

ANALISIS EFISIENSI USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN KERUPUK DOROKDOK KULIT SAPI DI SUKAREGANG GARUT

*Analysis Of The Efficiency Of A Home Industry Business Processing
Dorokdok Cowhide in Sukaregang Garut*

**Nadinda Aulia Sabrina¹, Wahid Erawan¹, Asep Permadi Gumelar¹,
Muhammad Nu'man Adinasa^{1*}**

*¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Garut
Jl. Raya Samarang No. 52A, Tarogong Kaler, Garut, Jawa Barat, Indonesia
44151*

**Email : numan.adinasa@uniga.ac.id*

Naskah diterima: 30/05/2023 direvisi: 20/12/2023, disetujui: 27/12/2023

ABSTRAK

Dorokdok merupakan makanan olahan dari kulit sapi khas Garut yang saat ini sudah dipasarkan di Garut dan luar kota Garut dengan berbagai varian rasa. Perbedaan rasa yang diberikan berdampak pada biaya yang dikeluarkan oleh perajin, sehingga akan memengaruhi terhadap efisiensinya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari - Februari 2023, bertujuan untuk mengetahui besaran perbedaan biaya usaha kerupuk dorokdok kulit sapi Original dan Varian Rasa di PD Sinar Rahayu dan PD Nusa Sari, serta menganalisis efisiensi dan rasio kelayakan pada pengolahan kerupuk dorokdok kulit sapi. Penelitian dilakukan menggunakan metode deskriptif, responden ditentukan secara sengaja sebanyak 2 narasumber yang merupakan pemilik PD Sinar Rahayu dan PD Nusa Sari di Kecamatan Sukaregang dengan kriteria responden telah menjalankan usahanya lebih dari 15 tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PD Sinar Rahayu yang memproduksi tiga varian rasa dorokdok memerlukan biaya total sebesar Rp84.842.606/bulan, penerimaan sebesar Rp120.500.000/bulan, pendapatan sebesar Rp35.675.394/bulan, dan R/C rasio 1,42. PD Nusa Sari memproduksi satu varian rasa dorokdok memerlukan biaya total sebesar Rp78.665.577/bulan, penerimaan sebesar Rp120.500.000/bulan, pendapatan sebesar Rp41.834.423/bulan, dan R/C

rasio 1,58. Usaha dikategorikan layak untuk setiap pengrajin, dan tidak terdapat perbedaan efisiensi antar varian rasa.

Kata Kunci : Kerupuk Dorokdok, Biaya, Efisien Usaha

ABSTRAK

Dorokdok is a processed food from Garut cowhide that is currently marketed in Garut and outside Garut with various flavors. The different flavors given have an impact on the costs incurred by crafters, so that it will affect their efficiency. This research was conducted in January - February 2023, aims to determine the amount of difference in business costs of Original and Variant Flavored cowhide dorokdok crackers at PD Sinar Rahayu and PD Nusa Sari, and analyze the efficiency and feasibility ratios in processing cowhide dorokdok crackers. The research was conducted using descriptive method, the respondents were determined purposively as many as 2 resource persons who are the owners of PD Sinar Rahayu and PD Nusa Sari in Sukaregang with the criteria that the respondents have been running their business for more than 15 years. The results showed that PD Sinar Rahayu which produces three variants of dorokdok flavors requires a total cost of Rp 84,842,606/month, obtained revenue of Rp120,500,000/month, revenue of Rp35,675,394/month, and R/C ratio 1.42. PD Nusa Sari produces one dorokdok flavor variant requires a total cost of Rp 78,665,577 / month, obtained revenue of Rp120,500,000 / month, revenue of Rp 41,834,423 / month, and R / C ratio 1.58. The business is categorized as feasible for each craftsman, and there are no differences in efficiency between flavor variants.

Keywords : Dorokdok Crackers, Cost, Business Efficiency

PENDAHULUAN

Perkembangan UMKM di Kabupaten Garut terus meningkat beberapa tahun terakhir, industri kecil dengan berbagai jenis produk yang berkembang yaitu olahan makanan, *fashion*, dan juga kerajinan tangan. Dukungan kekayaan alam untuk menghasilkan bahan baku dari hasil pertanian lokal menjadi salah satu faktor pendorongnya. Pertanian ataupun hasil pangan berkaitan dengan industri pengolahan. Pertanian serta peternakan menjadi sektor penghasil pangan serta bahan baku, sedangkan industri menjadi pengolah hasil pertanian untuk mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin (Mauliza dan Saiful, 2021).

Pada sektor peternakan menghasilkan beberapa produk, menurut data Badan Pusat Statistik (2018) menerangkan jumlah produksi kulit di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2016 (terdiri dari 9 Kabupaten dan 6 Kota) menghasilkan jumlah yang cukup bervariasi pada kulit sapi. Pada wilayah yang disebutkan terdapat Kabupaten Garut dengan jumlah kulit sapi 10.301 lembar, jumlah kulit sapi ini berada lebih

banyak dari jumlah kulit kerbau. Sukaregang yang merupakan salah satu desa di Kabupaten Garut yang memiliki perkembangan industri kulit cukup baik, yang secara teknis dilakukan dengan dua cara pengolahan kulit, dari jumlah total pengusaha pengolahan kulit, hanya 17% dari jumlah pengusaha penyamakan kulit pada tahun 2022.

Secara administratif di Sukaregang terdapat Kelurahan Kota Wetan dengan jumlah Industri Mikro dan Kecil yang di dominasi oleh industri kulit yakni berjumlah 329 unit dan diikuti oleh industri makanan dengan jumlah 30 unit. Cukup lama eksistensi industri kulit di wilayah ini, hasil pangan dari kulit ini terdapat beberapa jenis di antaranya kerupuk kulit, kerupuk dorokdok, olahan masakan dan lainnya (BPS, 2022). Adanya industri makanan dapat mendukung perkembangan ekonomi kerakyatan, hingga menjadi makanan khas dari beberapa makanan yang terkenal (ikon) dari Kabupaten Garut.

Kerupuk kulit merupakan salah satu jenis kerupuk yang telah diproses dengan menggunakan bahan baku dari kulit ternak (Reza, 2021). Kerupuk kulit juga dapat didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang dibuat dari kulit sapi (*Bos indicus*) atau kerbau (*Bos bubalis*) melalui beberapa tahapan seperti pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan serta pengemasan untuk kerupuk kulit mentah ataupun dapat dilanjutkan dengan proses penggorengan untuk kerupuk kulit siap dikonsumsi (SNI 01-43, 96). Jenis kulit yang umum diolah menjadi kerupuk kulit ialah kulit sapi dan kerbau, untuk kulit lainnya seperti domba dan kambing memiliki tekstur yang lebih tebal sehingga tidak cocok diolah menjadi makanan. Kerupuk kulit sapi dan kerbau memiliki tekstur yang hampir sama saat matang, hanya saja kerupuk kulit sapi warnanya lebih putih dari kerupuk kulit kerbau.

Produk olahan kulit di Garut umumnya yaitu kerupuk kulit dan kerupuk dorokdok, selain di gemari oleh masyarakat lokal sebagai camilan, produk ini juga menjadi buah tangan khas Kabupaten Garut bagi para wisatawan yang berkunjung (Nasrudin dan Nurbani, 2019). Seiring dengan adanya peningkatan jumlah wisatawan, berdampak positif terhadap permintaan kerupuk dorokdok dengan ditunjukkan jumlah produk yang disediakan juga meningkat (Yusuf dan Rosita, 2022). Permintaan tersebut menjadikan peluang pangsa pasar lebih luas, untuk itu pengrajin (pengusaha UMKM) dapat terus mempertahankan dan meningkatkan produksinya.

Pengolahan kerupuk dorokdok kulit sapi pada awalnya satu varian rasa yaitu original yang memiliki rasa gurih dari hasil perendaman tanpa adanya penambahan bumbu setelah penggorengan. Seiring dengan perkembangan minat konsumen, pengrajin kerupuk dorokdok melakukan penambahan rasa lain selain original. Perusahaan pengrajin kerupuk dorokdok di Sukaregang memproduksi dorokdok

dengan beberapa varian rasa, seperti PD Nusa Sari memproduksi rasa original dan PD Sinar Rahayu memproduksi tiga varian rasa yaitu original, pedas serta kunyit yang diberikan penambahan bumbu setelah penggorengan. Perbedaan penggunaan varian ini akan berpengaruh pada kebutuhan produksi yang dimungkinkan adanya penambahan biaya serta pada nilai usahanya, sehingga sangat memungkinkan terjadi perbedaan tingkat efisiensi dari setiap produk. Perbedaan ini berpengaruh pada penghasilan dari pengrajin itu sendiri, perlu adanya penghitungan untuk memperjelas apakah keputusan tiap harga yang ditetapkan telah memenuhi tingkat kelayakan pada industri pengolahan kulit sapi ini. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini membahas besaran perbedaan biaya usaha kerupuk dorokdok kulit sapi Original dan Varian Rasa di PD Sinar Rahayu dan PD Nusa Sari, serta menganalisis efisiensi dan rasio kelayakan pada pengolahan kerupuk dorokdok kulit sapi.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, analisis dipergunakan untuk mengetahui besaran biaya dan efisiensi usaha pada dua perusahaan pengolahan kerupuk dorokdok kulit sapi yaitu PD Sinar Rahayu dan PD Nusa Sari dalam satu bulan produksi. Analisis finansial dilakukan untuk memperhitungkan biaya produksi (C), serta penerimaan (R), yang kemudian ditentukan kelayakan dan efisiensi dari tiap responden (R/C), perhitungan dilakukan menggunakan *Microsoft Excel* untuk mempermudah mengetahui hasil penelitian. Lokasi penelitian dilakukan di Sukaregang, Kecamatan Garut Kota, Kabupaten Garut, dengan teknik pengambilan sampel purposive sampling yang dimana sampel dalam penelitian ini terdiri dari dua perusahaan yaitu : PD Sinar Rahayu dan PD Nusa Sari. Pengambilan data dilaksanakan selama 1 bulan. Jenis data yang dikumpulkan berdasarkan sumbernya adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner terstruktur sebagai pedoman penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Responden dalam penelitian ini merupakan pemilik dua perusahaan, yang pertama PD Sinar Rahayu merupakan perusahaan yang didirikan oleh Ibu Hj. Ijuh dan suaminya sejak ±35 tahun lalu. Saat ini Dorokdok Sinar Rahayu dikelola oleh salah satu anaknya yaitu Ibu Tita Sita. Aktivitas produksi berjalan secara rutin setiap hari senin sampai sabtu dengan waktu kerja mulai pukul 08.00 hingga 15.00. Saat ini

terdapat 7 orang tenaga kerja produksi dan 1 orang tenaga kerja pemasaran yang membantu berjalannya usaha. Dorokdok Sinar Rahayu menjual produknya di toko pribadi, di beberapa toko oleh-oleh dan di media sosial media. Kemasan kerupuk dorokdok bervariasi ukuran ada yang 100 gram, 250 gram, 500 gram, 1 kg dan 3 kg, untuk harga jualnya Rp120.000/ kg dengan varian rasa yaitu rasa original, pedas dan kunyit.

Kedua PD Nusa Sari ialah perusahaan yang didirikan oleh Alm. Hj. Omad pada tahun 1980, yang memproduksi kerupuk kulit sapi dan kerbau. Ibu Hj. Juariah sudah melanjutkan usaha suaminya selama ±20 tahun. Aktivitas produksi kerupuk dorokdok kulit sapi dilakukan selama hari senin hingga sabtu dengan jam kerja mulai pukul 07.00 sampai 15.00. Tenaga kerja yang diperlukan untuk produksi yaitu sebanyak 7 orang untuk produksi dan 1 orang untuk pemasaran. Dorokdok Nusa Sari menjual produknya melalui toko oleh-oleh dan di rumah pemilik. Kemasan kerupuk dorokdok bervariasi ukuran ada yang 100 gram, 250 gram, 500 gram, dan 1 kg, untuk harga jualnya Rp120.000/ kg dengan varian rasa yaitu original.

PD Sinar Rahayu

PD Sinar Rahayu memproduksi dorokdok sebanyak 25 kali produksi selama satu bulan dengan jumlah produksi 1.000 kg. Biaya variabel digunakan untuk pengeluaran beberapa biaya yaitu bahan baku dikeluarkan untuk pembelian bahan baku tiga varian rasa dorokdok yang terdiri dari pembelian kerecek 1.000 kg, minyak goreng 375 kg, bawang putih 50 kg, bawang merah 50 kg, micin 50 kg, garam krosok 77,4 kg, penyedap 25,8 kg, cabe rawit 0,5 kg, kunyit 0,5 kg dan gula merah 0,25 kg. Biaya tenaga kerja Rp12.000.000 yang diberikan kepada 8 orang tenaga kerja dengan upah Rp60.000/HOK dan biaya bahan pendukung yang digunakan untuk pembelian bahan pendukung seperti plastik, label produk dan bahan bakar yang dibeli secara berangsur untuk 25 kali produksi.

Table 1. Biaya Total Produksi Kerupuk Dorokdok PD Sinar Rahayu

No	Uraian	Satuan	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap			
1	Penyusutan Alat	Unit	268.306
	Total Biaya Tetap (TFC)		268.306
Biaya Variabel			
1	Bahan Baku	kg	63.756.300
2	Tenaga Kerja	HOK	12.000.000
3	Bahan Pendukung		8.800.000
	Total Biaya Variabel (TVC)		84.556.300
Jumlah Biaya Total			84.824.606

Sumber : Data primer (2023), diolah.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa biaya yang diperlukan dalam proses produksi kerupuk dorokdok di perusahaan tersebut sebesar Rp84.824.606 yang terbagi ke dalam beberapa biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap ini terdiri dari penyusutan peralatan produksi dengan biaya sebesar Rp268.306 untuk 1 bulan atau 25 kali proses produksi.

Table 2. Jumlah Penerimaan PD Sinar Rahayu

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Dorokdok Original	800	Kg	120.000	96.000.000
2	Dorokdok Pedas	100	Kg	120.000	12.000.000
3	Dorokdok Kunyit	100	Kg	120.000	12.000.000
4	Minyak Jelantah	125	Kg	4.000	500.000
Jumlah Penerimaan					120.500.000

Sumber : Data primer (2023), diolah.

Setiap 1 bulan produksi dorokdok Sinar Rahayu mampu menghasilkan 1.000 kg yang terbagi ke tiga varian rasa yaitu rasa original 800 kg, rasa pedas 100 kg dan rasa kunyit 100 kg. Setiap satu kali produksi perusahaan dapat menghasilkan 40 kg dorokdok untuk tiga varian rasa, sehingga untuk 1 bulan perolehan hasil penjualan sebesar Rp120.000.000. Minyak jelantah atau minyak sisa penggorengan yang dijual sebanyak 125 kg, dimana minyak jelantah ini diperoleh sebanyak 5 kg/hari. Setiap 1 bulan produksi memperoleh penerimaan dari penjualan minyak sebesar Rp500.000. Jumlah biaya dan penerimaan yang telah diperhitungkan dapat menghasilkan perolehan pendapatan usaha sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Pendapatan} &= \text{Penerimaan} - \text{Biaya} \\
 &= \text{Rp}120.500.000 - \text{Rp}84.824.606 \\
 &= \text{Rp}35.675.394
 \end{aligned}$$

Efisiensi usaha kerupuk dorokdok Sinar Rahayu dapat diperhitungkan dengan menggunakan R/C Ratio, dimana apabila $R/C > 1$ artinya usaha tersebut efisien atau menguntungkan untuk dilanjutkan, $R/C < 1$ artinya usaha tersebut tidak efisien atau tidak menguntungkan dan $R/C = 1$ artinya usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi atau impas. Efisiensi usaha dorokdok Sinar Rahayu dihitung berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{R/C Ratio} &= \text{Penerimaan} / \text{Biaya} \\
 &= \text{Rp}120.500.000 / \text{Rp}84.824.606 \\
 &= 1,42 \text{ artinya bahwa jika } R/C > 1 \text{ maka usaha dorokdok Sinar} \\
 &\quad \text{Rahayu ini menguntungkan untuk dilanjutkan.}
 \end{aligned}$$

PD Nusa Sari

Sama halnya dengan PD Sinar Rahayu, PD Nusa Sari melakukan produksi sebanyak 1.000 kg yang dilakukan dalam 25 kali selama 1 bulan, perbedaan yang dari keduanya adalah pada industri yang dibahas selanjutnya ini hanya memproduksi 1 varian saja (original), adapun dalam prosesnya memerlukan biaya seperti pada Tabel 3 .

Table 3. Biaya Total Produksi Dorokdok PD Nusa Sari

No	Uraian	Satuan	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap			
1	Penyusutan Alat	Unit	240.577
	Total Biaya Tetap (TFC)		240.577
Biaya Variabel			
1	Bahan Baku	kg	63.625.000
2	Tenaga Kerja	HOK	6.000.000
3	Bahan Pendukung		8.800.000
	Total Biaya Variabel (TVC)		78.425.000
	Total Biaya (TC) = TFC + TVC		78.665.577

Sumber : Data primer (2023), diolah.

Biaya produksi yang dikeluarkan PD Nusa Sari terbagi kedalam dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap terdiri dari penyusutan peralatan produksi selama 1 bulan sebesar Rp240.577. Biaya variabel digunakan untuk beberapa biaya diantaranya biaya penyediaan bahan baku sebesar Rp63.625.000 untuk pembelian pembelian kerecek 1.000 kg, minyak goreng 375 kg, bawang putih 50 kg, bawang merah 50 kg, micin 50 kg, garam krosok 75 kg, penyedap 25 kg. Biaya tenaga kerja sebesar Rp6.000.000 dengan upah pertenaga kerja Rp60.000/HOK dan biaya bahan pendukung sebesar Rp8.800.000 yang digunakan untuk membeli plastik, label serta bahan bakar produksi. Sehingga biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp78.665.577. PD Nusa Sari hanya memproduksi dorokdok rasa original sebanyak 1.000 kg dengan harga jual Rp120.000/kg. Selama proses produksi Nusa Sari memiliki penerimaan lainnya yaitu penjualan minyak sisa sebanyak 125 kg.

Table 4. Jumlah Penerimaan Dorokdok Nusa Sari

No	Uraian	Vol.	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Dorokdok Original	1.000	Kg	120.000	120.000.000
2	Minyak Jelantah (hasil samping)	125	Kg	4.000	500.000
	Jumlah Penerimaan				120.500.000

Sumber : Data primer (2023), diolah.

Berdasarkan Tabel 4 PD Nusa Sari memperoleh penerimaan usahanya sebesar Rp120.500.000 , penerimaan ini diperoleh dari penjualan 1.000 Kg dorokdok dan 125kg minyak jelantah yang di dapat dari sisa penggorengan sebanyak 5 kg/hari. perhitungan biaya dan penerimaan dapat diperhitungkan untuk pendapatan sehingga diperoleh sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{Penerimaan} - \text{Biaya} \\ &= \text{Rp}120.500.000 - \text{Rp}78.665.577 \\ &= \text{Rp}41.834.423 \end{aligned}$$

Efisiensi usaha kerupuk dorokdok dapat dilihat dengan menggunakan R/C Ratio, dimana apabila $R/C > 1$ artinya usaha tersebut efisien atau menguntungkan untuk dilanjutkan , $R/C < 1$ artinya usaha tersebut tidak efisien atau tidak menguntungkan dan $R/C = 1$ artinya usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi atau impas. Efisiensi usaha dorokdok dihitung berikut :

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \text{Penerimaan} / \text{Biaya} \\ &= \text{Rp}120.500.000 / \text{Rp}78.665.577 \\ &= 1,58 \text{ artinya bahwa jika } R/C > 1 \text{ maka usaha dorokdok Sinar} \\ &\quad \text{Rahayu ini menguntungkan untuk dilanjutkan.} \end{aligned}$$

Perbedaan Efisiensi Usaha

Dorokdok Sinar Rahayu dan Nusa Sari melakukan produksi selama 1 bulan sebanyak 25 kali produksi. Keduanya memiliki beberapa perbedaan dalam produksinya seperti yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Table 5. Perbedaan Biaya dan Efisiensi Usaha

No	Uraian Struktur Biaya	PD Sinar Rahayu	PD Nusa Sari
1	Biaya Total (C)	84.824.606	78.665.577
2	Penerimaan (R)	120.500.000	120.500.000
3	Pendapatan	35.675.394	41.834.423
4	R/C Ratio	1,42	1,58

Sumber : Data primer (2023), diolah.

PD Sinar Rahayu memproduksi dorokdok sebanyak 1.000 Kg dengan mengeluarkan biaya bahan baku pada varian original sebanyak 80% dengan biaya sebesar Rp50.900.000, varian pedas 10% dengan biaya sebesar Rp6.490.900 dan varian kunyit 10% dengan biaya sebesar Rp6.435.400, sehingga total biaya bahan baku sebesar Rp84.824.606. Hasil produksi dijual melalui toko pribadi, toko oleh-

oleh dan media sosial dengan harga Rp120.000/Kg untuk setiap varian. PD Sinar Rahayu memperoleh keuntungan sebesar Rp35.675.394/bulan dan memperoleh nilai $R/C = 1,42$ dengan angka tersebut Usaha dorokdok Sinar Rahayu dikatakan layak. Sedangkan PD Nusa Sari memproduksi dorokdok satu varian rasa yaitu dorokdok original sebanyak 1.000 kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp78.665.577 . Hasil produksinya dijual ke toko terdekat dan dijual langsung oleh [emilik kepada konsumen dengan harga jual Rp120.000/Kg. PD Nusa Sari memperoleh keuntungan dalam usahanya sebesar Rp41.834.423/bulan dan mendapatkan nilai $R/C = 1,58$. Sehingga usaha PD Nusa Sari pun dikatakan layak.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI KEBIJAKAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis efisiensi usaha pengolahan kerupuk dorokdok kulit sapi di Sukaregang Garut, maka dapat disimpulkan :

1. Proses produksi tiga varian rasa dorokdok di PD Sinar Rahayu memerlukan biaya total sebesar Rp84.842.606/bulan yang digunakan untuk varian original Rp50.900.000, varian pedas Rp6.490.900 dan varian kunyit Rp6.435.400, memperoleh penerimaan sebesar Rp120.500.000/bulan, pendapatan sebesar Rp35.675.394/bulan dan memperoleh nilai R/C sebesar 1,42. PD Nusa Sari memproduksi satu varian dengan biaya total Rp78.665.577/bulan, penerimaan yang diperoleh Rp120.500.000/bulan dan pendapatan Rp41.834.423/bulan dan memperoleh nilai R/C sebesar 1,58.
2. Penambahan varian rasa dorokdok ini juga menambah biaya produksi, pada varian pedas biayanya bertambah 1,02% dan varian kunyit 1,01% dari biaya varian original . Harga jual pada varian lain yang disamakan dengan varian original berpotensi terjadinya pengurangan keuntungan.

Rekomendasi Kebijakan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat disampaikan bahwa ada beberapa rekomendasi yaitu :

1. Adanya varian rasa kerupuk dorokdok dapat menarik minat konsumen untuk mengonsumsi dorokdok dengan rasa yang berbeda. Penggunaan varian lain yang menambah biaya produksi sebaiknya hal tersebut diperhitungkan serta dibedakan pula pada harga jual produk agar menghasilkan pendapatan yang sesuai.
2. Hasil penelitian ini tidak menganalisis mengenai efisiensi pada setiap varian rasa dorokdok dengan komposisi yang seimbang disebabkan kondisi nyata

lapangan, sehingga diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan penelitian mengenai efisiensi setiap varian rasa kerupuk dorokdok secara menyeluruh dalam proses produksi serta aspek pemasaran kerupuk dorokdok kulit sapi.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. Kabupaten Garut. (2022). *Jumlah Industri Mikro dan Kecil menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan Garut Kota 2021*. Garut: Badan Pusat Statistik Kabupaten Garut.
- BPS, Jawa Barat. (2018). *Produksi Kulit (lembaran) dan Susu Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Barat*. *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat*.
- Dzulaiha, S. M., L. Sukardi, & Hadi, A. P. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Di Kecamatan Mataram. *Agroteksos*, 149-160.
- F.B. Lilir, C.K.M. Palar, & N.N. Lontaan. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Proses Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi. *Zootec*, 214-222.
- Mauliza. S., & Saiful. H. (2021). Profitabilitas Kerupuk Kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie (Studi Kasus UD. Usaha Famili). *Jurnal S. Pertanian*, 7 - 13.
- Nasrudin .I, dan Nurbani .S.N. (2019) . Perbaikan Sistem Kerja Dalam Meningkatkan Produktivitas Dan Efektivitas Waktu Kerja Produksi Bagi Pengusaha Kerupuk Kulit Dorokdok (UMKM) Di Sukaregang Kabupaten Garut. *Jurnal Rekayasa Industri dan Mesin*, 1(2), 96-103.
- Reza. W. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Kerupuk Kulit Di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie (Studi Kasus Usaha Rahmat Sentosa). *Jurnal S. Pertanian*, 31-40.
- Rifad, Ahmad. (2013). Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan Kulit . *academia.edu*.https://www.academia.edu/9945857/Teknologi_Pengawetan_Dan_Pengolahan_Kulit (diakses : Sabtu, 25 Maret 2023)
- Supriantio dan Sarifudin. (2021). Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi kasus di Seganteng Kota Mataram). *Jurnal Distribusi* , 39 - 54.
- Sutrisno, dkk (2017). *Produk Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk Kulit*. Jakarta: Direktorat Surveilans Dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Yusuf. M. dan Rosita . (2022) . Perencanaan Produksi Kerupuk Kulit Affifudin Selama Masa Pandemi Covid-19 . *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*.104-116.