

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA KUE GRIENG (RENGGINANG)
DI DESA COT BATEE KECAMATAN KUALA
KABUPATEN BIREUEN**

Nora Ariska

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: nora.ariska.04081993@gmail.com

ABSTRAK

Usaha Kue Grieng merupakan usaha yang bergerak di bidang komoditi beras, Bahan baku yang berupa beras ketan yang diolah menjadi bahan baku utama untuk pembuatan kue grieng, dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah kue grieng menjadi suatu hasil yang produksi yang mempunyai cita rasa yang lain. Seperti pada usaha pengolahan beras ketan pada usaha kue grieng di Desa Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen. Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan usaha kue grieng. Metode pengambilan sampel yang digunakan ialah metode *purposive sampling*. Data dikumpulkan dengan menggunakan quisioner, wawancara, observasi, studi pustaka. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kue grieng yang di usahakan oleh Usaha bapak ismail daud memiliki angka BEP produksi yaitu Rp.10.531 bungkus dan BEP harga yaitu Rp.5.983 bungkus, angka R/C ratio yaitu 1,67, angka B/C ratio yaitu 0,67, dan angka ROI yaitu 21,22% yang sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha kue grieng di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Kelayakan, Kue Grieng,

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara terluas di dunia dengan total luas negara 519.325.000 hektare (mencakup daratan dan lautan). Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi dikembangkannya sektor pertanian yang cukup besar dan dapat berkontribusi terhadap pembangunan dan ekonomi nasional. Pembangunan ekonomi sebaiknya 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.

Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi pengusahaan input pertanian dan pengusahaan produksi itu sendiri atau pun juga pengusahaan pengolahan hasil pertanian. Agribisnis, dengan perkataan lain, adalah cara pandang ekonomi bagi usaha penyediaan pangan. Sebagai subjek akademik, agribisnis mempelajari strategi memperoleh keuntungan dengan mengelola aspek budidaya, penyediaan bahan baku, pascapanen, proses pengolahan, hingga tahap pemasaran. 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. Analisis kelayakan usaha agribisnis adalah upaya untuk mengetahui tingkat kelayakan atau kelayakan untuk dikerjakan dari suatu jenis usaha, dengan melihat beberapa parameter atau kriteria kelayakan tertentu. Dengan demikian suatu usaha dikatakan layak kalau keuntungan yang diperoleh dapat menutup seluruh biaya yang dikeluarkan, baik biaya yang langsung maupun yang tidak langsung.

Provinsi Aceh memiliki luas wilayah sebesar 5.795.600 hektare. Provinsi Aceh merupakan provinsi agraris sebagian besar penduduknya yang hidup di desa yang bermata pencarian sebagai petani. Pada umumnya petani memiliki keinginan untuk meningkatkan produksi pertanian, akan tetapi banyak masalah yang dihadapi seperti teknologi yang masih lambat, transportasi untuk jarak tempuh dan lembaga-lembaga yang masih kurang dalam mengatasi kebutuhan petani, sehingga sulit untuk mencapai apa yang diinginkan oleh petani. Tidak stabilnya harga barang pertanian ditingkat nasional dapat berpengaruh hingga ke daerah-daerah yang umumnya melanda kalangan petani. Hal ini yang menjadi penyebab semakin menjalarnya kemiskinan pada golongan petani kecil. Provinsi Aceh juga salah satu provinsi yang memiliki tanah pertanian yang subur, usaha tani apa saja sangat mudah untuk dibudidayakan karena iklim dan tanah sangat mendukung pengembangan usaha tani. Pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian provinsi Aceh disamping sektor lain, karena menyangkut pendapatan dan

keberlangsungan hidup petani. Kabupaten Bireuen bisa dikatakan kota maju dan kaya akan hasil industri pertanian, sebagian besar masyarakat bermayoritas sebagai petani, ada juga yang memiliki beberapa usaha lain yang salah satunya adalah seperti Usaha Kue Grieng (Rengginang) di Kecamatan Kuala.

Tahun 2012 Bapak Ismail Daud mendirikan Usaha Kue Grieng yang berlokasi di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen, membuka usaha Kue Grieng di mulai dengan modal usaha tidak besar dengan tenaga kerja hanya berasal dari keluarga sendiri dan disekitar tempat tinggal, Kemudian kue grieng dipasarkan di supermarket terdekat dengan harga pasaran Rp.10.000,00/bungkus dan memiliki rasa yang khas yaitu rasa manis, sehingga konsumen tertarik untuk mengkonsumsi dan membeli kue grieng. Dalam membuat usaha Kue Grieng bapak Ismail Daud dapat keuntungan, bapak Ismail Daud membuat bermacam kue yaitu Kue Grieng, Kue Dodol, Kue Haluwa, dan Kue Wajeb. Ada empat jenis kue dibuat oleh bapak Ismail Daud, peneliti di fokuskan pada analisis kelayakan usaha kue grieng saja. Dalam bahasa Aceh kue tersebut disebut "Kue Grieng", sedangkan dalam bahasa Indonesia disebut "Kue Rengginang". Salah satu usaha yang bergerak di bidang pertanian adalah tempat Kue Grieng (Rengginang) di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen, yaitu pada Usaha Kue Grieng Bapak Ismail Daud. Kegiatan pembuatan tersebut telah berjalan selama lebih kurang 5 tahun yang lalu. Dengan adanya usaha tersebut pendapatan ekonomi masyarakat juga meningkat dan terciptanya lapangan kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran di daerah tersebut. Berdasarkan uraian di atas, penulis merasa perlu melakukan

suatu pengkajian untuk menganalisis kelayakan usaha tersebut dengan judul penelitian “Analisis Kelayakan Usaha Kue Grieng (Rengginang) di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada Usaha Kue Grieng (Rengginang) di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa usaha pembuatan Kue Grieng (Rengginang) milik bapak Ismail Daud merupakan salah satu usaha industri rumah tangga yang ada di Desa Cot Batee. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Juli 2017.

Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan objek yang akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini adalah usaha pembuatan Kue Grieng (Rengginang) milik bapak Ismail Daud di Desa Cot Batee, Kecamatan Kuala, Kabupaten Bireuen. Dalam penelitian ini ada 4 populasi, hanya 1 usaha sebagai sampel dengan alasan karena mudah untuk melakukan penelitian ini pada usaha pembuatan Kue Grieng (Rengginang) di Desa Cot Batee.

Data yang dikumpulkan di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelarasi sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan perhitungan pendapatan, keuntungan serta kelayakan dengan rumus *Break Event Point* atau *BEP*, *Benefit/Cost Ratio*, *Revenue/Cost Ratio* dan *Return On Investment*

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Usaha Kue Grieng

a) 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 produksi adalah tetap jumlahnya dan tidak mengalami perubahan. Dalam melakukan proses produksi Kue Grieng yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomis masing-masing peralatan. Biaya produksi yang dikeluarkan pada produksi Kue Grieng selama proses produksi berasal dari modal sendiri. Biaya pembuatan Kue Grieng untuk memproduksi terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap.

b) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan. Biaya ini harus dikeluarkan sesuai dengan kebutuhan teknis meskipun tidak operasional dan juga biaya ini selalu dihubungkan dengan usia teknis sarana atau prasarana yang dipakai serta umur pakai yang berlaku lebih dari satu tahun.

Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada usaha Kue Grieng adalah biaya peralatan, biaya penyusutan peralatan dan biaya lain, lahan dan bangunan yang menjadi tempat usaha Kue Grieng merupakan milik pribadi. Biaya penyusutan pada usaha Kue Grieng dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Biaya tetap pada usaha Kue Grieng Desa Cot Batee.

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga awal (Rp/unit)	Total Harga	Harga Akhir (Rp/unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan / tahun
1.	Kuali Besar	1	300.000	300.000	100.000	4	50.000
2	Cetakan Bulat	3	200.000	600.000	50.000	4	112.500
3	Prees	1	500.000	500.000	200.000	8	37.500
4	Ember						
	-Besar	3	70.000	210.000	20.000	1	150.000
	-Sedang	3	50.000	150.000	15.000	1	105.000
	-Kecil	3	30.000	90.000	10.000	1	60.000
5	Wadah Saringan	5	100.000	500.000	30.000	1	350.000
6	Kompor	3	200.000	600.000	50.000	2	225.000
7.	Tabung Gas	20	150.000	3.000.000	50.000	10	200.000
8	Bangunan	1	30.000.000	30.000.000	10.000.000	10	2.000.000
9	Talam	4	45.000	180.000	15.000	3	40.000
Total				36.130.000	10.540.000		3.330.000

Peralatan Press, kuali besar, dan cetakan bulat memiliki umur ekonomis paling tinggi diantara yang lain, karena memiliki daya tahan yang lama dan tidak mudah rusak. Harga tabung gas Rp.150.000/unit, harga press Rp.500.000/ unit, harga kuali besar Rp.300.000/unit, cetakan bulat Rp.200.000/unit dan bangunan Rp.30.000.000/unit. Sedangkan ember besar, ember sedang, ember kecil, wadah saringan, kompor dan talam memiliki umur ekonomis paling rendah disebabkan daya tahan yang cukup singkat karena mengalami kerusakan paling cepat diantara yang lain.

Untuk menghitung biaya penyusutan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Awal} - \text{Harga Akhir}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

c) Biaya Tidak Tetap (Variable Cost)

Biaya variabel ini bersifat dinamis, ia mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya

aktivitas yang dilakukan. Pada biaya ini, jumlah yang akan dikeluarkan per unit atau per aktivitas justru berjumlah tetap sedangkan untuk biaya secara total jumlahnya akan disesuaikan dengan banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun jumlah aktivitas yang dilakukan setiap usaha.

Biaya variabel memiliki hubungan searah dengan jumlah produksi. Hubungan searah ini maksudnya adalah semakin banyak jumlah yang kita produksi atau semakin banyak aktivitas yang kita lakukan, maka akan semakin banyak biaya variabel yang kita keluarkan. Dapat kita simpulkan bahwa biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah-ubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

Faktor-faktor sistem biaya yang menjadi biaya variabel antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan kue Grieng terdiri dari beras ketan sebagai bahan

baku utama dalam proses pembuatan Kue Grieng dan bahan penunjang yang terdiri dari melisan air nira, minyak

goreng, dan kelapa. Gambaran mengenai bahan baku dapat dilihat secara jelas pada tabel 4.

Tabel 4. Rata-Rata Biaya bahan baku Usaha Kue Grieng.

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Biaya per Produksi	Total per bulan	Total per tahun
1.	Beras Ketan	30	Kg	15.000	450.000	1.800.000	19.800.000
2.	Gula merah cair	20	Kg	16.000	320.000	1.280.000	14.080.000
3.	Minyak goreng	30	Kg	11.000	330.000	1.320.000	14.520.000
4.	Kelapa	10	Buah	4.000	400.000	1.760.000	1.760.000
Jumlah				460.000	1.500.000	6.160.000	50.160.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.50.160.000/tahun biaya tersebut terdiri dari biaya beras ketan, gula merah cair, minyak goreng dan kelapa. Biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan beras ketan yang digunakan usaha kue grieng pertahun adalah Rp.19.800.000. Beras ketan adalah bahan utama yang digunakan pada usaha kue grieng. Biaya gula merah cair di keluarkan oleh usaha kue grieng adalah biaya untuk kebutuhan gula merah cair, gula merah cair digunakan untuk memantapkan rasa pada pembuatan kue grieng. Biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan gula merah cair/tahun adalah Rp.14.080.000. Biaya minyak goreng dikeluarkan oleh usaha kue grieng adalah biaya untuk kebutuhan minyak goreng, minyak goreng digunakan untuk menggoreng beras ketan. Biaya yang dikeluarkan untuk

kebutuhan minyak goreng/tahun adalah Rp.14.520.000. Biaya buah kelapa dikeluarkan oleh usaha kue grieng adalah biaya untuk kebutuhan buah kelapa, buah kelapa digunakan untuk menghasilkan santan. Biaya yang dikeluarkan untuk buah kelapa/tahun adalah Rp.1.760.000

2. Biaya Tenaga Kerja

Usaha Kue Grieng menggunakan 4 orang tenaga kerja di luar dari lingkungan keluarga sendiri, yang dipekerjakan adalah tenaga kerja perempuan, sistem upah tenaga kerja yang diterapkan pada usaha pembuatan kue grieng adalah sistem upah harian, yaitu upah yang diberikan setiap hari kerja, dan juga pemilik usaha tersebut termasuk tenaga kerja. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha kue grieng dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Kue Grieng.

No	Nama	Tugas	Upah/hari	Upah sekali	Upah dalam	Upah dalam
----	------	-------	-----------	-------------	------------	------------

			(Rp)	produksi	satu bulan	satu tahun
1.	Ismail Daud	Menyiapkan bahan baku	25.000	100.000	700.000	7.700.000
2.	Mutia	Mencuci, Mengukus dan Menjemur beras ketan	25.000	100.000	700.000	7.700.000
3.	Intan	Menggoreng beras ketan	25.000	100.000	700.000	7.700.000
4.	Ritawati	Mengaduk air nira dengan grieng	25.000	100.000	700.000	7.700.000
5.	Milasandi	Mencetak kue grieng dan mengepress	25.000	100.000	700.000	7.700.000
Jumlah			Rp.125.000	Rp.500.000	Rp.2.100.000	Rp.38.500.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Upah tenaga kerja pada usaha kue grieng tersebut per setiap hari tenaga kerja tidak tetap Rp.25.000 per orang, jumlah tenaga kerja tetap sebanyak 5 orang mereka bekerja setiap hari selama kegiatan produksi

berlangsung.Sedangkan yang termasuk ke dalam biaya lain-lain yaitu listrik, biaya konsumsi, biaya transportasi dan biayakomunikasi.Untuk lebih jelas tentang penggunaan biaya lain-lain dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Biaya lain-lain Usaha Kue Grieng.

No	Uraian biaya	Biaya per Hari	Total per produksi	Total per bulan	Total per tahun
1.	Listrik			100.000	1.100.000
2.	Konsumsi		140.000	560.000	6.160.000
3.	Transportasi	5.357	37.500	150.000	1.650.000
4.	Gas	18.000	126.000	504.000	5.544.000
5.	Plastik		30.000	120.000	1.320.000
6.	Label		20.000	80.000	880.000
Jumlah			353.500	1.514.000	16.654.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

3. Total Biaya Variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha kue grieng. Komponen biaya variabel yang dikeluarkan terdiri dari biaya bahan

bakudan biaya tenaga kerja .mengenai komponen –komponen biaya variabel pada usaha pembuatan kue grieng dalam sekali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7.Komponen biaya variabel

No	Komponen biaya variabel	Biaya (Rp)	Persentase %
----	-------------------------	------------	--------------

1.	Biaya bahan baku	50.160.000	47,62
2.	Biaya tenaga kerja	38.500.000	36,55
3.	Biaya Lain-Lain	16.654.000	15,81
Total biaya variabel		105.314.000	99,98%

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Biaya variabel merupakan biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh usaha kue grieng. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp.50.160.000/tahun atau 47,62% dari total biaya variabel yang dikeluarkan usaha kue grieng. Untuk biaya tenaga kerja adalah Rp.38.500.000/tahun atau 36,55% dari total biaya variabel yang dikeluarkan. Untuk biaya lain-lain adalah Rp.16.654.000/tahun atau 15,81% dari total biaya variabel.

d) Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel pada usaha kue grieng yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha tersebut terdiri dari biaya

penyusutan peralatan, sedangkan biaya tidak tetap atau biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

Biaya tetap per tahun yang dikeluarkan pada usaha kue grieng adalah sebesar Rp.3.330.000 dan biaya tidak tetap atau biaya variabel dikeluarkan pada usaha kue grieng sebesar Rp.105.314.000. Total biaya yang dikeluarkan oleh usaha kue grieng adalah Rp.105.314.000. Jumlah ini diperoleh dari hasil perhitungan sebagai berikut:

$$TC = Rp.3.330.000 + Rp.105.314.000$$

$$TC = Rp.108.644.000$$

Untuk lebih jelas tentang biaya total yang dikeluarkan pada usaha kue grieng dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Biaya total pada usaha Kue Grieng

Jenis biaya	Jumlah (Rp)	Persentase %
Biaya tetap	3.330.000	3,06
Biaya tidak tetap	105.160.000	96,79
Total biaya (FC+TC)	108.644.000	99,85%

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

2. Analisis penerimaan pada Usaha Kue Grieng.

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha Kue Grieng, beras ketan

sebagai produk utama, gambaran mengenai penerimaan pada usaha kue grieng dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini:

Tabel 9. Penerimaan pada Usaha Kue Grieng.

No	Uraian	Jumlah /sekali produksi per tahun	Jumlah produksi Satuan	Harga	Total Penerimaan per produksi	Frekuensi Produksi per Tahun	Jumlah Per tahun
1.	Kue Grieng	400	17.600	Bungkus 10.000	4.000.000	44	176.000.000
	Total penerimaan				4.000.000		176.000.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Penerimaan yang didapat dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp.4.000.000. Jumlah produksi 400 bungkus untuk per satu kali produksi dengan harga jual Kue Grieng Manis Rp.10.000,-00. Jumlah ini diperoleh dari perhitungan sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

$$TR = 10.000 \times 400$$

$$TR = 4.000.000$$

Kegiatan produksi yang dilakukan di usaha kue grieng adalah 1 kali dalam satu minggu, maka produksi dalam 1 tahun adalah 44 kali produksi yang menghasilkan 17.600 bungkus kue grieng manis. Untuk perhitungan penerimaan usaha kue grieng adalah sebagai berikut:

$$\text{Total penerimaan per tahun}$$

$$= 17.600 \times 10.000$$

$$= 176.000.000$$

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dihitung dalam rupiah. Besar kecilnya keuntungan yang diperoleh usaha kue grieng dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi yang didukung oleh ketersediaan bahan baku yang mencukupi.

Pada usaha kue grieng total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu tahun adalah Rp.105.314.000. Sementara total penerimaan per tahun pada usaha kue grieng adalah Rp.176.000.000 untuk mengetahui besarnya keuntungan per tahun pada usaha kue grieng adalah dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp.}176.000.000 - \text{Rp.}105.314.000$$

$$\pi = \text{Rp.}70.686.000$$

Rincian keuntungan per tahun yang diperoleh pada usaha kue grieng dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini:

Tabel 10. Tabel Keuntungan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total penerimaan	176.000.000
2.	Total Biaya	105.314.000
	Keuntungan (TR-TC)	70.686.000

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Berdasarkan table 10 dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya pada usaha kue grieng adalah sebesar Rp.70.686.000 per tahun.

Analisis Kelayakan

a) Analisis Break Even Point atau BEP

Break even point merupakan perbandingan antara nilai hasil penjualan produksi dengan biaya produksi nilai yang diperoleh merupakan titik impas

dan menggambarkan kondisi usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.

Dalam penelitian ini break even point terbagi dalam 2 kategori yaitu Break Even Point harga (BEP) harga, dan Break Even Point produksi (BEP) produksi.

1. Break event poin (BEP) Produksi

$$\begin{aligned} \text{(bungkus)} &= \frac{\text{TotalBiaya (Rp)}}{\text{HargaJual (Rp)}} \\ &= \frac{105.314.00}{10.000} \\ &= 10.531 \text{ Bungkus} \end{aligned}$$

Jumlah produksi dalam satu tahun adalah 17.600 bungkus, sementara BEP Produksi 5.016 bungkus. maka dapat disimpulkan bahwa Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti Usaha kue grieng layak diusahakan.

2. Break event (BEP) Harga (Rp)

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{TotalBiaya (Rp)}}{\text{jumlah Produksi (bungkus)}} \\ &= \frac{105.314.000}{17.600} \\ &= \text{Rp.5.983} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa minimal harga yang bisa ditawarkan untuk penjualan kue grieng/bungkus adalah Rp. 5.983. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.10.000, ini berarti harga jual produk >BEP harga, maka usaha kue grieng layak diusahakan.

b) Analisa Kelayakan R/C ratio

Untuk menghitung kelayakan usaha digunakan perhitungan sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Revenue Cost Ratio (R/C)} &= \frac{176.000.000}{105.314.000} \\ &= 1,67 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai R/C yaitu 1,67. Berdasarkan Kriteria R/C Ratio, yakni Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau

layak untuk dikembangkan. Jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas (*Break Event Point*). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha kue grieng manis layak diusahakan.

Dari hasil perhitungan di atas dapat dilihat bahwa perbandingan total biaya produksi pada usaha kue grieng memiliki angka perbandingan 1,75 sehingga usaha tersebut layak diusahakan.

c) Analisa kelayakan B/C Ratio

Untuk menghitung kelayakan usaha digunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Benefit Cost Ratio (B/C)} &= \frac{70.686.000}{105.314.000} \\ &= 0,67 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai B/C yaitu 0,67. Berdasarkan Kriteria B/C Ratio, yakni Jika B/C Ratio > 0, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika B/C Ratio < 0, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika B/C Ratio = 0, maka usaha berada pada titik impas (*Break Event Point*). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha kue grieng manis layak diusahakan.

Dari hasil perhitungan di atas dapat dilihat bahwa perbandingan total biaya produksi pada usaha kue grieng memiliki angka perbandingan 0,67 sehingga usaha tersebut layak diusahakan.

d) Analisa kelayakan Return Of Invesment (ROI)

Untuk menghitung kelayakan usaha digunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Return Of Invesment (ROI)} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Biaya tetap (Investasi)}} \times 100\% \\ &= \frac{70.686.000}{3.330.000} \times 100\% \\ &= 21,22\% \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai ROI sebesar 21,22%. Persentase tersebut menunjukkan bahwa Usaha Kue Grienglayak diusahakan karena nilai ROI yang diperoleh melebihi tingkat suku bunga bank yang berlaku yaitu sebesar 15 %.

KESIMPULAN

Besarpenerimaan pada usaha kue grieng di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen adalah Rp. 176.000.000 dengan total biaya produksi Rp.105.314.000. Jumlah keuntungan dari usaha kue grieng di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen dalam satu tahun adalah sebesar Rp.70.686.000. Usaha Kue Grieng di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen memiliki angka perbandingan R/C sebesar 1,67 sehingga layak untuk diusahakan. Usaha Kue Grieng di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen memiliki angka perbandingan B/C sebesar 0,67 sehingga layak untuk diusahakan. Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai ROI sebesar 21,22%. Persentase tersebut menunjukkan bahwa Usaha Kue Grienglayak diusahakan karena nilai ROI yang diperoleh mengurangi tingkat suku bunga bank yang berlaku yaitu sebesar 15 %.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Halim dan Bambang Supomo, 2005. *Akutansi Manajemen*, Yogyakarta: BPFE.
- Akbar, Fergiawan, 2001. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual: Studi Kasus UKM Rengginang Sari Ikan di Sumenep*. Undergraduate Thesis, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Bastian Indra dan Gatot Soepriyanto, 2003. *Sistem Akutansi Sektor Publik, Edisi Pertama*, Jakarta : Salemba Empat.
- Boediono, 1993. *Rumus Menghitung Pendapatan Bersih-Agribisnis UNCP*. <http://agri-fapertauncp.blogspot.co.id/2013/05/rumus-menghitung-pendapatan-bersih.html>.
- Dyckman. 2002. *Pelajaran Pendapatan Dari Krisis Asia*, Jakarta: Pustaka Kuantum.
- Elinda, S, dan Hamidi, W. 2008. *Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubikayu (Online). Volume 17, Nomor 2*, <http://download.partalgaruda.org/article=31398&val=2268>. (diakses 2 Februari 2015).
- Hastuti dan Rahim. 2008. *Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta. <Http://www.indonesia.com/luas-wilayah-negara-indonesia.html>
- Israwan Imani, 2016. *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu (Manihot Esculenta) Menjadi Tela-Tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak di Kecamatan Mandonga Kota Kendari)*, Universitas Halu Oleo Kendari.
- Keisoe, Wasfield dan Weygandt, 2011. *Akutansi Intermediate*,

- Edisi Kedua Belas*, Erlangga, Jakarta.
- Kasmir, 2011. *Analisis Laporan Keuangan*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Luas Wilayah dikutip dari Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan – situs www.kemendagri.go.id.
- Mhmud M.Hanafi, 2010. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi Keempat. Cetakan Pertama. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Nafarin, 2006. *Penganggaran Perekonomian, Edisi Ketiga*, Jakarta: Salemba Empat.
- Niswonger, 2006. *Prinsip-prinsip Akutansi*, Erlangga, Jakarta.
- Rahmi Setya Utami, 2013. *Definisi Dan Contoh Biaya Tetap, Variabel, Semi Variabel*, Bekasi, Jawa Barat, Indonesia.
- Sjarkowi dan Sufri. 2004. *Manajemen Agribisnis*. Baldal Grafiti Press. Palembang.
- Sofyan Syafri. 2002. *Pelajaran Pendapatan Dari Krisis Asia*, Jakarta: Pustaka Kuantum.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press
- Suhardjo, 1989, *Sosio Budaya Gizi*, IPB-PAU Pangan dan Gizi, Bogor.
- Suherman Rosyidi, 2003. *Pengantar Teori Ekonomi*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Suharno, 2005. *Permintaan Beras Kepala di Kota Kendari*. Sulawesi Tenggara: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Sulchan, 1995. *Kelayakan Proyek Industri*, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Suryana, 2006. *Studi Kelayakan Investasi Proyek dan Bisnis*, Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Wijandi, 2004. *Analisis Kelayakan Usaha*, Jakarta: Salemba Empat.
- Witjaksono.A, 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.