

STUDI KELAYAKAN PEMBUATAN BUBUK KOPI SECARA TRADISIONAL DI DESA SEUNEUBOK ACEH KECAMATAN PEUSANGAN KABUPATEN BIREUEN

Ryan Azani

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: azaniryan@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017 sampai dengan selesai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha pembuatan bubuk kopi secara tradisional di Desa Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, pendapatan kotor, pendapatan bersih, *Break Even Point* (BEP), *Revenue/Cost Ratio* dan *Benefit/Cost Ratio*. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa rata-rata penerimaan pada usaha bubuk kopi secara tradisional milik Bapak Idris adalah Rp.273.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp.244.564.000. /tahun, dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.28.436.000/tahun. Berdasarkan perhitungan kelayakan usaha menggunakan BEP, R/C dan B/C dapat disimpulkan bahwa usaha bubuk kopi secara tradisional ini menguntungkan dan layak dijalankan

Kata kunci : Analisis Kelayakan, Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional

PENDAHULUAN

Sektor industri berbasis pertanian (agroindustri) merupakan tulang punggung perekonomian nasional dan sumber penghidupan sebagian besar rakyat Indonesia. Kebutuhan tenaga kerja terapan merupakan salah satu faktor penting bagi pengembangan agroindustri untuk menghadapi tantangan masa depan berupa era globalisasi dan perdagangan bebas. Ketersediaan tenaga kerja terapan yang sudah mempunyai pemahaman terhadap nilai-nilai kearifan lokal diharapkan dapat memperkuat kemandirian perekonomian dikancah nasional dan internasional. Agroindustri berbasis pangan lokal memerlukan bahan baku berupa hasil pertanian yang sesuai untuk diproses menjadi produk pangan.

Hasil pertanian yang berasal dari produksi setempat akan mempermudah produsen agroindustri memperolehnya. Disamping lebih dekat sumber bahan bakunya, harganya bisa lebih murah dibanding membeli bahan baku dari daerah lain yang lokasinya lebih jauh. Salah satu bahan baku yang mudah di jumpai di Indonesia adalah kopi.

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan dalam sub sektor perkebunan. Kopi memiliki peluang pasar yang baik di dalam maupun luar negeri. Di indonesia kopi merupakan komoditas perkebunan yang di ekspor keluar negeri. Peranan komoditas kopi diharapkan sebagai sumber devisa melalui sumbangannya terhadap nilai ekspor yang terus meningkat (firman, 2011). Adapun

rincian luas lahan dan produksi kopi di provinsi aceh dalam lima tahun terakhir

dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1. Luas Lahan dan Produksi Kopi di Aceh selama 5 Tahun Terakhir (2012-2016)

No	Tahun	Luas Lahan (Ha)	Pertumbuhan (%)	Produksi (Ton)	Pertumbuhan (%)
1	2012	121.864		54.314	
2	2013	123.764	1,56	48.282	-11,10
3	2014	120.666	-2,50	44.343	-8,15
4	2015	121.273	0,50	47.444	7,00
5	2016	123.443	1,79	65.231	37,50
Jumlah		611.010	1,35	259.614	25,25
Rata-Rata		122,202	0,33	51.992	6,31

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Aceh (2017)

Berdasarkan tabel 1 diatas, dapat dilihat bahwa luas lahan kopi paling besar di Aceh yaitu pada tahun 2013 dengan luas lahan mencapai 123,764 (Ha) atau 1,56 (%) dan jumlah produksi kopi paling banyak di Aceh yaitu pada tahun 2016 dengan produksi sebesar 65.231 ton atau 37,50 %.

Kebanyakan pengolahan kopi di Indonesia yaitu dijadikan sebagai kopi bubuk, karena proses pengolahannya yang sederhana sehingga membuat masyarakat tertarik untuk membuka usaha pembuatan bubuk kopi. Adapun rincian usaha penggilingan kopi di kecamatan peusangan tahun 2016 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Jumlah Usaha Penggilingan Kopi, Produksi dan Nilai Produksi di Kec.Peusangan (2016).

No	Jenis Usaha	Nama Pemilik	Alamat	Jumlah Tenaga kerja (orang)	Produksi (Unit/Tahun)	Nilai Produksi (Rp/Tahun)
1	Penggilingan Kopi	Armia	Paya Cut	2	10, 6 ton	318.000.000
2	Penggilingan Kopi	M.Saleh	Paya Cut	2	12,4 ton	374.000.000
3	Penggilingan Kopi	M.Husen	Paya Cut	2	14 ton	421.000.000
4	Penggilingan Kopi	M.Nur	Mns Dayah	2	12 ton	365.000.000
5	Penggilingan Kopi	T.Saiful	Seuneubok Aceh	2	13,1 ton	393.000.000
6	Penggilingan Kopi	Idris	Seuneubok Aceh	2	7,8 ton	273.000.000
Jumlah						

Sumber: Data Primer 2017

Salah satu produk pembuatan bubuk kopi yang ada di Aceh adalah Bubuk Kopi Tradisional yang diproduksi di Gampong Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen . Usaha tersebut milik bapak Idris yang mulai berdiri sejak tahun 1997 yang terdiri dari

tiga orang pekerja. Dalam mengembangkan usaha ini ada banyak kendala yang dihadapi, terutama di segi biaya produksi, harga bahan baku yang terus meningkat, seperti harga biji kopi, gula pasir, gula merah dan susu. Sementara harga penjualan produk masih

pada harga standar yang tidak berubah-ubah. Namun sampai sekarang usaha tersebut masih terus dijalankan. Adapun rincian jumlah produksi pembuatan bubuk

kopi tradisional milik bapak Idris dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Produksi Bubuk Kopi Tradisional UD.Idris Selama 5 Tahun Terakhir (2012-2016)

No	Tahun	Jumlah Produksi (Kg/Tahun)	Pertumbuhan (%)
1	2012	6.240	
2	2013	6.552	5,0
3	2014	6.864	4,8
4	2015	7.176	4,5
5	2016	7.448	3,8
Jumlah Total (Kg)		34.280	18,1
Rata-rata (Kg)		6.856	4,5

Sumber: Pemilik Usaha Bubuk Kopi Tradisional (2017)

Berdasarkan tabel 3 diatas, dapat dilihat bahwa setiap tahunnya produksi pembuatan bubuk kopi tradisional milik bapak Idris mengalami peningkatan. Adapun jumlah produksi paling banyak yaitu pada tahun 2016 yaitu mencapai 7,448 (Kg) atau 3,8 (%). Dan rata-rata pertumbuhan pertahun sebesar 6.856 kg/tahun atau 4,5 (%) dengan merek bubuk kopi yaitu A1.

Atas dasar pemikiran, pertimbangan, referensi dan penjelasan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian ilmiah tentang “*Studi Kelayakan Pembuatan Bubuk Kopi Tradisional di Desa Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen*”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017 sampai dengan selesai.

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif deskriptif. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis biaya produksi, pendapatan kotor, pendapatan bersih, Benefit/Cost Ratio, Revenue/Cost Ratio dan *Break Event Point* (BEP).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan alat dan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penunjang. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah tetap jumlahnya dan tidak mengalami perubahan.

a) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang terdiri dari beberapa faktor tergantung jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris dalam penelitian ini.

Dalam melakukan proses produksi pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomis masing-masing peralatan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan.

Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya peralatan, biaya penyusutan peralatan, dan biaya-biaya lain-lain. Bangunan yang menjadi tempat usaha

Bubuk Kopi Secara Tradisional milik pribadi. Biaya penyusutan pada usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Biaya tetap Pada Usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Milik Bapak Idris di Seuneubok Aceh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen.

No	Nama Material	Jumlah (unit)	Satuan	Umur ekonomis (Tahun)	Harga Awal/ Satuan (Rp)	Harga Akhir/ Satuan (Rp)	Total harga (Rp)	Penyusutan/ tahun (Rp)	Persentase (%)
1.	Bangunan	1	Buah	5	10.000.000	5000.000	10.000.000	1.000.000	61,58
2.	Kuali Besar	1	Buah	5	3000.000	1.000.000	3.000.000	400.000	24,63
3.	Alat Penggiling	1	Buah	5	1000.000	400.000	1.000.000	120.000	7,39
4.	Alat Pendingin	1	Buah	4	300.000	100.000	300.000	50.000	3,08
5.	Sekop	3	Buah	2	40.000	10.000	120.000	45.000	2,77
6.	Baskom Alumenium	1	Buah	2	20.000	2000	20.000	9.000	0,55
7.	Sewa Lahan	1	Tahun				500.000		
Total Biaya Tetap Pembuatan Bubuk Kopi					14.360.000		14.940.000	1.624.000	100,00

Dari Tabel 4 dapat dilihat bahwa penyusutan untuk Bangunan adalah Rp.1000.000 atau 61,58 (%)/tahun. Nilai tersebut diperoleh dari perhitungan dengan rumus penyusutan.

Penentuan harga akhir didasarkan pada kondisi akhir dari bangunan. Bangunan pada UD.Idris terbuat dari papan kayu. Kondisi kayu yang makin lama makin bersifat *Perishables* (tidak tahan lama). Inilah yang menjadi acuan penentuan harga akhir dari bangunan tersebut dan juga didasarkan atas hasil wawancara dengan pemilik dan beberapa tukang bangunan di Desa setempat.

1. Sekop untuk pemisah 1
2. Sekop untuk menyangrai 2

b) Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan kegiatan, dimana sama seperti biaya tetap setiap usaha memiliki variabel yang berbeda-beda. Faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku

yang digunakan selama proses produksi. Usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional melakukan proses produksi 1 hari 1 Produksi, dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 25 kg Bubuk Kopi Secara Tradisional. Adapun faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris secara jelas dapat dilihat pada Uraian berikut.

1) Biaya Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris terdiri dari biji kopi yang menjadi bahan utama Bubuk Kopi Secara Tradisional dan adapun bahan penunjangnya terdiri dari Gula, Garam, Gula Merah, Susu, Bubuk Jagung, Mentega dan Bubuk teh mawar. Biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.14.525.000/ bulan dan Rp.174.300.000/ tahun. Biaya tersebut terdiri atas Biji Kopi 53,70(%), Gula 17,90 (%), Garam 0,17 (%), Gula Merah 8,26 (%), Susu 3,13 (%), Kacang Kedelai

14,32 (%), Mentega 1,03 (%), dan Bubuk Teh Mawar 0,24 (%).

Gambaran mengenai bahan baku pada usaha pembuatan Bubuk Kopi

Secara Tradisional milik Bapak Idris selama satu bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini:

Tabel 5. Rata –rata Biaya Bahan Baku pada Usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Selama Satu Tahun

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah/ Bulan	Harga satuan (Rp)	Biaya/ Bulan (Rp)	Biaya/ Tahun (Rp)	Persentase (%)
1	Biji Kopi	Kg	260	30.000	7.800.000	93.600.000	53,70
2	Gula	Kg	200	13.000	2.600.000	31.200.000	17,90
3	Gula Merah	Kg	100	12.000	1.200.000	14.400.000	8,26
4	Kacang Kedelai	Kg	208	10.000	2.080.000	24.960.000	14,32
5	Susu	Buah	65	7.000	455.000	5.460.000	3,13
6	Mentega	Kg	10	15.000	150.000	1.800.000	1,03
7	Teh Mawar	Kg	5	7.000	35.000	420.000	0,24
8	Garam	Kg	5	5.000	25.000	300.000	0,17
9	Fanili	Botol	60	3.000	180.000	2.160.000	1,24
Total Biaya bahan Baku				14.525.000		174.300.000	100,00

Sumber : Data Primer (Diolah), 2017

Biaya yang paling banyak dikeluarkan adalah untuk biji kopi, yaitu Rp.7.800.000/bulan. Jumlah biji kopi yang digunakan untuk memproduksi Bubuk Kopi adalah 260 kg/bulan. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku biji kopi/tahun adalah Rp.93.600.000 atau 53,70 (%) /tahun. Biaya yang paling sedikit dikeluarkan adalah garam yaitu Rp.25.000/bulan. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku garam /tahun adalah Rp.300.000 atau 0,17 (%) /tahun. Jumlah

total biaya yang dikeluarkan pertahun yaitu sejumlah Rp.174.300.000/tahun.

2) Biaya Tenaga Kerja

Usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris menggunakan 3 orang tenaga kerja dari lingkungan keluarga sendiri. Tenaga kerja yang dipekerjakan adalah tenaga kerja laki-laki. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan di usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional adalah sistem upah perproduksi, yaitu upah yang diberikan sesuai dengan hari kerja.

Tabel 6. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional Selama Satu Bulan.

No	Tugas	Jumlah (orang)	Upah/ produksi	Jumlah/ bulan	Jumlah/ tahun	Persentase (%)
1.	Menyangrai	2	60.000	1.560.000	18.720.000	66,66
2.	Menggiling	1	30.000	780.000	9.360.000	33,33
Jumlah				2.340.000	28,080.000	100,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

Gambaran mengenai biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Bapak Idris dalam satu bulan 26 kali produksi/ hari kerja dapat dilihat pada Tabel 9. Pada usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Bapak

Idris tenaga kerja tersebut hanya digunakan untuk menyangrai, dan menggiling.

3) Biaya Lain-Lain

Biaya lain-lain merupakan penampungan segala jenis biaya yang

tidak bisa diklasifikasikan ke biaya-biaya yang sudah ada. Hal ini dikarenakan biaya tersebut memiliki kriteria yang berbeda dengan biaya-biaya yang sudah ada seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga

Tabel 7. Biaya Lain-Lain pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional.

No	Nama	Jumlah/ Produksi	Harga @	Jumlah Total/Bulan	Jumlah Total/Tahun	Persentase (%)
1	Kayu	¹ / ₃ becak	100.000	2.600.000	31.200.000	76,92
2	Plastik	0,5 kg	30.000	780.000	9.360.000	23,08
				1.560.000	40.560.000	100,00

4) Total biaya variable

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Bapak Idris. Komponen biaya variabel terdiri dari Biji kopi, gula merah,

kerja maupun biaya tetap. Adapun biaya lain-lain dikeluarkan pada Usaha Pembuatan Bubuk kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris dapat dilihat pada Tabel 7.

gula pasir, susu, bubuk jagung, mentega, teh mawar, garam, fanili. Mengenai komponen-komponen biaya variabel pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional Bapak Idris dalam satu tahun dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini :

Tabel 8. Rata-rata Komponen Biaya Variabel pada usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional dalam satu tahun.

No	Komponen Biaya variabel	Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya bahan baku	174.300.000	71,74
2.	Biaya tenaga kerja	28,080.000	11,56
3.	Biaya lain-lain	40.560.000	16,70
Total biaya Variabel		242.940.000	100,00

Sumber : data primer (diolah), 2017

Biaya variabel merupakan biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh Bapak Idris untuk produksi Bubuk Kopi Secara Tradisional di Industri miliknya. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain. Keseluruhan jumlah untuk biaya bahan baku adalah Rp. 174.300.000 atau 71,74 (%) /tahun. Sedangkan untuk biaya tenaga kerja adalah 28,080.000 atau 11,56 (%) /tahun. Dan jumlah biaya lain-lain sebesar Rp. 40.560.000 atau 16,70 (%). Jadi , total biaya variabel adalah Rp. 242.940.000.

2. Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya tidak tetap (variabel Cost) pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional yang dikeluarkan dalam satu

tahun. Penjumlahan Biaya tersebut dapat dilihat sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = Rp.1.624.000 + Rp. 242.940.000$$

$$TC = Rp.244.564.000$$

Berdasarkan penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) di atas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan oleh Bapak Idris pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional dalam satu tahun adalah Rp.244.564.000.

3. Total Penerimaan (Pendapatan Kotor)

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pengolahan bahan baku biji kopi adalah Bubuk Kopi Secara Tradisional sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional

merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan Harga/produk. Gambar mengenai Penerimaan pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara

Tradisional dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Rata-rata Total Penerimaan pada Usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional dalam satu tahun.

No	Uraian	Produksi		Satuan	Hari kerja/ Bulan	Harga/ produk	Total/ Tahun
		Per hari	Per bulan				
1.	Bubuk Kopi Tradisional	25	650	Kg	26	35.000	273.000.000
Total Penerimaan							273.000.000

Sumber : data Primer (diolah), 2017

Berdasarkan Tabel 9, dapat dilihat bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional Bapak Idris adalah Rp.273.000.000. Rata-rata penerimaan ini diperoleh dari harga penjualan Rp.35.000/Kg yang dikalikan dengan jumlah produk pertahun, yaitu $7800 \times \text{Rp.}35.000$, maka diperoleh hasil Rp.273.000.000. Usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional melakukan proses produksi 1 hari 1 kali Produksi, dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 25 Kg Bubuk Kopi Secara Tradisional. Dengan kata lain, usaha tersebut

melakukan kegiatan produksi 26 kali dalam satu bulan.

4. Total Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional dapat dilihat pada Tabel 10 berikut ini :

Tabel 10. Rata-rata Keuntungan pada usaha Pembuatan Bubuk Kopi Secara Tradisional dalam satu tahun Produksi

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan (TR)	Rp. 273.000.000.
2.	Total Biaya (TC)	Rp. 244.564.000.
Keuntungan Dalam Satu tahun (TR-TC)		Rp. 28.436.000.

Sumber : data Primer (diolah), 2017

Dari Tabel 10 dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris sebesar Rp.28.436.000/tahun. Nilai keuntungan ini diperoleh dari hasil pengurangan antara total pendapatan dengan total biaya

menggambarkan pendapatan usahatani yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan.

5. Analisis Kelayakan

1) Break Event Point (BEP)

Break event point adalah titik impas Break Event Point adalah impas yaitu suatu komoditi yang

a. BEP Produksi

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Satuan Jual Produk}}$$

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp.}244.564.000}{\text{Rp.}35.000}$$

$$\text{BEP} = 6.987 \text{ Kg}$$

Jumlah produksi dalam satu tahun adalah 7.800 Kg, sementara BEP Produksi

6.987 Kg. maka dapat disimpulkan bahwa Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional layak untuk diusahakan.

b. BEP Harga

BEP harga adalah hitungan berapa minimal rupiah harga produk yang harus ditawarkan (dipatok) agar modal sebagai biaya produksi dapat dikembalikan.

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{jumlah produksi}}$$

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp.244.564.000}}{7.800}$$

$$\text{BEP} = \text{Rp. 31.354/ Kg}$$

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa minimal harga yang bisa ditawarkan untuk penjualan Bubuk Kopi Secara Tradisional /buah adalah Rp. 31.354. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.35.000. ini berarti harga jual produk >BEP harga, maka usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional layak diusahakan.

2) (R/C Rasio)

Analisa imbalan antara total penerimaan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai R/C > 1 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan, karena besarnya penerimaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan, begitu juga sebaliknya. Perhitungan hasil analisa penerimaan atas biaya (R/C) dapat dilihat sebagai berikut :

$$\text{R/C} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{R/C} = \frac{273.000.000}{244.564.000}$$

$$\text{R/C} = 1,12$$

R/C merupakan nilai perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Total penerimaan yang diperoleh oleh Bapak Idris pada usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional adalah sebesar Rp.273.000.000, dan total biaya sebesar Rp. 244.564.000. Berdasarkan uraian di

atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari 1, yaitu memiliki angka perbandingan 1,22 atau 1,12.> 1. Berdasarkan kriteria R/C ratio, yakni Jika R/C > 1, maka usaha tersebut layak diusahakan.

3) B/C Ratio

Analisa imbalan antara total keuntungan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai B/C > 0 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan. Perhitungan hasil analisa penerimaan atas biaya (R/C) dapat dilihat sebagai berikut :

$$\text{B/C} = \frac{\text{Total Keuntungan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{B/C} = \frac{28.436.000}{244.564.000}$$

$$\text{B/C} = 0,12$$

B/C merupakan nilai perbandingan antara jumlah pendapatan dengan total biaya. Jumlah pendapatan yang diterima oleh Bapak Idris pada usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional adalah sebesar Rp. 28.436.000, dan total biaya sebesar Rp. 244.564.000. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan jumlah pendapatan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari 0, yaitu memiliki angka perbandingan 0,12 atau 0,12 > 0. Berdasarkan kriteria B/C ratio, yakni Jika B/C > 0, maka usaha tersebut layak diusahakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional di Industri milik Bapak Idris di atas penulis menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata penerimaan pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris adalah Rp.273.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 244.564.000. /tahun. Biaya produksi tersebut terdiri dari biaya tetap sebesar Rp.1.624.000 dan biaya variabel sebesar Rp. 242.940.000. Dari hasil analisa data, didapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris sebesar Rp. 28.436.000/tahun.
2. Hasil perhitungan Break Even Point (BEP) menunjukkan bahwa untuk memperoleh posisi usaha pada titik impas maka, Usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional milik Bapak Idris harus menetapkan minimal jumlah produk yang dihasilkan adalah sebanyak 6.987 Kg/tahun dengan harga Jual Rp. 31.354 kg. Nilai BEP produksi dan BEP harga > jumlah produksi/tahun dan harga jual/Kg, yakni 7.800 dengan harga jual Rp.35.000/Kg. Jumlah tersebut lebih besar dari BEP produk dan BEP harga atau titik impas, maka usaha tersebut layak diusahakan.
3. Berdasarkan perhitungan kelayakan usaha (R/C), yaitu perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 1,12 atau $1,12 > 1$, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Bubuk Kopi Secara Tradisional ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

Agista Herdini Putri, 2013. Analisis Kelayakan Finansial dan Strategi

Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Robusta KSU Buah Ketakasi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Jawa Barat

Atmawinata, O., Srimulato, Widyotomo, S., & Yusianto, Teknik Pengolahan Biji kakau Segar Secara Mekanis Untuk Mempersingkat Waktu Fermentasi dan Menurunkan Keasaman Biji, Pelita Perkebunan. Jakarta.

Armanto *Witjaksono*, 2006. Akuntansi Biaya. Graha Ilmu : Yogyakarta

Bustami, Bastian dan Nurlela. 2009. Akuntansi Biaya. Edisi Pertama. Jakarta. Penerbit : Mitra Wacana Media.

Krista, 2006. *Akuntansi Biaya*, diterjemahkan oleh. Carter, William K dan Milton F. Usry, Edisi Ketiga Belas, *Buku 1*, Penerbit Salemba Empat

Firdaus, Muhammad.2008. Manajemen Agribisnis. Jakarta: Bumi Aksara.

Firman. 2011. Analisa Kopi. Jakarta.

Fithria Novianti, Febtri Wijayanti dan Carolina, 2016. Analisis Usaha Pengolahan Kopi Jahe Skala Mikro Studi Kasus: Unit Kopi Rakyat di Desa Tubun, Kecamatan Wewewa Tengah, Sumba Barat Daya

Hanafy, Mamduh M., 2010. Manajemen Keuangan. Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE.

Harahap, 2007, Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan, edisi Pertama, cetakan ketiga,. Penerbit : Raja Grafindo Persada, Jakarta.

M. Arryan Hanafi T, H.Hasman Hasyim, Yusak Maryunianta (2010) Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Tepung Mocaf (Studi Kasus: Desa Baja Ronggi, Kec Dolok Masihul, Kab Serdang Bedagai). Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara ; Medan

- Mulyadi. 2006. Akuntansi Biaya, STIE YKPN, Jakarta.
- Mulyadi, 2009. Akuntansi Biaya, Edisi ke-5 cetakan kesembilan, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Prasetyo, D. 2009. Analisis Pengaruh Produktivitas Sumber Daya Manusia Terhadap Produksi dan Mutu Kopi Bubuk Skala Skala Kecil. Universitas Bandar Lampung. Lampung.
- Ridwansyah, S.T.P. 2003. Pengolahan Kopi. Penerbit: Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sadono Sukirno, 2006. Ekonomi Pembangunan Proses masalah dan Dasar Kebijakan, cetakan ketiga, Penerbit Kencana, Jakarta.
- Setyani, S. 2002. Teknologi Pengolahan kopi. Buku Ajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 60 hlm.
- Susilowati, S.H. 2008. Dampak Kebijakan Ekonomi di Sektor Agroindustri terhadap Distribusi Pendapatan dan Kemiskinan di Indonesia. Disertasi Doktor Tidak Dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekartawi, 2006. Analisa Usaha Tani. Penerbit Salemba Empat, Jakarta
- Weygandt, J. J., & Warfield, T. D, 2011. *Intermediate. Accounting Volume 1 IFRS Edition*. United States of America : Wiley.
- Soekartawi. 2006. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Sofyan, Iban. 2006. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi Kedua. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Subagyo. 2007. Statistik Induktif. Yogyakarta: BPFEUGM.
- Sugiaro. 2010. *Ekonomi Mikro Suatu Pendekatan Praktis*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Surya. 2008. Analisis Pendapatan Usaha Tani. <http://www.blogspot>. Diakses [tanggal 25 April 2016].