

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, V., & Sasikumar. (2011). *Labour Cost and Export Behaviour of Firms in Indian Textile and Clothing Industry Labour Cost and Export Behaviour of Firms in Indian Textile*. 6(1), 258–282.
- Adriani. (2015). Uji Kandungan Gizi Terhadap Beberapa Makanan Khas Kota Palopo. *Al-Kimia*, 3(1), 92–102. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/al-kimia/article/view/1664/1631>
- Alfons, J. B., & Rivaie, A. A. (2011). Sagu Mendukung Perubahan Iklim. *Prespektif*, 10(2), 81–91.
- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429–447. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v1i2.8124>
- Anggraeni, T. S., Lestari, D. A. H., & Indriani, Y. (2017). Keragaan Agroindustri Tempe Anggota Primkopti Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 5(3), 275–282. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1640>
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Aulia, G. R. (2012). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Usaha Industri Tahu Di Kota Medan. *Skripsi on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 2(1), 1–120. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/ceress/article/view/1737/981>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sulawesi Selatan. (2016). *No Title*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *No Title*.
- Banudi, L., Anasiru, M. A., Petrus, P., & Leksono, P. (2017). Formulasi Bagea Berbahan Ekstrak Tepung Singkong dan Gonad Diadema Setosum (Sea urchins) sebagai Makanan Alternatif pada Ibu Hamil. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 9(2), 18–26. <https://doi.org/10.36990/hijp.v9i2.71>
- Bintoro, M. (2008). *Bercocok Tanam Sagu*. Bogor: . IPB press.
- Dalimunthe, L. H., Rana, G. K., Ekasari, N., Iskak, P. I., & Andriani, J. (2019). *SAGU (Metroxylon sagu Rottb.)* (E. Setyorini & S. Sutriswanto (ed.)). Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Diarsa, A. W., Januar, J., & Suwandari, A. (2018). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Home Industry Kupang Kering Di Desa Balongdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 10(3), 30. <https://doi.org/10.19184/jsep.v10i3.5681>
- Dinas Kesehatan Kota Palopo. (2021). *No Title*.
- Ernawati, E., Lakare, H., & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31–40.
- Fachrizal, R., Ginting, N. M., & Panga, N. J. (2022). Analisis Usaha dan Saluran Pemasaran

- Sagu. *Agricola*, 12(2), 102–110. <https://doi.org/10.35724/ag.v12i2.3982>
- Fidyansari, D., & Aprilia, S. (2018). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Olahan Sagu (Kapurung) di Kota Palopo. *Jurnal Perbal*, 6(3), 66–75.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4, 60–73. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26418/j.sea.v4i2.12770>
- Hannum, A., Damayanti, Y., & Elwamendri, E. (2018). Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Nenas Pada Agroindustri Di Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis*, 21(1), 3. <https://doi.org/10.22437/jiseb.v21i1.5083>
- Hanum, N. (2018). Pengaruh Pendapatan, Jumlah Tanggungan Keluarga dan Pendidikan. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 2(1), 75–84.
- Hasanah, E. U., & Widowati, P. (2011). Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Pada Industri Rumah Tangga Krecek Di Kelurahan Segoroyoso. *Efektif Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 2(2), 169–182.
- Hasbi, A. R., & Sari, H. (2019). Preferensi konsumen terhadap produk olahan sagu. *Jurnal Galung Tropika*, 8(3), 235–242.
- Hasyati, R. (2019). *Pengaruh Pendapatan dan Jumlah Tanggungan Keluarga terhadap Pola Konsumsi Masyarakat Kota Binjai*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *CGPRT Centre* (Nomor 8).
- Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81. <https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>
- Hermawan, A. K., & Ramadhan, M. R. (2020). Pengaruh Perubahan Tarif PPh UMKM Terhadap Kepatuhan Pembayaran Pajak di KPP Pratama Boyolali. *Simposium Nasional Keuangan Negara 2020*, 43.
- Mahdalena, & Roliani, S. (2018). Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. *Ziraa'ah*, 43(1), 40–51.
- Mahendra, A. D. (2014). *Analisis Pengaruh Pendidikan, Upah, Jenis Kelamin, Usia dan Pengalaman Kerja terhadap Produktivitas Tenaga Kerja (Studi Kasus di Industri Kecil Tempe di Kota Semarang)*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Marsudi, H. (2013). Kajian Agroindustri Berbasis Masyarakat Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Riset Manajemen & Akuntansi*, 4(7), 21–44.
- Meikalyan, R. (2016). *Studi Komparasi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Bus Trans Jogja*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Metaragakusuma, A. P., Katsuya, O., & Bai, H. (2016). An Overview of The Traditional Use

- of Sago for Sago-based Food Industry in Indonesia. *KnE Life Sciences*, 3(3), 119. <https://doi.org/10.18502/cls.v3i3.382>
- Murtiningtyas, T., Fanisya Rahmalia Damayanti, & Edi Sudiarto. (2023). Pengaruh UU HPP Tentang Perubahan Tarif Pajak Penghasilan UMKM Dan Efektivitas Sistem Perpajakan Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak UMKM. *Jurnal Manajemen Dirgantara*, 16(1), 148–153. <https://doi.org/10.56521/manajemen-dirgantara.v16i1.921>
- Musniar. (2008). *Faktor Budaya, Sosial, Pribadi dan Psikologis dalam Hubungannya dengan Keputusan Pembelian Kapurung (Studi Kasus Pada Konsumen RM Aroma Luwu Makassar)*. Universitas Hasanuddin.
- Nabilah, S., Baga, L. M., & Tinaprilla, N. (2017). Analisis Finansial Usahatani Kedelai Dan Nilai Tambah Tahu Di Kabupaten Lombok Tengah. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 12(1), 11. <https://doi.org/10.20961/sepav12i1.14192>
- Nainggolan, H., & Patimah, S. (2020). *Pengaruh Biaya Bahan Baku, Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja KM. 3 Balikpapan Kalimantan Timur*. 4(1), 32–59.
- Naton, S., Radiansah, D., & Juniansyah, H. (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang Pada Umkm Keripik Tiga Bujang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 135. <https://doi.org/10.20956/jsep.v16i2.7286>
- Noviantari, K., Hasyim, A. I., & Rosanti, N. (2015). Analisis Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak di Provinsi Lampung. *JIIA*, 3(1), 10–17.
- Putri, E. E. (2020). *Analisis nilai tambah beras ketan dan strategi pengembangan lemang di kota tebing tinggi*. 1–148.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 108–111. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>
- Rajab, M. A., & Munisya, M. (2020). Potensi Olahan Sagu Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Desa Poreang Kabupaten Luwu Utara. *Biofarm : Jurnal Ilmiah Pertanian*, 16(2). <https://doi.org/10.31941/biofarm.v16i2.1200>
- Rasli, A., & Nain, A. S. M. (2005). *Pengurusan Teknologi*. University Teknologi Malaysia.
- Rosyidah, M., & Fijra, R. (2021). *Metode Penelitian* (1 ed.). Deepublish.
- Rosyidi, S. (2012). *Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro*. Rajawali Press.
- Rusdiana. (2014). *Manajemen operasi*. CV Pustaka Setia.
- Sadarudin, W., Baruwadi, M., & Murtisari, A. (2017). Analisis Pendapatan Usahatani Bawang Merah Di Desa Lenyek Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai. *Jurnal Agronesia*, 2(1), 17–26.
- Santoso, I. (2013). *Pengantar Agroindustri*. UB press.
- Saragih, B. (2010). Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian.Bogor:IPBpress. In IPBpress.
- Sarmanu. (2017). *Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Statistika*. Airlangga University Press.

- Savitri, T. I., Haryono, D., & Saleh, Y. (2021). Analisis struktur biaya, keuntungan dan nilai tambah agroindustri tempe di kelurahan Gunung Sulah sebelum dan sesudah Covid-19. *Open Science and Technology*, 1(2), 155–165. <https://doi.org/10.33292/ost.vollno2.2021.21>
- Setiawati, Y., & Makkasau, S. (2019). PKM Kelompok Home Industri “Bagea” di Kelurahan Dangerakko Kecamatan Wara Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan. *RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.35906/jipm01.v3i1.317>
- Setyabudi, A. (2013). *Pengembangan Mi Glosor Instan dari Tepung Sagu Aren dengan Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif untuk Diversifikasi Pangan*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63412>
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayub (ed.); 1 ed.). Literasi Media Publishing.
- Sorga, S., Darus, H. M. M. B., & Ayu, S. F. (2013). Analisis Komparasi Nilai Tambah dalam Berbagai Produk Olahan Kedelai pada Industri Rumah Tangga di Kota Medan. *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*, 2(12).
- Sudiyono, A. (2004). *Pemasaran Pertanian*. UMM Press.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sukmadinata. (2010). *Metode penenelitian pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Suswono. (2014). Sagu, Pangan Alternatif yang Terabaikan. *Tabloid Sinar Tani*.
- Tirta, P., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi tanaman sagu (*Metroxylon sp.*) dalam mendukung ketahanan pangan di indonesia. *Pangan*, 22(1), 61–75.
- Toselong, M. A. (2018). *Pengembangan Agribisnis Sagu Sebagai Pangan Lokal Berkelinjutan*. Universitas Hasanuddin.
- Triwiyono, B., Sabirin, Kusarpoko, B., Sigit p., Y., & Marjono p., A. (2014). Modifikasi Tepung Sagu dengan Cara Ekstrusi menjadi Sago Flakes sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan. *Seminar Nasional InSINAS 2014: MEMBANGUN SINERGI RISET NASIONAL UNTUK KEMANDIRIAN TEKNOLOGI*, 391–398. <https://www.researchgate.net/publication/343600507>
- Ukkas, I. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo. *Kelola: Journal of Islamic Education Management*, 2(2). <https://doi.org/10.24256/kelola.v2i2.440>
- Usman, M. (2011). Analisis Struktur Biaya dan Harga Pokok Produksi pada Usahatani Jagung di Kecamatan Lembah Seulawah Kabupaten Aceh Besar. *Sains Riset*, 1(2), 1–8.
- Winardi, W., Safrida, S., & Indra, I. (2020). Analisis Perbandingan Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Minyak Nilam Menjadi Produk Parfum dan Aromaterapi (Studi Kasus pada ARC (Atsiry Research Ceter Unsyiah dan PT. Aceh Kutaradja Aromatik). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5, 153–166. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v5i2.14443>
- Windyata, A. V., Haryono, D., & Riantini, M. (2021). Struktur Biaya, Keuntungan, dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa di Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran.

Jurnal Ilmu ilmu Agribisnis, 9(1), 206–211.

Zaini, A., Palupi, N. P., Pujowati, P., & Emmawati, A. (2019). *Nilai Tambah Dan Daya Saing Unggulan Di Kutai Barat*. Deepublish. <https://play.google.com/>

Zulyanti, N. R. (2016). Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun di Desa Parengan Maduran). *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi*, 1(3), 159–170.

L
A
M
P
I
R
A
N

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian
Tgl Pengambilan Data :/...../2022
No. Hp Responden :
Alamat :

No. Res

KUESIONER PENELITIAN
(Responden Pemilik dan/ karyawan)
Komparasi nilai tambah industri rumah tangga olahan sagu
(Survei pada Industri Rumah Tangga Olahan Sagu di Kota Palopo)
Oleh: Winda Paradilla / G021171525

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
4. Pendidikan Terakhir : Tidak Sekolah SMA
 SD D1/D2/D3
 SMP S1
5. Pekerjaan Pokok :
6. Pekerjaan Sampingan :
7. Jumlah Tanggungan : Orang
8. Pendapatan per bulan : < Rp 1.000.000 Rp 3.000.000 – 4.000.000
 Rp 1.000.000 – 2.000.000 > Rp 4.000.000
 Rp 2.000.000 – 3.000.000

B. PROFIL USAHA IRT OLAHAN SAGU

1. Nama unit usaha :
2. Nama produk :
3. Jenis produk :
4. Tahun berdiri :
5. Pendiri usaha :
6. Pemilik usaha :
7. Alasan usaha dijalankan :
 - a. Warisan keluarga
 - b. Keterampilan
 - c. Kemudahan memperoleh bahan baku
 - d. Peluang usaha terbuka lebar

-
-
-
8. Luas lokasi usaha :
 9. Status lokasi usaha :
 10. Berapa biaya pajak lokasi (PBB) yang dikeluarkan untuk usaha Bapak?
..... (Rp/Tahun)
 11. Modal awal didirikannya usaha Bapak/Ibu
 - a. Sendiri :
 - b. Pinjaman : %
 - c. Lainnya :
 12. Berapa modal awal yang dibutuhkan dalam mendirikan usaha Bapak/Ibu?
 13. Produk apa saja yang diproduksi langsung usaha Bapak/Ibu?
 14. Produk yang dihasilkan dijual kemana?
 15. Bagaimana struktur orgsnisasi yang terdapat pada usaha Bapak/Ibu?
-
-
-

16. Bagaimana sistem pembagian tugas setiap anggota yang terdapat pada struktur organisasi pada usaha Bapak/Ibu?
-
-
-

C. PROSES PEMBELIAN BAHAN BAKU

1. Dari mana Bapak/Ibu memperoleh bahan baku (sagu)?
 - a. Pasar
 - b. Langsung dari petani
 - c. Pedagang Pengumpul
 - d. Lainnya :
2. Perolehan bahan baku diperoleh sendiri atau diantarkan oleh tempat pembelian ? Biaya transportasi : (Rp)
3. Apakah ada kendala memperoleh bahan baku tersebut? Alasan mengapa terkendala?

4. Berapa harga bahan baku yang Bapak/Ibu gunakan dalam proses produksi?

5. Bagaimana cara pembayaran/pembelian bahan baku yang digunakan tersebut?
 - a. Tunai
 - b. Kredit
 - c. Lainnya :

D. PRODUKSI OLAHAN SAGU

1. Berapa jumlah bahan baku (sagu) yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi?
 - a. ____ (kg)
 - b. Lainnya :
 2. Berapa kali proses produksi dilakukan untuk sekali perambatan bahan baku?

3 Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi?

Berapa lama waktu yang dibutuhkan
(jam/hari)

4. Berapa kali proses produksi berlangsung dalam satu minggu/bulan?

5. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?

6. Bagaimana proses pengolahan produk :

7. Bagaimana bentuk produk yang dipasarkan?

- a. Kemasan
 - b. Lainnya

8. Berapa harga jual produk (per unit)?

Rp. _____

Bagaimana cara pembayarannya

E. PERHITUNGAN STRUKTUR BIAYA DAN NILAI PRODUKSI OLAHAN SAGU

1. Penggunaan dan peralatan produksi yang digunakan :

2. Berapa banyak jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam satu kali produksi produk ini?
-

Upah tenaga kerja per proses produksi

- a. _____ Rp/hari
- b. _____ Rp/minggu
- c. _____ Rp/bulan

No	Jumlah Tenaga Kerja dalam Keluarga (Orang)			Waktu (Jam)	Jumlah Tenaga Kerja Luar Keluarga(Orang)			Waktu (jam)
	Lk	Pr	Total		Lk	Pr	Total	

Ket :
Lk = Laki-Laki
Pr = Perempuan

Apa saja jenis pekerjaan yang dikerjakan untuk pemberian upah tersebut

- a.
- b.
- c.
- d.

3. Biaya-Biaya

No.	Biaya-Biaya	Jumlah (Unit)	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah Biaya
Biaya Variabel					
1.	Bahan Baku Utama :				
	Jumlah				
2.	Bahan Baku Pendukung :				
	Jumlah				

3.	Bahan lain-lain				
	Jumlah				
	TOTAL BIAYA VARIABEL				
	Biaya Tetap				
1	Pajak				
	Listrik				
	Transportasi				
	Jumlah				
	TOTAL BIAYA TETAP				

4. Produksi

No.	Bentuk kemasan produk (gr)	Jumlah Produksi	Harga Jual (Rp)	Nilai Produksi (Rp)

Lampiran 2. Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Pemilik	Jenis Kelamin	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan	Jumlah Tanggungan Pemilik Usaha
1	Bagea Syafaat	Syafaat	Laki-laki	L	32	S1	3
2	Bagea Keyke	Suarti	Perempuan	P	43	SMA	5
3	Bagea Kayla	Sri Irawati	Perempuan	P	46	SMA	4
4	Bagea Anggrek Nuer	Mariati	Perempuan	P	62	SMA	1
5	Bagea Ladziza	Risnawati	Perempuan	P	40	SMA	2
6	Bagea Cahaya	Berliang	Perempuan	P	52	SD	3
7	Bagea Dapur Dewi	Dewi Arniasi	Perempuan	P	47	S1	3
8	Bagea Mandiri	Sitti Munirah S.Pd.	Perempuan	P	33	S1	4

Lampiran 3. Karakteristik Responden Pemilik Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023.

No.	Nama Unit Usaha	Pemilik	Jenis Kelamin	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan	Jumlah Tanggungan Pemilik Usaha
1	Kapurung Eatkii	Karunia Putri	Perempuan	P	26	S1	3
2	Kapurung Asri	Hj. Asriani	Perempuan	P	56	SMA	2
3	Kapurung Mandiri	Darmayanti	Perempuan	P	50	D1	5
4	Kapurung Walikota	Tika Anugrah	Perempuan	P	34	D1	4
5	Kapurung Café Faris	Hj. Bunapati S.E	Perempuan	P	49	S1	6
6	Kapurung Sarang Palacci	Amar Maruf	Laki-laki	L	33	S1	2

Lampiran 4. Karakteristik Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	P-IRT	Nama Unit Usaha	Tahun berdiri	Lama usaha (Tahun)	Status Modal	Alamat	
						Jalan	Kecamatan
1	206.7373.01.0021.25	Bagea Syafaat	2019	4	Pribadi	Jl. BTN Merdeka Blok A/11, Salekoe	Wara Timur
2	206.7373.01.0035.22	Bagea Keyke	2011	12	Pribadi dan pinjaman	Jl. Dr. Ratulangi sebelum Toko Baru	Wara Utara
3	206.7373.01.0017.23	Bagea Kayla	1994	29	Pribadi	Jl. Anggrek Blok G No. 1	Wara
4	206.7373.01.0027.25	Bagea Anggrek Nuer	2017	6	Pribadi	Jl. Anggrek Non Blok No. 11	Wara
5	206.73730.1.0015.25	Bagea Ladziza	2018	7	Pribadi	Jl. Ahmad Dahlan	Wara
6	206.7373.01.0020.22	Bagea Cahaya	1998	25	Pribadi	Jl. Ahmad Dahlan	Wara
7	206.7373.01.0026.25	Bagea Dapur Dewi	2003	20	Pribadi	Jl. Batara Lattu (Lorong tanggul)	Wara Utara
8	206.7373.01.0018.24	Bagea Mandiri	1995	28	Pribadi	Jl. Sungai Pareman 1 No. 44 RT. 03 RW.01 (Ujung)	Wara Utara

Lampiran 5. Karakteristik Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Tahun berdiri	Lama usaha (Tahun)	Status modal	Alamat	
					Jalan	Kecamatan
1	Kapurung Eatkii	2017	6	Pribadi	Jl. Kelapa No.60	Wara
2	Kapurung Asri	2016	7	Pribadi & Pinjam	Jl. Islamic Center	Wara Selatan
3	Kapurung Mandiri	2009	14	Pribadi	Jl. Andi Djemma, depan Kantor Walikota Palopo	Wara
4	Kapurung Walikota	2013	17	Pribadi & Pinjam	Jl. Andi Djemma, depan Kantor Walikota Palopo	Wara
5	Kapurung Café Faris	2016	7	Pribadi	Jl. Yossudorso	Wara Timur
6	Kapurung Sarang Palacci	2018	5	Pribadi	Jl. Andi Kambo (Perempatan Jl. Tociung)	Wara Timur

Lampiran 6. Bahan Baku Sagu pada Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Frekuensi Pembuatan Bagea	Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga Beli per kilogram (Rp)	Total Biaya (Rp)	Perolehan Bahan Baku
1	Bagea Syafaat	4	5	11.200	56.000	Kota Palopo
2	Bagea Keyke	4	25	8.800	220.000	Kota Palopo
3	Bagea Kayla	7	16,6	8.000	132.800	Kabupaten Luwu
4	Bagea Anggrek Nuer	4	10	12.000	120.000	Kabupaten Luwu
5	Bagea Ladziza	4	10	8.000	80.000	Kota Palopo
6	Bagea Cahaya	4	25	8.000	200.000	Kota Palopo
7	Bagea Dapur Dewi	4	5	12.000	60.000	Kota Palopo
8	Bagea Mandiri	4	20	8.000	160.000	Kabupaten Luwu

Lampiran 7. Bahan Baku Sagu Pada Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Frekuensi Pembuatan Kapurung	Kebutuhan Bahan Baku/produksi (kg)	Harga Beli per kilogram (Rp)	Total Biaya (Rp)	Perolehan Bahan Baku
1	Kapurung Eatkii	7	6,67	4.500	30.000	Kota Palopo
2	Kapurung Asri	7	10,00	4.500	45.000	Kota Palopo
3	Kapurung Mandiri	7	6,67	4.500	30.000	Kabupaten Luwu Utara
4	Kapurung Walikota	7	5,71	4.000	22.857	Kota Palopo
5	Kapurung Café Faris	7	10,00	4.500	45.000	Kota Palopo
6	Kapurung Sarang Palacci	7	6,67	4.500	30.000	Kabupaten Luwu Utara

Lampiran 8. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Syafaat” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Syafaat	Sagu	kg	5,00	11.200,00	56.000,00
	Telur	rak	0,50	54.000,00	27.000,00
	Gula pasir	kg	0,60	13.000,00	7.800,00
	Gula aren	kg	0,60	15.000,00	9.000,00
	Palmsukar	kg	0,00	0,00	0,00
	Minyak kelapa	liter	1,00	20.000,00	20.000,00
	Kelapa goreng	butir	0,00	0,00	0,00
	Soda kue	kg	0,00	15.000,00	0,00
	Kacang	kg	0,60	30.000,00	18.000,00
	Minyak Kue	ml	0,00	0,00	0,00
	Wijen	kg	0,10	69.000,00	6.900,00
	Keju	g	0,00	0,00	0,00
	Gas	tabung	2,00	23.000,00	11.500,00
	Kemasan	pack	0,44	30.000,00	13.200,00
dll.					20.000,00
Total					189.400,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Syafaat	5	Pengolahan	2	2,5	0,625	30.000,00	60.000,00
		Pemanggangan	1	2	0,25	65.000,00	65.000,00
		Packing-an	1	1,5	0,1875	40.000,00	40.000,00
Total			4	6	1,06	135.000,00	165.000,00

Lampiran 9. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Keyke” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Keyke	Sagu	kg	25	8.800,00	220.000,00
	Telur	rak	5	50.000,00	250.000,00
	Gula pasir	kg	7	11.000,00	77.000,00
	Gula aren	kg	0	0,00	0,00
	Palmsukar	kg	0	0,00	0,00
	Minyak kelapa	liter	2,5	18.500,00	46.250,00
	Kelapa goreng	butir	10	6.000,00	60.000,00
	Soda kue	kg	0,05	15.000,00	750,00
	Kacang	kg	3,5	30.000,00	105.000,00
	Minyak Kue	ml	0	0,00	0,00
	Wijen	g	0,1	69.000,00	6.900,00
	Keju	g	1	21.000,00	21.000,00
	Gas	tabung	2	22.000,00	22.000,00
	Kemasan	pack	1	50.000,00	77.500,00
	dll.		1	20.000,00	20.000,00
Total					906.400,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Keyke	25	Pengolahan	3	4	1,5	35.000,00	105.000,00
		Pemanggangan	2	3	0,75	75.000,00	150.000,00
		Packing-an	1	2	0,25	35.000,00	35.000,00
Total			6	9	2,50	145.000,00	290.000,00

Lampiran 10. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Kayla” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Kayla	Sagu	kg	16,6	8.000,00	132.800,00
	Telur	rak	3,5	50.000,00	175.000,00
	Gula pasir	kg	3	11.000,00	33.000,00
	Gula aren	kg	0	0,00	0,00
	Palmsukar	kg	3	25.000,00	75.000,00
	Minyak kelapa	liter	6	17.500,00	105.000,00
	Kelapa goreng	butir	4	7.000,00	28.000,00
	Soda kue	kg	0,05	15.000,00	750,00
	Kacang	kg	5	30.000,00	150.000,00
	Minyak Kue	ml	0	0,00	0,00
	Wijen	g	0,1	69.000,00	6.900,00
	Keju	g	1	18.000,00	18.000,00
	Gas	tabung	3	23.000,00	23.000,00
	Kemasan	pack	1	30.000,00	36.000,00
	dll.				20.000,00
Total					803.450,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Kayla	16,6	Pengolahan	3	4	1,5	40.000,00	120.000,00
		Pemanggangan	1	3	0,375	75.000,00	75.000,00
		Packing-an	1	2	0,25	35.000,00	35.000,00
Total			5	9	2,13	150.000,00	230.000,00

Lampiran 11. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Anggrek Nuer” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Anggrek Nuer	Sagu	kg	10	12.000,00	120.000,00
	Telur	rak	1	55.000,00	55.000,00
	Gula pasir	kg	2,2	12.000,00	26.400,00
	Gula aren	kg			0,00
	Palmsukar	kg	1	25.000,00	25.000,00
	Minyak kelapa	liter	3	17.500,00	52.500,00
	Kelapa goreng	butir	2	6.000,00	12.000,00
	Soda kue	kg	0,020	15.000,00	300,00
	Kacang	kg	0,5	30.000,00	15.000,00
	Minyak Kue	ml			0,00
	Wijen	g	0,1	69.000,00	6.900,00
	Keju	g			0,00
	Gas	tabung	2	23.000,00	11.500,00
	Kemasan	pack	0,40	35.000,00	24.000,00
	dll.				15.000,00
Total					363.600,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Anggrek Nuer	10	Pengolahan	1	3	0,375	35.000,00	35.000,00
		Pemanggangan	1	2	0,25	70.000,00	70.000,00
		Packing-an	1	1	0,125	30.000,00	30.000,00
Total			3	6	0,75	135.000,00	135.000,00

Lampiran 12. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Ladzizah” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Ladzizah	Sagu	kg	10	8.000,00	80.000,00
	Telur	rak	1	55.000,00	55.000,00
	Gula pasir	kg	1	12.000,00	12.000,00
	Gula aren	kg	2	20.000,00	40.000,00
	Palmsukar	kg	0	0,00	0,00
	Minyak kelapa	liter	4	17.500,00	61.250,00
	Kelapa goreng	butir	2	7.000,00	14.000,00
	Soda kue	kg	0,02	15.000,00	300,00
	Kacang	kg	1	30.000,00	30.000,00
	Minyak Kue	ml	0	0,00	0,00
	Wijen	g	0	69.000,00	6.900,00
	Keju	g	0	0,00	0,00
	Gas	tabung	3	23.000,00	9.857,14
	Kemasan	pack	0,60	50.000,00	30.000,00
	dll.				20.000,00
Total					359.307,14

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Ladzizah	10	Pengolahan	1	3	0,375	35.000,00	35.000,00
		Pemanggangan	1	3	0,375	60.000,00	60.000,00
		Packing-an	1	2	0,25	35.000,00	35.000,00
Total			3	8	1,00	130.000,00	130.000,00

Lampiran 13. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Cahaya” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Cahaya	Sagu	kg	25	8.000,00	200.000,00
	Telur	rak	3	50.000,00	150.000,00
	Gula pasir	kg	4	12.000,00	48.000,00
	Gula aren	kg	2	15.000,00	30.000,00
	Palmsukar	kg			0,00
	Minyak kelapa	liter	6	17.500,00	105.000,00
	Kelapa goreng	butir	2	7.000,00	14.000,00
	Soda kue	kg	0,05	15.000,00	750,00
	Kacang	kg	3	30.000,00	90.000,00
	Minyak Kue	ml			0,00
	Wijen	g	0,20	69.000,00	13.800,00
	Keju	g			0,00
	Gas	tabung	3	23.000,00	23.000,00
	Kemasan	pack	1	50.000,00	60.000,00
	dll.				50.000,00
Total					784.550,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Cahaya	25	Pengolahan	2	4	1	35.000,00	70.000,00
		Pemanggangan	1	3	0,375	70.000,00	70.000,00
		Packing-an	1	2	0,25	30.000,00	30.000,00
Total			4	9	1,63	135.000,00	170.000,00

Lampiran 14. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Dapur Dewi” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Dapur Dewi	Sagu	kg	5	12.000,00	60.000,00
	Telur	rak	0,7	56.000,00	37.333,33
	Gula pasir	kg	1	12.000,00	12.000,00
	Gula aren	kg	1,5	20.000,00	30.000,00
	Palmsukar	kg			0,00
	Minyak kelapa	liter	2	19.000,00	38.000,00
	Kelapa goreng	butir	4	7.000,00	28.000,00
	Soda kue	kg	0,02	15.000,00	300,00
	Kacang	kg	1	31.000,00	31.000,00
	Minyak Kue	ml			0,00
	Wijen	kg	0,10	69.000,00	6.900,00
	Keju	g			0,00
	Gas	tabung	2	23.000,00	7.666,67
	Kemasan	pack	0,3	35.000,00	15.500,00
dll.					20.000,00
Total					286.700,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Dapur Dewi	5	Pengolahan	1	3,5	0,4375	35.000,00	35.000,00
		Pemanggangan	1	2	0,25	65.000,00	65.000,00
		Packing-an	1	1,5	0,1875	30.000,00	30.000,00
Total			3	7	0,88	130.000,00	130.000,00

Lampiran 15. Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Mandiri” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Bagea Mandiri	Sagu	kg	20	8.000,00	160.000,00
	Telur	rak	3	56.000,00	168.000,00
	Gula pasir	kg	2	12.000,00	24.000,00
	Gula aren	kg	5	20.000,00	100.000,00
	Palmsukar	kg			
	Minyak kelapa	liter	8	19.000,00	152.000,00
	Kelapa goreng	butir	6	7.000,00	42.000,00
	Soda kue	kg	0,10	15.000,00	1.500,00
	Kacang	kg	6	32.000,00	192.000,00
	Minyak Kue	ml			0,00
	Wijen	kg	0,45	6.900,00	3.105,00
	Keju	g			0,00
	Gas	tabung	2	23.000,00	13.142,86
	Kemasan	pack	1	35.000,00	60.500,00
	dll.				20.000,00
Total					936.247,86

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Bagea Mandiri	20	Pengolahan	2	4	1	35.000,00	70.000,00
		Pemanggangan	2	3	0,75	70.000,00	140.000,00
		Packing-an	1	2	0,25	35.000,00	35.000,00
Total			5	9	2,00	140.000,00	245.000,00

Lampiran 16. Rata-rata Jumlah Tenaga Kerja pada Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	HOK	Upah total tenaga kerja per produksi (Rp)
1	Bagea Syafaat	4	1,06	135.000,00
2	Bagea Keyke	6	2,50	145.000,00
3	Bagea Kayla	5	2,13	150.000,00
4	Bagea Anggrek Nuer	3	0,75	135.000,00
5	Bagea Ladziza	3	1,00	130.000,00
6	Bagea Cahaya	4	1,63	135.000,00
7	Bagea Dapur Dewi	3	0,88	130.000,00
8	Bagea Mandiri	5	2,00	140.000,00
Rata-Rata		4,13	1,49	137.500,00

Lampiran 17. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Eatkii” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung Eatkii	Sagu	kg	6,67	4.500,00	30.000,00
	Terong	kg	2,00	10.500,00	21.000,00
	Jagung	kg	1,50	15.000,00	22.500,00
	Kac. Panjang	kg	1,50	15.000,00	22.500,00
	Bayam	kg	1,00	37.000,00	37.000,00
	Daun katuk	kg	0,50	40.000,00	20.000,00
	Tomat	kg	3,00	10.000,00	30.000,00
	Jeruk nipis	kg	4,00	5.000,00	20.000,00
	cabai	kg	0,30	40.000,00	12.000,00
	Kacang	kg	1,50	28.000,00	42.000,00
	Penyedap rasa	kg	0,40	5.000,00	2.000,00
	Garam	kg	0,33	3.000,00	1.000,02
	Udang	kg	1,00	70.000,00	70.000,00
	Ikan teri	kg	1,00	60.000,00	60.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	13.500,00
	dll.				50.000,00
Total					453.500,02

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Eatkii	6,67	Pembuatan adonan	2	6	1,5	65.000,00	130.000,00
		Pencampur bumbu	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
Total			4	18	3,00	135.000,00	200.000,00

Lampiran 18. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Asri” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung Asri	Sagu	kg	10,00	4.500,00	45.000,00
	Terong	kg	3,50	10.500,00	36.750,00
	Jagung	kg	2,50	12.000,00	30.000,00
	Kac. Panjang	kg	2,00	20.000,00	40.000,00
	Bayam	kg	1,50	35.000,00	52.500,00
	Daun melinjo	kg	1,00	20.000,00	20.000,00
	Jantung pisang	kg	1,00	10.000,00	10.000,00
	Tomat	kg	5,00	10.000,00	50.000,00
	Buah patikala	kg	1,00	20.000,00	20.000,00
	cabai	kg	1,20	40.000,00	48.000,00
	Kacang	kg	1,50	28.000,00	42.000,00
	Penyedap rasa	kg	1,00	5.000,00	5.000,00
	Garam	kg	1,00	3.000,00	3.000,00
	Udang	kg	6,00	70.000,00	420.000,00
	Ayam	kg	1,00	65.000,00	65.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	13.500,00
	dll.				50.000,00
Total					950.750,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Asri	10,00	Pembuatan adonan	2	6	1,5	60.000,00	120.000,00
		Pencampur bumbu	2	6	1,5	35.000,00	70.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
Total			5	18	3,75	130.000,00	225.000,00

Lampiran 19. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Mandiri” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung Mandiri	Sagu	kg	6,67	4.500,00	30.000,00
	Terong	kg	3,00	10.000,00	30.000,00
	Jagung	kg	1,00	15.000,00	15.000,00
	Kac. Panjang	kg	1,50	15.000,00	22.500,00
	Bayam	kg	2,00	37.000,00	74.000,00
	Daun melinjo	kg	1,00	25.000,00	25.000,00
	Jantung pisang	kg	2,00	12.500,00	25.000,00
	Tomat	kg	6,00	10.000,00	60.000,00
	Jeruk nipis	kg	3,00	5.000,00	15.000,00
	cabai	kg	0,50	40.000,00	20.000,00
	Kacang	kg	1,50	30.000,00	45.000,00
	Terasi	kg	0,06	80.000,00	5.040,00
	Penyedap rasa	kg	1,00	5.000,00	5.000,00
	Garam	kg	1,00	3.000,00	3.000,00
	Udang	kg	5,00	70.000,00	350.000,00
	Ikan teri	kg	0,50	60.000,00	30.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	18.000,00
	dll.				50.000,00
Total					822.540,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Mandiri	6,67	Pembuatan adonan	3	6	2,25	70.000,00	210.000,00
		Pencampur bumbu	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
Total			5	18	3,75	140.000,00	280.000,00

Lampiran 20. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Walikota” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung walikota	Sagu	kg	5,71	4.000,00	22.857,14
	Terong	kg	2,50	10.000,00	25.000,00
	Kac. Panjang	kg	1,80	14.000,00	25.200,00
	Bayam	kg	0,85	30.000,00	25.500,00
	Jantung pisang	kg	2,00	12.500,00	25.000,00
	Tomat	kg	5,00	9.000,00	45.000,00
	Jeruk nipis	kg	1,00	5.000,00	5.000,00
	cabai	kg	1,00	25.000,00	25.000,00
	Kacang	kg	1,00	30.000,00	30.000,00
	Terasi	kg	0,05	90.000,00	4.500,00
	Garam	kg	1,00	3.000,00	3.000,00
	Udang	kg	4,00	75.000,00	300.000,00
	Ayam	kg	1,00	70.000,00	70.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	27.000,00
	dll.				50.000,00
Total					683.057,14

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Walikota	5,71	Pembuatan adonan	2	6	1,5	55.000,00	110.000,00
		Pencampur bumbu	1	6	0,75	40.000,00	40.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
Total			4	18	3,00	130.000,00	185.000,00

Lampiran 21. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Café Faris” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung Café Faris	Sagu	kg	10,00	4.500,00	45.000,00
	Terong	kg	4,00	10.500,00	42.000,00
	Jagung	kg	3,00	12.000,00	36.000,00
	Kac. Panjang	kg	2,00	20.000,00	40.000,00
	Bayam	kg	2,00	35.000,00	70.000,00
	Daun melinjo	kg	1,50	20.000,00	30.000,00
	Jantung pisang	kg	2,00	10.000,00	20.000,00
	Tomat	kg	8,00	10.000,00	80.000,00
	Buah patikala	kg	2,00	20.000,00	40.000,00
	cabai	kg	1,50	40.000,00	60.000,00
	Kacang	kg	2,00	28.000,00	56.000,00
	Penyedap rasa	kg	1,50	5.000,00	7.500,00
	Garam	kg	1,50	3.000,00	4.500,00
	Udang	kg	5,00	70.000,00	350.000,00
	Ayam	kg	2,00	65.000,00	130.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	9.000,00
	dll.				40.000,00
Total					1.060.000,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Café Faris	10,00	Pembuatan adonan	2	6	1,5	55.000,00	110.000,00
		Pencampur bumbu	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	30.000,00	30.000,00
Total			4	18	3,00	120.000,00	175.000,00

Lampiran 22. Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Sarang Palacci” tiap produksi

Nama Produk	Jenis Bahan Variabel	Unit	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Total biaya (Rp)
Kapurung Sarang Palacci	Sagu	kg	6,67	4.500,00	30.000,00
	Terong	kg	3,50	10.500,00	36.750,00
	Jagung	kg	2,50	12.000,00	30.000,00
	Kac. Panjang	kg	2,00	20.000,00	40.000,00
	Bayam	kg	1,00	35.000,00	35.000,00
	Daun melinjo	kg	1,00	20.000,00	20.000,00
	Jantung pisang	kg	1,00	10.000,00	10.000,00
	Tomat	kg	4,00	10.000,00	40.000,00
	Buah patikala	kg	0,50	20.000,00	10.000,00
	cabai	kg	0,80	40.000,00	32.000,00
	Kacang	kg	1,50	28.000,00	42.000,00
	Penyedap rasa	kg	1,00	5.000,00	5.000,00
	Garam	kg	1,00	3.000,00	3.000,00
	Udang	kg	3,00	70.000,00	210.000,00
	Ayam	kg	1,00	65.000,00	65.000,00
	Ikan teri	kg	0,50	60.000,00	30.000,00
	Gas	tabung	2	27.000,00	9.000,00
	dll.				50.000,00
Total					697.750,00

Nama Produk	Bahan Baku (Kg)	Proses Produksi	Jumlah Tenaga Kerja	Jam Kerja (jam)	HOK	Upah per produksi (Rp)	Total Upah Tenaga Kerja (Rp/Produksi)
Kapurung Sarang Pallacci	6,67	Pembuatan adonan	2	6	1,5	40.000,00	80.000,00
		Pencampur bumbu	1	6	0,75	35.000,00	35.000,00
		Penyaji	1	6	0,75	30.000,00	30.000,00
Total			4	18	3,00	105.000,00	145.000,00

Lampiran 23. Rata-rata Jumlah Tenaga Kerja pada Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	HOK	Upah total tenaga kerja per produksi (Rp)
1	Kapurung Eatkii	4	3,00	135.000,00
2	Kapurung Asri	5	3,75	225.000,00
3	Kapurung Mandiri	5	3,75	140.000,00
4	Kapurung Walikota	4	3,00	130.000,00
5	Kapurung Café Faris	4	3,00	120.000,00
6	Kapurung Sarang Palacci	4	3,00	105.000,00
Rata-Rata		4,33	3,25	142.500,00

Lampiran 24. Total Biaya Variabel per produksi pada Usaha Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Biaya Bahan Baku + Biaya bahan lainnya (Rp/unit)	Biaya Tenaga Kerja (Rp/HOK)	Total Biaya Variabel (Rp)
1	Bagea Syafaat	189.400	165.000	354.400
2	Bagea Keyke	906.400	290.000	1.196.400
3	Bagea Kayla	803.450	230.000	1.033.450
4	Bagea Anggrek Nuer	363.600	135.000	498.600
5	Bagea Ladziza	359.307	130.000	489.307
6	Bagea Cahaya	784.550	170.000	954.550
7	Bagea Dapur Dewi	286.700	130.000	416.700
8	Bagea Mandiri	936.248	245.000	1.181.248
9	Kapurung Eatkii	453.500	200.000	653.500
10	Kapurung Asri	950.750	225.000	1.175.750
11	Kapurung Mandiri	822.540	280.000	1.102.540
12	Kapurung Walikota	683.057	185.000	868.057
13	Kapurung Café Faris	1.060.000	175.000	1.235.000
14	Kapurung Sarang Palacci	697.750	145.000	842.750

Lampiran 25. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Rumah Kue Syafaat”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Rumah Kue Syafaat	Baskom	2	87.000,00	174.000,00	34.800,00	3	3.866,67	46.400,00	184,13
	Sendok kayu besar	1	35.000,00	35.000,00	7.000,00	3	777,78	9.333,33	37,04
	Wajan besar	2	122.000,00	244.000,00	48.800,00	5	3.253,33	39.040,00	154,92
	Saringan tepung	1	35.000,00	35.000,00	7.000,00	2	1.166,67	14.000,00	55,56
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	4	1.000,00	12.000,00	47,62
	Mixer	1	7.500.000,00	7.500.000,00	1.500.000,00	5	100.000,00	1.200.000,00	4761,90
	Cetakan	5	6.000,00	30.000,00	6.000,00	5	400,00	4.800,00	19,05
	Loyang	10	39.000,00	390.000,00	78.000,00	5	5.200,00	62.400,00	247,62
	Oven	2	10.000.000,00	20.000.000,00	4.000.000,00	5	266.666,67	3.200.000,00	12698,41
Jumlah									18.421,48

Lampiran 26. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Keyke”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Keyke	Baskom	4	80.000,00	320.000,00	64.000,00	3	7.111,11	85.333,33	338,62
	Sendok kayu besar	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	3	1.333,33	16.000,00	63,49
	Wajan besar	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	220,95
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	111,11
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	2	24.500,00	49.000,00	9.800,00	4	816,67	9.800,00	38,89
	Mixer	1	9.000.000,00	9.000.000,00	1.800.000,00	5	120.000,00	1.440.000,00	5.714,29
	Cetakan	8	4.500,00	36.000,00	7.200,00	5	480,00	5.760,00	22,86
	Loyang kue	20	39.000,00	780.000,00	156.000,00	5	10.400,00	124.800,00	495,24
	Oven	2	12.000.000,00	24.000.000,00	4.800.000,00	5	320.000,00	3.840.000,00	15.238,10
Jumlah									22.481,64

Lampiran 27. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Kayla”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Kayla	Baskom	4	80.000,00	320.000,00	64.000,00	3	7.111,11	85.333,33	237,04
	Sendok kayu besar	3	30.000,00	90.000,00	18.000,00	3	2.000,00	24.000,00	66,67
	Wajan besar	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	154,67
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	77,78
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	55,56
	Spatula	4	24.500,00	98.000,00	19.600,00	4	1.633,33	19.600,00	54,44
	Mixer	3	8.000.000,00	24.000.000,00	4.800.000,00	5	320.000,00	3.840.000,00	10.666,67
	Cetakan	10	4.500,00	45.000,00	9.000,00	5	600,00	7.200,00	20,00
	Loyang kue	25	39.000,00	975.000,00	195.000,00	5	13.000,00	156.000,00	433,33
	Oven	3	4.700.000,00	14.100.000,00	2.820.000,00	5	188.000,00	2.256.000,00	6.266,67
Jumlah									18.392,81

Lampiran 28. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Nuer”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Anggrek Nuer	Baskom	3	80.000,00	240.000,00	48.000,00	3	5.333,33	64.000,00	253,97
	Sendok kayu besar	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	3	1.333,33	16.000,00	63,49
	Wajan besar	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	220,95
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	111,11
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	4	24.500,00	98.000,00	19.600,00	4	1.633,33	19.600,00	77,78
	Mixer	0	0,00	0,00	0,00	5	0,00	0,00	0,00
	Cetakan	5	4.500,00	22.500,00	4.500,00	5	300,00	3.600,00	14,29
	Loyang kue	6	37.000,00	222.000,00	44.400,00	5	2.960,00	35.520,00	140,95
	Oven	3	2.500.000,00	7.500.000,00	1.500.000,00	5	100.000,00	1.200.000,00	4761,90
Jumlah									5.869,84

Lampiran 29. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Ladzizah”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Ladzizah	Baskom	3	90.000,00	270.000,00	54.000,00	3	6.000,00	72.000,00	285,71
	Sendok kayu besar	3	25.000,00	75.000,00	15.000,00	3	1.666,67	20.000,00	79,37
	Wajan besar	2	116.000,00	232.000,00	46.400,00	5	3.093,33	37.120,00	147,30
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	111,11
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	3	24.500,00	73.500,00	14.700,00	4	1.225,00	14.700,00	58,33
	Mixer	0	9.000.000,00	0,00	0,00	5	0,00	0,00	0,00
	Cetakan	4	4.500,00	18.000,00	3.600,00	5	240,00	2.880,00	11,43
	Loyang kue	5	39.000,00	195.000,00	39.000,00	5	2.600,00	31.200,00	123,81
	Oven	3	2.500.000,00	7.500.000,00	1.500.000,00	5	100.000,00	1.200.000,00	4.761,90
Jumlah								5.829,76	

Lampiran 30. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Cahaya”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Cahaya	Baskom	3	90.000,00	270.000,00	54.000,00	3	6.000,00	72.000,00	285,71
	Sendok kayu besar	3	25.000,00	75.000,00	15.000,00	3	1.666,67	20.000,00	79,37
	Wajan besar	2	116.000,00	232.000,00	46.400,00	5	3.093,33	37.120,00	147,30
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	111,11
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	3	24.500,00	73.500,00	14.700,00	4	1.225,00	14.700,00	58,33
	Mixer	0	9.000.000,00	0,00	0,00	5	0,00	0,00	0,00
	Cetakan	4	4.500,00	18.000,00	3.600,00	5	240,00	2.880,00	11,43
	Loyang kue	5	39.000,00	195.000,00	39.000,00	5	2.600,00	31.200,00	123,81
	Oven	3	3.000.000,00	9.000.000,00	1.800.000,00	5	120.000,00	1.440.000,00	5.714,29
Jumlah									6.867,86

Lampiran 31. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Dapur Dewi”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Bagea Dapur Dewi	Baskom	3	95.000,00	285.000,00	57.000,00	3	6.333,33	76.000,00	301,59
	Sendok kayu besar	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	3	1.333,33	16.000,00	63,49
	Wajan besar	2	116.000,00	232.000,00	46.400,00	5	3.093,33	37.120,00	147,30
	Saringan tepung	2	35.000,00	70.000,00	14.000,00	2	2.333,33	28.000,00	111,11
	Timbangan	1	125.000,00	125.000,00	25.000,00	5	1.666,67	20.000,00	79,37
	Spatula	4	24.500,00	98.000,00	19.600,00	4	1.633,33	19.600,00	77,78
	Mixer	1	9.000.000,00	9.000.000,00	1.800.000,00	5	120.000,00	1.440.000,00	5.714,3
	Cetakan	5	4.500,00	22.500,00	4.500,00	5	300,00	3.600,00	14,29
	Loyang kue	10	39.000,00	390.000,00	78.000,00	5	5.200,00	62.400,00	247,62
	Oven	2	9.000.000,00	18.000.000,00	3.600.000,00	5	240.000,00	2.880.000,00	11.428,57
Jumlah									18.344,13

Lampiran 32. Rata-rata Total Biaya Tetap dan Penyusutan per bulan Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Total harga peralatan (Rp)	Total NPA peralatan per bulan (Rp)
1	Bagea Syafaat	28.807.000,00	386.851,11
2	Bagea Keyke	35.038.000,00	472.114,44
3	Bagea Kayla	40.981.000,00	551.784,44
4	Bagea Anggrek Nuer	8.915.500,00	123.266,67
5	Bagea Ladziza	8.828.500,00	122.425,00
6	Bagea Cahaya	10.463.500,00	144.225,00
7	Bagea Dapur Dewi	28.532.500,00	385.226,67
8	Bagea Mandiri	18.989.000,00	258.957,78
Rata-Rata		22.569.375,00	305.606,39

Lampiran 33. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Eatkii”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Eatkii	Bangunan	1	30.000.000,00	30.000.000,00	6.000.000,00	20	100.000,00	1.200.000,00	3.333,33
	Baskom besar	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	3	5.777,78	69.333,33	192,59
	Baskom sedang	2	80000	160.000,00	32.000,00	3	3.555,56	42.666,67	118,52
	Sendok kayu besar	2	36.000,00	72.000,00	14.400,00	3	1.600,00	19.200,00	53,33
	Sumpit	6	11.000,00	66.000,00	13.200,00	1	4.400,00	52.800,00	146,67
	Ulekan	1	40.000,00	40.000,00	8.000,00	5	533,33	6.400,00	17,78
	Talenan kayu	2	17.000,00	34.000,00	6.800,00	2	1.133,33	13.600,00	37,78
	Pisau	6	30.000,00	180.000,00	36.000,00	1	12.000,00	144.000,00	400,00
	Sendok kuah	3	25.000,00	75.000,00	15.000,00	4	1.250,00	15.000,00	41,67
	Termos	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	5	3.466,67	41.600,00	115,56
	Wajan	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	154,67
	Panci	3	125.000,00	375.000,00	75.000,00	5	5.000,00	60.000,00	166,67
	Keranjang tirisan	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	2	2.000,00	24.000,00	66,67
	Mangkok	36	16.000,00	576.000,00	115.200,00	5	7.680,00	92.160,00	256,00
	Sendok makan	36	1.500,00	54.000,00	10.800,00	5	720,00	8.640,00	24,00
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	350.000,00	700.000,00	140.000,00	5	9.333,33	112.000,00	311,11
Jumlah								5.740,78	

Lampiran 34. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Asri”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Asri	Bangunan	1	50.000.000,00	50.000.000,00	10.000.000,00	20	166.666,67	2.000.000,00	5.555,56
	Baskom besar	4	125.000,00	500.000,00	100.000,00	3	11.111,11	133.333,33	370,37
	Baskom sedang	2	80.000	160.000,00	32.000,00	3	3.555,56	42.666,67	118,52
	Sendok kayu besar	4	36.000,00	144.000,00	28.800,00	3	3.200,00	38.400,00	106,67
	Sumpit	8	11.000,00	88.000,00	17.600,00	1	5.866,67	70.400,00	195,56
	Ulekan	2	45.000,00	90.000,00	18.000,00	5	1.200,00	14.400,00	40,00
	Talenan kayu	2	15.000,00	30.000,00	6.000,00	2	1.000,00	12.000,00	33,33
	Pisau	5	32.000,00	160.000,00	32.000,00	1	10.666,67	128.000,00	355,56
	Sendok kuah	4	35.000,00	140.000,00	28.000,00	4	2.333,33	28.000,00	77,78
	Termos	4	150.000,00	600.000,00	120.000,00	5	8.000,00	96.000,00	266,67
	Wajan	5	112.000,00	560.000,00	112.000,00	5	7.466,67	89.600,00	248,89
	Panci	3	125.000,00	375.000,00	75.000,00	5	5.000,00	60.000,00	166,67
	Keranjang tirisan	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	2	2.000,00	24.000,00	66,67
	Mangkok	60	13.000,00	780.000,00	156.000,00	5	10.400,00	124.800,00	346,67
	Sendok makan	72	1.250,00	90.000,00	18.000,00	5	1.200,00	14.400,00	40,00
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	350.000,00	700.000,00	140.000,00	5	9.333,33	112.000,00	311,11
Jumlah								8.653,33	

Lampiran 35. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Mandiri”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Mandiri	Bangunan	1	30.000.000,00	30.000.000,00	6.000.000,00	20	100.000,00	1.200.000,00	3.333,33
	Baskom besar	3	125.000,00	375.000,00	75.000,00	3	8.333,33	100.000,00	277,78
	Baskom sedang	2	90.000	180.000,00	36.000,00	3	4.000,00	48.000,00	133,33
	Sendok kayu besar	2	29.000,00	58.000,00	11.600,00	3	1.288,89	15.466,67	42,96
	Sumpit	6	11.000,00	66.000,00	13.200,00	1	4.400,00	52.800,00	146,67
	Ulekan	1	40.000,00	40.000,00	8.000,00	5	533,33	6.400,00	17,78
	Talenan kayu	2	17.000,00	34.000,00	6.800,00	2	1.133,33	13.600,00	37,78
	Pisau	5	30.000,00	150.000,00	30.000,00	1	10.000,00	120.000,00	333,33
	Sendok kuah	3	25.000,00	75.000,00	15.000,00	4	1.250,00	15.000,00	41,67
	Termos	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	5	3.466,67	41.600,00	115,56
	Wajan	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	154,67
	Panci	3	125.000,00	375.000,00	75.000,00	5	5.000,00	60.000,00	166,67
	Keranjang tirisan	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	2	2.000,00	24.000,00	66,67
	Mangkok	48	1.500,00	72.000,00	14.400,00	5	960,00	11.520,00	32,00
	Sendok makan	48	1.250,00	60.000,00	12.000,00	5	800,00	9.600,00	26,67
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	350.000,00	700.000,00	140.000,00	5	9.333,33	112.000,00	311,11
Jumlah								5.549,07	

Lampiran 36. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Walikota”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Walikota	Bangunan	1	30.000.000,00	30.000.000,00	6.000.000,00	20	100.000,00	1.200.000,00	3.333,33
	Baskom besar	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	3	5.777,78	69.333,33	192,59
	Baskom sedang	3	80.000	240.000,00	48.000,00	3	5.333,33	64.000,00	177,78
	Sendok kayu besar	2	36.000,00	72.000,00	14.400,00	3	1.600,00	19.200,00	53,33
	Sumpit	8	11.000,00	88.000,00	17.600,00	1	5.866,67	70.400,00	195,56
	Ulekan	1	37.000,00	37.000,00	7.400,00	5	493,33	5.920,00	16,44
	Talenan kayu	2	18.000,00	36.000,00	7.200,00	2	1.200,00	14.400,00	40,00
	Pisau	5	30.000,00	150.000,00	30.000,00	1	10.000,00	120.000,00	333,33
	Sendok kuah	3	24.000,00	72.000,00	14.400,00	4	1.200,00	14.400,00	40,00
	Termos	2	140.000,00	280.000,00	56.000,00	5	3.733,33	44.800,00	124,44
	Wajan	2	115.000,00	230.000,00	46.000,00	5	3.066,67	36.800,00	102,22
	Panci	2	118.000,00	236.000,00	47.200,00	5	3.146,67	37.760,00	104,89
	Keranjang tirisan	3	30.000,00	90.000,00	18.000,00	2	3.000,00	36.000,00	100,00
	Mangkok	48	12.000,00	576.000,00	115.200,00	5	7.680,00	92.160,00	256,00
	Sendok makan	48	1.500,00	72.000,00	14.400,00	5	960,00	11.520,00	32,00
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	350.000,00	700.000,00	140.000,00	5	9.333,33	112.000,00	311,11
Jumlah								5.728,59	

Lampiran 37. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Café Faris”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Café Faris	Bangunan	1	50.000.000,00	50.000.000,00	10.000.000,00	20	166.666,67	2.000.000,00	5.555,56
	Baskom besar	5	130.000,00	650.000,00	130.000,00	3	14.444,44	173.333,33	481,48
	Baskom sedang	4	80.000	320.000,00	64.000,00	3	7.111,11	85.333,33	237,04
	Sendok kayu besar	3	35.000,00	105.000,00	21.000,00	3	2.333,33	28.000,00	77,78
	Sumpit	10	11.000,00	110.000,00	22.000,00	1	7.333,33	88.000,00	244,44
	Ulekan	2	40.000,00	80.000,00	16.000,00	5	1.066,67	12.800,00	35,56
	Talenan kayu	3	17.000,00	51.000,00	10.200,00	2	1.700,00	20.400,00	56,67
	Pisau	5	30.000,00	150.000,00	30.000,00	1	10.000,00	120.000,00	333,33
	Sendok kuah	4	25.000,00	100.000,00	20.000,00	4	1.666,67	20.000,00	55,56
	Termos	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	5	3.466,67	41.600,00	115,56
	Wajan	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	5	3.466,67	41.600,00	115,56
	Panci	3	140.000,00	420.000,00	84.000,00	5	5.600,00	67.200,00	186,67
	Keranjang tirisan	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	2	2.000,00	24.000,00	66,67
	Mangkok	72	13.000,00	936.000,00	187.200,00	5	12.480,00	149.760,00	416,00
	Sendok makan	60	1.666,67	100.000,00	20.000,00	5	1.333,33	16.000,00	44,44
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	400.000,00	800.000,00	160.000,00	5	10.666,67	128.000,00	355,56
Jumlah								8.786,74	

Lampiran 38. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Sarang Palacci”

Nama Produk	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Bulan (Rp)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Proses Produksi (Rp)
Kapurung Sarang Palacci	Bangunan	1	30.000.000,00	30.000.000,00	6.000.000,00	20	100.000,00	1.200.000,00	3.333,33
	Baskom besar	2	130.000,00	260.000,00	52.000,00	3	5.777,78	69.333,33	192,59
	Baskom sedang	2	80000	160.000,00	32.000,00	3	3.555,56	42.666,67	118,52
	Sendok kayu besar	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	3	1.333,33	16.000,00	44,44
	Sumpit	6	11.000,00	66.000,00	13.200,00	1	4.400,00	52.800,00	146,67
	Ulekan	1	30.000,00	30.000,00	6.000,00	5	400,00	4.800,00	13,33
	Talenan kayu	2	15.000,00	30.000,00	6.000,00	2	1.000,00	12.000,00	33,33
	Pisau	6	30.000,00	180.000,00	36.000,00	1	12.000,00	144.000,00	400,00
	Sendok kuah	3	25.000,00	75.000,00	15.000,00	4	1.250,00	15.000,00	41,67
	Termos	2	150.000,00	300.000,00	60.000,00	5	4.000,00	48.000,00	133,33
	Wajan	3	116.000,00	348.000,00	69.600,00	5	4.640,00	55.680,00	154,67
	Panci	3	125.000,00	375.000,00	75.000,00	5	5.000,00	60.000,00	166,67
	Keranjang tirisan	2	30.000,00	60.000,00	12.000,00	2	2.000,00	24.000,00	66,67
	Mangkok	48	12.000,00	576.000,00	115.200,00	5	7.680,00	92.160,00	256,00
	Sendok makan	48	1.250,00	60.000,00	12.000,00	5	800,00	9.600,00	26,67
	Tabung LPG	2	125.000,00	250.000,00	50.000,00	5	3.333,33	40.000,00	111,11
	Kompor Gas	2	400.000,00	800.000,00	160.000,00	5	10.666,67	128.000,00	355,56
Jumlah								5.772,33	

Lampiran 39. Rata-rata Total Biaya Tetap dan Penyusutan per bulan Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Total harga peralatan (Rp)	Total NPA per bulan (Rp)
1	Kapurung Eatkii	33.945.000	172.223
2	Kapurung Asri	55.272.000	259.600
3	Kapurung Mandiri	33.553.000	166.472
4	Kapurung Walikota	33.849.000	171.858
5	Kapurung Café Faris	55.322.000	263.602
6	Kapurung Sarang Palacci	34.030.000	173.170
Rata-rata		40.995.167	201.154

Lampiran 40. Produk yang dihasilkan Industri Pengolah Bagea per produksi di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Kemasan	Berat produk tiap kemasan (g)	Hasil produk per kemasan	Output (g)	Harga per kemasan (Rp)	Nilai tiap kemasan (Rp)	Nilai Total (Rp)
1	Bagea Syafaat	sedang	472,5	22	10.395	25.000	550.000	550.000
2	Bagea Keyke	kecil	237,6	5	42.636	12.000	60.000	1.950.000
		sedang	462,0	70		21.000	1.470.000	
		besar	607,2	15		28.000	420.000	
3	Bagea Kayla	kecil	224,0	10	29.040	15.000	150.000	1.860.000
		sedang	462,0	45		28.000	1.260.000	
		besar	601,0	10		45.000	450.000	
4	Bagea Anggrek Nuer	sedang	465,8	20	15.344	25.000	500.000	800.000
		besar	602,8	10		30.000	300.000	
5	Bagea Ladzizah	besar	604,8	30	18.144	25.000	750.000	750.000
6	Bagea Cahaya	besar	625,0	60	37.500	25.000	1.500.000	1.500.000
7	Bagea Dapur Dewi	sedang	460,0	15	9.900	30.000	450.000	700.000
		besar	600,0	5		50.000	250.000	
8	Bagea Mandiri	kecil	218,0	10	36.860	15.000	150.000	1.965.000
		sedang	442,0	65		23.000	1.495.000	
		besar	595,0	10		32.000	320.000	

Lampiran 41. Produk yang dihasilkan Industri Pengolah Kapurung per produksi di Kota Palopo, 2023

No.	Nama Unit Usaha	Jumlah porsi yang dihasilkan	Berat tiap porsi produk (g)	Output (g)	Harga per porsi	Nilai Total (Rp)
1	Kapurung Eatkii	180	570	102.600	5.000	900.000
2	Kapurung Asri	250	740	185.000	10.000	2.500.000
3	Kapurung Mandiri	150	744	111.600	15.000	2.250.000
4	Kapurung Walikota	100	750	75.000	20.000	2.000.000
5	Kapurung Café Faris	250	700	175.000	10.000	2.500.000
6	Kapurung Sarang Palacci	150	740	111.000	10.000	1.500.000

Lampiran 42. Analisis Biaya-biaya per Bulan pada Industri Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Uraian	Nilai (Rp)								Rata-Rata (Rp)	%
		Bagea Syafaat	Bagea Keyke	Bagea Kayla	Bagea Anggrek Nuer	Bagea Ladzizah	Bagea Cahaya	Bagea Dapur Dewi	Bagea Mandiri		
1.	Penerimaan (Revenue)										
	Total Penerimaan (Total Revenue)	11.550.000	40.950.000	55.800.000	16.800.000	15.750.000	31.500.000	14.700.000	41.265.000	28.539.375	
2.	Biaya										
	a. Biaya Variabel (Total Variable Cost)										
	- Biaya Bahan Baku & Bahan Tamba	3.038.700	16.524.900	21.733.500	6.575.100	6.288.450	13.682.550	5.114.200	17.694.705	11.331.513	64,58
	- Biaya Tenaga Kerja	3.465.000	6.090.000	6.900.000	2.835.000	2.730.000	3.570.000	2.730.000	5.145.000	4.183.125	23,84
	- Biaya Overhead	938.700	2.509.500	2.370.000	1.060.500	1.257.000	2.793.000	906.500	1.966.500	1.725.213	9,83
	b. Biaya Tetap (Total Fixed Cost)										
	- Biaya Penyusutan Alat	386.851	472.114	551.784	123.267	122.425	144.225	385.227	258.958	305.606	1,74
	c. Biaya lainnya										
	Total Biaya (Total Cost)	7.829.251	25.596.514	31.555.284	10.593.867	10.397.875	20.189.775	9.135.927	25.065.163	17.545.457	100
	Pendapatan/Keuntungan	3.720.749	15.353.486	24.244.716	6.206.133	5.352.125	11.310.225	5.564.073	16.199.837	10.993.918	

Lampiran 43. Analisis Biaya-biaya per Bulan pada Industri Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Uraian	Nilai (Rp)						Rata-rata (Rp)	%
		Kapurung Eatkii	Kapurung Asri	Kapurung Mandiri	Kapurung Walikota	Kapurung Café Faris	Kapurung Sarang Palacci		
1.	Penerimaan (<i>Revenue</i>)								
	Total Penerimaan (<i>Total Revenue</i>)	27.000.000	75.000.000	67.500.000	60.000.000	75.000.000	45.000.000	58.250.000	
2.	Biaya								
	a. Biaya Variabel (<i>Total Variable Cost</i>)								
	- Biaya Bahan Baku & Bahan Tambahan	11.700.001	26.617.500	22.636.200	18.181.714	30.330.000	19.162.500	21.437.986	60,28
	- Biaya Tenaga Kerja	6.000.000	6.750.000	8.400.000	5.550.000	5.250.000	4.350.000	6.050.000	17,01
	- Biaya Overhead	2.505.000	2.505.000	2.640.000	2.910.000	2.070.000	2.370.000	2.500.000	7,03
	b. Biaya Tetap (<i>Total Fixed Cost</i>)								
	- Biaya Penyusutan Alat	172.223	259.600	166.472	171.858	263.602	173.170	201.154	0,57
	c. Biaya lainnya								
	- Biaya Pajak Restoran	0	7.500.000	6.750.000	6.000.000	7.500.000	4.500.000	5.375.000	15,11
	Total Biaya (<i>Total Cost</i>)	20.377.224	43.632.100	40.592.672	32.813.572	45.413.602	30.555.670	35.564.140	100
	Pendapatan/Keuntungan	6.622.776	31.367.900	26.907.328	27.186.428	29.586.398	14.444.330	22.685.860	

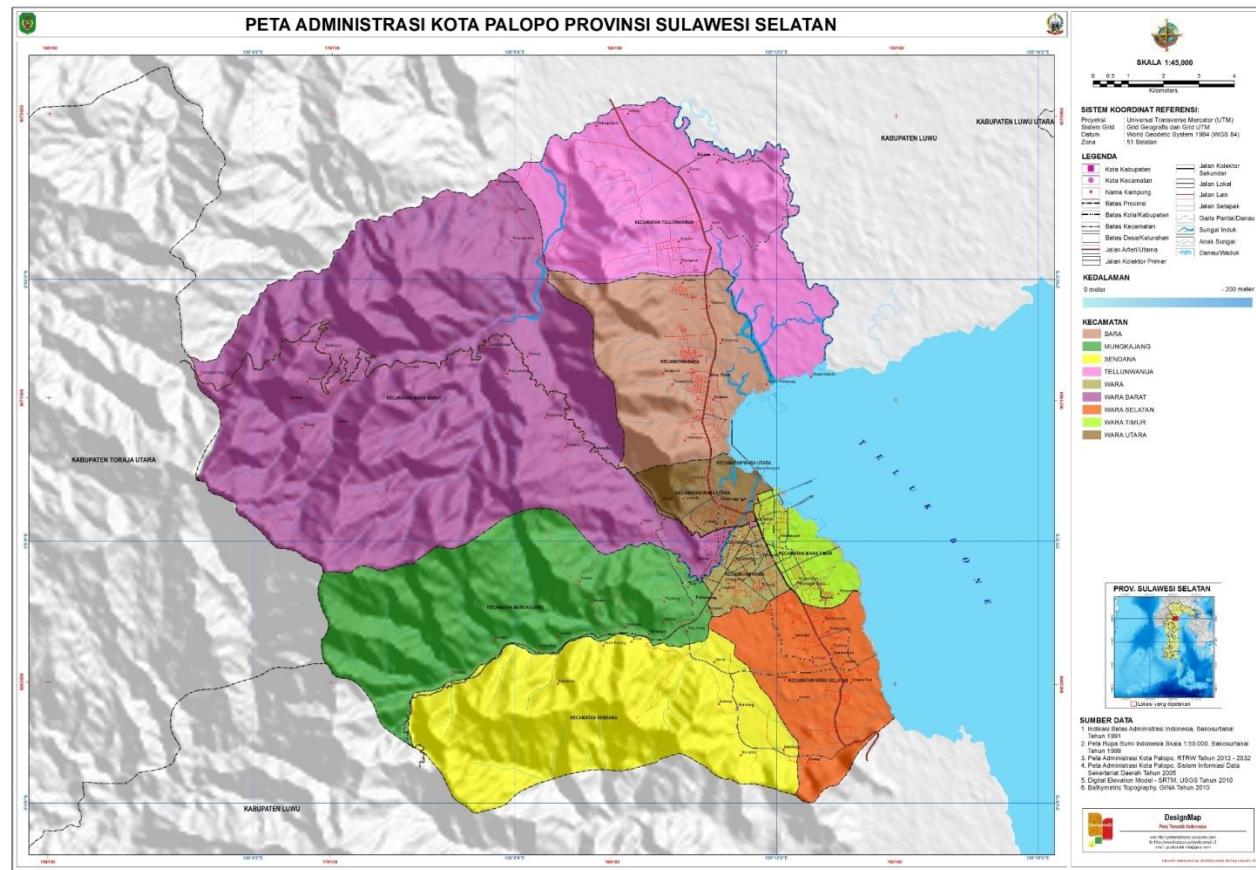
Lampiran 44. Analisis Nilai Tambah pada Produk Bagea di Kota Palopo, 2023

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Produk								Rata-rata
			Syafaat	Keyke	Kayla	Nuer	Ladzizah	Cahaya Kue	Dapur Dewi	Mandiri	
Output, Input dan Harga											
1	Output	Kg	10,40	42,64	29,04	15,34	18,14	37,50	9,90	36,86	24,98
2	Bahan baku sagu	Kg	7,15	35,75	23,74	14,30	14,30	35,75	7,15	28,60	20,84
3	Input tenaga kerja	HOK	1,06	2,50	2,13	0,75	1,00	1,63	0,88	2,00	1,49
4	Faktor Konversi		1,45	1,19	1,22	1,07	1,27	1,05	1,38	1,29	1,24
5	Koefisien tenaga kerja	HOK/kg	0,15	0,07	0,09	0,05	0,07	0,05	0,12	0,07	0,08
6	Harga Produk	Rp/Kg	52.910,05	45.736,00	64.049,59	52.137,64	41.335,98	40.000,00	70.707,07	53.309,82	52.523,27
7	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	38.823,53	19.333,33	23.529,41	60.000,00	43.333,33	27.692,31	49.523,81	23.333,33	35.696,13
Penerimaan dan Keuntungan											
8	Harga bahan baku	Rp/kg	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00
9	Sumbangan input lain										
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg	18.657,34	19.200,00	28.252,17	17.034,97	19.531,97	16.351,05	31.706,29	27.141,53	22.234,42
	b. Biaya penyusutan alat	Rp/kg	3.684,30	899,27	1.108,00	586,98	582,98	274,71	3.668,83	616,57	1.427,70
10	Nilai output	Rp/kg	76.923,08	54.545,45	78.355,38	55.944,06	52.447,55	41.958,04	97.902,10	68.706,29	65.847,74
11	a. Nilai Tambah	Rp/kg	50.081,44	29.946,19	44.495,21	33.822,11	27.832,61	20.832,28	58.026,98	36.448,19	37.685,63
	b. Rasio nilai tambah	%	65,11	54,90	56,79	60,46	53,07	49,65	59,27	53,05	56,54
12	a. Pendapatan tenaga kerja	Rp/Kg	5.769,23	1.351,98	2.106,33	3.146,85	3.030,30	1.258,74	6.060,61	1.631,70	3.044,47
	b. Pangsa tenaga kerja	%	11,52	4,51	4,73	9,30	10,89	6,04	10,44	4,48	7,74
13	a. Keuntungan	Rp/kg	44.312,21	28.594,21	42.388,88	30.675,25	24.802,31	19.573,54	51.966,37	34.816,49	34.641,16
	b. Tingkat Keuntungan	%	57,61	52,42	54,10	54,83	47,29	46,65	53,08	50,67	52,08

Lampiran 45. Analisis Nilai Tambah pada Produk Kapurung di Kota Palopo, 2023

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Nilai						Rata-rata
			Kapurung Eatkii	Kapurung Asri	Kapurung Mandiri	Kapurung Walikota	Kapurung Café Faris	Kapurung Sarang Pallacci	
Output, Input dan Harga									
1	Output	Kg	103	185	111,6	75	175	111	126,70
2	Bahan baku sagu	Kg	6,67	10,00	6,67	5,71	10,00	6,67	7,62
3	Input tenaga kerja	HOK	3,00	3,75	3,75	3,00	3,00	3,00	3,25
4	Faktor Konversi		15,39	18,5	16,74	13,125	17,5	16,65	16,32
5	Koefisien tenaga kerja	HOK/kg	0,45	0,38	0,56	0,53	0,30	0,45	0,44
6	Harga Produk	Rp/Kg	8.772	13.514	20.161	26.667	14.286	13.514	16.152,10
7	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	16.667	12.000	14.933	15.417	14.583	12.083	14.280,56
Penerimaan dan Keuntungan									
8	Harga bahan baku	Rp/kg	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500,00
9	Sumbangan input lain								
	a. Biaya bahan tambahan	Rp/kg	63.525	90.575	118.881	115.535	101.500	100.163	98.363,08
	b. Biaya penyusutan alat	Rp/kg	861	865	832	1.003	879	865	884,22
10	Nilai output	Rp/kg	135.000	250.000	337.500	350.000	250.000	225.000	257.916,67
11	a. Nilai Tambah	Rp/kg	66.114	154.060	213.287	228.962	143.121	119.472	154.169
	b. Rasio nilai tambah	%	48,97	61,62	63,20	65,42	57,25	53,10	58,26
12	a. Pendapatan tenaga kerja	Rp/Kg	7.500	4.500	8.400	8.094	4.375	5.438	6.384,38
	b. Pangsa tenaga kerja	%	11,34	2,92	3,94	3,53	3,06	4,55	4,89
13	a. Keuntungan	Rp/kg	58.614	149.560	204.887	220.868	138.746	114.035	147.784,99
	b. Tingkat Keuntungan	%	43,42	59,82	60,71	63,11	55,50	50,68	55,54

Lampiran 46. Peta Kota Palopo



Lampiran 47. Dokumentasi



Gambar 1. Foto bersama Ibu Mariati



Gambar 2. Dokumentasi Proses Prouksi Bagea Anggrek Nuer (Ibu Mariati)



Gambar 3. Dokumentasi produksi Bagea Ladzizah



Gambar 4. Dokumentasi Produk Bagea Mandiri



Gambar 5. Dokumentasi bersama Ibu Tika Anugrah



Gambar 6. Dokumentasi bersama Ibu Hj. Bunapati



Gambar 7. Dokumentasi produksi kapurung



Gambar 8. Dokumentasi Produk Kapurung