

**PROFITABILITAS USAHA ROTI SILE DI DESA MEUNASAH DAYAH  
KECAMATAN KOTA JUANG KABUPATEN BIREUEN  
(Studi Kasus UD. Bintang Bakery)**

**Ryan Riswanda**

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: [ryan.riswanda.13071996@gmail.com](mailto:ryan.riswanda.13071996@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen tepatnya pada usaha Roti Sile Bintang Bakery, yang dilaksanakan pada bulan Mei 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profitabilitas usaha Roti Sile Bintang Bakery Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis total biaya, penerimaan, keuntungan dan *profitabilitas*. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan UD. Bintang Bakery untuk menjalankan usaha Roti Sile yaitu sebesar Rp. 102.616.944,-/bulan, dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 232.800.000,-/bulan. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery menguntungkan, dengan total keuntungan sebesar Rp. 130.183.056,-/bulan. Selanjutnya dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 126,86%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Sile pada UD. Bintang Bakery Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen mempunyai nilai profitabilitas pada kategori sangat tinggi.

Kata kunci : Analisis *Profitabilitas*, Usaha Roti Sile Bintang Bakery

**PENDAHULUAN**

Perekonomian dunia semakin meningkat seiring dengan kemajuan teknologi dan informasi yang semakin canggih dan mudah diakses, mengakibatkan tingkat kesibukan dan aktivitas masyarakat yang semakin meningkat. Kondisi tersebut menyebabkan terjadi perubahan pola hidup masyarakat dan menuntut pada segala sesuatu yang lebih praktis dan efisien salah satunya perubahan pola dalam mengkonsumsi makanan. Masyarakat Indonesia kini cenderung memilih makanan instant yang siap saji dan siap makan, sehingga konsumsi rata-rata makanan instant tergolong tinggi di Indonesia. Salah satu produk makanan yang umum dan cukup disukai oleh masyarakat Indonesia ialah roti.

Roti merupakan salah satu makanan yang sudah tidak asing lagi, makanan ini hampir selalu tersedia oleh para penjual dipinggir-pinggir jalan.

Penyajianya praktis dan jumlah kalorinya cukup tinggi, membuat roti menjadi menu andalan untuk sarapan. Roti adalah makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi oleh ragi atau bahan pengembang lainnya. Pada mulanya roti dibuat dengan cara sederhana dan dengan bahan yang sederhana pula. Namun, seiring berkembangnya jaman dan teknologi diciptakanlah roti dengan berbagai ragam jenis dan bentuk.

Tingginya permintaan terhadap konsumsi roti di Indonesia didukung oleh pernyataan dari Petrus Gandamana, *Chief Editor Bakery Magazine* dan juga *Senior Food Consultant di Baking and Chef Center (BCC)* yang mengatakan bahwa dalam sebuah riset membuktikan, total belanja masyarakat Indonesia paling banyak digunakan untuk makanan dan minuman dengan persentase 41,7%, kemudian disusul dengan perumahan dan pendidikan (Sabatini dan Japariato, 2014).

Salah satu kegiatan agribisnis yang menopang perekonomian saat ini adalah kegiatan pengolahan hasil pertanian oleh usaha kecil maupun menengah atau lebih sering dikenal dengan usaha "home-industri". Industri pengolahan bahan pangan yang berkembang pesat, dikarenakan sumber daya alam yang tersedia berupa hasil pertanian, sangat berpotensi mendorong tumbuhnya industri pengolahan hasil pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah, salah satunya industri roti.

Industri roti di Kabupaten Bireuen menunjukkan adanya perkembangan, walaupun umumnya industri yang dijalankan masih dalam skala usaha kecil menengah. Menurut pendataan dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM diketahui jumlah industri komoditi pangan berbasis kue dan roti di Kabupaten Bireuen tahun 2017 yaitu sebanyak 136 unit usaha dengan jumlah tenaga kerja 459 orang (BPS, 2017). Adapun rinciannya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Rincian UKM Komoditi Pangan Berbasis Kue dan Roti di Kabupaten Bireuen, tahun 2017

<b>1</b>	<b>Komoditi Industri</b>	<b>Unit Usaha</b>	<b>Persentase (%)</b>
1	Keukarah	35	25,74
2	Bhoi	10	7,35
3	Bingkang	6	4,41
4	Bolu	10	7,35
5	Gring	9	6,62
6	Roti	16	11,76
7	Kue lainnya	50	36,76
<b>Total</b>		<b>136</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Bireuen (2017)

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa dari 136 unit industri komoditi pangan berbasis kue dan roti di Kabupaten Bireuen, 16 unit diantaranya merupakan industri berbasis roti, dengan persentase 11,76 %. Dari sekian banyak industri roti di Kabupaten Bireuen, adapun salah satunya berada di Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang yaitu UD. Bintang Bakery yang dijalankan oleh Bapak Baihaqi sejak tahun 2002.

UD. Bintang Bakery memproduksi roti sile yang dibuat dari adonan tepung

terigu yang setelah diberi isian berupa Sile yang bahannya terbuat dari telur ayam, santan dan gula, yang lebih dikenal dengan sebutan Sile srikaya. Pada awal mula produksinya, Roti Sile Bintang Bakery ini hanya dipasarkan disekitaran kota Bireuen saja, namun lama kelamaan pemasarannya semakin meluas sampai ke daerah Aceh Utara. Adapun rincian jumlah produksi Roti Sile UD. Bintang Bakery dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2 berikut

Tabel 2. Produksi Roti Sile UD. Bintang Bakery 5 Tahun Terakhir

<b>No</b>	<b>Tahun</b>	<b>Jumlah Produksi (Roti)</b>	<b>Pertumbuhan (%)</b>
1	2013	2.700.000	-
2	2014	2.880.000	6,67
3	2015	3.060.000	6,25
4	2016	3.312.000	8,24
5	2017	3.600.000	8,70
<b>Rata-rata</b>		<b>3.110.400</b>	<b>7,46</b>

Sumber: Pemilik Usaha UD. Bintang Bakery (2018)

Berdasarkan data jumlah produksi Roti Sile UD. Bintang Bakery 5 tahun terakhir terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat. Dari tahun 2013 sampai tahun 2014 jumlah produksinya meningkat 6,67%, dari tahun 2014 sampai tahun 2015 jumlah produksinya meningkat 6,25%, dari tahun 2015 sampai tahun 2016 jumlah produksinya meningkat 8,24% dan dari tahun 2016 sampai tahun 2017 jumlah produksinya meningkat 8,70%. Jadi rata-rata jumlah produksi pertahunnya dari tahun 2013 sampai 2017 sebanyak 3.110.400 roti, dengan rata-rata pertumbuhannya sebesar 7,46%.

Namun demikian, dalam menjalankan usahanya tersebut UD. Bintang Bakery juga menghadapi beberapa kendala diantaranya terkait dengan kenaikan harga bahan baku, dimana tepung terigu sebagai bahan baku utama dan bahan baku penunjang lainnya yang digunakan dalam pembuatan roti Sile tentu akan memerlukan modal lebih dari biasanya. Pada sisi lain harga jual dari roti Sile itu sendiri sulit untuk naik, yang membuat pemilik UD. Bintang Bakery kesulitan dalam menentukan harga jual dari produk. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan-perhitungan ekonomi yang berhubungan dengan usaha tersebut, seperti perhitungan analisis biaya produksi, pendapatan, profitabilitas, serta perhitungan analisis lainnya.

Dari uraian yang telah penulis kemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Profitabilitas Usaha Roti Sile di Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen (*Studi Kasus Usaha Bintang Bakery*)".

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Penelitian ini dilakukan di Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen, dengan menggunakan metode studi kasus. Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada masalah profitabilitas usaha Roti Sile Bintang Bakery. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2018.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya, pendapatan dan keuntungan (*profit*).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Analisis Biaya**

#### **a) Biaya Tetap Usaha Roti Sile**

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Bintang Bakery yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan UD. Bintang Bakery. Pada Usaha Roti Sile yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan.

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa biaya yang paling besar yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha Roti Sile yaitu biaya membuat bangunan sebesar Rp. 100.000.000,-. Biaya peralatan terbesar yang harus dikeluarkan adalah biaya untuk membeli mobil pick up sebesar Rp. 70.000.000,-. Sedangkan biaya peralatan terkecil yang harus dikeluarkan adalah biaya untuk membeli gayung sebesar Rp. 25.000.

Adapun komponen biaya penyusutan bangunan dan peralatan pada usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Roti Sile per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan /Bulan (Rp)
1	Bangunan	1	Unit	100.000.000	20	100.000.000	10.000.000	375.000
2	Meja Besar	2	Unit	800.000	3	1.600.000	0	44.444
3	Meja Kecil	2	Unit	400.000	3	800.000	0	22.222
4	Oven besar	2	Unit	15.000.000	10	30.000.000	2.000.000	233.333
5	Mixer besar	1	Unit	10.000.000	5	10.000.000	2.000.000	133.333
6	Mixer kecil	1	Unit	7.000.000	5	7.000.000	1.000.000	100.000
7	Mesin Kukur	1	Unit	1.500.000	5	1.500.000	200.000	21.667
8	Mesin pemeras santan	1	Unit	2.500.000	5	2.500.000	500.000	33.333
9	Saringan santan	2	Unit	20.000	1	40.000	0	3.333
10	Bejana besar	7	Unit	250.000	2	1.750.000	0	72.917
11	Loyang Roti	500	Unit	30.000	3	15.000.000	0	416.667
12	Ember besar	6	Unit	45.000	1	270.000	0	22.500
13	Kuali sedang	6	Unit	80.000	1	480.000	0	40.000
14	Spatula besi	6	Unit	50.000	1	300.000	0	25.000
15	Spatula karet	2	lusin	35.000	1	70.000	0	5.833
16	Gayung	5	Unit	5.000	1	25.000	0	2.083
17	Sendok	1	Lusin	30.000	1	30.000	0	2.500
18	Raga kue	500	Unit	30.000	3	15.000.000	0	416.667
19	Timbangan besar	1	Unit	2.000.000	10	2.000.000	500.000	12.500
20	Timbangan kecil	1	Unit	150.000	3	150.000	0	4.167
21	Tabung gas 2 kg	10	Unit	150.000	5	1.500.000	200.000	21.667
22	Sumbu kompor	6	Unit	450.000	2	2.700.000	0	112.500
23	Mesin Ginset	1	Unit	6.500.000	5	6.500.000	2.000.000	75.000
24	Mobil Pick Up	1	Unit	70.000.000	15	70.000.000	20.000.000	277.778
<b>Jumlah</b>						<b>269.215.000</b>		<b>2.474.444</b>

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Dari Tabel di atas juga terlihat jumlah peralatan terbanyak yang diperlukan untuk menjalankan usaha Roti Sile adalah loyang roti untuk dimasukkan ke dalam open dan raga kue untuk diantar ke kios pedagang pengecer yaitu masing-masing sebanyak 500 unit. Jumlah tersebut sebanding dengan jumlah Roti Sile yang produksi setiap bulannya yang mencapai 300.000 roti. Untuk keperluan loyang dan raga roti tersebut menghabiskan biaya masing-masing sebesar Rp. 15.000.000. Jadi total biaya bangunan dan peralatan yang harus dikeluarkan untuk usaha Roti Sile adalah sebesar Rp. 269.215.000, dengan biaya penyusutan per bulannya sebesar Rp. 2.474.444.

#### b) Biaya Variabel Usaha Roti Sile

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada Usaha Roti Sile meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan lain-lain.

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery adalah sebesar Rp.3.338.083,-/produksi, dikarenakan dalam sebulan dilakukan produksi setiap hari yaitu sebanyak 30 kali, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam sebulan adalah Rp. 100.142.500,-/bulan.

Adapun rincian total biaya variabel pada Usaha Roti Sile dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Total Biaya Variabel Usaha Roti Sile per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total /Produksi (Rp)	Total /Bulan (Rp)	Persentase (%)
<b>I Biaya Bahan Baku</b>							
1	Tepung terigu	7	Sak 25 kg	182.000	1.274.000	38.220.000	38,17
2	Gula	35	Kg	12.000	420.000	12.600.000	12,58
3	Garam	2	Kg	10.000	20.000	600.000	0,60
4	Pelembut kue	2	Kg	32.000	64.000	1.920.000	1,92
5	Mentega	6	Kg	8.000	48.000	1.440.000	1,44
6	Telur	4	Papan	35.000	140.000	4.200.000	4,19
7	Kelapa	30	Batok	2.500	75.000	2.250.000	2,25
8	Pengembang (Gis)	3	Kg	36.000	108.000	3.240.000	3,24
9	Vanili	15	Saset	250	3.750	112.500	0,11
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					<b>2.152.750</b>	<b>64.582.500</b>	<b>64,49</b>
<b>II Biaya Tenaga Kerja</b>							
1	Laki-laki	7	Orang	50.000	350.000	10.500.000	10,49
2	Perempuan	11	Orang	35.000	385.000	11.550.000	11,53
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>					<b>735.000</b>	<b>22.050.000</b>	<b>22,02</b>
<b>III Biaya Lain-lain</b>							
1	Listrik	1	Bulan	500.000	16.667	500.000	0,50
2	Plastik kemasan	4	Karung/bulan	700.000	93.333	2.800.000	2,80
3	Gas isi ulang	6	Tabung 3 kg	22.000	132.000	3.960.000	3,95
4	Bensin	1	Hari	200.000	200.000	6.000.000	5,99
5	Oli	1	Per Bulan	250.000	8.333	250.000	0,25
<b>Total Biaya Lain-lain</b>					<b>450.333</b>	<b>13.510.000</b>	<b>13,49</b>
<b>Total Biaya Variabel (I + II + III)</b>					<b>3.338.083</b>	<b>100.142.500</b>	<b>100</b>

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Adapun biaya variabel terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha Roti Sile adalah biaya untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 2.152.750,-/produksi atau Rp. 64.582.500,-/bulan, dengan persentase 64,49% dari total keseluruhan biaya variabel.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan UD. Bintang Bakery untuk menjalankan usaha Roti Sile adalah biaya untuk menggaji pekerja sebesar Rp. 735.000,-/produksi atau Rp. 22.050.000,-/bulan, dengan persentase 22,02% dari total keseluruhan biaya variabel. Pembayaran gaji dilakukan dengan sistem gaji harian (perproduksi), dengan jumlah pekerja perproduksinya rata-rata sebanyak 18 orang yaitu 7 orang laki-laki sudah termasuk pemilik dan anak

laki-lakinya, 11 orang perempuan sudah termasuk istrinya. Pekerja laki-laki masing-masing mendapatkan gaji rata-rata sebesar Rp. 50.000,-/produksi dan pekerja perempuan masing-masing mendapatkan gaji rata-rata sebesar Rp. 35.000,-/produksi.

Selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan UD. Bintang Bakery untuk menjalankan usaha Roti Sile adalah biaya lain-lain sebesar Rp. 450.333,-/produksi atau Rp. 13.510.000,-/bulan. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan UD. Bintang Bakery, dengan persentase 13,49% dari total keseluruhan biaya variabel.

### c) Total Biaya Usaha Roti Sile

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 Roti Sile yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya. Adapun total

biaya dari usaha tersebut dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Total Biaya Usaha Roti Sile per Bulan

No	Jenis Biaya	Nilai /Bulan (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	2.474.444	2,41
2	Biaya variabel	100.142.500	97,59
<b>Total biaya</b>		<b>102.616.944</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan Tabel di atas terlihat bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery adalah sebesar Rp. 102.616.944,-/bulan. Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 2.474.444,-/bulan atau 2,41% dari total keseluruhan biaya. Sedangkan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 100.142.500,-/bulan atau 97,59% 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) usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery per bulannya secara rinci dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini.

Tabel 7. Jumlah Penerimaan Usaha Roti Sile per Bulan

Uraian	Volume /Produksi (Buah)	Volume /Bulan (Buah)	Rata-rata Roti Rusak (Buah)	Harga Satuan (Rp)	Total /Bulan (Rp)
Roti Sile	10.000	300.000	9.000	800	232.800.000
<b>Total Penerimaan</b>					<b>232.800.000</b>

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi jumlah Roti Sile yang dihasilkan sebanyak 10.000 roti, dikarenakan dalam sebulan dilakukan produksi 30 kali, jadi jumlah Roti Sile yang dihasilkan perbulannya sebanyak 300.000 roti. Jika diasumsikan rata-rata roti yang rusak karena tidak habis terjual sehingga berjamur rata-rata sebanyak 300 roti perhari atau sebanyak 9.000 roti perbulannya, maka dengan harga jual Rp. 800,-/roti diperoleh total penerimaan (pendapatan kotor) UD. Bintang Bakery adalah sebesar Rp. 232.800.000,-/bulan.

## 3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan UD. Bintang Bakery. Untuk melihat perbandingan keuntungan yang diperoleh UD. Bintang Bakery sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi dan didukung oleh tingkat harga jual produk itu sendiri. Keuntungan yang diperoleh UD. Bintang Bakery dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini.

Tabel 8. Keuntungan Usaha Roti Sile per Bulan

Uraian	Jumlah /Bulan (Rp)
Total Penerimaan	232.800.000
Total Biaya	102.616.944
Keuntungan	<b>130.183.056</b>

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery adalah sebesar Rp. 102.616.944,-/bulan. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 232.800.000,-/bulan. Adapun keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 130.183.056,-/bulan.

Tabel 9. *Profitabilitas* Usaha Roti Sile per Bulan

Uraian	Nilai
Total Keuntungan (pendapatan bersih)	130.183.056
Total Biaya	102.616.944
<i>Profitabilitas</i> (%)	126,86

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 9 di atas dapat dilihat bahwa usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen memiliki tingkat profitabilitas sebesar 126,86%. Hal ini menunjukkan bahwa apabila UD. Bintang Bakery mampu menjual seluruh produksi, maka laba atau *profit* yang diperoleh adalah sebesar 126,86% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan kata lain *profit* sebesar 126,86%, bermakna untuk setiap Rp. 100.000,- total biaya yang dikeluarkan, maka usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 126.860,-.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan UD.

## 4. Analisis Profitabilitas

*Profitabilitas* adalah kemampuan usaha dalam memperoleh keuntungan. Cara mengukur profitabilitas dengan membandingkan keuntungan dan biaya total kemudian dipersenkan.

Bintang Bakery untuk menjalankan usaha Roti Sile yaitu sebesar Rp. 102.616.944,-/bulan, dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 232.800.000,-/bulan. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha Roti Sile UD. Bintang Bakery menguntungkan, dengan total keuntungan sebesar Rp. 130.183.056,-/bulan. Selanjutnya dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 126,86%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Sile pada UD. Bintang Bakery Desa Meunasah Dayah Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen mempunyai nilai profitabilitas pada kategori sangat tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

Besanko, David., Dranove, David., Shanley, Mark. & Schaefer, Scott.

2007. *Economics Of Strategy*. 4th Edition. New Jersey: John Wiley
- Budi, E. Setyo. 2015. Profitabilitas Usaha Ternak Itik Petelur di Desa Kebonsari Kecamatan Candi, Sidoarjo. *Jurnal Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, UPN "Veteran" Surabaya*. Vol.I No.1 Januari 2015.
- Fathorrozi. 2006. *Teori Ekonomi Mikro : Salemba Empat*, Jakarta
- Gaspersz, Vincent. 2011. *Ekonomi Manajerial*. PT Niaga Swadaya: Jakarta
- Haloho, R. Dameria. 2013. Analisis Profitabilitas pada Usaha Peternakan Sapi Perah di Kabupaten Semarang. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang. *Jurnal Pengembangan Humaniora* Vol. 13 No. 1, April 2013
- Hendry. Noer, 2010. Mengungkap Fenomena Bread Staling. [http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55813] Online. 10 Februari 2018
- Herlambang, Teddy, Sugiarto, Brastoro, Said Kelana. 2007. *Ekonomi Makro: Teori Analisis dan Kebijakan*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Latif, F. Cahya. 2013. Analisis Biaya dan Profitabilitas Usaha *Nice Bakery* di Tondano. *Jurnal Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi (UNSRAT)*.
- Muhammad, 2007. *Pengantar Hukum Perusahaan Indonesia* . PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.
- Rahim, dan Hastuti,. 2007. *Ekonomika Pertanian (Pengantar, Teori, dan Kasus)*. Penerbit Penebar Swadaya. Cimanggis, Depok, Jakarta.
- Retnaningsih, Nugraheni. 2012. Analisis Break Even Point (BEP) dan Profitabilitas Usaha Roti Pada "Ganep Bakery" di Surakarta. *Jurnal Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Vetran Bangun Nusantara Sukoharjo*. Jombor Sukoharjo. No.1 / Volume 22 / 2012.
- Rosadillah, R. 2014. Analisis Profitabilitas Usaha Roti Kering Pada Industri Rumah Tangga "Citra Lestari Production" Di Kota Palu". *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu*. *Agrotekbis* 2 (2) : 205-210, April 2014
- Sabatini, C dan Japariato, E. 2014. Pengaruh *Marketing Mix, Psychological Factors, Social Factors* dan *Situational Factors* terhadap Cara Pandang dalam Pengambilan Keputusan Pembelian Rotiboy di Tunjungan Plaza dan City of Tomorrow Surabaya. (*Online*), [http://studentjournal.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/1387]. Diakses 18 Februari 2018.
- Soekartawi . 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sugiarto, 2008. *Ekonomi Mikro Suatu Pendekatan Praktis*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Surya. 2009. *Ekonomi Agribisnis Pertanian*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Yaumil N. 2008. Analisis Rentabilitas Untuk Mengukur Efisiensi Kinerja Perusahaan Pada CV Pandan Harum di Balikpapan. *Jurnal Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Balikpapan (UNIBA)*.a