



## ANALISIS KELAYAKAN USAHA MINUMAN TRADISIONAL “MOKE” ( STUDI KASUS DI DESA FOA, KECAMATAN AIMERE, KABUPATEN NGADA)

## INCOME FEASIBILITY ANALYSIS OF TRADITIONAL BEVERAGE BUSINESS “MOKE” (CASE STUDY IN FOA VILLAGE, AIMERE DISTRICT, NGADA REGENCY)

Victoria Ayu Puspita<sup>1</sup>, Igniosa Taus<sup>2</sup>, Umbu A. Hamakonda<sup>3</sup>,  
Richardus Hendra Tambus<sup>4</sup>

Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa

Email : [ayupuspitav@gmail.com](mailto:ayupuspitav@gmail.com)

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya pendapatan dari usaha proses pengolahan minuman tradisional moke dan menganalisis tingkat kelayakan usaha pada industri pengolahan minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada. Metode penelitian ini adalah penelitian kuantitatif deskriptif yaitu jenis penelitian yang sifatnya menggambarkan pendapatan yang diperoleh produsen moke dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan studi kasus termasuk dalam penelitian kuantitatif deskriptif. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive Sampling*. Alasan menggunakan teknik *Purposive Sampling* adalah karena tidak semua sampel memiliki kriteria yang sesuai dengan fenomena yang diteliti. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan pengamatan, wawancara langsung, pengisian koesioner dan dokumentasi. Jumlah responden yang mengisi koesioner sebanyak 18 orang. Hasil penelitian, Biaya produksi yang dikeluarkan oleh produsen mokedengan jumlah responden sebanyak 18 orang adalah sebanyak Rp Rp23.458.750,- dengan rata-rata Rp1.303.264 .- jumlah produksi moke total yaitu 8.845 Liter dalam satu bulan dengan rata-rata harga jual/Kg Rp 46.600 dengan total penerimaan sebesar Rp88.145.000 hasil ini merupakan perolehan dari seluruh responden produsen moke. Pendapatan total yang diterima oleh produsen moke selama satu bulan adalah Rp65.960.000 .Kesimpulannya bahwa usaha produsen moketersebut layak untuk dikembangkan. Hal ini dibuktikan dengan adanya analisa usaha dari segi R/C ratio dengan nilai 3,5 yang artinya layak.

**Kata Kunci :** Analisis Pendapatan, Produsen Moke, Minuman Tradisional

### ABSTRACT

*The purpose of this study is to determine the amount of income from the traditional moke beverage processing business and analyze the level of business feasibility in the traditional moke beverage processing industry in Foa Village, Aimere District, Ngada Regency. This research method is descriptive quantitative research, namely a type of research that describes the income obtained by moke producers with a case study approach. The case study approach is included in descriptive quantitative research. The sampling technique used is purposive sampling. The reason for using the purposive sampling technique is because not all samples have the criteria that match the phenomenon being studied. Data*



collection was carried out by conducting observations, direct interviews, filling out questionnaires and documentation. The number of respondents who filled out the questionnaire was 18 people. The research results show that the production costs incurred by moke producers, with 18 respondents, amounted to Rp 23,458,750, with an average of Rp 1,303,264. The total moke production was 8,845 liters per month, with an average selling price of Rp 46,600 per kg, and total revenue of Rp 88,145,000. These results represent the results obtained from all moke producer respondents. The total income received by the moke producers for one month was Rp 65,960,000. The conclusion is that the moke producer business is feasible to develop. This is evidenced by the business analysis in terms of the R/C ratio, which was 3.5, indicating feasibility.

*Keywords: Revenue Analysis, Moke Producers, Traditional Beverages*

## PENDAHULUAN

Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki keanekaragaman sumberdaya alam hayati, antara lain pohon lontar. Persebaran pohon lontar pada umumnya pada wilayah lahan kering. Lontar termasuk tanaman multifungsi, hal ini dikarenakan oleh seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Pohon lontar merupakan penghasil air nira lontar yang diperoleh dari penyadapan mayang bunga jantan pohon lontar. Cairan ini kemudian dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk minuman yang disebut Moke (Cahyaningsih: 2019).

Moke atau Tuak merupakan salah satu minuman tradisional beralkohol dan alami yang terbuat dari hasil tanaman Lontar (*Borassus Flabellifer*) dan proses pembuatannya melalui penyulingan. Hal

Ini karena menurut adat dan kebiasaan, moke merupakan atribut yang tidak terlepas dari setiap perayaan upacara tradisional seperti ritual adat, acara pernikahan, pesta sambut baru (Komuni Suci Pertama), dan acara kedukaan. Moke juga dilambangkan sebagai minuman persaudaraan, dan sarana persatuan dalam kehidupan sosial.

Minuman beralkohol tradisional Moke ini mengandung zat etanol 30-50 persen tergantung cara penyulingannya. Moke berasal dari bahasa Belanda Zoopje, yang berarti alkohol cair, tidak berwarna dan berbau khas dan kemudian diproduksi secara turun-temurun oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur (Li, 2013). Pemda Provinsi Nusa Tenggara Timur, telah mengeluarkan kebijakan, bahwa minuman beralkohol tradisional Moke itu sudah dilegalkan dan sudah boleh diusahakan



secara luas oleh masyarakat Provinsi Nusa Tenggara Timur. Salah satu wilayah di Provinsi NTT yang banyak memiliki produsen moke adalah Kabupaten Ngada. Hal ini tentunya mendukung dan menjadikan moke di wilayah Kabupaten Ngada sebagai ikon pariwisata baik lokal maupun mancanegara. Selain penting dalam acara adat istiadat, secara ekonomis tidak dipungkiri bahwa moke organik tradisional ini memang menjadi sumber pendapatan bagi sekian keluarga yang memiliki tradisi penyulingan (Destilasi) moke di Kabupaten Ngada, khususnya di Desa Foa. Desa Foa yang terdapat di Kecamatan Aimere memiliki potensi pohon lontar yang baik, hamparan pohon lontar dapat dilihat sepanjang jalan pada Kecamatan Aimere. Dengan demikian banyak produsen moke yang menggantungkan hidupnya dari usaha penyulingan moke arak. Hal ini dikarenakan oleh moke dipandang sebagai ritual penting dalam berbagai urusan adat-istiadat dan agama sehingga keberadaan moke di kehidupan budaya masyarakat lokal setempat tetap dijaga. Ketika moke tidak bisa dilepas dari kehidupan sosial dan budaya, artinya produksi moke tetap dilakukan untuk memenuhi hidup produsen dan konsumen.

Hal ini tentunya dapat mendukung perekonomian masyarakat Desa Foa yang merupakan produsen minuman tradisional Moke tersebut. Perjalanan minuman moke disatu pihak tidak terlalu direspon karena penyalahgunaan minuman ini pada kalangan masyarakat, kadar alkohol yang tinggi dapat menimbulkan masalah kesehatan tubuh dan perkelahian/kriminal lainnya, namun pada titik ini moke tidak bisa dipandang hanya dari sisi negatif, penghasilan yang diperoleh petani nira ini selanjutnya diproduksi dan memberikan pendapatan untuk memenuhi kelangsungan hidup mereka.

Pengolahan produk pertanian selalu mengalami berbagai resiko dan ketidakpastian seperti adanya perubahan biaya produksi, penurunan produksi yang bisa disebabkan oleh berbagai hal seperti tingkat permintaan dan pendapatan. Tingkat penyesuaian terhadap perubahan tersebut merupakan hal yang paling menentukan dalam kelayakan suatu usaha. dengancara menghitung dan menganalisis arus biaya dan penerimaan pada suatu industri. Menurut Husnan (2000), analisis



kelayakan usaha adalah suatu penelitian untuk menilai apakah suatu proyek memberikan manfaat bagi para pelakunya terutama manfaat proyek secara ekonomis. Perhitungan mengenai aspek finansial sangat menentukan dalam mempertahankan kelangsungan usaha minuman tradisional moke dan sebagai alat ukur untuk mengetahui keberhasilan usaha yang telah dijalankan, serta mengetahui prospek pengembangan usaha. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya pendapatan dari usaha proses pengolahan minuman tradisional moke dan menganalisis tingkat kelayakan usaha pada industri pengolahan minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penelitian**

#### **Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Produsen minuman Moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada Provinsi Nusa Tenggara Timur yang berjumlah 41 orang.

Jumlah Sampel dalam penelitian ini

dipilih secara purposive (sengaja) yaitu 18 produsen minuman moke dengan dasar pertimbangan bahwa produsen tersebut telah memproduksi lebih dari 5 tahun.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data adalah cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk pengumpulan data. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan sesuai prosedur dan sistematis agar mendapatkan data yang relevan, antara lain:

#### **1. Observasi**

Observasi yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung pada produsen minuman tradisional moke di lokasi penelitian untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian yaitu proses pengolahan moke, alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pengolahan moke, tenaga kerja yang digunakan dalam proses olahan moke serta jenis biaya yang dikeluarkan.

#### **2. Wawancara**

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan berasal peneliti yang mengambil data penelitian dan jawaban diberikan oleh responden yang



merupakan sampel dalam penelitian ini. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden (produsen moke) dengan menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan yang berkaitan dengan analisis kelayakan usaha pengolahan minuman tradisional moke di Desa Foa, Kabupaten Ngada.

## Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dianalisa dengan menggunakan deskriptif kuantitatif yang diarahkan untuk melihat pendapatan dan kelayakan finansial usaha pengolahan minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere dengan kriteria penerimaan, biaya produksi, pendapatan dan analisis R/C Ratio. Dapat diketahui dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

Penerimaan

1. Penerimaan

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan :

TR = Total Revenue (penerimaan) ( Rp )

P = Price (harga) ( Rp/liter)

Q = Quantity (jumlah produksi) (liter )

2. Total Biaya

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (biaya total) ( Rp)

FC = Fixed Cost (biaya tetap) ( Rp)

VC = Variabel Cost (biaya variabel) ( Rp)

3. Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

= Keuntungan ( Rp)

TR = Total Revenue (penerimaan) ( Rp)

TC = Total Cost (biaya total) ( Rp)

4. Rasio Kelayakan (R/C)

TR/TC Ratio

Keterangan : TR = total penerimaan TC = total biaya

Dengan mengacu kriteria:

R/C Ratio < 1 (produksi moke tidak layak/tidak menguntungkan)

R/C Ratio = 1 (penerimaan dari produksi moke cukup untuk menutup biaya yang dikeluarkan)

R/C Ratio > 1 (produksi moke layak/menguntungkan)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Produksi Pengolahan Minuman Tradisional Moke

Pengolahan minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada masih menggunakan metode konvensional sehingga alat-alat yang digunakan juga masih tradisional.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan moke antara lain:

1. Air Nira hasil sadapan (Moke Putih)
2. Tungku api
3. Kayu bakar sebagai bahan bakar
4. Bambu ukuran 6-8 m
5. Priuk Tanah
6. Pisau
7. Parang
8. Jerigen
9. Korek api
10. Botol plastik



Gambar 1. Tungku Api dan Priuk Tanah



Gambar 2. Air Nira hasil sadapan Pohon Lontar

Minuman tradisi masyarakat Flores terlebih khusus di Kabupaten Ngada ini diproses secara tradisional, proses itu diwariskan secara turun-temurun dan ada sampai sekarang. Proses pembuatan Moke ini lazimnya dilakukan di kebun-kebun di sekitar sumber bahan baku dan ada yang disekitar rumah dengan menggunakan alat-alat yang tradisional dan biasanya proses produksi Moke membutuhkan waktu yang lama. Berikut tahap-tahap proses pembuatan Moke secara tradisional. Pertama, para petani Moke mengiris mayang bunga jantan pohon lontar untuk menghasilkan nira atau moke putih (*Tua Bhara* dalam bahasa Bajawa). Mayang buah pohon lontar itu di iris menggunakan pisau kecil untuk diambil airnya.



Setiap pengambilan air, mayang lontar ini di iris kira-kira 0,5 cm. Tetesan air yang keluar ditampung dalam sebuah wadah, biasanya menggunakan potongan bambu petung sepanjang 1 meter atau bisa juga di sebuah jerigen 5 liter. Umumnya para petani Moke di Desa Foa pergi mengiris mayang pohon lontar ini pada pagi hari sebelum matahari terbit dan kadang pada sore hari sebelum matahari terbenam. Pengambilan dan penampungan air dilakukan 2 kali sehari yaitu pagi dan sore. Dua kali sehari para petani Moke di Desa Foa pergi memanjat pohon lontar untuk mengiris dan menampung tetesantetesan air lontar. Nira atau moke putih itulah yang selanjutnya akan dimasak dan disuling untuk menjadi Moke. Dengan demikian bahan baku pembuatan moke diperoleh dari kebun lontar sendiri sehingga tidak membutuhkan biaya untuk pembelian air nira sebagai bahan baku minuman tradisional moke.

Kedua, para petani Moke mulai memasak nira atau moke putih untuk menjadi Moke. Nira yang sudah ditampung dalam jerigen disaring lalu dimasak untuk menjadi Moke. Proses ini terdiri atas dua yaitu memasak dan menyuling. Proses memasak dan

menyuling Moke ini menggunakan peralatan-peralatan tradisional yang dirangkai menjadi satu kesatuan yaitu tungku api, periuk tanah dan rangkaian bambu.

Tungku api berfungsi untuk tempat pembakaran nira, pembakaran nira ini secara sederhana saja yaitu dengan menggunakan kayu-kayu yang berukuran besar, tempurung kelapa dan menggunakan tangkai dari pohon lontar sendiri yang sudah kering, periuk tanah berfungsi sebagai wadah memasak nira, dan rangkaian bambu sebagai wadah pengembunan. Untuk membuat rangkaian bambu dibutuhkan jenis bambu petung (Bambu Berukuran besar). Rangkaian bambu dipasang dari mulut periuk tanah atau drom. Kemudian, disambung dengan bambu yang berukuran kecil diarahkan menuju tempat penampungan Moke yang dihasilkan. Sebelum disambung bambu tersebut dilubangi agar bisa mengalirkan penguapan nira yang akan menjadi Moke. Semakin panjang rangkaian bambu, semakin bagus pula kualitas Mokenya. Rangkaian bambu itu sudah dipasang mati dan sudah tidak bisa di bongkar-bongkar.

Setelah perlengkapan disiapkan, nira atau moke putih dimasukan ke dalam drum atau periuk tanah untuk dimasak.

Ujung bambu petung dipasang rapat-rapat pada mulut periuk tanah atau drom tersebut. Kemudian, lanjut dengan pemasakan nira sampai ada penguapan. Secara otomatis uap yang dihasilkan akan melalui rangkaian bambu yang sudah disusun. Dalam rangkaian bambu itulah terjadi proses pendinginan dan pengembunan. Dari hasil pengembunan itu ada keluar tetesan air pada ujung bambu. Tetesan air itu ditampung dengan wadah yang sudah disiapkan. Hasil tampungan tetesan air inilah yang disebut Moke (Tua Arak dalam Bahasa Daerah Ngada). Untuk menghasilkan Moke yang baik. Moke yang sudah dihasilkan bisa disuling ulang, bisa 3 sampai 4 dan kadang sampai 5 kali. Moke yang disuling 3-4 atau sampe 5 kali itu adalah Moke nomor Satu atau yang biasa disebut Bakar Menyala (BM). Moke yang disuling 2 kali itu disebut Moke nomor 2 dan yang disuling 1 kali itu biasa disebut Moke standar. Intinya semakin lama waktu masak nya maka semakin bagus kualitas Mokenya.



Gambar 3. Proses Pemasakan Air Nira



Gambar 4. Tempat Pemasakan Moke

### **Hasil Produksi Minuman Tradisional Moke**

Produksi merupakan jumlah fisik yang diperoleh oleh produsen moke sebagai hasil yang dinyatakan dalam liter. Dalam usaha sebagai produsen moke setiap produsen senantiasa berusaha untuk memperoleh produksi yang tinggi. Adapun jumlah produksi usaha moke yang diperoleh responden selama 1 bulan di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada.



Tabel 1. Jumlah Produksi Usaha moke yang di peroleh Responden selama 1 bulan di Desa Foa Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada

No.	Jumlah Produksi (Liter)	Jumlah Responden (Org)	Persentase (%)
1.	78	3	0,17
2.	84	1	0,06
3.	90	1	0,06
4.	96	2	0,11
5.	98	1	0,06
6.	105	3	0,17
7.	114	1	0,06
8.	120	1	0,06
9.	125	2	0,11
10.	127	1	0,06
11.	130	2	0,11
	<b>Jumlah</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

## Penerimaan Petani Moke

Penerimaan adalah perkalian antara produksi dengan harga jual (Suratiyah,2015). Data penerimaan usaha minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere yang diperoleh merupakan hasil produksi selama satu bulan dari masing-masing responden petani moke di Desa Foa dalam bentuk rupiah. Rata-rata Produsen moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada melakukan penjualan mokenya di rumahnya masingmasing. Dalam penjualan biasanya produsen moke menggunakan botol (600 ml) dan juga jerigen (5 ltr).

Pada tabel di atas dapat menunjukkan bahwa hasil produksi moke di Desa Foa memiliki variasi jumlah mulai dari 78 liter perbulan sampai dengan 130 liter perbulan dengan rata-rata produksi adalah 106 liter perbulan. Hal ini dipengaruhi oleh banyaknya pohon lontar yang dimiliki oleh produsen moke. Semakin banyak pohon lontar maka semakin banyak air nira yang akan diproses menjadi minuman tradisional moke dalam satu bulan, selain itu ukuran priuk tanah juga ikut berpengaruh pada jumlah moke yang diproduksi oleh petani moke.

Tabel 2. Penerimaan Petani Moke selama 1 bulan

No.	Jumlah Produksi (Liter)	Harga Jual (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	78	Rp50.000	Rp3.900.000
2.	78	Rp45.000	Rp3.510.000
3.	78	Rp50.000	Rp3.900.000
4.	84	Rp40.000	Rp3.360.000
5.	90	Rp50.000	Rp4.500.000
6.	96	Rp45.000	Rp4.320.000
7.	96	Rp45.000	Rp4.320.000
8.	98	Rp45.000	Rp4.410.000
9.	105	Rp50.000	Rp5.250.000
10.	105	Rp40.000	Rp4.200.000
11.	105	Rp40.000	Rp4.200.000
12.	114	Rp50.000	Rp5.700.000
13.	120	Rp50.000	Rp6.000.000
14.	125	Rp45.000	Rp5.625.000
15.	125	Rp50.000	Rp6.250.000
16.	127	Rp50.000	Rp6.350.000
17.	130	Rp45.000	Rp5.850.000
18.	130	Rp50.000	Rp6.500.000
	<b>1884</b>		<b>Rp88.145.000</b>

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa harga jual dari masing-masing responden berbeda-beda mulai dari harga yang paling rendah adalah Rp. 40.000 sampai dengan Rp. 5.000. dengan demikian rata-rata harga jual dari minuman tradisional moke adalah senilai Rp. 46.600. Perbedaan harga jual antar responden dipengaruhi oleh metode pemasaran yang dilakukan oleh produsen moke, jika penjualan yang dilakukan secara langsung di rumah produsen, maka harga jual akan lebih

rendah. Sedangkan jika responden menjual hasil moke ke pasar atau ke luar wilayah Desa Foa, maka akan dijual dengan harga lebih tinggi dikarenakan responden mengeluarkan biaya tambahan berupa biaya transportasi.

### Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya atau pengeluaran usaha yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Dengan kata lain, biaya tetap ini tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan dalam kisaran tertentu. Berikut adalah rincian biaya tetap dalam penelitian ini antara lain:

Tabel 3. Rekapitulasi Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Produksi Moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada.

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/thn)	Rata-rata (Rp/Thu)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1.	Priuk Tanah	Rp9.000.000	Rp750.000	Rp62.500
2.	Jerigen	Rp450.000	Rp37.500	Rp3.125
3.	Tungku Api	Rp4.500.000	Rp375.000	Rp31.250
4.	Bambu	Rp900.000	Rp75.000	Rp6.250
5.	Pisau	Rp270.000	Rp22.500	Rp1.875
6.	Parang	Rp2.700.000	Rp225.000	Rp18.750
<b>Total</b>				<b>Rp123.750</b>

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa biaya tetap dengan jumlah terbesar adalah pada penyusutan priuk tanah dengan rata-rata penyusutan pertahun adalah Rp. 750.000. Hal ini dikarenakan oleh setiap kali produksi moke dilakukan khususnya pada saat pemasakan moke,



alat yang selalu digunakan adalah priuk tanah, sehingga dibutuhkan perawatan yang lebih intensif.

### Biaya Variabel

Biaya variabel (Biaya Tidak Tetap) adalah biaya yang berubah seiring dengan perubahan jumlah output yang dihasilkan. Biaya variabel tersebut diperoleh dari biaya tidak tetap dalam kurung waktu selama satu periode produksi. (Ngaku, dkk: 2024). Berikut ini adalah biaya variabel yang dikeluarkan oleh produsen moke selama proses produksi di Desa Foa Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Rekapitulasi Rata-rata Biaya Variabel selama 1 Bulan

No.	Jenis Biaya	Biaya Variabel	Rata-rata
1.	Botol Aqua	Rp6.000.000	Rp333.333
2.	Korek Api	Rp2.700.000	Rp150.000
3.	Kayu Api	Rp5.500.000	Rp305.556
4.	Transportasi	Rp6.500.000	Rp361.111
<b>Total</b>		<b>Rp20.700.000</b>	<b>Rp1.150.000</b>

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan dengan jumlah terbesar adalah biaya transportasi, hal ini dikarenakan oleh para produsen moke rata-rata menjual hasil produksi moke ke

luar wilayah baik itu ke pasar ataupun ke konsumen yang sudah menjadi pelanggan dari minuman moke tersebut. Sehingga produsen moke selalu mengeluarkan biaya transportasi untuk kegiatan pemasaran tersebut.

### Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu tujuan didirikannya sebuah usaha. Dengan adanya pendapatan itu berarti sebuah usaha masih berjalan dan layak untuk dipertahankan walaupun sebenarnya masih ada beberapa hal yang lain selain pendapatan yang bisa menjadi bahan pertimbangan untuk meneruskan sebuah usaha. Dengan memperhatikan jumlah pendapatan, akan diketahui apakah suatu usaha mendapatkan keuntungan atau malah merugi menurut M. Munandar (1996:18) Pendapatan suatu pertambahan aset yang mengakibatkan bertambahnya owners equity, tetapi bukan karena pertambahan modal baru dari pemiliknya dan bukan pula merupakan pertambahan aset yang disebabkan karena bertambahnya liabilities. Untuk mengetahui pendapatan bersih yang diperoleh oleh produsen Moke di Desa Foa Dapat dilihat pada tabel dibawah ini:



Tabel 5. Pendapatan Produsen Moke selama 1 bulan di Desa Foa

No	Uraian	Total	Rata-rata
1	Penerimaan	Rp88.145.000	Rp4.896.944
2	Jenis Biaya		
	Biaya Tetap	Rp1.485.000	Rp123.750
	Biaya Variabel	Rp20.700.000	Rp1.150.000
<b>3</b>	<b>Jumlah Pendapatan</b>	<b>Rp65.960.000</b>	<b>Rp3.664.400</b>

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa hasil perolehan pendapatan untuk keseluruhan responden produsen moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada adalah senilai Rp. 65.960.000. Sedangkan untuk pendapatan masing-masing responden dalam sebulan adalah Rp. 3664.400. Hal yang mendukung keberhasilan produksi moke tersebut adalah manajemen pengelolaan yang baik serta teknis, keterampilan dan pengetahuan produsen

<b>Total Penerimaan</b>	<b>Rp88.145.000</b>
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp22.185.000</b>
<b>Rasio R/C</b>	<b>3,5</b>

moke yang mumpuni terkait pengolahan moke yang sesuai standar, pemeliharaan sarana dan produksi yang memadai. Disisi lain factor pendukungnya adalah

permintaan pasar, iklim, serta cuaca yang mendukung produksi bahan baku moke yakni air nira. Hal ini searah dengan pandangan dan pendapatan dari Novianti (2014), yang menyatakan bahwa perbedaan pendapatan petani disebabkan oleh beberapa hal diantaranya perbedaan skala usaha, harga jual persatuan produk, harga sarana produksi, dan kebijakan intensif yang ditetapkan olah perusahaan, iklim, cuaca, dan perawatan.

### Analisis Kelayakan usaha Minuman Tradisional Moke

Kelayakan usaha diperoleh dari perhitungan rasio penerimaan dengan biaya (R/C), jumlah ratio yang digunakan untuk melihat keuntungan relatif yang akan didapatkan dalam sebuah usaha pada dasarnya akan dikatakan layak untuk dijalankan apabila nilai R/C yang didapatkan lebih besar dari pada 1 atau >1. Untuk mengukur bahwa usaha produsen moke tersebut layak dan tidak layak dapat dilihat pada tabel perhitungan dibawah ini:

Tabel 6. Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Minuman Tradisional Moke di Desa Foa Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada

Dari hasil perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh produsen moke di Desa Foa,



Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada tersebut adalah memperoleh keuntungan yang relative. Hasil R/C ratio yang diperoleh adalah sebesar 3,5 yang artinya usaha tersebut dikatakan layak untuk dikembangkan. Hal ini sesuai dengan pendapat (Suratiah, 2015), Jika nilai R/C ratio  $> 1$  maka usaha dikatakan layak, namun jika nilai BCR  $< 1$  maka usaha dikatakan tidak layak.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis pendapatan produsen minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada dapat disimpulkan bahwa usaha produsen moke tersebut layak untuk dikembangkan. Hal ini dibuktikan dengan adanya analisa usaha dari segi R/C ratio dengan nilai 3,5 yang artinya layak. Besar pendapatan yang diperoleh oleh produsen minuman tradisional moke di Desa Foa, Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada selama satu bulan adalah Rp65.960.000,-

## DAFTAR PUSTAKA

Cahyaningsih, E., K, Sandhi E.K., dan Santoso, P. 2019. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan metode spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 5(1) : 51-57

Handayanta, E., Rahayu, E. T., & Sumiyati, M. 2016. Analisis Finansial Usaha Peternakan Pembibitan Sapi Potong Rakyat Di Daerah Pertanian Lahan Kering : Studi Kasus di Wilayah Kecamatan Semin, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Sains Peternakan*, 14(1), 13.

Kabai, Zaenuddin. 2015. *Ekonomi Akutansi Terpadu*. <http://ekonomiakutansi.co.id>.

Machieu, S.R, Hippy, M. Z. 2024. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemasaran Jagung oleh Petani di Kabupaten Boalemo. Vol. 18 No. 1 (2025): *Jurnal Agribis*. <https://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/7556>

Munandar, N. *Budgeting. Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta, 1996.

Mutmainnah. E, Feriady. A, Rani, F.N.A. 2023. Karakteristik Usahatani Pertanian Di Pesisir Pantai Kota Bengkulu. Vol. 16 No. 2 (2023): *Jurnal Agribis*. <https://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/5578>

Ngaku, M. A, Rozari, A.D, Deze, L. R, Olly, E.D. 2024. Analisis Pendapatan Petani Moke (Studi Kasus Di Desa Colol Kabupaten Manggarai Timur). *Jurnal Agribis*, Vol 17:1. <https://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/5877>.

Novianti, Syifa. (2014) . Pengaruh Customer Based Brand Equity For



- Tourism Destination (CBBETD) Kota Bandung Sebagai Destinasi Wisata Belanja Terhadap Proses Keputusan Berkunjung Wisatawan Malaysia
- Sari, N.A, Mandala, W. 2024. Analisis Pendapatan Usahatani Bayam Di Desa Sumber Agung Kecamatan Way Jepara Kabupaten Lampung Timur. Vol. 17 No. 2 (2024): Jurnal Agribis. <https://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/6592>
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Soekartawi. 2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Swastha, Basu dan Ibnu Sukotjo, Pengantar Bisnis Modern, Edisi Ketiga, Yogyakarta : Liberty, 1998
- Suastina dan Kayana, 2015. Susunan Rencana Usaha. Udayana Press. Bali.
- Suratiyah, Ken. 2015. Ilmu Usahatani. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya
- Soepranianondo, K., Sidik, R., Nazar D. S., Hidanah, S., Pratisto dan Warsito, S.H., 2013. Buku Ajar Kewirausahaan. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair.
- Wahyuni. N, Suryati. N, Ningsih. V. Y, Heriyanto. H. 2023. Kinerja Produksi Dan Kelayakan Finansial Sagu Aren Pada Agroindustri Sagu Aren Harapan Di Kota Lubuklinggau. Vol. 16 No. 2 (2023): Jurnal Agribis. <https://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/5562>