah air kelapa.

Rancangan pembuatan permen	Formula II
Air kelapa	600ml
Gula	300gr
Kacang	300gr
Susu	26ml

Tabel 9 Hasil penilaian panelis pada permen limbah air kelapa validasi II.

Karakteristik Produk	Validasi II	
	Penelis I	Penelis II
Warna	Baik	Baik
Aroma	Enak	Enak
Tekstur	Baik	Baik
Rasa	Enak	Enak

Berdasarkan dari hasil penilaian diatas dapat disimpulkan bahwa formulaII pada validasi II secara keseluruhan sudah baik dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma, maka formula tersebut menjadi formula akhir dari pembuatan produk permen limbah air kelapa. Formula akhir pembuatan Produk permen dari limbah air kelapa adalah sebagai berikut:

Tabel 10 Formula permen limbah air kelapa

Rancangan permen limbah air kelapa	Jumlah
Air kelapa	600ml
Gula	300gr
Kacang	300gr
Susu	26ml

Dengan takaran bahan seperti yang tertera dalam tabel diatas dalam sekali produksi dapat menghasilkan permen limbah air kelapa sebanyak 50 biji.

Proses Pengembangan Limbah air kelapa menjadi permen. Pengembangan limbah air kelapa menjadi permen Desa awunio Kec. kolono, Kab. Konawe selatan ini dilakukan oleh peneliti itu sendiri, karena melihat limbah air kelapa belum dimanfaatkan dengan baik dan selama ini hanya terbuang percuma.

Bahan baku dalam pengembangan limbah air kelapa menjadi permen adalah: air kelapa, gula, kacang,susu. Dan peralatan yang digunakan adalah:mangkok, sendok kuali, wajan, kompor,talan,guntig dan pisau. Adapun proses pembuatan permen dari limbah air kelapa.

Uji Penilaian Produk Oleh Panelis. Penilaian produk permen limbah air kelapa dilakukan oleh panelis yang sudah ditentukan, hasil penilaian pengembangan produk permen dengan memanfaatkan limbah air kelapa menjadi bahan dasar pembuatan permen. Pada tahap ini produk harus dinilai oleh panelis yang meliputi aroma, tekstur, rasa dan warna dengan penilaian angka 1,2,3 dan 4. Data hasil rata-rata perhitungan uji permen dari limbah air kelapa di lakukan oleh 30 orang panelis, untuk lebih jelasnya berikut ini adalah hasil penilaian produk permen yang telah di lakukan:

Tabel 11 Hasil Rata-Rata Uji permen limbah air kelapa

Karakteristik	Rata-rata	Keterangan
Warna	3,56	Di sukai
Aroma	3,36	Disukai
Tekstur	3,53	Disukai
Rasa	3,66	Disukai

Berdasarkan uji kesukaan yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa untuk warna nilai rata-rata 3.56, aroma rata-rata 3.66, tekstur rata-rata 3.53 dan rasa rata-rata 3.66. kesimpulan dari uji kesukaan oleh panelis rata-rata adalah dapat diterima dan disukai oleh panelis.

Setiap pangan olahan yang akan diperdagangkan di wilyah Negara Indonesia wajib mendapatkan izin edar atau wajib melakukan uji dibadan POM. Berdasarkan hasil statistik Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), produk yang mendapat izin edar terbanyak di Indonesia pada awal juni 2020 adalah produk pangan olahan.Uji kelayakan pangan permen pun telah dilakuakan oleh pihak pengembang di BPOM, dengan menguji Spektrofotometri pada permen limbah air kelapa . Pada uji yang telah dilakukan pihak pengembang adalah fokus pengujian kandungan formalin dengan hasil sebagai berikut:



Harga jual merupakan besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen atau pembeli, dengan tujuan mendapatkan laba seperti yang diharapkan. Adapun harga jual untuk permen limbah air kelapa adalah Rp. 8.000/ Pcs dengan rincian 1 Pcs isi 8 biji dan 1 biji seharga 1.000

Dalam suatu usaha pada umumnya memiliki tujuan untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya dari jumlah produksi yang telah dilakukan. Pendapatan juga menjadi tolak ukur keberhasilan suatu usaha dan menggambarkan hasil usaha yang baik. Pendapatan dari suatu usaha dapat dinilai dari penerimaan dan pengeluaran selama jangka waktu yang ditentukan.

Dalam hal ini pendapatan dapat memberikan informasi untuk mengukur keberhasilan usaha Pengembangan limbah air kelapa menjadi permen, pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan total pengeluaran atau biaya usaha penjualan yang dinyatakan dalam satuan rupiah.

Dengan menggunakan bahan-bahan dan modal yang tertera seperti pada tabel diatas maka dalam sekali produksi dapat menghasilkan permen limbah air kelapa sebanyak 210 biji atau 26 pcs dengan total biaya Rp. 57.500/ produksi. Dalam 1bulan pihak pengembangan dapat memproduksi permen limbah air kelapa sebanyak 4 kali produksi dengan rincian bahan dan modal yang sama setiap produksinya. Sehingga dalam 1 bulan pihak pengembang dapat memproduksi permen limbah air kelapa sebanyak 840 biji atau 104 pcs permen dengan total biaya sebanyak Rp. 230.000. Untuk lebih jelasnya perhatikan tabel dibawah ini:

Tabel 12. Pendapatan dari Hasil Pengembangan Limbah Air Kelapa Menjadi Permen

Penerimaan/Bulan Rp	Total biaya/produksi Rp	Pendapatan/bulan Rp
Rp. 832.000	Rp. 57.500	Rp. 832. 000
	Rp. 320. 000	Rp. 648. 000

Berdasarkan hasil penelitian pendapatan yang diperoleh dari pengembangan permen limbah air kelapa dalam 4 kali produksi dalam 1 bulan, menghasilkan keuntungan sebesar Rp.648. 000, dengan biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp. 320. 000 selama 4 kali produksi

Tabel 13 Pendapatan Pengembangan Limbah air kelapa menjadi permen di Desa Awunio Kec. Kolono Kab. Konawe Selatan

No	Jumlah minggu	Total biaya Rp	Jumlah penjualan bungkus	Total penerimaan Rp	Pendapatan/ minggu Rp
1	Pertama	57.500	26 pcs	208.000	162.000
2	Kedua	57.500	26 pcs	208.000	162.000
3	Ketiga	57.500	26 pcs	208.000	162.000
4	Keempat	57.500	26 pcs	208.000	162.000
	Total	320. 000	104 pcs	832.000	648.000

Tabel diatas menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh pada usaha pengembangan limbah air kelapa menjadi permen pada minggu pertama sebesar Rp. 208.000 biji dengan penjualan sebanyak 26 pcs permen. Kemudian minggu kedua pendapatan sama yaitu sebesar Rp. 208.000 dengan penjualan sebanyak 26 Pcs, untuk minggu ketiga pendapatan sebesar Rp. 208.000 dengan penjualan sebanyak 26 Pcs dan minggu keempat sebesar Rp. 208.000 dengan penjualan sebanyak 26 Pcs permen

Dari hasil pendapatan pengembangan limbah air kelapa di Desa awunio Kec. Kolono Kab. Konawe selatan pada minggu 1-4 bulan maret 2020 sebesar Rp. 832.000 dengan rincian

Rp. 208.000 tiap minggunya. Sehingga dengan modal Rp. 320. 000 dalam kurun waktu bulan maret laba bersih dari usaha pengembangan limbah air kelapa menjadi permen sebesar Rp. 648.000.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uji kesukaan yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa untuk warna nilai rata-rata 3.56, aroma rata-rata 3.36, tekstur rata-rata 3.53 dan rasa rata-rata 3.32. kesimpulan dari uji kesukaan oleh panelis rata-rata adalah dapat diterima dan disukai oleh panelis.

Petani kelapa/kopra belum memiliki pengetahuan tentang memanfaatkan limbah air kelapa. Selama ini limbah air kelapa dibuang percuma saja. Untuk mendapatkan permen yang tidak terlalu keras maka resep mengembangkan permen dari limbah air kelapa menggunakan takaran air kelapa 600ml, gula 300gr, kacang 300gr, susu 26ml. kemudian permen dibentuk kotak. permen limbah air kelapa adalah produk layak pangan dengan tekstur, rasa, warna dan aroma yang baik, hal tersebut diketahui dari uji karakteristik produk oleh panelis yang meliputi tekstur, rasa, warna dan aroma. Permen limbah air kelapa tidak mengandung zat berbahaya dan formalin, hal tersebut diketahui melalui spektrofotometri yang dilakukan BPOM SULTRA

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Desa Awunio Kec. Kolono Kab. Konawe selatan diketahui bahwa laba bersih dari hasil pengembangan limbah air kelapa menjadi permen selama periode oktober 2019 adalah sebesar Rp. 648.000.

Berdasarkan hasil penelitian di Desa Awunio Kec. Kolono Kab. Konawe selatan , maka penulis memberikan saran sebagai berikut: agar sebelum membuat permen saring terlebih dahulu agar sisa ampas serabut kelapa tidak ter ikut. Untuk mengkeremal permen sebaiknya menggunakan 140°C -150°C

DAFTAR PUSTAKA

- Alim sumarno. 2012. Penelitian kuualitas kompratif. Surabaya: Elearningunesa.
- Hakimi, Rini dan Budiman, Daddy. 2006. " Aplikasi produksi bersih (Cleaner productio) pada industri Nata De Coco". Universitas Andalas. Jurnal Teknik mesin Vol.,3 No.2, Desember 2006.
- Hearni dan Hamada. 2016. Pengembangan kecap dari air kelapa. Seminar Nasional makassar : universitas Negeri Makassar.
- Hertanto, 1991. Akuntansi biaya Buku-1. PT. selemba emban Raya, Jakarta
- I luh putu wrasiati, I Wayan Arnata, I Wayan Gede sadana yoga. 2013. " Pemanfaatan limbah air kelapa menjadi produk coco rider : Kajian waktu fermentasi" Jurnal bumi lestari. vol 13, No.1
- Kasmir dan Jakfar, 2005. Sumber pendapatan pokok dan penilaian menyimpang Jakarta. Cv Rajawali.
- Mardiasmo. 2009. perpajakan, edisi revisi tahun 2009. Yogyakarta. Andi
- Miller dan Rogers 1997, pendapatan usaha jilid 1, Edisi Revisi. PT. prenlindo Yogyakarta.
- Muchtadi. 2008. Ilmu pengetahuan bahan pangan. pusat antar pangan. IPB. Bogor.
- Murtidjo. 1997. Buku ekonomi jillid II cetakan kedua belas. PT. Gramedia
- Naomi simanhuru .2013" pemanfaatan limba air kelapa dalam pembuatan nata de coco" jurnal pengelolaan hasil pertanian Vol.6.No 29.
- Rahardja, prathama dan manurung. 2001. Teori ekonomi makro suatu pengantar, lembaga penerbit fakultas ekonomi universitas indonesia, Jakarta.
- Rahim dan Hastuti 2007, pengantar Teori ekonomi mikro. Penerbit PT. Selemba. Jakarta.
- Siti Kholifah. 2010. Pengaruh penambahan ZA dan Gula terhadap karakteristik fisik organefetik dan kandungan logam Nata de coco skripsi Bogor: IPB press.

- Suardi.weman.(2005). Formulasi strategi pengembangan produk terhadap tingkat volume penjualan (studi kasus pada PT. Indomilk) Jurnal ilmiah Ranggading volume 5.No.1 april 2005 :45-52.
- Sudarsono,2004. Motivasi dan permotivasian dalam manajemen, Rajawali pers, Jakarta.
- Sudaryati et. al.2013.Tinjaun kualitas permen jelly sirksak (Annona muricatalin) terhadap proporsi jenis gula dan penambahan gula gelatin. Jurnal rekapangan. 7 (2):199-213.
- Sukirno,2003. Akuntansi biaya cetakan kesimbangan, yogyakarta: Aditya media.
- Sukirno,Sadono, 2006.ekonomi pembangunan: Jakarta : Kencana.
- Sukirno,sadono, makro ekonomi, teori pengantar penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Tohar,2003, pembagian biaya dalam ekonomi fakultas ekonomi dan bisnis, ummpress, Malang.