

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
1. Bagi Peneliti.....	8
2. Bagi Masyarakat	8
3. Bagi Pemerintah.....	8
E. Landasan Teori	9
1. Produk.....	9
2. Diversifikasi.....	11
3. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).....	13
4. Agroindustri.....	16
5. Alokasi Biaya Bersama (<i>Join Cost</i>)	17
6. Nilai Tambah	19
F. Penelitian Pendahuluan.....	21
G. Kerangka Pemikiran	24
H. Hipotesis.....	26
I. Pembatasan Penelitian	26
J. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	26
K. Metode Penelitian	29
1. Metode Dasar Penelitian	29
2. Metode Pelaksanaan Penelitian	30
3. Macam dan Sumber Data	30
4. Metode Pengumpulan Data	31

L. Teknik Analisa Data dan Pengujian Hipotesis	31
BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	36
A. Sejarah Rumah Produksi Kelorida.....	36
B. Identitas Pemilik Rumah Produksi Kelorida	39
C. Lokasi Rumah Produksi Kelorida	40
D. Visi dan Misi Rumah Produksi Kelorida.....	41
E. Struktur Organisasi Rumah Produksi Kelorida	41
F. Personalia Rumah Produksi Kelorida	43
G. Suplier Bahan Baku Rumah Produksi Kelorida	44
H. Pemasaran dan Distribusi Rumah Produksi Kelorida.....	45
BAB III PROSES PRODUKSI.....	47
A. Bahan – Bahan yang Diperlukan	47
1. Bahan Baku	47
2. Sumbangan Input Lain	48
B. Peralatan Produksi	49
C. Proses Produksi	51
1. Proses Produksi Produk Wedhang Kelor	52
2. Proses Produksi Produk Tepung Kelor	54
3. Proses Produksi Produk Cokelat Kelor.....	56
4. Proses Produksi Produk Masker Kelor	59
D. Hasil Produksi	61
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PENGUJIAN HIPOTESIS.....	62
A. Analisis Hasil Penelitian	62
1. Produk Wedhang Kelor.....	62
2. Produk Tepung Kelor.....	74
3. Produk Cokelat Kelor	86
4. Produk Masker Kelor.....	97
B. Hasil Analisis Nilai Tambah dan Tingkat Keuntungan	109
1. Hasil Analisis Nilai Tambah	109
2. Hasil Analisis Tingkat Keuntungan.....	110
C. Pengujian Hipotesis	111
1. Hipotesis Pertama	111
2. Hipotesis Kedua.....	116
BAB V PEMBAHASAN	123
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	131
A. Kesimpulan	131
B. Saran	132
DAFTAR PUSTAKA	133

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertumbuhan Jumlah UMKM berbagai sektor DIY Tahun 2015 - 2017	2
Tabel 1.2 Data Volume Penjualan Produk Hasil Diversifikasi Bulan Januari – Juni Tahun 2018 di Rumah Produksi Kelorida KWT Ngudi Rezeki	5
Tabel 1.3 Karakteristik Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan Usaha Besar	15
Tabel 1.4 Tingkatan Pengolahan dalam Kegiatan Agroindustri	16
Tabel 1.5 Analisis Nilai Tambah melalui Metode “Hayami” 1987.....	20
Tabel 1.6 Penelitian Terdahulu.....	21
Tabel 1.7 Kerangka Perhitungan Metode “Hayami” 1987	31
Tabel 1.8 Uji Beda Nyata <i>One Way Anova</i>	33
Tabel 4.1 Rata - Rata Biaya Bahan Baku Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019.....	63
Tabel 4.2 Rata – Rata Biaya Tenaga Kerja Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019.....	64
Tabel 4.3 Rata – Rata Biaya Sumbangan Input Lain Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019	65
Tabel 4.4 Rata – Rata Biaya Penggunaan Sumbangan Input Lain Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019.....	66
Tabel 4.5 Rata – Rata Pembebanan Biaya Penyusutan Peralatan Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019.....	67
Tabel 4.6 Rata – Rata Pembebanan Biaya Listrik dan Sewa Bangunan Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019.....	69
Tabel 4.7 Harga Produk dan Hasil Produksi Produk Wedhang Kelor periode Maret – April 2019	70
Tabel 4.8 Analisis Nilai Tambah Metode “Hayami” pada Produk Wedhang Kelor Selama Periode Maret – April 2019	71
Tabel 4.9 Rata - Rata Biaya Bahan Baku Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019.....	75
Tabel 4.10 Rata – Rata Biaya Tenaga Kerja Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	76

Tabel 4.11 Rata – Rata Biaya Sumbangan Input Lain Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	77
Tabel 4.12 Rata – Rata Biaya Penggunaan Sumbangan Input Lain Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	78
Tabel 4.13 Rata – Rata Pembebanan Biaya Penyusutan Peralatan Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	79
Tabel 4.14 Rata – Rata Pembebanan Biaya Listrik dan Sewa Bangunan Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	81
Tabel 4.15 Harga Produk dan Hasil Produksi Produk Tepung Kelor periode Maret – April 2019	82
Tabel 4.16 Analisis Nilai Tambah Metode “Hayami” pada Produk Tepung Kelor Selama Periode Maret – April 2019	83
Tabel 4.17 Rata - Rata Biaya Bahan Baku Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	86
Tabel 4.18 Rata – Rata Biaya Tenaga Kerja Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	87
Tabel 4.19 Rata – Rata Biaya Sumbangan Input Lain Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	88
Tabel 4.20 Rata – Rata Biaya Penggunaan Sumbangan Input Lain Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	89
Tabel 4.21 Rata – Rata Pembebanan Biaya Penyusutan Peralatan Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	91
Tabel 4.22 Rata – Rata Pembebanan Biaya Listrik dan Sewa Bangunan Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	93
Tabel 4.23 Harga Produk dan Hasil Produksi Produk Cokelat Kelor periode Maret – April 2019	94
Tabel 4.24 Analisis Nilai Tambah Metode “Hayami” pada Produk Cokelat Kelor Selama Periode Maret – April 2019	95
Tabel 4.25 Rata - Rata Biaya Bahan Baku Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019	98
Tabel 4.26 Rata – Rata Biaya Tenaga Kerja Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019	99

Tabel 4.27 Rata – Rata Biaya Sumbangan Input Lain Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019	100
Tabel 4.28 Rata – Rata Biaya Penggunaan Sumbangan Input Lain Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019.....	100
Tabel 4.29 Rata – Rata Pembebanan Biaya Penyusutan Peralatan Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019.....	102
Tabel 4.30 Rata – Rata Pembebanan Biaya Listrik dan Sewa Bangunan Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019.....	104
Tabel 4.31 Harga Produk dan Hasil Produksi Produk Masker Kelor periode Maret – April 2019	105
Tabel 4.32 Analisis Nilai Tambah Metode “Hayami” pada Produk Masker Kelor Selama Periode Maret – April 2019	106
Tabel 4.33 Perbandingan Nilai Tambah Rata - Rata pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor Periode Maret – April 2019	109
Tabel 4.34 Perbandingan Tingkat keuntungan Rata - Rata pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor Periode Maret – April 2019	110
Tabel 4.35 Hasil Uji <i>Anova</i> Nilai Tambah pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki	111
Tabel 4.36 Variabel Uji LSD pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki	113
Tabel 4.37 Hasil Uji <i>Anova</i> Tingkat keuntungan pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki.....	117
Tabel 4.34 Variabel Uji LSD pada Produk Diversifikasi Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran	25
Gambar 2.1 Ibu Siti Haida Beserta Produk Olahan Daun Kelor Pada Saat Pameran di Jakarta	39
Gambar 2.3 Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Bantul	40
Gambar 2.4 Kunjungan Menteri Komunikasi dan Informasi Pada Pameran UMKM Rumah Produksi Kelorida- KWT Ngudi Rezeki.....	46
Gambar 3.1 Melakukan pembersihan bahan baku daun kelor segar	52
Gambar 3.2 Melakukan penjemuran bahan baku daun kelor segar	52
Gambar 3.3 Bubuk cengkeh yang akan dicampurkan ke dalam daun kelor kering	53
Gambar 3.4 Melakukan pengemasan pada produk wedhang kelor	53
Gambar 3.5 Melakukan pembersihan bahan baku daun kelor segar	54
Gambar 3.6 Melakukan penjemuran bahan baku daun kelor segar	54
Gambar 3.7 Melakukan penggilingan daun kelor kering	55
Gambar 3.8 Melakukan penyaringan pada tepung kelor	55
Gambar 3.9 Melakukan pengemasan produk tepung kelor.....	56
Gambar 3.10 Menyiapkan bahan – bahan dan memanaskan air pada pengolahan cokelat kelor	56
Gambar 3.11 Melelehkan cokelat putih di atas kompor	57
Gambar 3.12 Menambahkan tepung kelor ke dalam cokelat	57
Gambar 3.13 Memasukkan cokelat ke dalam cetakan cokelat.....	58
Gambar 3.14 Cokelat kelor yang sudah jadi dan siap untuk dikemas	58
Gambar 3.15 Proses penggilingan beras menjadi tepung beras	59
Gambar 3.16 Tepung beras yang siap dijemur	59
Gambar 3.17 Tepung kelor yang akan digunakan pada masker kelor	60
Gambar 3.18 Masker kelor yang sudah jadi siap dikemas	60
Gambar 3.19 Pengemasan produk masker kelor	61
Gambar 3.20 Produk Wedhang Kelor, Produk Tepung Kelor, Produk Cokelat Kelor, Produk Masker Kelor.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Tabulasi Penelitian.
- Lampiran 2. Biaya Bahan Baku pada Produksi Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 3. Biaya Bahan Baku pada Produksi Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 4. Biaya Bahan Baku pada Produksi Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 5. Biaya Bahan Baku pada Produksi Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 6. Biaya Tenaga Kerja pada Produksi Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 7. Biaya Tenaga Kerja pada Produksi Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 8. Biaya Tenaga Kerja pada Produksi Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019.
- Lampiran 9. Biaya Tenaga Kerja pada Produksi Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 10. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 11. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 12. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 13. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019

- Lampiran 14. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 15. Biaya Sumbangan Input Lain pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 16. Biaya Penyusutan Peralatan pada Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 17. Biaya Penyusutan Peralatan pada Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 18. Biaya Penyusutan Peralatan pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 19. Biaya Penyusutan Peralatan pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 20. Alokasi *Join Cost* pada Penyusutan Peralatan di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 21. Alokasi *Join Cost* pada Penyusutan Peralatan di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 22. Alokasi *Join Cost* pada Penggunaan Listrik dan Sewa Bangunan di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 23. Sumbangan Input Lain pada Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 24. Sumbangan Input Lain pada Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 25. Sumbangan Input Lain pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 26. Sumbangan Input Lain pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019

- Lampiran 27. Harga Produk dan Hasil Produksi pada Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 28. Harga Produk dan Hasil Produksi pada Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 29. Harga Produk dan Hasil Produksi pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 30. Harga Produk dan Hasil Produksi pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 31. Analisis Nilai Tambah dan Tingkat Keuntungan pada Produk Wedhang Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 32. Analisis Nilai Tambah dan Tingkat Keuntungan pada Produk Tepung Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 33. Analisis Nilai Tambah dan Tingkat Keuntungan pada Produk Cokelat Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 34. Analisis Nilai Tambah pada Produk Masker Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 35. Analisis Uji *One Way Anova* pada Nilai Tambah Rata – Rata Produk Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 36. Analisis Uji *Least Significant Difference* pada Nilai Tambah Rata – Rata Produk Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 37. Analisis Uji *One Way Anova* pada Tingkat Keuntungan Rata – Rata Produk Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019
- Lampiran 38. Analisis Uji *Least Significant Difference* pada Tingkat Keuntungan Rata – Rata Produk Olahan Daun Kelor di Rumah Produksi Kelorida – KWT Ngudi Rezeki Periode Maret – April 2019