

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA KUE KACANG HIJAU BAKPIA SABANG
DI GAMPONG SINGGAH MATA KECAMATAN BAKTIA BARAT
KABUPATEN ACEH UTARA**

Syahrul¹, Saiful Hurri²

¹Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: syahrul.10021995@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utara pada usaha kue kacang hijau bakpia, yang dilaksanakan pada bulan September 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan dan menganalisis kelayakan usaha kue kacang hijau bakpia di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utara. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, penerimaan, keuntungan, BEP, R/C Ratio dan B/C Ratio. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh adalah Rp. 229.070.667,-/tahun. Dari perhitungan nilai BEP, nilai R/C dan nilai B/C dapat disimpulkan bahwa usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utara layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Analisis Kelayakan, Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Kegiatan usaha yang umumnya banyak dilakukan oleh masyarakat dengan memanfaatkan potensi daerah adalah usaha pengolahan makanan. Usaha ini cocok untuk dilakukan oleh berbagai lapisan masyarakat yang ingin merintis usaha mandiri karena umumnya modal yang diperlukan relatif terjangkau. Selain itu, target pasar untuk hasil olahan makanan juga sangat luas, sehingga

mudah untuk membidik konsumen sesuai dengan produk yang dihasilkan (Mangunwidjaja dan Sailah, 2009).

Salah satu usaha yang dikategorikan dalam agroindustri pengolahan makanan yaitu usaha produksikue. Perkembangan jenis kue di Indonesia yang terus bertambah, membuka peluang bagi industri kue untuk berkembang. Hal ini terlihat semakin menjamurnya toko-toko yang menjual beraneka ragam jenis kue, dari toko kue yang berskala nasional maupun berskala lokal. Perkembangan usaha kue tersebut terus menjalar sampai ke setiap wilayah yang ada di Aceh bahkan menyebar ke seluruh pelosok desa.

Menurut Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM jumlah home industri skala kecil menengah yang beroperasi di Kabupaten Aceh Utara tahun 2016 dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Jumlah Home Industri Skala Kecil Menengah di Kabupaten Aceh Utara

No	Tahun	Jumlah UKM	Pertumbuhan (%)
1	2011	250	-
2	2012	275	10,00
3	2013	320	16,36
4	2014	370	15,63
5	2015	434	17,30
	Rata-rata	330	14,82

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM (2016)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa jumlah UKM industri pengolahan produk makanan di Kabupaten Aceh Utara setiap tahunnya selalu meningkat. Dari tahun 2011-2015 rata-rata jumlah UKM di Kabupaten Aceh Utara sebanyak 330 unit pertahunnya, dengan persentase pertumbuhan rata-rata sebesar 14,82% pertahunnya. Di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat terdapat salah satu industri yang memproduksi kue kacang hijau bakpia yaitu usaha milik Bapak Ishak yang telah dijalankan sejak tahun 2010. Proses pembuatan kue bakpia Bapak Ishak ini sama seperti pembuatan kue bakpia pada umumnya, yaitu dibuat dari campuran kacang hijau sebagai isinya yang dibalut dengan kulit dari tepung terigu yang dicetak bulat dan dipanggang. Produk kue kacang hijau bakpia yang ditawarkan dari Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat lebih unggul

dengan konsep inovasi produk bakpia sesuai dengan perubahan selera masyarakat dari waktu ke waktu, dan tetap mempertahankan konsep serta bahan baku yang asli dari resep klasik kuno bakpia yakni menggunakan isian kacang hijau.

Meskipun harga bahan baku utama dan bahan penunjang lainnya terus meningkat, namun usaha kue kacang hijau bakpia milik Bapak Ishak ini tetap bertahan sampai saat ini, bahkan usaha kue kacang hijau bakpia ini semakin lama semakin berkembang. Padahal awal mulanya, kue kacang hijau bakpia ini hanya dipasarkan di Gampong Singgah Mata dan di desa tetangga saja, namun lama kelamaan pemasarannya sudah sampai ke luar daerah. Adapun rincian jumlah produksi kue kacang hijau bakpia Bapak Ishak dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Produksi Kue Kacang Hijau Bakpia Bapak Ishak 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Bungkus)	Pertumbuhan (%)
1	2012	78.000	-
2	2013	87.360	12,00
3	2014	99.840	14,29
4	2015	109.200	9,38
5	2016	118.560	8,57
	Rata-rata	98.592	11,06

Sumber: Pemilik Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia (2017)

Berdasarkan data produksi kue kacang hijau bakpia Bapak Ishak terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat, dari 2012-2016 rata-rata

pertumbuhannya mencapai 11,06%, sehingga prospeknya sangat mendukung terhadap perkembangan produk tersebut. Namun demikian, kita

sadari bahwa seluruh usaha memang tidak lepas dari persoalan biaya. Suatu usaha tidak akan terlaksana apabila tidak ada sumber biaya yang mencukupi. Demikian pula halnya dalam usaha kue kacang hijau bakpia Bapak Ishak. Dalam mengembangkan usaha ini ada banyak kendala yang dihadapi, terutama dari segi biaya produksi, harga bahan baku yang terus meningkat, dan juga bahan baku kacang hijau harus didatangkan dari luar daerah. Sehingga sebelum melakukan suatu usaha, suatu analisa keuangan sangat dibutuhkan untuk mengetahui seberapa besar modal yang diperlukan untuk menjalankan usaha tersebut. Untuk itu perlu dilakukan kajian yang mendalam berkaitan dengan kelayakan dari usaha kue kacang hijau bakpia.

Dari latar belakang masalah yang telah penulis kemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian untuk mengetahui kelayakan usaha kue kacang hijau bakpia dengan judul penelitian “Analisis Kelayakan Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utara”

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utara pada usaha kue kacang hijau bakpia. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Gampong Singgah Mata merupakan salah satu daerah yang mempunyai usaha kue kacang hijau bakpia. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017.

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif deskriptif. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis biaya, penerimaan, keuntungan, *Break Event Point* (BEP), *R/C (Revenue Cost) Ratio* dan *B/C (Benefit Cost) Ratio*

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Biaya

a) Biaya Tetap Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha kue kacang hijau bakpia yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan. Pada usaha kue kacang hijau bakpia yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan.

Dari Tabel 4 terlihat bahwa biaya terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kue kacang hijau bakpia sabang adalah biaya untuk membuat bangunan yaitu sebesar Rp. 50.000.000,-, dengan penyusutan bangunan Rp. 2.000.000,-/tahun. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan adalah biaya untuk membeli gayung yaitu sebesar Rp. 20.000,- dengan penyusutan gayung Rp. 20.000,-/tahun. Jadi total biaya bangunan dan peralatan yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha kue kacang hijau bakpia adalah sebesar Rp. 99.280.000,-, dengan total biaya penyusutan sebesar Rp. 11.583.333,-/tahun.

Adapun komponen biaya penyusutan pada usaha kue kacang hijau bakpia dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabangper Tahun

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga RP	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/Tahun)
1	Bangunan	1	Unit	50.000.000	20	50.000.000	10.000.000	2.000.000
2	Mesin Kukur	1	Unit	1.500.000	5	1.500.000	200.000	260.000
3	Oven	4	Unit	6.000.000	5	24.000.000	4.000.000	4.000.000
4	Meja	2	Unit	2.000.000	3	4.000.000	1.000.000	1.000.000
5	Ampia	4	Unit	500.000	3	2.000.000	200.000	600.000
6	Mixer Besar	2	Unit	6.000.000	5	12.000.000	2.000.000	2.000.000
7	Wadah adonan	4	Unit	20.000	1	80.000	0	80.000
8	Loyang kue	100	Unit	20.000	2	2.000.000	0	1.000.000
9	Pisau	4	Unit	25.000	3	100.000	0	33.333
10	Timbangan besar	1	Unit	1.500.000	10	1.500.000	200.000	130.000
11	Timbangan kecil	1	Unit	150.000	5	150.000	0	30.000
12	Heather	5	Unit	8.000	1	40.000	0	40.000
13	Ember	2	Unit	30.000	1	60.000	0	60.000
14	Gayung	4	Unit	5.000	1	20.000	0	20.000
15	Sendok	1	Lusin	30.000	1	30.000	0	30.000
16	Tabung gas	6	Unit	300.000	5	1.800.000	300.000	300.000
Jumlah						99.280.000		11.583.333

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

b) Biaya Variabel Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah

produksi. Biaya variabel pada usaha kue kacang hijau bakpia meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan lain-lain.

Tabel 5. Total Biaya Variabel Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabangper Tahun

No	Uraian	Volume	Satuan	Iarga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)	Total (Rp/Tahun)	Persentase (%)
Biaya Bahan Baku								
1	Tepung terigu	2	Sak	190.000	380.000	9.880.000	118.560.000	18,73
2	Kacang hijau	20	Kg	12.000	240.000	6.240.000	74.880.000	11,83
3	Gula pasir	10	Kg	12.000	120.000	3.120.000	37.440.000	5,92
4	Gula merah	10	Kg	8.000	80.000	2.080.000	24.960.000	3,94
5	Garam	0,5	Kg	10.000	5.000	130.000	1.560.000	0,25
6	Mentega	8	Kg	14.000	112.000	2.912.000	34.944.000	5,52
7	Telur	4	Papan	35.000	140.000	3.640.000	43.680.000	6,90
8	Kelapa (santan)	20	Batok	2.000	40.000	1.040.000	12.480.000	1,97
9	Vanili	15	Saset	250	3.750	97.500	1.170.000	0,18
Total					1.120.750	29.139.500	349.674.000	55,25
Biaya Pekerja								
1	Pengelola	1	Orang	-	-	3.000.000	36.000.000	5,69
2	Pengaduk adonan, pencetak dan pengopen	6	Orang	80.000	480.000	12.480.000	149.760.000	23,66
Total					480.000	15.480.000	185.760.000	29,35
Biaya Lain-lain								
1	Listrik	1	Bulan	300.000	11.538	300.000	3.600.000	0,57
2	Gas tabung besar	12	Tabung /Bulan	140.000	140.000	3.640.000	43.680.000	6,90
3	Anak Heater	1	Kotak	1.000	1.000	26.000	312.000	0,05
4	Wadah Kemasan	4	Pack	40.000	160.000	4.160.000	49.920.000	7,89
Total					312.538	8.126.000	97.512.000	15,41
Total Biaya Variabel					1.913.288	52.745.500	632.946.000	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Biaya selama 12 bulan dalam satu tahun pada tahun 2017 rata-rata adalah sama. Untuk total biaya variabel berdasarkan Tabel 4 adalah sebesar Rp. 1.913.288,-/produksi. Dalam sebulan Bapak Ishak melakukan produksi setiap hari kecuali hari minggu, jadi dalam sebulan total hari produksi adalah sebanyak 26 kali, sehingga menghabiskan biaya variabel sebesar Rp. 52.745.500,-/bulan atau Rp. 632.946.000,-/tahun.

Dari Tabel di atas juga terlihat bahwa biaya variabel terbesar yang dikeluarkan Bapak Ishak untuk menjalankan usaha kue kacang hijau bakpia sabang adalah biaya untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 29.139.500,-/bulan, dikarenakan jumlah bahan baku yang digunakan tiap bulannya rata-rata hampir sama, jadi dalam setahun Bapak Ishak mengeluarkan biaya untuk bahan baku sebesar Rp. 349.674.000,-/tahun, dengan persentase 55,25% dari total biaya variabel.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan Bapak Ishak untuk menjalankan usaha kue kacang hijau bakpia sabang adalah biaya untuk menggaji pekerja sebesar Rp. 15.480.000,-/bulan atau Rp. 185.760.000,-/tahun, dengan persentase 29,35% dari total biaya variabel. Pembayaran gaji dilakukan

dengan sistem gaji harian (perproduksi), kecuali pengelola yaitu Bapak Ishak sendiri, dengan perkiraan gajisebesar Rp. 3.000.000,-/bulan. Adapun jumlah pekerja dibidang pengaduk adonan, pencetak dan pengopen perproduksinyarata-rata sebanyak 6 orang, maka masing-masing mendapatkan gaji sebesar Rp. 80.000,-/produksi.

Selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan Bapak Ishak untuk menjalankan usaha kue kacang hijau bakpia sabang adalah biaya lain-lain. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan oleh Bapak Ishak yaitu sebesar Rp. 8.126.000,-/bulan atau Rp. 97.512.000,-/tahun, dengan persentase 15,41% dari total biaya variabel.

c) Total Biaya Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Uraian mengenai biaya tetap dan biaya variabel pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya. Adapun total biaya dari usaha tersebut dapat dilihat pada Tabel berikut ini.

Tabel 6. Total Biaya Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang per Tahun

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Tahun)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	11.583.333	1,80
2	Biaya variabel	632.946.000	98,20
Total biaya		644.529.333	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Berdasarkan Tabel di atas menunjukkan bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak adalah sebesar Rp. 644.529.333,-/tahun. Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan usaha kue kacang hijau bakpia adalah sebesar Rp. 11.583.333,-/tahun, dengan persentase 1,80% dari total keseluruhan

biaya. Sedangkan total biaya variabel adalah sebesar Rp. 632.946.000,-/tahun, dengan persentase 98,20% dari total keseluruhan biaya.

2. Total Penerimaan

Penerimaan usaha yaitu jumlah nilai rupiah yang diperhitungkan dari seluruh produk yang terjual. Dengan kata

lain penerimaan usaha merupakan hasil perkalian antara jumlah produk dengan harga. Adapun total penerimaan

(pendapatan kotor) pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang secara rinci dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 7. Total Penerimaan Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang per Tahun

No	Jenis	Volume /Produksi (Bungkus)	Volume /Bulan (Bungkus)	Volume /Tahun (Bungkus)	Harga (Rp/Bungkus)	Total (Rp/Tahun)
1	Kue kacang hijau bakpia sabang	400	10.400	124.800	7.000	873.600.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Tabel di atas menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi jumlah kue kacang hijau bakpia yang dihasilkan sebanyak 400 bungkus, karena dalam sebulan Bapak Ishak melakukan produksi sebanyak 26 kali, maka jumlah kue kacang hijau bakpia yang dihasilkan sebanyak 10.400 bungkus/bulan atau 124.800 bungkus/tahun. Jadi dengan harga jual Rp.7.000,-/bungkus, maka total penerimaan (pendapatan kotor) yang diperoleh usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak adalah sebesar Rp. 873.600.000,-/tahun.

3. Total Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang. Untuk melihat perbandingan keuntungan yang diperoleh usaha kue kacang hijau bakpia sabang sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi dan didukung oleh tingkat harga jual produk itu sendiri. Keuntungan yang diperoleh pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 8. Keuntungan Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang per Tahun

No	Uraian	Jumlah (Rp/Tahun)
1	Total Penerimaan	873.600.000
2	Total Biaya	644.529.333
	Keuntungan	229.070.667

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang adalah sebesar Rp. 644.529.333,-/tahun. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 873.600.000,-/tahun. Jadi total keuntungan yang diperoleh usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak adalah sebesar Rp. 229.070.667,-/tahun.

menggambarkan keuntungan usaha yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan, dengan kata lain keadaan dimana kondisi usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Perhitungan BEP pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang ini ditinjau berdasarkan harga jual (BEP harga) dan volume produksi (BEP produksi).

4. Analisis Kelayakan Usaha

a) Break Event Point (BEP)

Break Event Point adalah titik impas yaitu suatu keadaan yang

1. BEP Produksi

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

$$BEP = \frac{\text{Rp. 644.529.333}}{\text{Rp 7.000}}$$

BEP = 92.076 bungkus

Berdasarkan hasil di atas diketahui bahwa BEP produksi 92.076 bungkus, maksudnya bahwa minimal jumlah produksi impas yang harus dihasilkan dalam setahun adalah 92.076 bungkus. Sementara jumlah produksi kue kacang hijau bakpia yang dihasilkan dalam setahun adalah 124.800 bungkus. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

2. BEP Harga

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

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp.644.529.333}}{124.800}$$

$$\text{BEP} = \text{Rp. 5.164,-/ bungkus}$$

Berdasarkan hasil di atas diketahui bahwa BEP harga Rp. 5.164, maksudnya bahwa minimal harga impas yang bisa ditawarkan untuk penjualan kue kacang hijau bakpia adalah Rp. 5.164,-/bungkus. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.7.000,-/bungkus. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa harga jual produk > BEP harga, ini berarti usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

b) R/C (Revenue Cost) Ratio

R/C (Revenue Cost) Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang. Hasil analisis R/C Rasio usaha kue kacang hijau bakpia sabang dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 9. Hasil Analisis R/C Rasio Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

No	Uraian	Nilai
1	Total Penerimaan	873.600.000
2	Total Biaya	644.529.333
	R/C Rasio	1,36

Sumber :Data primer (diolah), Tahun 2017

Suatu usaha dikatakan layak dan menguntungkan apabila nilai R/C lebih besar dari 1 (R/C > 1). Semakin besar nilai R/C maka semakin layak suatu usaha dilakukan. Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai R/C rasio sebesar 1,36. Dengan kata lain R/C rasio sebesar 1,36, bermakna untuk setiap Rp. 100.000,- biaya yang dikeluarkan, maka usaha kue kacang hijau bakpia sabang akan memperoleh penerimaan sebesar Rp.136.000,-. Karena nilai R/C > 1, maka

dapat disimpulkan bahwa usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

c) B/C (Benefit Cost) Ratio

B/C (Benefit Cost) Ratio adalah perbandingan antara total keuntungan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha kue kacang hijau bakpia sabang. Hasil analisis B/C Rasio usaha kue kacang hijau bakpia sabang dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 10. Hasil Analisis B/C Rasio Usaha Kue Kacang Hijau Bakpia Sabang

No	Uraian	Nilai
1	Total Keuntungan	229.070.667
2	Total Biaya	644.529.333
	B/C Rasio	0,36

Sumber :Data primer (diolah), Tahun 2017

Suatu usaha dikatakan layak dan menguntungkan apabila nilai B/C lebih besar dari 0 ($B/C > 0$). Semakin besar nilai B/C maka semakin layak suatu usaha dilakukan. Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai B/C rasio sebesar 0,36. Dengan kata lain B/C rasio sebesar 0,36, bermakna untuk setiap Rp. 100.000,- biaya yang dikeluarkan, maka usaha kue kacang hijau bakpia sabangan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 36.000,-. Karena nilai $B/C > 0$, maka dapat disimpulkan bahwa usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh adalah Rp. 229.070.667,-/tahun.
2. Dari perhitungan nilai BEP, nilai R/C dan nilai B/C dapat disimpulkan bahwa usaha kue kacang hijau bakpia sabang Bapak Ishak di Gampong Singgah Mata Kecamatan Baktia Barat Kabupaten Aceh Utaralaya untuk diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

Assauri, Sofyan. 2007. Ilmu Ekonomi Teori Produksi. Universitas Indonesia, Jakarta.

Bambang, S. 2008. Pengantar, Teori, dan Kasus. Penerbit Penebar Swadaya. Cimanggis, Depok, Jakarta.

Bayu, Kanetro dan Agus Slamet. 2014. Pelatihan Dan Pendampingan Pengrajin Bakpia Kemusuk Dengan Rasa Baru Menggunakan Oven Gas. Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan

Pengabdian LPPM UMP tanggal 20 Desember. Purwokerto

Ibrahim, Yacob, H. M. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi Revisi, Penerbit PT. Rineka. Cipta, Jakarta

Ihsanudin. 2012. Kelayakan Usaha Industri Bakso Ikan Dalam Upaya Memberdayakan Ekonomi Masyarakat Pulau Kecil. *Jurnal Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura. Prosiding Semnas FAI 2012 ISBN:978-602-18810-0-2*

Juanda, J., Cut E., dan Hanum V.M. 2011. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Roti Tawar Labu Kuning (*Cucurbitamoschata*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darussalam. Banda Aceh.

Kartasapoetra. 2007. *Data Envelopment Analysis (DEA): Konsep Dasar dalam Metodologi Empiris Data Envelopment Analysis (DEA)*. Pusat Antar Universitas Studi Ekonomi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2. Kencana: Jakarta.

Kunarjo, 2006. Perencanaan dan Pengendalian Program Pembangunan. UI Press, Jakarta

Mangunwidjaja, D. dan I. Sailah. 2009. Pengantar Teknologi Pertanian. Penebar Swadaya, Jakarta.

Mankiw, G. N. 2007. Teori Mikro Ekonomi Edisi Keenam. Erlangga: Jakarta

Mega. 2013. Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Surakarta, Fakultas Ekonomi dan Bisnis.*

Mubyarto. 2009. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: Lembaga Penelitian, Pendidikan dan

- Penerangan ekonomi dan Sosial (LP3ES) Edisi ke-3.
- Rahim, A. dan Hastuti, D.R.D. 2007. *Ekonomika Pertanian (Pengantar, Teori, dan Kasus)*. Penerbit Penebar Swadaya. Cimanggis, Depok, Jakarta.
- Ricky, Nugroho. 2013. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpia Pathok 29 Dengan Metode *Full Costing* Pada Ukm Bakpia Pathok 29. *Jurnal Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Dian Nuswantoro Semarang*
- Soeharjo dan Patong, 2006. *Sendi-Sendi Pokok Usaha Tani*. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Soekartawi. 2009. *Teori Ekonomi Produksi*. Penerbit: Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Subagyo, P. 2007. *Metode Penelitian Dalam Teori Dan Praktek*. Rineka.Cipta. Jakarta.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sukirno. 2010. *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*. Penerbit: Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Surya, 2009. *Manajemen Kinerja*. Cetakan Ketiga. Penerbit Pustaka. Pelajar : Yogyakarta.