

ANALISIS PENDAPATAN ROTI KACANG DI DESA GEULUMPANG PAYONGKECAMATAN JEUMPA KABUPATEN BIREUEN

Asnidar

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha Roti Kacang milik bapak Hasbi di Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen, yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan roti kacang di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis pendapatan kotor (penerimaan), pendapatan bersih (keuntungan) dan Analisis pendapatan *R/C (Revenue Cost) Ratio*. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh Bapak Hasbi untuk menjalankan usaha Roti Kacang di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen Propinsi Aceh yaitu sebesar Rp.2.169.959 dalam sekali proses produksi dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.2.700.000 dalam satu kali proses produksi. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha Roti Kacang yang dijalankan oleh Hasbi menguntungkan, dengan total keuntungan (pendapatan bersih) sebesar Rp.530.041 dalam satu kali proses produksi. Selanjutnya dari hasil analisis *R/C* rasio diperoleh nilai $R/C > 1,24$ sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Kacang Bapak Hasbi layak untuk dijalankan.

Kata kunci : Pendapatan, Usaha Roti Kacang

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 2006).

Pada era globalisasi kue membuat dunia kuliner Indonesia terus bergerak dan

berkembang. Berbagai nuansa kuliner terus bermunculan mengikuti perkembangan zaman. Salah satu tandanya adalah dengan bermunculannya berbagai macam restoran, kafe dan toko-toko kue atau roti. Sebagian besar makanan berasal dari luar negeri khususnya dari Negara barat. Roti dan makanan tradisional memang memiliki cita rasa yang berbeda jika dibandingkan dengan makanan luar negeri. Meskipun masakan luar negeri sangat diminati di Indonesia, namun kue, roti dan masakan tradisional telah mendapat tempat tersendiri di hati masyarakat Indonesia.

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri,

misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan.

Kabupaten Bireuen merupakan sebuah Kabupaten yang mayoritas masyarakatnya sebagai petani dan pedagang yang tersebar diseluruh kota dan pelosok. Masyarakat lebih menikmati pendapatan dengan membuka peluang usaha-usaha milik pribadi mulai dari industri rumah tangga sampai industri perfabrikan. Kabupaten Bireuen terbagi dalam 17 Kecamatan, yang masing-masing kecamatan tersebut memiliki industri rumah tangga yang telah lama berjalan.

Beberapa tahun terakhir industri rumah tangga di Kabupaten Bireuen terus meningkat, pada tahun 2010 terhitung 2902 unit usaha, tahun 2011 sedikit meningkat menjadi 3065 unit, tahun 2012 bertambah menjadi 3143 unit, data terakhir pada tahun 2013 sudah terdaftar sebanyak 3195 unit. Data ini menunjukkan bahwa setiap tahun industri di Kabupaten Bireuen terus bertambah. Hal ini menunjukkan bahwa industri rumah tangga terus berkembang di Kabupaten Bireuen. (Disperindag Kabupaten Bireuen, 2015)

Salah satu produk olahan pada industri rumahan tersebut adalah Roti kacang. Roti kacang ini diproduksi di home industri Milik Bapak Hasbi, warga Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen. Usaha tersebut mulai berdiri sejak tahun 1992 yang terdiri dari 8 (Delapan) orang pekerja.

Berdasarkan data penjualan roti kacang dari bulan Juli 2016 sampai September 2017 terlihat bahwa rata-rata jumlah penjualan hampir sama tiap bulannya yaitu sebanyak 9.000 kotak, hanya dibulan Juli 2016, April 2017 dan Mei 2017

yang jumlah penjualannya berbeda yaitu sebanyak 6.000 kotak. Ini menunjukkan bahwa usaha roti kacang Bapak Hasbi berada dalam kondisi prima dengan produksi yang selalu kontinu.

Namun demikian, seiring berjalannya waktu dan berkembangnya bisnis, semakin banyak pula kendala yang dihadapi dalam mengembangkan usaha ini, terutama di segi bahan baku, munculnya usaha yang sama sehingga harus mampu bersaing secara sehat. Pada saat musim buah melimpah, seperti musim buah rambutan, langsung, dan durian. Akibat hal tersebut terjadilah perubahan selera konsumen sehingga permintaan akan roti kacang menurun yang berdampak pada pendapatan usaha Roti Kacang.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian Ilmiah tentang *“Analisis pendapatan Roti Kacang Di Gampong Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen.*

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan dari penelitian tersebut yaitu Berapa pendapatan usaha Roti Kacang di Gampong Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen ?

Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan usaha Roti Kacang di Gampong Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Gampong Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. Objek dalam penelitian ini adalah home industri milik Bapak hasbi. Peneliti memilih lokasi ini karena produk yang dihasilkan sangat dikenal, khususnya

masyarakat Jeumpa. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Agustus sampai bulan Oktober 2017.

Jenis Dan Sumber Data

Jenis Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, dengan jenis data sebagai berikut :

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari lapangan melalui wawancara dengan responden menggunakan kuisioner dan pengamatan (observasi) langsung di lapangan.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi-instansi terkait dengan masalah dan obyek yang diteliti.

Sumber Data

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap berbagai kegiatan dan keadaan di lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian.
2. Wawancara, yaitu mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuisioner kepada pihak terkait yang berkaitan dengan penelitian.

Metode Analisa Data

Data yang dikumpulkan dilapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan keuntungan.

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Untuk menghitung biaya produksi digunakan rumus sebagai berikut (Suharnoe, 2001).

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

- TC : Biaya Total
FC : Biaya Tetap
VC : Biaya Variabel

2. Pendapatan Kotor

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh Suatu Usaha dari aktivitasnya. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut (Selmi, 2001).

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

- TR = *Total Revenue*
P = *Price*
Q = *Quantity*

3. Pendapatan Bersih

Keuntungan merupakan kondisi dimana terjadinya peningkatan kekayaan seorang investor sebagai hasil penanam modalnya, setelah dikurangi biaya-biaya yang berhubungan dengan penanaman modal tersebut (termasuk di dalamnya, biaya kesempatan). Untuk menghitung keuntungan usaha digunakan rumus sebagai berikut (Hastuti dan Rahim, 2008).

$$\Pi = TR - TC$$

Keuntungan = Keuntungan Kotor - Biaya Operasional Setiap Bulan

4. Revenue/Cost Ratio

Revenue /Cost Ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi,2006).

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{\text{Total Penerimaan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

kriteria :

- R/C > 1 : Usaha menguntungkan
R/C = 1 : Usaha impas
R/C < 1 : Usaha rugi

5. Break Even Point atau BEP

Break Even point atau BEP adalah suatu analisis untuk menentukan dan

mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan / profit. Berikut rumus untuk menghitung BEP (Soekartawi, 2006).

$$\begin{aligned} \text{Break event (BEP) Produksi (Kg)} \\ &= \frac{\text{TotalBiaya (Rp)}}{\text{HargaJual (Rp)}} \\ \text{Break event (BEP) Harga (Rp)} &= \frac{\text{TotalBiaya (Rp)}}{\text{Jumlah hProduksi (Rp)}} \end{aligned}$$

6. Benefit Cost (B/C) Ratio

Kelayakan usaha dapat juga dihitung dengan membandingkan keuntungan atau pendapatan bersih dengan total biaya produksi. Pernyataan tersebut dapat dituliskan dengan rumus sebagai berikut (Soekarti, 2003) :

$$\text{Kelayakanusaha} = \frac{B}{C}$$

Keterangan

B = Benefit atau pendapatan usaha Roti Kacang

C = Cost atau total biaya produksi Roti Kacang

Criteria

B/C >0, maka usaha dikatakan untung atau layak untuk dijalankan

B/C <0, maka usaha dinyatakan rugi atau tidak layak untuk dijalankan

B/C =0, Maka usaha berada pada titik impas atau tidak memiliki laba dan tidak rugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi

Biaya Produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan alat dan biaya tidak tetap meliputi 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. Dalam melakukan proses produksi Roti Kacang

yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomi masing-masing peralatan. Biaya produksi yang dikeluarkan pada produksi pembuatan Roti Kacang milik Bapak Hasbi selama proses produksi berasal dari modal sendiri

Usaha produksi Roti Kacang Bapak Hasbi melakukan produksi dua hari sekali, dalam sekali proses produksi mencapai 30 Kg kacang, 50 kg tepung dan 30 Kg gula, menghasilkan 600 Bungkus Roti Kacang. Biaya produksi Roti kacang untuk memproduksi terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*).

Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap Merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang terdiri dari beberapa faktor tergantung pada jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya yang juga berlaku pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi dalam penelitian ini

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan. Biaya tidak tetap dalam proses produksi meliputi biaya yang digunakan untuk pembelian bahan baku (kacang, tepung, minyak goreng, margarine, garam, gula, kotak, kertas merek), tenaga kerja dan bahan baku penunjang

Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya peralatan, biaya penyusutan peralatan, dan biaya lainnya. Lahan dan bangunan yang menjadi tempat usaha produksi Roti kacang milik pribadi. Biaya penyusutan pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi dapat dilihat jelas pada tabel 5 berikut ini :

Tabel 5. Rata-rata Biaya Tetap Pada Usaha Produksi Roti Kacang Milik Bapak Hasbi Di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Harga (Satuan)	Total Harga (Rp)	Penyusutan/sekali Produksi
1	Bangunan	1	15	4.000.000	4.000.000	1.461
2	Mesin Giling	1	5	4.000.000	4.000.000	4.383
3	Ember	2	1	35.000	70.000	191
4	Baskom	6	1	15.000	90.000	82
5	Kuali	2	5	300.000	600.000	328
6	Centong	2	3	20.000	40.000	54
7	Loyang	150	5	30.000	4.500.000	32
8	Oven	5	7	3.000.000	15.000.000	2.348
9	Tabung Gas	10	7	120.000	1.200.000	93
10	Kompore	4	3	300.000	1.200.000	547
11	Meja	3	3	500.000	1.500.000	913
12	Kursi	10	3	20.000	200.000	36
13	Klip	4	1	15.000	60.000	82
14	Keranjang	12	3	30.000	360.000	54
15	Panci	1	5	300.000	300.000	328
16	Kuas	2	1	5.000	10.000	27
Total Biaya Produksi Roti Kacang						10.959

Sumber : Data Primer (Diolah), 2017

Bangunan, memiliki umur ekonomis paling tinggi diantara yang lainnya, karena memiliki daya tahan yang paling lama dan tidak mudah rusak dengan harga Rp 4.000.000 / unit. Dan Kuasyang memiliki umur ekonomis paling rendah disebabkan daya tahan yang cukup singkat karena mengalami kerusakan paling cepat diantara yang lain dengan harga 5000/ unit.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi terdiri dari tepung, gula dan kacang yang menjadi bahan baku utama dalam proses pembuatan Roti Kacang dan bahan penunjang terdiri dari garam, gula, minyak, margarine, kotak, telur, pewarna makanan, dan listrik. Gambaran mengenai bahan baku pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi selama satu kali proses produksi

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Produksi Roti Kacang Bapak Hasbi Selama Satu Kali Proses Produksi

No	Bahan Baku	Satuan	Jumlah	Harga	Total Harga
1	Tepung	Kg	50	7.000	350.000
2	Kacang	Kg	30	20.000	600.000
3	Gula	Kg	30	10.000	300.000
4	Garam	Kg	1	10.000	10.000
5	Minyak Goreng	Kg	10	10.000	100.000
6	Margarin	Kg	4	13.000	52.000
7	Klip	Kotak	10	1000	10.000
8	Pewarna Makanan	Kotak	1	10.000	10.000
9	Kotak Plastik	Helai	600	250	150.000
10	Kertas merek	Helai	600	20	12.000
11	Listrik	Rupiah		5.000	5.000
12	Gas	Unit	10	16.000	160.000
Total Biaya Bahan Baku					1.759.000

Sumber : Data diolah, 2017

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa tepung, kacang dan gula adalah bahan baku utama yang paling banyak digunakan dalam satu kali proses produksi, yaitu dibutuhkan 50 Kg tepung dengan total harga Rp 350.000. kacang 30 Kg dengan total harga 600.000. Gula 30 Kg dengan total harga 300.000 Yang paling sedikit pemakaian dalam satu kali proses produksi Roti Kacang adalah pewarna makanan sebanyak 1 kotak dengan total harga yaitu Rp 10.000.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia dalam kegiatan usaha proses produksi Kue Kacang Merah milik Bapak

Hasbi menggunakan 8 orang tenaga kerja, dengan tenaga kerja yang dipekerjakan adalah tenaga kerja perempuan dan laki-laki. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan pada usaha produksi Roti Kacang Bapak Hasbi adalah sistem upah harian, yaitu upah yang diberikan setiap hari kerja. Pada usaha produksi Roti Kacang tenaga kerja tersebut hanya digunakan untuk mempersiapkan bahan baku, mencuci, merebus, menggiling, memanggang dan mengemas. Gambaran mengenai biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7. Rata-rata Penggunaan Dan Upah Tenaga Kerja Pada Usaha Produksi Roti Kacang Milik Bapak Hasbi Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Nama	Tugas	Upah
1	Hasbi	-Menyiapkan Bahan Baku	50.000
2	Salma	-Menyediakan bahan baku	50.000
3	Darwati	-Membuat Roti -Merebus Kacang	50.000
4	Masyitah	-Membuat Roti -Pengadonan Tepung	50.000
5	Marlia	Membuat Roti -Penggilingan kacang	50.000
6	Fadhilah	-Membuat roti	50.000
7	Lisa	-Memanggang	50.000
8	Safrina	-Membuat Roti Mengemas	50.000
Jumlah			400.000

Sumber :Data Primer (Diolah) 2017

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi adalah sebesar Rp 400.000 tenaga kerja berjumlah 8 orang dengan upah harian adalah Rp 50.000.

Total Biaya Variabel

Total biaya merupakan penjumlahan dari komponen-

komponenbiaya Variabel yang digunakan dalam usaha Roti Kacang. Komponen biaya variable yang dikeluarkan terdiri dari biaya kacang,biaya tepung, biaya minyak goreng, biaya gula, biaya garam, biaya pewarna makanan, biaya listrik, biaya biaya tenaga kerja. Mengenai komponen-komponen biaya variable pada usaha produksi Roti Kacang Bapak hasbi dalam satu kali prosesproduksi dapt dilihat pada tabel 8 berikut ini

Tabel 8. Rata-rata Komponen Biaya Variable Pada Usaha Produksi Roti Kacang Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Komponen Biaya Variabel	Biaya (Rp)	Persentase%
1	Biaya Bahan Baku	1.759.000	81.47
2	Biaya Tenaga Kerja	400.000	18.52
Total Biaya Variabel		2.159.000	100%

Sumber : Data Primer (Diolah), 2017

Berdasarkan tabel 7 diatas penggunaan total biaya variable pada usaha roti kacang milik Bapak Hasbi di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen sebesar Rp. 2.159.000.

Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*) pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi yang dikeluarkan dalam sekali proses produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha produksi Roti Kacang milik Bapak hasbi terdiri dari

penyusutan peralatan, sedangkan biaya tetap terdiri dari biaya kacang, tepung, margarine, minyak goreng, gula, garam, kot, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain

Biaya tetap (*fixed cost*) yang dikeluarkan pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi adalah sebesar Rp 10.959 dan biaya tidak tetap dikeluarkan sebesar Rp 2.159.000 Total biaya tetap dan biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi adalah sebesar Rp 2.169.959 Mengenai biaya total yang dikeluarkan pada usaha produksi roti kacang milik Bapak Hasbi dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel : 9. Rata-rata Biaya Total Pada Usaha Produksi Roti Kacang Milik Bapak Hasbi Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	10.959
2	Biaya Tidak Tetap	2.159.000
Total Biaya		2.169.959

Sumber : Data diolah, 2017

Penerimaan (*Benefit*)

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha Produksi Roti Kacang adalah Roti Kacang sebagai produk utama. Dalam saluran pemasaran yang dilakukan pada usaha produksi Roti Kacang adalah sebagian hasil produksinya ada yang diantar ke tempat lokasi yang sudah

menjadi langganan, dan sebagian agen datang mengambil sendiri ketempat produksi, dan ada juga didistribusikan ke wilayah Bireuen-Samalanga dan Bireuen-Geregok. Gambaran mengenai penerimaan pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini :

Tabel 10. Rata-rata Penerimaan Pada Usaha Produksi Roti Kacang Milik Bapak Hasbi Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah/hari	Satuan	Harga	Total
1	Roti Kacang	600	Bungkus	4500	2.700.000
Total penerimaan satu kali proses produksi					2.700.000

Sumber : Data Primer (Diolah) 2017

Berdasarkan tabel di atas penerimaan yang didapat dalam per satu kali produksi adalah Rp 2.700.000 Jumlah produksi 600 bungkus untuk per satu kali proses produksi dengan harga jual 4.500 / bungkus.

Keuntungan (*Net Benefit*)

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha produksi Roti Kacang untuk mengetahui besarnya perbandingan keuntungan yang dihasilkan dari usaha produksi tersebut. Besar kecilnya keuntungan diperoleh dari usaha produksi Roti Kacang sangat dipengaruhi oleh tinggi dan rendahnya

hasil produksi yang didukung oleh ketersediaan kacang , Tepung, Gula yang mencukupi.

Pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.2.169.959 dan total penerimaan sebesar Rp 2.700.000. Keuntungan yang diperoleh pada usaha produksi Roti Kacang merupakan pengurangan dari total penerimaan (*input*) sebesar Rp.2.700.000 dikurangi dengan biaya total (*Output*) sebesar Rp.2.169.959 adalah Rp.530.041 Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini :

Tabel 11. Rata-rata Keuntungan Pada Usaha Produksi Roti Kacang Milik Bapak Hasbi Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah(Rp)
1	Penerimaan	2.700.000
2	Total Biaya	2.169.959
Total keuntungan dalam satu kali proses produksi (Rp)		530.041

Sumber : Data diolah, 2017

Kelayakan Usaha Produksi Roti Kacang

R/C Ratio

Ada beberapa kriteria dalam menilai kelayakan suatu usaha produksi Roti kacang dengan menggunakan R/C Ratio, yaitu:

- 1) Apabila R/C Ratio < 1, maka usaha tidak layak untuk dikembangkan
- 2) Apabila R/C Ratio > 1, maka usaha layak untuk dikembangkan
- 3) Apabila R/C Ratio = 1, maka usaha nirlaba (seimbang)

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Revenue (Pendapatan)}}{\text{Cost (Biaya)}}$$

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Rp. 2.700.000}}{\text{Rp.2.169.959}}$$

$$R/C \text{ Ratio} = 1.24$$

Jadi, berdasarkan perhitungan R/C Ratio yang didapat yaitu 1.24 Maka dengan ini usaha produksi Roti kacang layak untuk diusahakan dan dikembangkan, angka tersebut Artinya setiap Rp.1 (*satu rupiah*) yang dikeluarkan untuk usaha produksi Roti Kacang mendapatkan pendapatan Rp. 1,24 (*Satu koma dua puluh empat rupiah*).

BEP (*Break Event Point*)

BEP merupakan keadaan dimana pendapatan usaha mencapai titik impas, dimana pelaku usaha produksi Roti Kacang milik Bapak Hasbi memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

1) *BEP Harga*

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Rp.2.169.959}}{600}$$

$$\text{BEP Harga} = 3.616/\text{Bungkus}$$

Hal tersebut dapat dikatakan, jika kegiatan usaha produksi Roti Kacang yang dijalankan menjual produksi Roti Kacang dengan harga Rp.3.616/Bungkus. Maka usaha ini menguntungkan dan tidak rugi. Namun usaha produksi roti kacang milik Bapak Hasbi di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen menjual produk di atas BEP harga, maka dapat disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

BEP Produksi

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

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Rp.2.169.959}}{4.500}$$

$$\text{BEP Produksi} = 482$$

Hal tersebut dapat dikatakan, jika kegiatan usaha produksi Roti kacang di Desa Geulumpang Payongkecamatan Jeumpa kabupaten Bireuen. Usaha BapakHasbi yang dijalankan memproduksi Roti kacang sebanyak 600 bungkus dalam sekali proses produksi. Maka usaha produksi roti kacang menguntungkan dan tidak rugi. Namun apabila usaha produksi roti kacang memproduksi Roti Kacang di atas nilai BEP produksi yaitu 482bungkus dalam sekali proses produksi, maka dapat disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dan layak diusahakan.

Kelayakan Usaha Produksi Roti Kacang

B/C Ratio

Ada beberapa kriteria dalam menilai kelayakan suatu usaha produksi Roti kacang dengan menggunakan B/C Ratio, yaitu:

- 1) Apabila B/C Ratio < 0, maka usaha tidak layak untuk dikembangkan
- 2) Apabila B/C Ratio > 0, maka usaha layak untuk dikembangkan
- 3) Apabila B/C Ratio = 0, maka usaha nirlaba (seimbang)

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Benefit (Keuntungan)}}{\text{Cost (Biaya)}}$$

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Rp. 530.041}}{\text{Rp.2.169.959}}$$

$$\text{B/C Ratio} = 0.24$$

Jadi, berdasarkan perhitungan B/C Ratio yang didapat yaitu 0.24 Maka dengan ini usaha produksi Roti kacang layak untuk diusahakan dan dikembangkan, angka tersebut Artinya setiap Rp.1 (*satu rupiah*) yang dikeluarkan untuk usaha produksi Roti Kacang, maka akan mendapatkan Keuntungan 0,24 (*nol koma dua puluh empat*).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwapendapatan kotorusaha Roti Kacang milik Bapak Hasbi di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Kabupaten Bireuen adalah sebesar 2.700.000,-/produksi, sedangkan keuntungan atau pendapatan bersih yang diperoleh yaitu sebesar Rp 530.041,-/produksi.Dariperhitungan R/C Ratio diperoleh nilai 1.24, perhitungan BEP diperoleh BEP produksi 482 kotak dan BEP harga Rp.3.616/kotak, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Kacang milik Bapak Hasbi di Desa Geulumpang Payong Kecamatan Kabupaten Bireuen menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Kaparang (2014), *Analisis Keuntungan home industri*. Tomohon Utara
- Anonim. 2007. Farmakologi dan Terapi. edisi 5, Departemen Farmakologi Terapeutik, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.
- Hansen, D. R. dan Mowen, M. M. Alih bahasa oleh Fitriasari, D. 2006. *Akuntansi Manajerial* jilid 1. Jakarta: Penerbit Salemba Empa
- Harahap, 2009, *Akuntansi Islam*, Jakarta : Bumi Aksara
- Krista. 2006. Analisis Biaya dan Laba. Jakarta: Salemba Empat.
- Masyhuri, 2006. Strategi Pengembangan Desa Tertinggal, Jakarta : Organisasi Ekonomi Masyarakat Nelayan, PEP-LIPI.
- Munawir, 2008, *Pengertian ROI*, Cetakan kelima. Yogyakarta
- Nugraheni Retnaningsih (2013) dengan judul skripsi Analisis *Break Even Point* (BE P) dan Profitabilitas Usaha Roti Pada “Ganep Bakery”. Surakarta
- Nugroho. 2007. Perilaku Konsumen. Jakarta: PT. Kencana Prenada Media.
- Nurmedika A. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara*. Palu
- I, Edisi 16, Penerbit Erlangga, Jakarta
- Selmi. (2001). *Analisis Cash Flow Usahaternakan Fase Produksi di Kecamatan Rengas Dengklok Kabupaten Kerawang*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Subagyo. (2007). Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Suharnoe, B dan K. Amri (2001). *Beternak Itik Secara Intensif*. Cetakan ke-9. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sukirno, Sadono. 2006. Makro Ekonomi Modern. Raja Grafindo Pratama. Jakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisa Usaha Tani. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Witjaksono, Armanto, 2006, *Akuntansi Biaya*, edisi pertama, cetakan pertama, Penerbit : Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Zulkifli, 2007, *Manajemen Biaya*, edisi pertama, cetakan pertama, Penerbit : UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Rollin Niswonger, (2005), *Prinsip-prinsip Akuntansi (terjemahan)*, Alih Bahasa : Alfonsus Sirait, Jilid