

Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Daging Sapi di Kabupaten Merauke

Tegar Juhar Sandy^{1*}, Ineke Nursih Widyantari², Ferdinand C. Situmorang³

¹PT Teknik Fajar Timur

Jalan Mayor Wiratno Merauke

^{2,3}Jurusan Agrobisnis Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

Jl. Kamizaun Mopah Lama, Merauke, Indonesia

*e-mail: tegarjuharsandy21@gmail.com

Abstrak

*Sejarah Artikel:
Diterima: 17 Maret 2023
Dipublikasi: 1 April 2023*

Kata Kunci: *daging sapi; kelayakan; R/C ratio*

*Ini adalah artikel Akses Terbuka:
<https://ejournal.unmus.ac.id/index.php/agri>*

*DOI:
<https://doi.org/10.35724/mujagri.v5i2.7029>*

*Penulis Korespondensi:
Tegar Juhar Sandy*

Masyarakat di Kabupaten Merauke mayoritas mempunyai keinginan yang tinggi untuk mengkonsumsi daging sapi. Hal ini dapat dilihat dari atusiasnya dalam berkunjung ke penggilingan daging untuk diolah menjadi pentol, bakso dan cilok merupakan produk olahan yang menjanjikan untuk dijadikan sebagai usaha., karena produk ini sangat digemari baik anak-anak, remaja hingga orang tua. Oleh karena itu mudah sekali dijumpai orang yang membuka usaha bakso dan cilok di Kabupaten Merauke. Tujuan riset ini yaitu: untuk mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha penggilingan daging sapi. Hasil penelitian diperoleh bahwa pendapatan yang diterima selama 1 tahun adalah Rp 31.023.700,13, dan nilai R/C rasio yang diperoleh adalah 1,78, karena memiliki nilai di atas 1, maka usaha tersebut dapat diteruskan.

Abstract

*Article History:
Accepted: 17th March 2023
Published: 1st April 2023*

Keywords: *beef; feasibility; R/C ratio*

*This is an Open Access article
<https://ejournal.unmus.ac.id/index.php/agri>*

*DOI:
<https://doi.org/10.35724/mujagri.v5i2.7029>*

*Correspondence Author:
Tegar Juhar Sandy*

The majority of people in Merauke Regency have a high desire to consume beef. This can be seen from his attitude in visiting the meat mill to be processed into pentol. Meatballs and cilok are processed products that promise to be used as a business, because these products are very popular with both children, teenagers and the elderly. Therefore, it is very easy to find people who open a meatball and cilok business in Merauke Regency. The purpose of this research is: to find out the income and feasibility of the beef milling business. The results of the study were obtained that the income received for 1 year was IDR 31,023,700.13, and the R/C ratio value obtained was 1.78, because it has a value above 1, then the business can be continued.

PENDAHULUAN

Produksi daging sapi di Indonesia tahun 2018, adalah sebesar 497.971,70 ton. Angka ini meningkat menjadi 515.627,74 ton pada tahun 2020, dengan tingkat pertumbuhan tahunan rata-rata sebesar 0,96 persen (BPS Nasional, 2020).

Daging sapi mengandung nutrisi esensial bagi tubuh manusia dan merupakan salah satu sumber pangan yang penting. Adanya stok daging sapi, yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri, merupakan salah satu komponen penting untuk mempertahankan ketersediaan

pangan negara. Daging sapi memiliki nilai penting yang sama dengan komoditas pangan yang lain misalnya jagung, beras, gula, dan telur. Pada saat situasi yang genting, kebutuhan pangan tetap nomor satu dibandingkan kebutuhan non pangan (Nurlaela dan Natsir, 2020).

Tabel 1. Produksi Daging Sapi Negara Indonesia

Tahun	Produksi
2018	497 971,70
2019	504 802,29
2020	515.627,74

Sumber: BPS Nasional, 2020

Saat ini masyarakat belum optimal dalam memanfaatkan potensi ternak, padahal dari segi ekonomi memiliki prospek yang bagus. Daging sapi adalah hasil ternak yang mempunyai kandungan protein tinggi dan memiliki asam amino esensial yang lengkap sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi. Daging sapi mempunyai sifat mudah rusak, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut supaya memiliki masa simpan yang lama serta meningkatkan nilai tambah produk. Disamping itu, teknik dalam pengolahan daging juga memungkinkan untuk membuat daging menjadi produk olahan yang menarik konsumen dan efisien pada saat disajikan, serta menekan adanya kehilangan bahan pangan pada saat masa panen.

Mesin penggiling daging merupakan salah satu teknologi pendukung dalam melakukan pengolahan daging menjadi pentol. Mesin ini memiliki fungsi sebagai pengganti alat manual seperti pisau cincang. Keberadaan alat untuk menggiling daging ini akan memudahkan dan mempercepat dalam proses menghancurkan daging, baik daging mentah ataupun daging matang (Abdillah dan Juraemi, 2018). Sesuai dengan kemajuan teknologi, hasil pengolahan daging contohnya bakso, dendeng, abon, dan kornet makin banyak peminatnya, akibat rasa yang lezat dan harga yang murah (Hanif, 2011, dalam Abdillah dan Juraemi, 2018).

Kondisi tersebut akhirnya memunculkan inovasi dalam usaha di bidang jasa, yaitu usaha penggilingan daging. Usahapenggilingan daging selain meningkatkan pendapatan pemilik usaha, tetapi juga dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya dalam bidang ternak secara menyeluruh, baik dari hulu hingga ke hilir.

Wilayah terbesar yang memproduksi daging sapi di Papua Selatan adalah Kabupaten Merauke. Besarnya permintaan masyarakat terhadap produk olahan daging, sehingga menjadikan Merauke sebagai daerah sentra yang mendukung ketersediaan bahan pangan nasional.

Tabel 2. Jumlah Produksi Daging Sapi

Daerah	2019	2020	2021
Merauke	721.942	539.473	642.067
Boven Digoel	54.993	57.878	53.911
Mappi	2.705	3.065	3.967
Asmat	3.967	2.524	1.442

Sumber : BPS Provinsi Papua, 2021

Jumlah produksi daging sapi di beberapa kabupaten mengalami fluktuasi selama periode 2019 hingga 2021. Kabupaten Merauke mencatat produksi tertinggi di antara keempat kabupaten, dengan angka mencapai 721.942 ton pada tahun 2019. Namun, terjadi penurunan signifikan di tahun 2020 menjadi 539.473 ton, sebelum kembali meningkat pada tahun 2021 menjadi 642.067 ton. Sementara itu, Kabupaten Boven Digoel menunjukkan tren yang relatif stabil, dengan produksi 54.993 ton pada 2019, sedikit meningkat menjadi 57.878 ton di 2020,

dan menurun kembali menjadi 53.911 ton pada 2021. Kabupaten Mappi menunjukkan tren peningkatan bertahap, dari 2.705 ton pada 2019 menjadi 3.967 ton pada 2021. Berbeda dengan itu, Kabupaten Asmat mengalami penurunan produksi dari 3.967 ton pada 2019 menjadi hanya 1.442 ton di tahun 2021. konsumsi yang tinggi akan daging pada dapat dilihat dari kebiasaan mereka dalam mengolah daging menjadi pentol bakso, dan cilok. Produk-olahan ini banyak dipasarkan serta digemari oleh anak-anak maupun dewasa. Oleh karena itu usaha penggilingan daging memiliki kesempatan untuk menjadi bisnis yang memiliki prospek yang cerah. Dari uraian diatas maka perlu dilakukan riset yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Daging Sapi di Kabupaten Merauke.

METODE

1. Lokasi, Objek, dan Ruang Lingkup Penelitian

Riset ini dilakukan tepatnya di Kabupaten Merauke, Provinsi Papua. Penentuan wilayah riset menggunakan metode *purposive sampling* dengan pertimbangan sebagai wilayah ini memiliki jumlah usaha penggilingan daging sapi yang relatif banyak dibandingkan daerah lain. Fokus penelitian yaitu usaha penggilingan daging sapi yang aktif berproduksi. Populasi yang digunakan dalam riset adalah usaha penggilingan daging sapi yang berada di wilayah Kabupaten Merauke. Jumlah populasi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penggilingan Daging di Kabupaten Merauke

Distrik	Jumlah
Distrik Merauke	13
Distrik Semangga	3
Distrik Kumbe	1
Distrik Kurik	3
Distrik Tanah Miring	3
Distrik Jagebob	4
Distrik Sota	1
Distrik Muting	1
Distrik Bupul	1
Total	30

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Merauke, 2017

Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung dari lapangan melalui observasi dan wawancara dengan para pelaku usaha. Sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi atau lembaga terkait baik di tingkat provinsi maupun kabupaten, yang umumnya berupa laporan tertulis atau dokumentasi resmi lainnya. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi yaitu dengan mengamati langsung objek penelitian, serta mencatat secara sistematis fenomena-fenomena yang relevan (Reski Wulandari, 2021). Wawancara yakni pertanyaan yang harus dijawab responden yang diambil dari daftar pertanyaan yang sudah disusun (Reski Wulandari, 2021). Alat analisis data yang digunakan adalah:

Analisis Biaya Produksi

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots (1)$$

Dimana:

TC = Total Biaya

FC = Biaya Tetap

VC = Biaya Variabel

Analisis Penerimaan

$$TR = P_y \times Y \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan,

Py = Harga Jual,

Y = Jumlah Produksi

Pendapatan

$$P_d = TR - TCP_d = TR - TCP_d = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

Pd = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Kelayakan Usaha

$$R/C = TR/TC \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:

R/C = Rasio total penerimaan dan total biaya

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Kriteria pengambilan keputusan:

- Nilai R/C < 1, berarti tidak layak diteruskan.
- Nilai R/C > 1, berarti layak diteruskan.
- Nilai R/C = 1, maka usaha berada pada titik impas (*break-even point*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Tabel 4. Distribusi Usia Responden

Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
31-40	12	40
41-50	10	33
51-60	8	27
Total	30	100

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 4 menyajikan distribusi usia responden dalam penelitian ini. Kelompok usia 31 hingga 40 tahun mencatat jumlah terbanyak, yaitu 12 orang atau 40%. Diikuti oleh kelompok usia 41 hingga 50 tahun dengan 10 orang (33%), dan kelompok usia 51 hingga 60 tahun dengan 8 orang (27%). Secara keseluruhan, jumlah responden yang terlibat dalam penelitian ini adalah 30 orang.

Tabel 5. Tingkat Pendidikan Pemilik Penggilingan Daging

Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
SD	10	33
SMP	8	27
SMA	12	40
Total	30	100

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 5 menunjukkan tingkat pendidikan terakhir para pemilik usaha penggilingan daging sapi. Sebagian besar pemilik usaha, yaitu 12 orang (40%), memiliki pendidikan terakhir di tingkat SMA. Sementara itu, 10 orang (33%) hanya menempuh pendidikan hingga tingkat SD, dan 8 orang (27%) memiliki pendidikan terakhir di tingkat SMP. Secara keseluruhan, terdapat 30 orang pemilik usaha yang terlibat dalam penelitian ini.

Tabel 6. Jumlah Tanggungan Keluarga

Keterangan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1 – 2	11	37
3 – 4	15	50
5 – 6	4	13
Total	30	100

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 6 menyajikan data mengenai jumlah tanggungan keluarga para pelaku usaha penggilingan daging sapi. Sebagian besar, yaitu 15 orang (50%), memiliki 3 hingga 4 tanggungan. Sementara itu, 11 orang (37%) memiliki 1 hingga 2 tanggungan, dan 4 orang (13%) memiliki 5 hingga 6 tanggungan. Secara keseluruhan, jumlah pelaku usaha yang tercatat dalam penelitian ini adalah 30 orang.

Tabel 7. Pengalaman Usaha

Lama Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
3 – 6	9	30
7 – 10	11	37
11 – 13	9	30
> 13	1	3
Total	30	100

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 7 menunjukkan distribusi lama menjalankan usaha penggilingan daging sapi berdasarkan jumlah pelaku usaha. Sebagian besar pelaku usaha, yaitu 11 orang atau sekitar 37%, telah menjalankan usaha ini selama 7 hingga 10 tahun. Sementara itu, 9 orang (30%) menjalankan usaha antara 3 hingga 6 tahun, dan 9 orang lainnya (30%) telah menjalankan usaha selama 11 hingga 13 tahun. Hanya 1 orang (3%) yang telah berbisnis lebih dari 13 tahun. Secara keseluruhan, terdapat 30 orang pelaku usaha yang terlibat dalam penelitian ini.

2. Analisis Usaha Penggilingan Daging

Tabel 8 menyajikan rincian biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha penggilingan daging sapi. Biaya terbesar berasal dari mesin giling, yang memerlukan pengeluaran sebesar Rp11.562 per bulan atau Rp138.749,60 per tahun. Biaya lainnya meliputi timbangan duduk sebesar Rp1.106 per bulan (Rp13.277,73 per tahun), pisau yang memerlukan biaya Rp298 per

bulan (Rp3.580,20 per tahun), dan baskom dengan biaya sebesar Rp380 per bulan (Rp4.558 per tahun). Total biaya tetap yang dikeluarkan setiap bulan adalah Rp13.347, yang setara dengan Rp160.165,53 dalam setahun.

Tabel 8. Biaya Tetap Usaha Penggilingan Daging

Komponen	Rp/Bulan	Rp/Tahun
Mesin Giling	11.562	138.749,60
Timbangan Duduk	1.106	13.277,73
Pisau	298	3.580,20
Baskom	380	4.558,00
Total	13.347	160.165,53

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 9. Biaya Variabel Usaha Penggilingan Daging

Komponen	Rp/Bulan	Rp/Tahun
Minyak Solar	438.260	5.259.120,00
Oli Mesin	168.567	2.022.800,00
Sekrup (Feed Screw)	94.286	1.131.433,33
Pisau Silang (Cross Knife)	38.200	458.400,00
Upah Tenaga Kerja	2.205.000	26.460.000,00
Pajak Usaha	343.102	4.117.233,33
Total	3.287.415	39.448.976,67

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 9 menyajikan rincian biaya tidak tetap yang dikeluarkan dalam usaha penggilingan daging sapi. Biaya terbesar berasal dari upah tenaga kerja, yang mencapai Rp2.205.000 per bulan atau Rp26.460.000 per tahun. Komponen biaya lainnya meliputi pengeluaran untuk minyak solar sebesar Rp438.260 per bulan (Rp5.259.120 per tahun), oli mesin Rp168.567 per bulan (Rp2.022.800 per tahun), dan sekrup (Feed Screw) sebesar Rp94.286 per bulan (Rp1.131.433,33 per tahun). Selain itu, biaya untuk pisau silang (Cross Knife) adalah Rp38.200 per bulan (Rp458.400 per tahun), dan pajak usaha mencapai Rp343.102 per bulan (Rp4.117.233,33 per tahun). Total biaya tidak tetap yang dikeluarkan setiap bulan adalah Rp3.287.415, atau sekitar Rp39.448.976,67 dalam setahun.

Tabel 10. Total Biaya Usaha Penggilingan Daging

Jenis Biaya	Rp/Bulan	Rp/Tahun
Biaya Tetap	13.347	160.165,53
Biaya Variabel	3.287.415	39.448.976,67
Total Biaya	3.300.762	39.609.143,53

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 10 menggambarkan rincian total biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha penggilingan daging sapi. Biaya tetap yang harus ditanggung setiap bulan tercatat sebesar Rp13.347, dengan total tahunan mencapai Rp160.165,53. Sementara itu, biaya tidak tetap jauh lebih besar, yaitu sebesar Rp3.287.415 per bulan atau sekitar Rp39.448.976,67 dalam setahun. Jika digabungkan, total biaya operasional per bulan adalah Rp3.300.762 dan mencapai Rp39.609.143,53 dalam satu tahun.

Tabel 11. Penerimaan Usaha Penggilingan Daging

Uraian	Kg/Bulan	Kg/Tahun
Rata-rata Volume	742	8.903
Harga (Rp/Kg)	7.933	7.933
Total	5.887.062	70.632.846,67

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Berdasarkan data yang ditampilkan pada Tabel 11, rata-rata volume jasa penggilingan daging sapi mencapai 742 kg per bulan atau setara dengan 8.903 kg per tahun. Dengan tarif jasa sebesar Rp7.933 per kilogram, total penerimaan yang diperoleh dari kegiatan ini diperkirakan sebesar Rp5.887.062 per bulan atau sekitar Rp70.632.846,67 dalam setahun

Tabel 12. Pendapatan Usaha Penggilingan

Uraian	Rp/Bulan	Rp/Tahun
Penerimaan	5.887.062	70.632.846,67
Total Biaya	3.300.762	39.609.143,53
Pendapatan	2.586.300	31.023.700,13

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 12 menyajikan informasi mengenai pendapatan bersih dari usaha jasa penggilingan daging sapi. Total penerimaan per bulan tercatat sebesar Rp5.887.062 atau sekitar Rp70.632.846,67 dalam satu tahun. Sementara itu, total biaya operasional yang dikeluarkan mencapai Rp3.300.762 per bulan atau Rp39.609.143,53 per tahun. Dengan demikian, pendapatan bersih yang diperoleh pelaku usaha setiap bulannya sebesar Rp2.586.300, dan dalam setahun mencapai Rp31.023.700,13.

Tabel 13. Analisis R/C Ratio

Uraian	Rp/Bulan	Rp/Tahun
Penerimaan	5.887.062	70.632.846,67
Total Biaya	3.300.762	39.609.143,53
R/C Ratio	1,78	1,78

Sumber: Data Primer yang diolah, 2023

Tabel 13 menyajikan bahwa rasio antara penerimaan dan biaya (R/C Ratio) dalam usaha penggilingan daging sapi tercatat sebesar 1,78 baik pada skala bulanan maupun tahunan. Nilai ini diperoleh dari perbandingan antara total penerimaan sebesar Rp5.887.062 per bulan (atau Rp70.632.846,67 per tahun) dengan total biaya sebesar Rp3.300.762 per bulan (atau Rp39.609.143,53 per tahun). R/C Ratio sebesar 1,78 berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,78, sehingga usaha ini secara finansial tergolong menguntungkan, berarti usaha ini layak untuk dilanjutkan.

KESIMPULAN

Usaha penggilingan daging sapi di Kabupaten Merauke rata-rata memperoleh pendapatan dalam satu bulan adalah Rp 2.586.300,00. dan pendapatan rata-rata satu tahun adalah Rp 31.023.700,13. Nilai R/C Ratio yang diperoleh adalah 1,78, karena lebih besar dari satu maka usaha penggilingan daging layak diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. H., & Juraemi. (2018). Analisis Usaha Penggilingan Daging Sapi (Studi Kasus Di Pusat Pelatihan Pertanianpedesaan Dan Swadaya (P4s) Cahaya Purnama Di Desa Tepian Barukecamatan Bengalon Kabupaten Kutai Timur). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman Tahun 2018*, 12.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi daging Sapi Di Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Daging Sapi Menurut Provinsi*.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Merauke (2021). *Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kabupaten*.
- Badan Pusat Statistik Papua. (2018). *Produksi Daging Sapi Menurut Kabupaten*.
- Buton, M. (2020). Analisis Bakteri *Salmonella* Pada Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Mardika Kota Ambon Dan Implikasi Pada Mata Kuliah Mikrobiologi. 47.
- Damayanti, M. L. (2020). TEORI PRODUKSI. *Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo*, 15.
- Djunaidi, F. (2022). Total Bakteri Pada Bahan Pangan Asal Protein Hewani Dengan Metode Total Pate Count (Tpc) Di Balai Karantina Pertanian Kelas Ii Yogyakarta (BKP Kelas II YK). *Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 4.
- Effendi, F. (2018). Analisis Nilai Tambah Daging Sapi Pada Usaha Bakso Di Kabupaten Lombok Utara. 15.
- Hidayat, T. (2018). Analisis Usahatani Daun Singkong (*Manihot Esculenta*) Studi Kasus : Desa Cinta Rakyat, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. 67.
- Ihsan. (2017). Analisis Usaha Tani Jahe (*Zingiber Officinale*) Di Kabupaten Pacitan. *Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang*, 26.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Kandungan Gizi Daging Sapi Per 100 Gram*.
- Kusbiantoro, Dedi. (2021). "Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Padi Keliling Di Kecamatan Pantai Labu, Kabupaten Deli Serdang." *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU* 10.1.
- Laela, N., & Natsir, M. (2020). ANALISIS IMPOR DAGING SAPI DI INDONESIA. *AgriMu*, 10.
- Purwati, D. (2018). "Pengaruh Pinjaman Bergulir Dan Pelatihan Akuntansi Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Pemanfaat Program Dapm Kecamatan Geger Kabupaten Madiun ". *Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo*, 49.
- Sabir, N. (2018). "Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Padi Keliling (Studi Kasus Usaha Penggilingan Padi Keliling Di Desa Tumale Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu)." *Skripsi pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar* 99.
- Saputra, Eko. (2018). "Analisis Pendapatan Usaha Penggilingan Daging di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan." *Jurnal Galung Tropika* 7.2.
- Siddiq, Fazar. (2019). "ANALISIS KELAYAKAN USAHA KERIPIK PISANG SALE (Studi Kasus: Desa Sumber Makmur, Kecamatan Lima Puluh, Kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara)." *Skripsi pada Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*, 71.

Widyantari, I. N.; Maulany, G. J.; Wijayanti, N. (2022). "Analisis Kelayakan Usahatani Padi Petani Transmigran Di Kampung Margamulya Distrik Semangga Kabupaten Merauke Propinsi Papua." *18*.

Wulandari, R. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Penggilingan Padi Skala Kecil Di Kelurahan Bontomanai Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar, 98*.