

**Kelayakan Usaha Mikro Kecil Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)
Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Jatimulyo,
Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar**

Aidityagung Satrio Hutomo¹, Umi Nur Solikah², Irma Wardani³

Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Batik Surakarta.

aidityagung1@gmail.com¹, umi_solikah@yahoo.co.id², wardaniirma6@gmail.com³

ABSTRACT

*The rapid growth of the Indonesian economy has driven the increase in the culinary business, which has led to increasingly tight competition in this sector. This requires business actors to innovate in products, marketing strategies, and operational efficiency in order to remain competitive. In this study, Mocaf Flour (*Modified Cassava Flour*) in Jatimulyo Village, Jatipuro District, Karanganyar Regency was used to determine the feasibility of micro and small businesses in efforts to improve the community's economy. This type of research is quantitative descriptive. This study uses a survey method and then primary and secondary data are obtained through interviews. The analysis used in this study is Cost, Revenue and Profit analysis. The results of this study show a total cost of Rp. 28,137,500,- with revenue of Rp. 68,000,000,- with a profit of Rp. 39,862,500,- per year. Based on the results of the study, the business is feasible to run as seen from the R/C Ratio figure of 2.41.*

Keywords: Business Feasibility, Mocaf Flour, Micro Small Business.

ABSTRAK

Pesatnya pertumbuhan ekonomi Indonesia mendorong peningkatan bisnis kuliner, yang berujung pada persaingan semakin ketat di sektor ini. Hal ini menuntut pelaku usaha untuk berinovasi dalam produk, strategi pemasaran, dan efisiensi operasional agar tetap kompetitif. Dalam penelitian ini Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) di Desa Jatimulyo, Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha mikro kecil dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Jenis penelitian ini deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menggunakan metode *survey* kemudian diperoleh data primer dan sekunder melalui wawancara. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan. Hasil penelitian ini menunjukkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp. 28.137.500,- dengan penerimaan sebesar Rp. 68.000.000,- dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 39.862.500,- per tahun. Berdasarkan hasil penelitian usaha layak untuk dijalankan dilihat dari angka R/C Ratio Sebesar 2,41.

Kata Kunci: Kelayakan Usaha, Tepung Mocaf, Usaha Mikro Kecil.

PENDAHULUAN

Pesatnya pertumbuhan ekonomi Indonesia telah mendorong peningkatan jumlah bisnis kuliner, sehingga persaingan di sektor ini pun semakin ketat. Meskipun Indonesia adalah negara agraris, ketergantungan kita pada impor pangan, terutama terigu, sangat tinggi Nurriszka et al.,(2023). Hal ini menjadi ancaman serius bagi

ketahanan pangan nasional, terutama mengingat konsumsi beras yang masih menjadi dominan.

Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) telah menarik perhatian sebagai alternatif tepung yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan kandungan nutrisi yang tinggi, bebas gluten, dan serat yang tinggi, tepung mocaf memiliki potensi besar untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat akan produk pangan fungsional. Menurut Haryanti et al.,(2019) di Indonesia, dengan potensi sumber daya singkong yang melimpah, pengembangan usaha tepung mocaf menjadi peluang menarik untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan kesejahteraan masyarakat.

Pengolahan singkong menjadi tepung mocaf dapat meningkatkan nilai ekonomis, membuka peluang pasar, dan memenuhi permintaan pangan fungsional. Konsumsi terigu yang terus meningkat (2,94 kg per kapita pada 2023) berisiko membebani devisa negara, sehingga optimalisasi pangan lokal menjadi solusi strategis. Dengan produksi singkong mencapai 18,3 juta ton (2023), pemanfaatannya dapat memperkuat ketahanan pangan nasional dan mengurangi ketergantungan impor.

Rata-rata produksi singkong di Indonesia selama 1980–2019 didominasi Pulau Jawa (54,44%), sementara Luar Jawa sebesar 45,56%. Namun, dalam lima tahun terakhir, tren berubah dengan produksi di Jawa menurun menjadi 45,14% dan Luar Jawa meningkat menjadi 54,86%. Hal ini menunjukkan pergeseran pusat produksi singkong ke luar Pulau Jawa.

Tabel 1. Produksi Singkong Di Indonesia tahun 1980-2019

| Kontribusi Terhadap Indonesia 1980-2019 (%) | | |
|--|-------|-------|
| Jawa | 54,83 | 54,44 |
| Luar Jawa | 45,17 | 45,56 |
| Kontribusi Terhadap Indonesia 2015-2019 (%) | | |
| Jawa | 46,17 | 45,14 |
| Luar Jawa | 53,83 | 54,86 |

Sumber: Kementerian Pertanian,2020

Desa Jatimulyo di Kabupaten Karanganyar memiliki potensi agraris tinggi dengan pasokan singkong melimpah, namun harga jualnya rendah (Rp. 2.000/kg). Prinsip pembuatan tepung mocaf melalui fermentasi meningkatkan nilai ekonomisnya hingga Rp. 17.000/kg, menjadikannya alternatif substitusi tepung terigu. Kelompok Wanita Tani di desa ini telah mengembangkan olahan mocaf, memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan pendapatan. Kabupaten Karanganyar sendiri memiliki luas lahan dan produksi singkong yang besar, mendukung pengembangan mocaf sebagai strategi pemberdayaan ekonomi dan ketahanan pangan.

Tabel 2. Luas Tanam Panen Singkong Kabupaten Karanganyar (Ha)
 Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Karanganyar,2023

| Kecamatan | Total | | |
|------------------------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| | Januari – Desember 2023 | | |
| | Luas Tanam | Luas Tanaman Akhir | Luas Panen |
| Jatipuro | 325,6 | 2.785,0 | 324,6 |
| Jatiyoso | 528,0 | 6.946,0 | 884,0 |
| Jumapolo | 18,0 | 1.411,0 | 241,0 |
| Jumantono | 139,7 | 1.254,0 | 156,6 |
| Matesih | 7,0 | 64,0 | 5,0 |
| Tawangmangu | 106,0 | 955,0 | 155,0 |
| Ngargoyoso | 8,0 | 324,0 | 23,0 |
| Karangpandan | 1,0 | 31,0 | 1,0 |
| Karanganyar | 113,0 | 1.407,0 | 204,0 |
| Tasikmadu | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Jaten | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Colomadu | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Gondangrejo | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Kebakkramat | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Mojogedang | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Kerjo | 6,0 | 46,0 | 10,0 |
| Jenawi | 117,0 | 658,0 | 73,0 |
| Kabupaten Karanganyar | 1.429,3 | 15.899,0 | 2.077,2 |

Pengembangan industri mocaf di Desa Jatimulyo memiliki potensi besar karena wilayah ini merupakan sentra produksi singkong. Untuk meningkatkan nilai jual, perlu pengembangan usaha mocaf yang dapat berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan pendapatan, penciptaan lapangan kerja, dan pertumbuhan ekonomi lokal. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kelayakan usaha mikro kecil tepung mocaf guna memastikan profitabilitasnya secara realistis. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan usahatani usaha mikro kecil tepung mocaf dan Menganalisis kelayakan usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar

TINJAUAN LITERATUR

Tepung Mocaf dan Manfaatnya

Tepung mocaf atau *Modified Cassava Flour* adalah tepung yang dihasilkan dari modifikasi singkong Nurrizka *et al.*,(2023). Proses modifikasi ini bertujuan untuk menghilangkan aroma khas singkong yang kurang disukai banyak orang, serta meningkatkan kualitas tekstur dan warna tepung. Tepung mocaf memiliki sejumlah

manfaat yang membuatnya menjadi alternatif yang menarik bagi tepung terigu, terutama bagi mereka yang memiliki alergi gluten atau ingin mengadopsi gaya hidup sehat. Manfaat dari Tepung Mocaf, yaitu bebas gluten, kaya serat, sumber kalsium, kaya vitamin, dan multifungsi. Penggunaan Tepung Mocaf dalam Kuliner dapat digunakan sebagai pengganti sebagian atau seluruh tepung terigu dalam berbagai resep.

Usaha Mikro Kecil

Pengembangan usaha menurut Rizky *et al.*, (2022) merupakan proses analisis, dukungan, dan pemantauan peluang pertumbuhan potensial yang bertujuan meningkatkan kapasitas, efisiensi, dan daya saing usaha. Strategi pengembangan meliputi analisis kelayakan, inovasi produk, peningkatan manajemen, dan pemanfaatan teknologi. Perusahaan berskala besar, terutama di sektor teknologi industri, sering membangun hubungan strategis atau aliansi dengan pihak ketiga untuk menciptakan sinergi dalam pertumbuhan berkelanjutan.

Pengembangan usaha mikro dan kecil (UMK) menghadapi tantangan seperti keterbatasan modal, sumber daya manusia, dan akses teknologi. Oleh karena itu, strategi yang diterapkan berfokus pada efisiensi operasional, peningkatan kualitas, dan perluasan pasar. Pemanfaatan teknologi digital, seperti media sosial dan *e-commerce*, membantu menjangkau pasar lebih luas dan menekan biaya operasional. Selain itu, dukungan dari pemerintah dan lembaga pembiayaan mikro berperan penting dalam keberhasilan UMK (Zahra Firdausya *et al.*, 2023).

Analisis Kelayakan Usaha

Studi Kelayakan Usaha adalah analisis untuk menilai keberhasilan suatu bisnis dari aspek teknis, pasar, keuangan, dan hukum. Tujuannya adalah memastikan usaha memiliki potensi pertumbuhan, menguntungkan, serta meminimalkan risiko kerugian atau kegagalan (Kasmir & Jakfar, 2013).

Menurut Umar (2005), Studi kelayakan bisnis adalah penelitian terhadap rencana bisnis yang menilai kelayakan usaha, baik sebelum dibangun maupun saat dioperasikan, untuk memastikan pencapaian keuntungan maksimal dalam jangka panjang.

Menurut Kasmir & Jakfar (2013), Studi Kelayakan Bisnis adalah Studi kelayakan bisnis adalah kegiatan yang mendalami suatu usaha sebelum dijalankan untuk menilai kelayakannya berdasarkan berbagai aspek.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Desa Jatimulyo, Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar. Data lapangan dikumpulkan selama kurang lebih satu bulan, menunjukkan periode produksi dan penjualan tepung Mocaf di desa tersebut dilakukan per bulan. Analisis kelayakan didapatkan langsung kepada produsen tepung Mocaf di Desa Jatimulyo.

Penelitian ini menggunakan metode *Purposive Sampling* untuk menentukan sampel wilayah berdasarkan pertimbangan tertentu. Sementara itu, jumlah sampel ditentukan pengambilan data dilakukan melalui membaca referensi lain dan survei. Metode Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan. Data-data yang sudah terkumpul dianalisis dengan menggunakan perhitungan dengan rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dengan jumlah konstan, tidak dipengaruhi oleh volume usaha Assegaf, (2019). Dalam produksi tepung mocaf, biaya tetap meliputi penyusutan peralatan (penggiling, ember/tangki fermentasi) serta gaji karyawan .

2. Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) menurut Assegaf,(2019) adalah biaya yang berubah proporsional dengan aktivitas bisnis dan merupakan jumlah biaya marjinal untuk semua unit yang diproduksi. biaya variabel sendiri dalam produksi tepung mocaf adalah bahan bahan berupa singkog, enzim, air, ragi, biaya kemasan, & Listrik.

3. Biaya Total

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (biaya total)

TFC = *Total Fixed Cost* (total biaya tetap)

TVC = *Total Variable Cost* (total biaya variabel)

4. Penerimaan

Total penerimaan adalah jumlah keseluruhan penerimaan yang dihitung dari hasil perkalian antara harga dan jumlah barang. Untuk dapat menghitung total revenue (TR) bisa digunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Penerimaan total)

Q = *Quantity* (Jumlah produk)

P = *Price* (Harga produk)

5. Keuntungan

Keuntungan adalah penghasilan bersih atau imbalan dari aktivitas perusahaan, mulai dari proses produksi hingga pemasaran yang sudah dikurangi dengan biaya kegiatan operasi perusahaan Febriani, (2022). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (total penerimaan)

TC = *Total Cost* (total biaya)

6. Kelayakan Usaha

Menurut Kasmir & Jakfar,(2013) Kelayakan usaha tidak hanya diukur dari keuntungan bagi perusahaan, tetapi juga manfaat bagi investor, kreditur, pemerintah, dan masyarakat luas. Untuk menilai kelayakan usaha mikro kecil tepung mocaf dalam meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Jatimulyo, digunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). R/C Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan usaha dan biaya produksi, yang digunakan untuk mengukur Kelayakan serta profitabilitas usaha. Secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\text{R/C Ratio} = \frac{R}{C}$$

Keterangan:

R (*Reception*) = Penerimaan dari usaha (Rp/1 thn).

C (*Cost*) = Biaya total dari usaha (Rp/1 thn).

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi adalah:

R/C > 1 berarti usaha efisien.

R/C = 1 berarti usaha mengalami break even point (titik impas).

R/C < 1 berarti usaha tidak efisien.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya, Penerimaan, Keuntungan Usaha Mikro Kecil Tepung Mocaf

Analisis ini diperlukan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan, serta menghitung total pendapatan dan keuntungan. Kelayakan usaha ditentukan berdasarkan keuntungan yang diperoleh jika keuntungan negatif, maka usaha dianggap tidak layak untuk dilanjutkan. Analisis biaya penerimaan dan keuntungan usaha mikro kecil tepung mocaf meliputi:

1. Biaya

Biaya produksi adalah biaya pengeluaran yang dibebankan kepada pengusaha untuk dapat menghasilkan output Assegaf, (2019). Biaya dalam usaha mikro kecil tepung mocaf dibedakan menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Peralatan

| JENIS | JUMLAH | UMUR | HARGA SATUAN | TOTAL | PENYUSUTAN |
|-----------------------------------|--------|----------|----------------|----------------|----------------------|
| Alat perajang | 1 unit | 5 Tahun | Rp. 9.000.000 | Rp. 9.000.000 | Rp. 1.800.000 |
| Alat spiner | 1 unit | 5 tahun | Rp. 7.500.000 | Rp. 7.500.000 | Rp. 1.500.000 |
| Alat penepung | 1 unit | 5 tahun | Rp. 12.500.000 | Rp. 12.500.000 | Rp. 2.500.000 |
| Tandon | 4 unit | 10 tahun | Rp. 800.000 | Rp. 3.200.000 | Rp. 320.000 |
| Ember | 4 unit | 4 tahun | Rp. 25.000 | Rp. 100.000 | Rp. 25.000 |
| Timbangan | 1 Unit | 4 tahun | Rp. 250.000 | Rp. 250.000 | Rp. 62.500 |
| Total Penyusutan Peralatan | | | | | Rp. 6.207.500 |

Sumber: Analisis Data Primer 2025

Berdasarkan Tabel 3. menunjukkan bahwa usaha mikro kecil tepung moca di Desa Jatimulyo, Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar, mengalami penyusutan peralatan sebesar, yang terdiri dari alat perajang untuk memotong singkong, spinner untuk mengeringkan keripik, alat penepung untuk mengolah keripik menjadi tepung, drum atau tandon untuk perendaman atau fermentasi, ember untuk mengeringkan keripik, dan penghitung untuk menimbang hasil. Total penyusutan peralatan pada usaha mikro kecil tepung moca di Desa Jatimulyo, Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar yaitu sebesar Rp. 6.207.500.-

Tabel 4. Rincian Biaya Tetap, Biaya Variabel, Biaya Total

| | Komponen | Jumlah (Rp) | Presentase (%) |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------|
| Biaya Tetap | 1. Pajak Bumi dan Bangunan. | 90.000 | 0,32% |
| | 2. Biaya Penyusutan Peralatan. | 6.207.000 | 22,05% |
| Biaya Variabel | 1. Masker 12dus @Rp.20.000 | 240.000 | 0,85% |
| | 2. Singkong 6000Kg @Rp.1.500 | 9.000.000 | 31,98% |
| | 3. Air | 120.000 | 0,43% |
| | 4. Listrik | 240.000 | 0,85% |
| | 5. Sarung Tangan 12dus @Rp.20.000 | 240.000 | 0,85% |
| | 6. Plastik Kemasan 4800pcs @Rp.1000 | 4.800.000 | 17,05% |
| | 7. Honor Borongan 2Orang @Rp.75.000 | 7.200.000 | 25,59% |
| Biaya Total | | 28.137.500 | 100% |

Sumber: Analisis Data Primer 2025

Berdasarkan Tabel 4. Biaya tetap yaitu biaya yang totalnya tetap dan tidak terpengaruh oleh besarnya volume kegiatan produksi Christine Praticia Ponomban, (2013). Biaya tetap untuk usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar yaitu biaya penyusutan peralatan dan Pajak PBB. Menunjukkan bahwa biaya tetap per Tahun Usaha mikro kecil tepung mocaf meliputi biaya penyusutan peralatan dan pajak PBB dengan total Rp. 6.297.500.-

Biaya variabel yaitu biaya yang jumlahnya berubah tergantung pada produksinya Christine Praticia Ponomban, (2013). Biaya variabel pada usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar meliputi: harga masker Rp. 240.000.-, harga singkong Rp 1.500.-/kg kebutuhan per tahun berkisar 6000Kg, sarung tangan per tahun membutuhkan Rp. 240.000.-. plastik kemasan Rp. 1000.-/kg untuk Kebutuhan satu tahun sebesar 4800Pcs. Total biaya variabel per tahun dengan total Rp. 21.840.000.-

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi, dapat dilihat pada tabel berikut menunjukkan bahwa total biaya per tahun pada usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro kabupaten Karanganyar yaitu Rp. 28.137.500,- yang terdiri dari biaya tetap Rp. 6.297.500,- dan biaya variabel Rp. 21.840.000.-

2. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah keseluruhan penerimaan yang dihitung dari hasil perkalian antara harga dan jumlah barang Febriani (2022). Penerimaan pada usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro kabupaten Karanganyar yaitu perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual. Jumlah produksi Tepung mocaf per tahun sebesar 4000 kg dengan dikalikan harga kg sebesar Rp 17.000,-. Dari jumlah perkalian produksi dan harga maka dapat diperoleh penerimaan. Besarnya penerimaan pada usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar yaitu sebesar Rp 68.000.000,-

3. Keuntungan

Penghasilan bersih atau imbalan dari aktivitas perusahaan, mulai dari proses produksi hingga pemasaran yang sudah dikurangi dengan biaya kegiatan operasi perusahaan Febriani,(2022). Total Keuntungan pada usaha Mikro Kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo, Kecamatan Jatipuro, Kabupaten Karanganyar dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Keuntungan

| KETERANGAN | JUMLAH |
|-------------------|-----------------------|
| Penerimaan | Rp. 68.000.000 |
| Biaya Total | Rp. 28.137.500 |
| Keuntungan | Rp. 39.862.500 |

Sumber: Analisis Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 5. dapat diketahui bahwa penerimaan yaitu sebesar Rp. 68.000.000,- dengan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp. 28.137.500,- dengan demikian, keuntungan per tahun usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar sebesar Rp. 39.862.500,- per tahun.

Analisis Kelayakan Usaha Mikro Kecil Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)

Menurut Kasmir & Jakfar (2013), Kelayakan usaha tidak hanya diukur dari keuntungan bagi perusahaan, tetapi juga manfaat bagi investor, kreditur, pemerintah, dan masyarakat luas.

Tabel 6. Analisis Kelayakan Usaha

| KETERANGAN | JUMLAH |
|------------------------|----------------|
| Penerimaan | Rp. 68.000.000 |
| Biaya total | Rp. 28.137.500 |
| Kelayakan Usaha | 2,41 |

Sumber: Analisis Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 6. menunjukkan bahwa Kelayakan usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar per bulan sebesar 2,41. Nilai Kelayakan Usaha lebih dari satu, yang artinya usaha mikro kecil tepung mocaf layak diusahakan hal tersebut akan dapat meningkatkan nilai jual objek (Jumrotul Aqobah et al., 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa biaya total yang dikeluarkan pada usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar yaitu sebesar Rp. 28.137.500.-dengan penerimaan sebesar Rp. 68.000.000,- sehingga keuntungan yang diperoleh adalah Rp. 39.862.500,- per tahun. Kelayakan usaha mikro kecil tepung mocaf di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatipuro Kabupaten Karanganyar yang dapat dilihat dari angka R/C Ratio Sebesar 2,41.

Bagi petani atau produsen, berdasarkan kesimpulan di atas usaha mikro kecil tepung mocaf dengan hanya memproduksi tepung mocaf memberikan keuntungan yang cukup besar. Maka hendaknya “Tepung mocaf” mengembangkan usaha mikro kecil tepung mocaf olahan, karena produk olahan bisa dipasarkan kemana saja dan lebih cepat dikenali. Bagi peneliti selanjutnya, saran yang diberikan berkaitan dengan penelitian ini diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk memperinci biaya-biaya agar diperoleh hasil yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Pecel Lele Lela Internasional*, 20(1).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karanganyar. (2023). *Pola-Pertanian-Ubi-Kayu-Kabupaten-Karanganyar-2023*.
- Badan Pusat Statistik Karanganyar. (N.D.). *Data Kecamatan Jatipuro*.
- Febriani, N. (2022). *Implementasi Teori Konsep Laba Dan Laba Per Saham Dalam Pelaporan Akuntansi Pada Pt. Eskimo Wieraperdana*.
<https://www.researchgate.net/publication/365266864>
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Issue 1).
- Haryanti, S., Yamin, Y., Elina, M., & Ekonomi Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai, F. (2019). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Taraf Hidup Masyarakat Di Desa Kenanga Liwa Lampung Barat. In *Jurnal Manajemen Mandiri Saburai* (Vol. 03, Issue 04).
- Jumrotul Aqobah, Q., Amalia, S. R., Purnata, F., Setio Aji, M. E., & Subiantoro, H. G. P. (2022). Peningkatan Potensi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pada Desa Majau. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 315.
<https://doi.org/10.35914/Tomaega.V5i2.1083>
- Kasmir, & Jakfar. (2013). *Studi Kelayakan Bisnis*.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Statistics Of Food Consumption 2023 Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Center For Agricultural Data And Information System*.
- Kementrian Pertanian. (2020). *Outlook Ubi Kayu Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2020*.
- Kokama. (2024) Standar bahan baku mutu & inovasi
- Nurriszka, Satriana, & Zaidiyah. (2023). Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substrat Dalam Pembuatan Sourdough (Literatur Review : Utilization Of Mocaf (Modified Cassava Flour) As A Substrate In The Manufacture Of Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4).
www.jim.usk.ac.id/jfp
- Rahim, A., & Quraisyin, M. I. (2023). Analisis Kelayakan Dan Peluang Usaha Jamur Tiram Frozen Di Kota Parepare (Studi Kasus Sahabat Jamur). *Agrovital : Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(2), 209. <https://doi.org/10.35329/Agrovital.V8i2.4739>
- Rizky, Alya Ilham., Kusumadewi, R., & Saefulloh, E. (2022). *Pengaruh Pelatihan Dan Karakteristik Wirausaha Terhadap Pengembangan Umkm*.
- Sugiyono. (2019). *Sugiyono - Kualitatif, Kuantitatif, R&D (2019) (4)*.
- Umar. (2005). *Aspek Manajemen Dan Sdm*.

Utomo, S. A. (2019). *Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Sentra Produksi Tepung Mocaf Di Kecamatan Way Kenanga Kabupaten Tulang Bawang Barat (Skripsi) Oleh.*

Zahra Firdausya, L., Perwira Ompusunggu, D., & Kunci, K. (2023). Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Di Era Digital Abad 21 Micro, Small And Medium Enterprises (Msme) The Digital Age Of The 21 St Century. *Talijagad*, 2023(3), 14–18. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/tali-jagad/indexE>