

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keadaan perekonomian bangsa Indonesia saat ini sedang mengalami masa krisis, dimana hal ini menyebabkan beberapa masalah sosial, seperti pemutusan hubungan kerja dan hal lain yang menyebabkan jumlah pengangguran semakin meningkat dan lapangan pekerjaan yang semakin sempit. Oleh karena itu diperlukan adanya suatu usaha yang menciptakan lapangan pekerjaan baru dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, dengan sentuhan inovasi yang bersifat produktif. Seiring dengan berjalannya waktu, industri-industri di Indonesia semakin menunjukkan arah yang positif. Hal ini ditunjukkan dengan banyak berkembangnya industri mulai dari industri skala kecil sampai dengan skala besar. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor industri andalan seiring dengan pertumbuhannya yang selalu berada di atas rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional. Kementerian Perindustrian (Kemenperin) mencatat pada kuartal III 2018 industri makanan dan minuman tumbuh sekitar 10,7% melampaui pertumbuhan ekonomi di periode yang sama sebesar 5,17% (Kemenperin,2018). BPS juga mencatat, industri pengolahan makanan merupakan sektor andalan dalam menyumbang nilai ekspor Indonesia. Pada tahun 2017, nilai ekspor industri pengolahan sebesar USD125 miliar. Angka tersebut memberikan kontribusi tertinggi hingga 76 persen, dari total nilai ekspor Indonesia yang mencapai USD168,73 miliar (BPS, 2017).

Ayam merupakan salah satu jenis unggas penghasil daging dan telur yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia untuk dikonsumsi dan merupakan suplai nutrisi protein hewani khususnya usus ayam. Usus ayam memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan protein usus ayam mencapai 22,93% (Baihaki dkk., 2016). Hal ini menunjukkan bahwa usus ayam berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Sejauh ini usus ayam hanya dimanfaatkan sebagai sate usus, sehingga nilai tambah untuk hasil sampingan pemotongan ayam ini masih sangat terbatas. Lebih lanjut dikatakan bahwa pengolahan usus ayam menjadi berbagai macam produk pangan sangat mungkin dilakukan, selain mencegah pencemaran lingkungan dan hal ini juga akan mendatangkan keuntungan finansial bagi produsen. Salah satunya adalah dengan melakukan pengolahan produk pangan berbahan baku usus, misalnya bakso, nugget, dan keripik.

Industri keripik adalah salah satu industri kuliner yang ada di Indonesia yang cukup diminati para pelaku usaha, karena memiliki cukup banyak konsumen. Keripik merupakan makanan ringan yang berupa irisan tipis yang populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam berbagai rasa seperti asin, pedas, dan manis (Lintang, 2017). Keripik juga memiliki berbagai macam jenis, ada yang berbahan dasar tumbuhan seperti keripik singkong, ubi, talas, bayam, dan lain-lain. Namun ada juga keripik yang

Berbahan dasar dari hewan, seperti keripik paru, kulit, usus. Usus ayam bisa diolah menjadi suatu makanan yang sangat enak salah satunya adalah keripik usus ayam.

Keripik usus ayam adalah makanan yang banyak dijual di berbagai macam restaurant maupun warung. Proses pembuatan keripik usus ayam ini melalui beberapa tahap yaitu pencucian, menggoreng dan mengemas (Radar Lampung, 20015). Keripik usus ayam merupakan salah satu makanan ringan yang sudah sangat akrab bagi lidah orang Indonesia. Segmen pasar keripik sangat luas mulai dari masyarakat desa sampai kota, masyarakat menengah ke bawah sampai masyarakat menengah ke atas.

Keripik usus ayam merupakan makanan yang khas dan bila dibuat lebih menarik serta dikreasikan taburan isinya maka harga jualnya akan menjadi meningkat. Keripik ini mudah didapatkan dan banyak dijual di warung makan, pasar, ataupun pasar swalayan. Disatu sisi keripik usus ayam sangat cocok di makan sebagai menu pelengkap lauk pauk tidak hanya gurih dan enak tetapi juga memiliki harga yang cukup terjangkau, itulah mengapa keripik usus ayam sangat digemari masyarakat Indonesia sebagai makanan khas Nusantara.

Namun untuk dapat bersaing, para pelaku usaha ini juga harus memberikan keunggulan-keunggulan produk agar dapat bertahan dan mengikuti arus perkembangan yang cukup pesat ini. Salah satu inovasi baru untuk meningkatkan nilai ekonomi dari usus ayam dalam rangka pengembangan produk olahan hasil ternak yaitu pemanfaatan limbah usus ayam sebagai bahan baku alternatif untuk memproduksi keripik usus ayam. Keripik usus ayam merupakan salah satu makanan

yang memiliki cita rasa yang enak yang banyak disukai oleh semua orang mulai dari anak-anak hingga dewasa dan peluang usaha keripik usus ini masih sangat terbuka lebar untuk lahan bisnis. Industri keripik dalam melakukan usaha pembuatan keripik usus ayam menghadapi berbagai masalah, salah satunya yaitu harga dan bahan baku. Harga bahan baku cenderung tidak memihak pada penjual keripik usus ayam. Hal tersebut dikarenakan industri ini masih tergolong industri kecil sehingga tidak mampu bersaing dengan industri besar.

Pemanfaatan usus dari ayam khususnya di Bali belum banyak dikenal, namun keberadaan Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar melakukan pengolahan berbahan baku dari usus ayam menjadi keripik usus ayam sebagai produk unggulan. Kehadiran keripik usus ayam pada industri U.D Rohman *Fried Chicken* tersebut menjadi salah satu cara dalam pemanfaatan usus ayam, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari usus ayam dan diyakini dapat bersaing dengan produk olahan lainnya, sehingga akan berdampak pada peningkatan keuntungan bagi produsen. Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian tentang “Keuntungan Industri Pengolahan Keripik Usus Ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Berapa besarnya biaya dan penerimaan industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?

2. Berapa keuntungan yang diterimaindustri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* diDesa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?
3. Kendala-kendala apa yang dihadapi pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Menganalisis besarnya biaya yang diterima industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.
2. Menganalisis keuntungan yang diterima industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar
3. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat bagi

1. Pengusaha, diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi serta mampu menambah wawasan, pengetahuan tentang keuntungan usaha khususnya keripik usus ayam.

2. Peneliti lain, sebagai bahan referensi untuk melakukan penelitian yang sejenis di masa mendatang dengan cakupan yang lebih luas.
3. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar, selain itu juga untuk menambah wawasan dan ilmupengetahuan tentang keuntungan pengolahan usus ayam menjadi keripik usus ayam.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha

Menurut Wasis dan Sugeng Yuli Irianto (2020). Usaha adalah upaya manusia untuk melakukan sesuatu guna mencapai tujuan tertentu dan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Usaha adalah sebuah bisnis yang menghasilkan keuntungan tertentu yang dijalankan dengan modal yang digunakan untuk membuat usaha. Di dalam sebuah usaha terdapat beberapa faktor penting salah satunya adalah potensi dan peluang usaha. Dengan memahami hal tersebut kita juga bisa paham bagaimana cara menjalankan Usaha yang benar dan memahami keinginan konsumen yang dinamis serta menyikapi persaingan usaha dengan bijak. Usaha dalam sains adalah gaya yang diberikan oleh suatu benda sehingga bisa mengubah posisi benda tersebut. Usaha pada umumnya merupakan upaya manusia yang ditujukan untuk bisa mencapai suatu tujuan tertentu. Sedangkan usaha dalam ilmu sains merupakan gaya yang diberikan sebuah benda yang dapat menciptakan perpindahan posisi benda tersebut di dalam sebuah usaha terdapat beberapa faktor penting salah satunya adalah potensi dan peluang usaha. Dengan memahami hal tersebut kita juga bisa paham bagaimana cara menjalankan Usaha yang benar dan memahami keinginan konsumen yang dinamis serta menyikapi persaingan usaha dengan bijak. Hal tersebut penting karena potensi dan peluang usaha adalah kombinasi yang apik dalam memulai sebuah usaha yang menarik. Usaha merupakan bentuk pekerjaan yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus agar mendapat keuntungan, baik yang dilakukan oleh

individu maupun kelompok yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, didirikan dan berkedudukan disuatu tempat (Harmaizar Z, 2017).

2.2 Usus ayam

Menurut Purnomo(2015). Usus ayam adalah bahan makanan hewani yang banyak mengandung protein.Usus ayam merupakan organ bagian dalam.Usus ayam adalah bagian yg paling gurih, hal ini yang membuat usus ayam paling banyak dijadikan keripik, usus ayam tidak berlemak, sehingga kolesterol dalam usus ayam tidak seberapa dibanding dengan kulit ayam, usus ayam merupakan makanan sehat kalo pengolahannya benar, karena mengandung jumlah protein yg lebih tinggi dari sebutir telur, usus ayam bisa menjadi hidangan yg lezat melalui proses pemasakan yg tepat, usus ayam dipercaya berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit besar, kandungkemih dan bawahir. Usus ayam merupakan jeroan dari ayam mungkin masih banyakorang yang bingung usus ayam bisa dibuat menjadi makanan apa?.Usus ayam bisa diolah menjadi suatu makanan yang sangat enak salah satunya adalah keripik usus ayam.

Keripik usus ayam merupakan salah satu makanan yang memiliki cita rasa yang enak yang banyak disukai oleh semua orang mulai dari anak-anak hingga dewasa.Peluang usaha keripik usus ini masih sangat terbuka lebar jika anda ingin memanfaatkannya untuk lahan bisnis.Mungkin ada sebagian yang belum mengetahui cara pembuatan keripik usus ayam ini untuk membuat keripik usus ayam ini sangatlah mudah.

2.3 Biaya produksi

Biaya Produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi (2015).

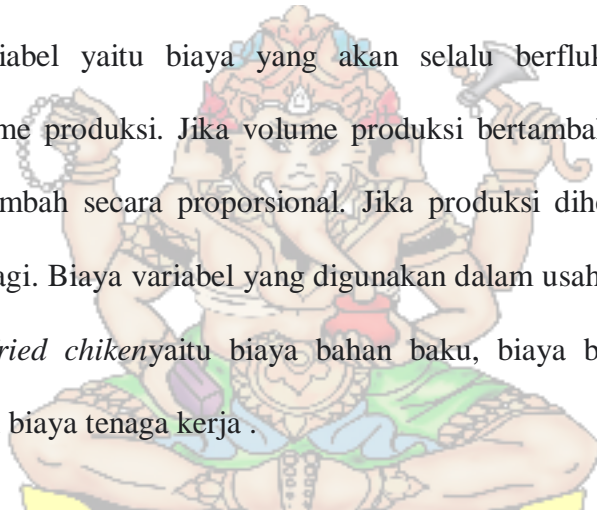
Biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi dan harga pokok produk pada akhirperiode akuntansi masih dalam proses. Rayburn(2016). Biaya produksi digolongkan dalam tiga jenis yang juga merupakan elemen-elemen utama dari biaya produksi, meliputi:

1. Biaya bahan baku (*direct material cost*) biaya bahan baku merupakan biaya bahan secara langsung digunakan dalam produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Bahan baku tersebut mencakup semua bahan yang secara fisik dapat diidentifikasi sebagai bahan dari produk jadi.
2. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour cost*) biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya-biaya bagi para tenaga kerja langsung ditempatkan dan didayagunakan dalam menangani kegiatan-kegiatan proses produk jadi secara langsung diterjunkan dalam kegiatan produksi menangani segala peralatan produksi dan usaha itu dapat terwujud. Tenaga kerja mengkonversi bahan baku langsung menjadi suatu barang jadi yang siap untuk dipasarkan. Direct labour merupakan biaya-biaya bagi semua tenaga kerja langsung yang ditempatkan dan diberdayakan dalam menangani kegiatan produksi secara langsung.

3. Biaya penyusutan alat, penyusutan adalah alokasi jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset sepanjang masa manfaat yang estimasi. Jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh aset tersebut dikurangi dengan estimasi nilai sisa (*salvage value*) aset tersebut pada akhir masa manfaatnya.

2.3.1 Biaya Variable (*Variable Cost*)

Biaya variabel yaitu biaya yang akan selalu berfluktuasi sejalan dengan perubahan volume produksi. Jika volume produksi bertambah, kelompok biaya ini juga akan bertambah secara proporsional. Jika produksi dihentikan, biayanya pun tidak akan ada lagi. Biaya variabel yang digunakan dalam usaha keripik usus ayam di U.D Rohman *fried chicken* yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya transportasi, dan biaya tenaga kerja.



2.3.2 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Kautsar(2016). Biaya tetap adalah biaya yang relatif tidak akan berubah walaupun terjadi perubahan volume produksi dalam batas tertentu. Jika volume produksi bertambah, biaya jenis ini tidak akan berubah. Jika volume produksi berkurang, biaya jenis ini juga tidak akan berubah jumlahnya. Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan, biaya listrik, biaya air, dan biaya penyusutan alat dalam memproduksi usaha keripik usus ayam, peralatan-peralatan yang dimaksud seperti, kompor, wajan, gas, baskom, serok pengorengan.

2.4 Penerimaan

Menurut Mulyadi (2016) Penerimaan adalah jumlah uang yang diperoleh dari penjualan sejumlah output atau dengan kata lain merupakan segala pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan hasil dari penjualan hasil produknya. Hasil total penerimaan dapat diperoleh dengan mengalikan jumlah satuan barang yang dijual dikalikan dengan harga. Menyatakan bahwa, Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

2.5 Keuntungan

Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba). Keuntungan yang diperoleh setelah semua biaya variabel termasuk biaya tetap operasional tertutupi. Hasil pengurangan positif berarti untung sedangkan hasil pengurangan negatif berarti rugi.

2.6 Kendala- kendala yang dihadapi

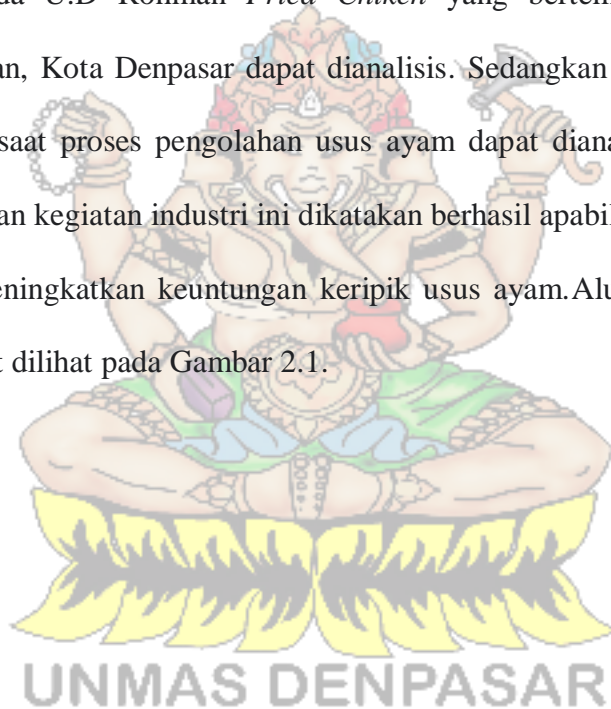
Dalam kamus besar bahasa Indonesia kendala berarti halangan, rintangan, faktor atau keadaan yang membatasi, mencegah pencapaian sasaran kekuatan yang memaksa pembatalan pelaksanaan atau suatu masalah yang menjadi penghambat untuk mencapai tujuan yang ingin dicapai yang harus memiliki solusi tertentu yang sesuai dengan kendala yang dihadapi seperti kendala sosial, teknis, dan ekonomi.

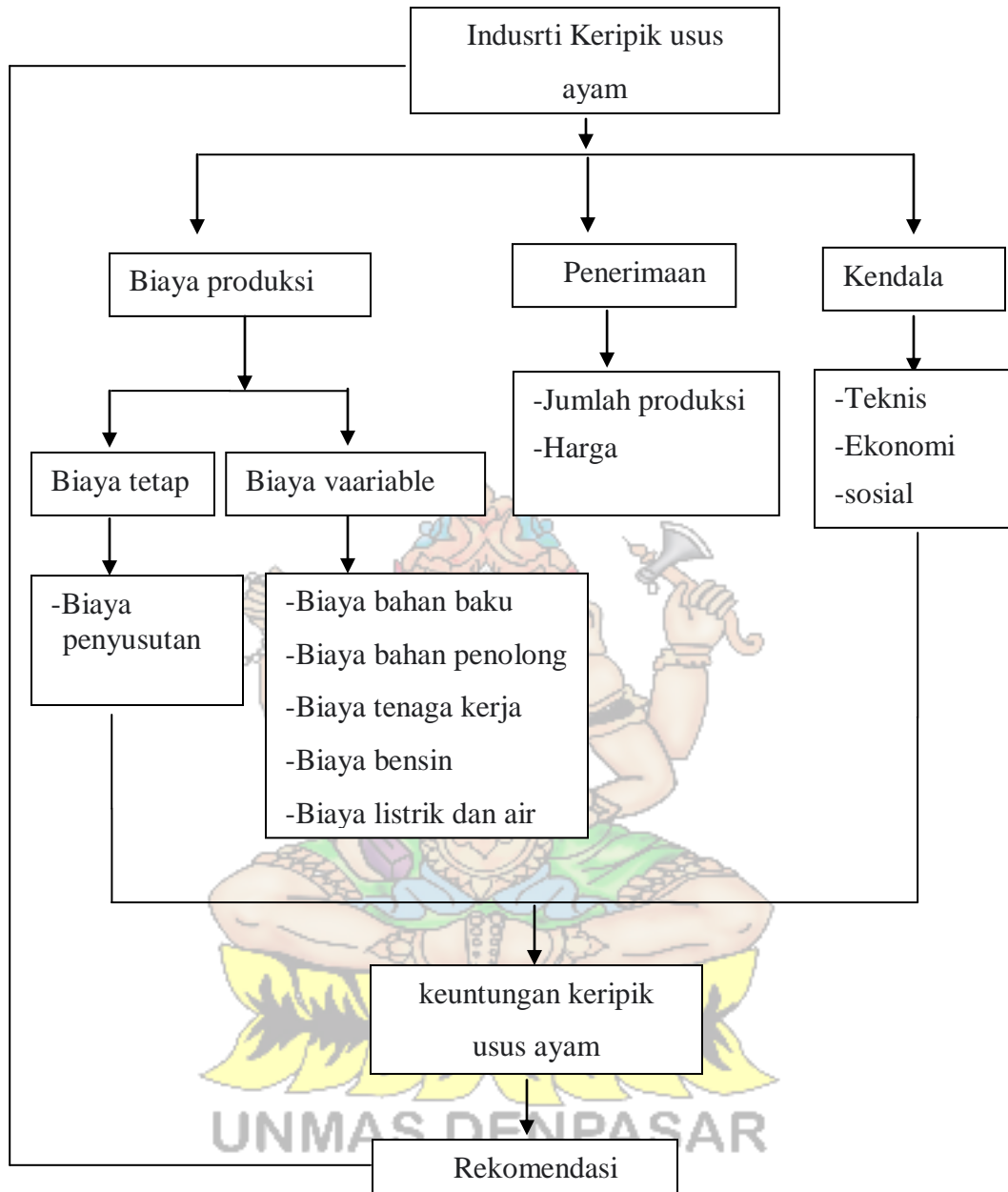
2.7 Kerangka Pemikiran

Sesungguhnya usaha pengolahan keripik usus ayam adalah salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan usus ayam sebagai bahan baku utama dalam proses produksi olahan. Dalam penelitian ini penulis akan mengambil produk olahan usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* yang bertempat di Desa Pamogan Denpasar Selatan, melakukan usaha pengolahan usus ayam menjadi keripik usus ayam.

Produk-produk perternakan yang berupa limbah termasuk usus ayam hasil pemotongan ayam memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable*), namun konsumen menginginkan produk yang berupa limbah yang memiliki daya tahan lama atau dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama dan memiliki nilai ekonomis. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan pada limbah usus ayam agar lebih tahan lama dan dapat memberikan keuntungan lebih. Dalam proses pembuatan produk olahan keripik usus ayam dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, bahan pendukung tenaga kerja serta alat. Adanya penggunaan input tersebut terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan oleh produsen, biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya implicit. Dari faktor-faktor produksi yang ada, pengolahan produk

usus ayam menjadi keripik usus ayam dilangsungkan melalui tahap-tahap pengolahan sehingga menghasilkan produk output. Setiap output tersebut juga dijual dengan harga yang sesuai sehingga akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari pengusaha keripik usus ayam dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Selanjutnya, perhitungan pendapatan atau keuntungan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* yang bertempat diDesa Pamogan Denpasar selatan, Kota Denpasar dapat dianalisis. Sedangkan kendala-kendala yang dihadapi pada saat proses pengolahan usus ayam dapat dianalisis secara kualitatif. Dengan demikian kegiatan industri ini dikatakan berhasil apabila industri keripik usus ayam dapat meningkatkan keuntungan keripik usus ayam. Alur kerangka pemikiran penelitian dapat dilihat pada Gambar 2.1.





Gambar 2.1 Kerangka pemikiran

2.8 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ini menjadi salah satu acuan penulis dalam melakukan penelitian sehingga penulis dapat memperkaya teori yang digunakan dalam mengkaji penelitian yang dilakukan.

Berikut merupakan penelitian terdahulu berupa beberapa jurnal terkait dengan penelitian.

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

NO	Nama & Jujul penelitian	Perbedaan dan Persamaan Penelitian terdahulu dengan sekarang	Hasil penelitian
1	Satya Putra E.B Tahun 2012). Analisis keuntungan pembuatan keripik kulit singkong.	Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis uji organoleptik, analisis data yang di gunakan analisis karakteristik sensorik, sedangkan penelitian ini lebih membahas tentang keuntungan, dan biaya penerimaan, metode analisis yang digunakan adalah deskriptif dan kuantitatif. Persamaanya adalah penelitian terdahulu dan sekarang menggunakan metode pengumpulan data dengan wawancara, kuisisioner, dokumentasi, dan observasi. Dansama-sama mengambil komoditi usus ayam dan sumber data yang digunakan data sekunder dan primer.	Hasil penelitian menyatakan bahwa Analisis keuntungan pembuatan keripik kulit singkongmendapatkan keuntungan sebesar 520.000 per satu kali proses produksi atau 13.000.000 per bulan Sedangkan penelitian ini keuntungan yang di dapat sebesar 1.593.546 per satu kali proses produksi atau 12.748.368 per bulan.
2	(PutuKepramareni, Gde Bagus Brahma Putra, I Gusti Agung Ayu Istri Lestari. Tahun 2018). Peningkatan kualitas dan kapasitas produk usaha kripik ayam di Kelurahan	Perbedaannya adalah Penelitian terdahulu lebih menekankan Seperti pelatihan kemampuan meningkatkan skill dalam produksi, pengembangan produk, pelatihan pembukuan, dan pelatihan pemasara, sedangkan penelitian ini lebih membahas tentang keuntungan	Hasil penelitian Peningkatan kualitas dan kapasitas produk usaha kripik ayam di Kelurahan Kesiman Denpasar, keuntungan Pengolahan usus ayam menjadi keripik usus ayam dengan kualitas

Kesiman Denpasar.	dan dan biaya penerimaan pada usaha keripik usus ayam. Persamaanya adalah sama-sama menggunakan komoditi usus ayam dan sumber data yang digunakan data sekunder dan primer.	dan kapasitas produk secara ekonomi sangat menguntungkan dan layak diusahakan. Dan hasil penelitian ini juga memiliki nilai keuntungan yang cukup besar yakni 1.593.546 per satu kali proses produksi.
3 (Nila Rosita Dwijayanti. Tahun 2019). Manajemen produksi kripik usus ayam dan kripik ceker ayam pada usaha kecil menengah “NR” di Sidowungu Kecamatan meganti, kabupaten Gresik.	Perbedaannya adalah penelitian terdahulu lebih menjelaskan tentang proses pembuatan kripik usus dan kripik ceker UKM NR, sedangkan penelitian ini lebih menjelaskan tentang biaya penerimaan, pendapatan dan keuntungannya. Persamaanya sama-sama menggunakan metode deskriptif dan kualitatif, dan sama-sama menggunakan metode pengambilan data dengan cara obserfasi, wawancara, kuisisioner, dan dokumentasi jenis sample yang digunakan adalah sample jenuh atau sensus	Dalam UKM NR proses pengemasan dilakukan secara manual. Pada kripik usus dikemas dengan berat 250 gram dijual dengan harga Rp 15.000, berat 500 gram dijual dengan harga Rp 30.000, dan berat 1000 gram dijual dengan harga 60.000. Sedangkan pada kripik ceker ayam dikemas dengan berat 100 gram dijual dengan harga Rp 19.000, berat 500 gram dijual dengan harga Rp 96.000, dan berat 1000 gram dijual dengan harga Rp 190.000. Sedangkan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dalam satu kali produksi menghasilkan atau 65 ball, atau 97,5 kg keripik usus ayam, produk keripik usus ayam di kemas dengan berat 1,5kg dengan harga 65 ribu per ball, dan nantinya akan

			dijual ke tempat grosiran daerah Denpasar, tabanan, dan Gianyar.
4	(Septian Bimo Susilo. Tahun 2017). pengaruh harga terhadap keputusan pembelian produk Keripik Usus Ayam “AL-ICHYA”.	Perbedaannya adalah penelitian terdahulu menggunakan metode analisis Regresi Linear Berganda. Sedangkan penelitian ini menggunakan analisis kualitatif dan kuantitatif. dan Metode pengambilan sampling yang digunakan dalam penelitian terdahulu adalah metode accidental sampling sedangkan penelitian ini menggunakan sampling jenuh. Persamaannya sama-sama menggunakan metode pengambilan data dengan cara obserfasi, wawancara, kuisisioner, dan dokumentasi.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas produk berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Jadi hanya home industry dengan kualitas produk paling baik akan tumbuh dengan pesat dan dalam jangka panjang home industry tersebut akan lebih berhasil dari home industry lainnya. Penelitian ini juga menunjukkan kualitas produk yang sangat baik dimana dilihat dari pertumbuhan perkembangan usaha keripik usus ayam yang awalnya hanya memproduksi 10 ball keripik usus sekarang menjadi 65 ball keripik usus ayam dengan harga jual 65 ribu per ball.
5	Sri Budi Cantika Yuli. Tahun 2011. Kontribusi pendapatan usaha industri kecil kripik usus terhadap pendapatan, rumah tangga di Desa kanjuruhan.	Perbedaannya adalah penelitian terdahulu menggunakan analisa data Deskriptif Kuantitatif, dan Analisa Data Kontribusi, sedangkan penelitian ini mengunakan deskriptif dan kuantitatif saja. Penelitian terdahulu menggunakan Teknik pengambilan sampel dengan teknik judgement sampling	Penerimaan total pendapatan usaha indistri kecil kripik usus terhadap pendapatan, rumah tangga di Desa kanjuruhan. (Kecamatan Kapanjen, Kabupaten Malang yang diperoleh sebesar

(Kecamatan Kapanjen, Kabupaten Malang

sedangkan penelitian ini menggunakan sample jenuh atau sensus.

Persamaanya adalah sumber data yang digunakan data sekunder dan primer, dan menggunakan metode pengambilan data dengan cara obserfasi, wawancara, kuisisioner, dan dokumentasi.

Rp. 11.500.000, Hal ini berarti pendapatan usaha indistri kecil kripik usus terhadap pendapatan, rumah tangga di Desa kanjuruhan.

(Kecamatan Kapanjen, Kabupaten Malang cukup baik untuk diusahakan.

Pada penelitian ini keuntungan yang diterima dari hasil pengolahan usus ayam menjadi kripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* sebesar Rp.1.593.546 per satu kali proses produksi atau Rp.12.748.368 per bulan.

