

**PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA ROTI BAKPAO UD. ATAKANA
DI DESA BLANG COT TUNONG KECAMATAN JEUMPA
KABUPATEN BIREUEN**

Risna Mauliza

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: risna.mauliza.06071997@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen pada usaha roti bakpao UD. Atakana, yang dilaksanakan pada bulan Maret 2019. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prospek pengembangan usaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen ditinjau berdasarkan keuntungan yang diperoleh. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, pendapatan (penerimaan), keuntungan, *Benefit Cost (B/C) Ratio* dan *Break Event Point (BEP)*. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan UD. Atakana untuk menjalankan usaha roti bakpao yaitu sebesar Rp. 72.382.944,-/bulan, dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 102.000.000,-/bulan. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha roti bakpao UD. Atakana menguntungkan, dengan total keuntungan sebesar Rp. 29.617.056,-/bulan. Selanjutnya dari hasil perhitungan diperoleh nilai B/C rasio sebesar 0,41, nilai BEP produksi 42.578 roti dan BEP harga Rp. 1.206,-/roti, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen memiliki prospek yang cerah untuk terus dikembangkan.

Kata kunci : Prospek Pengembangan, Usaha Roti Bakpao UD. Atakana.

PENDAHULUAN

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

Khususnya di Kabupaten Bireuen industri yang bergerak dibidang produk roti berkembang cukup pesat, 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

No	Komoditi Industri	Unit Usaha	Persentase (%)
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	18	13,24
7	Kue lainnya	48	35,29
Total		136	100,00

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, 18 unit diantaranya merupakan industri berbasis roti, dengan persentase 13,24 %. Dari sekian banyak industri roti di Kabupaten Bireuen, terdapat salah satu industri roti yang memproduksi jenis roti Bakpao yaitu pada UD. Atakana yang berada di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa. Usaha roti Bakpao UD. Atakana telah dijalankan oleh Bapak Alamsyah sejak tahun 2008.

Bakpao adalah salah satu produk roti yang merupakan makanan tradisional masyarakat Tionghoa. Bakpao terbuat dari tepung terigu dengan berbagai bahan isian seperti kacang hijau, kacang merah, coklat, dan lain sebagainya. Di kalangan masyarakat umum, bakpao sudah sangat terkenal. Selain harga bakpao yang sangat terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah, bakpao juga merupakan makanan yang sangat sehat untuk dikonsumsi. Proses pembuatan Bakpao yang melalui proses pengukusan dan tanpa bahan pengawet juga memberi dampak yang baik dalam bidang kesehatan bagi masyarakat.

Tingginya permintaan terhadap konsumsi bakpao dikarenakan masyarakat membutuhkan makanan yang sehat dan bergizi, khususnya bagi anak-anak yang sedang berada dalam masa pertumbuhan dan perkembangan. Mereka membutuhkan makanan yang sehat dan bergizi sehingga dapat tumbuh serta berkembang dengan

baik. Hal inilah yang menjadikan mayoritas penggemar bakpao adalah siswa-siswi pelajar, baik SD, SMP, maupun SMA. Mayoritas orang tua juga lebih memilih bakpao untuk jajanan anaknya dikarenakan mereka tahu bahwa Bakpao merupakan jajanan sehat yang kaya akan nilai protein dan karbohidrat yang dapat mengatasi rasa lapar di Sekolah.

Agroindustri produk makanan berupa jajanan sehat zaman sekarang ini sangat prospektif untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan tingginya kesadaran masyarakat tentang nilai gizi dan asupan nutrisi yang aman bagi tubuh. Dengan demikian usaha bakpao menjadi salah satu usaha prospektif dengan pertimbangan akan nilai gizi yang terkandung didalamnya, dan didukung dengan tingginya kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi jajanan sehat dan bergizi.

Semakin prospektifnya agroindustri bakpao ini juga terlihat dari perjalanan usaha roti bakpao UD. Atakana yang dijalankan oleh Bapak Alamsyah selama beberapa tahun terakhir. Pada awal mula produksinya UD. Atakana ini hanya memproduksi roti bakpao dengan isian rasa coklat dan hanya dipasarkan di sekitaran daerah Kota Bireuen saja. Namun lama kelamaan UD. Atakana telah mampu memproduksi roti bakpao dengan beberapa varian rasa yaitu isian rasa coklat, kacang hijau dan kacang

merah. Wilayah pemasarannya pun semakin meluas, hampir merata diseluruh Kecamatan di Kabupaten Bireuen bahkan sudah sampai ke luar daerah yaitu Sigli, Gayo dan Daerah Aceh Utara. Adapun

rincian jumlah produksi roti bakpao UD. Atakana dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Produksi Roti Bakpao UD. Atakana 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Roti)	Pertumbuhan (%)
1	2014	540.000	-
2	2015	612.000	13,33
3	2016	702.000	14,71
4	2017	810.000	15,38
5	2018	936.000	15,56
Rata-rata		720.000	14,74

Sumber: Pemilik Usaha Roti Bakpao UD. Atakana(2019)

Berdasarkan data jumlah produksi roti bakpao UD. Atakana 5 tahun terakhir terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat. Dari tahun 2014 sampai tahun 2015 jumlah produksinya meningkat 13,33%, dari tahun 2015 sampai tahun 2016 jumlah produksinya meningkat 14,71%, dari tahun 2016 sampai tahun 2017 jumlah produksinya meningkat 15,38% dan dari tahun 2017 sampai tahun 2018 jumlah produksinya meningkat 15,56%. Jadi rata-rata jumlah produksi pertahunnya dari tahun 2014 sampai 2018 sebanyak 720.000 unit roti, dengan rata-rata pertumbuhannya sebesar 14,74%.

Namun demikian, dalam menjalankan dan mengembangkan suatu usaha pasti ada saja masalah dan kendalanya. Hal yang sama juga dihadapi oleh pemilik usaha roti bakpao UD. Atakana, salah satu kendalanya adalah terkait dengan kenaikan harga bahan baku produk roti bakpao menjadi pemasalahan bagi pengusaha, dimana tepung terigu sebagai bahan baku utama dan bahan baku penunjang lainnya yang digunakan dalam pembuatan roti bakpao tentu akan menambah modal dan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha. Pada sisi lain harga jual dari roti bakpao itu sendiri sulit untuk naik, yang membuat para pengusaha 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, serta perhitungan analisis lainnya untuk menilai seberapa prospek pengembangan usaha roti bakpao UD. Atakana dikembangkan kedepannya.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis merasa tertarik untuk melakukan suatu penelitian terkait prospek pengembangan usaha roti bakpao UD. Atakana. Adapun prospek pengembangan usaha tersebut akan dikaji berdasarkan aspek keuntungannya, maka penulis mengangkat sebuah penelitian yang berjudul "Prospek Pengembangan Usaha Roti Bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen".

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen, tepatnya pada usaha roti bakpao UD. Atakana. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan alasan bahwa UD. Atakana merupakan salah satu agroindustri roti bakpao yang ada di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2019.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Metode analisis data menggunakan rumus biaya, pendapatan, keuntungan, *Benefit Cost (B/C) Ratio* dan *Break Event Point (BEP)*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Biaya

a) Biaya Tetap Usaha Roti Bakpao

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Atakana

yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan UD. Atakana. Pada usaha roti bakpao yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan. Adapun komponen biaya penyusutan bangunan dan peralatan pada usaha roti bakpao UD. Atakana dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Roti Bakpao per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp/Satuan)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	50.000.000	20	50.000.000	5.000.000	187.500
2	Mixer moler	1	Unit	20.000.000	10	20.000.000	5.000.000	125.000
3	Meja	6	Unit	1.000.000	5	6.000.000	1.000.000	83.333
4	Loyang roti	300	Unit	30.000	5	9.000.000	0	150.000
5	Dandang kukus	1	Unit	800.000	1	800.000	0	66.667
6	Wadah adonan	10	Unit	10.000	1	100.000	0	8.333
7	Gayung	4	Unit	8.000	1	32.000	0	2.667
8	Tabung gas 12 kg	4	Unit	300.000	5	1.200.000	400.000	13.333
9	Kompor gas	1	Unit	1.000.000	2	1.000.000	0	41.667
10	Timbangan	1	Unit	800.000	5	800.000	100.000	11.667
11	Gerobak penjualan	10	Unit	2.000.000	5	20.000.000	5.000.000	250.000
12	Mobil Pick Up	1	Unit	70.000.000	15	70.000.000	20.000.000	277.778
Jumlah						178.932.000		1.217.944

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2019

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa biaya paling besar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha roti bakpao yaitu 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. 32.000. Dari tabel di atas juga terlihat jumlah peralatan terbanyak yang diperlukan untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah loyang roti untuk dimasukkan ke dalam dandang kukus yaitu sebanyak 300 unit. Untuk keperluan loyang tersebut menghabiskan biaya sebesar Rp. 9.000.000. Jadi total biaya bangunan

dan peralatan yang dikeluarkan pada usaha roti bakpao UD. Atakana adalah sebesar Rp. 178.932.000, dengan biaya penyusutan per bulannya sebesar Rp. 1.217.944.

b) Biaya Variabel Usaha Roti Bakpao

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha roti bakpao meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan lain-lain. Adapun rincian total biaya variabel pada usaha roti bakpao dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Total Biaya Variabel Usaha Roti Bakpao per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)	Persentase (%)
I Biaya Bahan Baku							
1	Tepung Terigu	2	Sak	190.000	380.000	11.400.000	16,02
2	Gula	12	Kg	11.000	132.000	3.960.000	5,56
3	Mentega	6	Kg	14.000	84.000	2.520.000	3,54
4	Pengembang (Gis)	3	Kg	50.000	150.000	4.500.000	6,32
5	Coklat ceres	20	Kg	18.000	360.000	10.800.000	15,18
6	Kacang merah	10	Kg	22.000	220.000	6.600.000	9,27
7	Kacang hijau	10	Kg	18.000	180.000	5.400.000	7,59
Total Biaya Bahan Baku					1.506.000	45.180.000	63,49
II Biaya Pekerja							
1	Pengaduk adonan, pembentukan dan pengukusan	5	Orang	50.000	250.000	7.500.000	10,54
2	Pemasaran	2	Orang	100.000	200.000	6.000.000	8,43
Total Biaya Tenaga Kerja					450.000	13.500.000	18,97
III Biaya Lain-lain							
1	Kertas alas bakpao	4	Pack	13.000	52.000	1.560.000	2,19
2	Listrik	1	Bulan	300.000	10.000	300.000	0,42
3	Gas isi ulang	1	12 kg	150.000	150.000	4.500.000	6,32
4	Bensin	1	Hari	200.000	200.000	6.000.000	8,43
5	Oli	1	2 Bulan	250.000	4.167	125.000	0,18
Total Biaya Lain-lain					416.167	12.485.000	17,54
Total Biaya Variabel (I + II + III)					2.372.167	71.165.000	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2019

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Atakana adalah sebesar Rp. 2.372.167,-/produksi, dikarenakan dalam sebulan dilakukan produksi setiap hari, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam sebulan adalah Rp. 71.165.000,-/bulan. Adapun biaya variabel terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah biaya untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 1.506.000,-/produksi atau Rp. 45.180.000,-/bulan, dengan persentase 63,49% dari total keseluruhan biaya variabel. Tepung terigu merupakan bahan baku utama dan yang terbesar yang dikeluarkan untuk memproduksi roti bakpao yaitu sebanyak Rp. 380.000,-/produksi atau Rp. 11.400.000,-/bulan. Dalam sekali produksi rata-rata menghabiskan 2 sak tepung

terigu ukuran 25 kg dan dapat menghasilkan roti bakpao rata-rata sebanyak 40 roti/kg atau 1000 roti/sak.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan UD. Atakana untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah biaya untuk menggaji pekerja sebesar Rp. 450.000,-/produksi atau Rp. 13.500.000,-/bulan, dengan persentase 18,97% dari total keseluruhan biaya variabel. Pembayaran gaji dilakukan dengan sistem gaji harian (perproduksi) yaitu 30 hari kerja dalam sebulan kecuali bulan Ramadhan. Jadi dengan jumlah pekerja perproduksinya rata-rata sebanyak 7 orang yaitu 5 orang sebagai pengolah bakpao, masing-masing mendapatkan gaji sebesar Rp. 50.000,-/produksi dan 2 orang sebagai pemasar, masing-masing mendapatkan gaji sebesar Rp. 100.000,-/produksi.

Selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan UD. Atakana untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah biaya lain-lain sebesar Rp. 416.167,-/produksi atau Rp. 12.485.000,-/bulan, dengan persentase 17,54% dari total keseluruhan biaya variabel. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan UD. Atakana.

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 bakpao yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya. Adapun total biaya dari usaha tersebut dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini

c) Total Biaya Usaha Roti Bakpao

Tabel 5. Total Biaya Usaha Roti Bakpao per Bulan

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	1.217.944	1,68
2	Biaya variabel	71.165.000	98,32
Total biaya		72.382.944	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2019

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Atakana adalah sebesar Rp. 72.382.944,-/bulan. Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 1.217.944,-/bulan atau 1,68% dari total keseluruhan biaya. Sedangkan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 71.165.000,-/bulan atau 98,32% dari total keseluruhan biaya.

2. Total Penerimaan (Pendapatan Kotor)

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 bakpao UD. Atakana per bulannya secara rinci dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Jumlah Penerimaan Usaha Roti Bakpao per Bulan

No	Uraian	Volume /Produksi	Volume /Bulan	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Roti bakpao rasa coklat	1000	30.000	Roti	1.700	51.000.000	50,00
2	Roti bakpao rasa kacang hijau	500	15.000	Roti	1.700	25.500.000	25,00
3	Roti bakpao rasa kacang merah	500	15.000	Roti	1.700	25.500.000	25,00
Total Penerimaan		2.000	60.000	Roti	1.700	102.000.000	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2019

Tabel di atas menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi jumlah roti bakpao yang dihasilkan sebanyak 2000 roti yaitu 1000 roti bakpaorasa

coklat, 500 roti bakpaorasa kacang hijau, dan 500 roti bakpaorasa kacang merah. Dalam sebulan dilakukan produksi setiap hari yaitu 30 kali, jadi jumlah roti bakpao

yang dihasilkan sebanyak 60.000 roti/bulan, dengan harga jual Rp. 1.700,-/roti. Jadi total penerimaan (pendapatan kotor) yang diperoleh UD. Atakana adalah sebesar Rp. 102.000.000,-/bulan. Dalam hal ini tidak diasumsikan rata-rata jumlah roti yang rusak (tidak terjual) dikarenakan pemasarannya menggunakan sistem mitra, dimana UD. Atakana menyediakan gerobak bagi siapa saja pedagang pengecer yang mau bermitra, selanjutnya pedagang pengecer membeli roti secara tunai dari UD. Atakana seharga Rp. 1.700,-/roti dan dijual untuk konsumen seharga Rp. 3.000,-/roti. Jadi roti yang tidak habis terjual menjadi resiko pedagang pengecer. Adapun dari tiga jenis produksi

roti bakpao tersebut, roti bakpao rasa coklat mampu memberikan kontribusi terbesar terhadap penerimaan yaitu sebesar 50%, sedangkan rasa kacang hijau dan kacang merah masing-masing memberikan kontribusi sebesar 25%.

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan UD. Atakana. Untuk melihat perbandingan keuntungan yang diperoleh UD. Atakana sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi dan didukung oleh tingkat harga jual produk itu sendiri. Keuntungan yang diperoleh UD. Atakana dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini.

Tabel 7. Keuntungan Usaha Roti Bakpao per Bulan

Uraian	Jumlah (Rp/Bulan)
Total Penerimaan	102.000.000
Total Biaya	72.382.944
Keuntungan	29.617.056

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Atakana adalah sebesar Rp. 72.382.944,-/bulan. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 102.000.000,-/bulan. Jadi total keuntungan yang diperoleh UD. Atakana adalah sebesar Rp. 29.617.056,-/bulan.

4. Analisis Prospek Pengembangan Usaha

Prospek pengembangan usaha merupakan gambaran tentang masa depan suatu usaha yang menunjukkan suatu harapan yang cerah dalam perkembangan usahanya atau kemajuan yang pesat. Adapun dalam penelitian ini peneliti

akan melihat prospek tidaknya usaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen untuk melakukan pengembangan berdasarkan keuntungan yang diperoleh dan dianalisis menggunakan nilai *B/C (Benefit Cost) Ratio* dan *Break Event Point (BEP)*.

1) *B/C (Benefit Cost) Ratio*

B/C (Benefit Cost) Ratio adalah perbandingan antara total keuntungan dengan total biaya yang dikeluarkan. Hasil analisis *B/C Rasio* dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 8. Hasil Analisis B/C Rasio Usaha Roti Bakpao per Bulan

No	Uraian	Nilai/Bulan
1	Total Keuntungan	29.617.056
2	Total Biaya	72.382.944
	B/C Rasio	0,41

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh nilai B/C rasio sebesar 0,41. Dengan kata lain B/C rasio sebesar 0,41, bermakna untuk setiap Rp. 100.000,- biaya yang dikeluarkan, maka usaha roti bakpao UD. Atakanaakan memperoleh keuntungan sebesar Rp 41.000,-. Suatu usaha dikatakan prospek dan layak untuk dikembangkan apabila nilai B/C lebih besar dari 0 ($B/C > 0$). Semakin besar nilai B/C maka semakin prospek dan layak suatu usaha untuk dikembangkan. Karena nilai $B/C > 0$ yaitu $0,41 > 0$, maka dapat disimpulkan bahwa usaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuenmenguntungkan sehingga memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan.

2) Break Event Point (BEP)

Break Event Point adalah titik impas yaitu suatu keadaan yang 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 roti bakpao UD. Atakanaini ditinjau berdasarkan harga jual (BEP harga) dan volume produksi (BEP produksi).

Berdasarkan hasil analisisdiketahui bahwa BEP produksi 42.578 roti, maksudnya bahwa minimal jumlah produksi impas yang harus dihasilkan dalam sebulan adalah 42.578 roti. Sementara jumlah produksi roti bakpaoyang dihasilkan dalam sebulan adalah 60.000 roti. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi

>BEP produksi, ini berartiusaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuenmenguntungkan sehingga memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan.

Berdasarkan hasil analisisdiketahui bahwa BEP harga Rp. 1.206,-/roti, maksudnya bahwa minimal harga impas yang bisa ditawarkan untuk penjualan roti bakpao adalah Rp. 1.206,-/roti. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp 1.700,-/roti. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa harga jual produk >BEP harga, ini berartiusaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuenmenguntungkan sehingga memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan

KESIMPULAN

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

1. Total biaya yang dikeluarkan UD. Atakana untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah sebesar Rp. 72.382.944,-/bulan dan total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 102.000.000,-/bulan, sehingga diperoleh total keuntungan sebesar Rp. 29.617.056,-/bulan.
2. Hasil perhitungan nilai B/C rasio sebesar 0,41, nilai BEP produksi 42.578 roti dan BEP harga Rp. 1.206,-/roti, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha roti bakpao UD. Atakana di Desa Blang Cot Tunong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuenmemiliki

prospek yang cerah untuk terus dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Azis, A. Jakfar. 2008. Analisis Prospek Pengembangan Industri Sirup Salak Bangkalan. *Jurnal Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fak. Pertanian Universitas Trunojoyo. ISSN 0216-0188*.
- Carter, William, 2009. Akutansi Biaya – Buku I Edisi 14. CV. Salemba. Jakarta.
- Charles, Horngren. 2008. Biaya Akutansi – Penekanan Managerial Edisi XI Jilid 1. PT. Indeks. Jakarta.
- Dyckman, Thomas R. 2007. Akutansi Intermediate, Edisi Ketiga, Jilid 1. Erlangga, Jakarta.
- Harahap, Sofyan, Syafri. 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hendry. Noer, 2010. Mengungkap Fenomena Bread Staling. [<http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55813>] Online. 10 Desember 2018
- Hernanto, 2012. Ilmu Usahatani. Departemen Sosial Ekonomi. CV. Alfabeta. Bandung.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Muray, 2011. Ilmu Usahatani dan Pengembangan Petani Kecil. UI-Press. Jakarta.
- Oktaviani, R. 2013. “Cara Membuat Bakpao Enak Isi Kacang Hijau”. Dipetik April 23, 2013, dari <http://resepmasakankreatif.blogspot.com/2013/01/cara-membuat-bakpao-enak-isi-kacang.html>.
- Prasetyoutomo .2012. Pengembangan Usaha [http:// bimoprasetyoutomo.blogspot.co.id/2012/12/pngembangan-usaha.html](http://bimoprasetyoutomo.blogspot.co.id/2012/12/pngembangan-usaha.html)
- Rahardi. 2009. Teori Biaya Produksi. <http://www.library.ohiou.edu>. Diakses pada 10 Desember 2018.
- Rahim dan Hastuti, 2007. Metode Analisis Pendapatan. Penebar Swadaya. Jogyakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisis Usahatani. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sudarsono, Heri. 2010. Bank dan Lembaga Keuangan Syariah. Edisi Keempat. Ekonisia. Yogyakarta.
- Sukirno. 2007. Pengantar Teori Ekonomi Mikro. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Surya. 2008. Manajernen Kinerja. Edisi ketiga. Kompas Gramedia Group. Jakarta.
- Utami, M. Fadilah, 2008. Studi Pengembangan Usaha Roti bakpao Di Kabupaten Rembang (*Studi Kasus di Kecamatan Pamotan, Kabupaten Rembang*). *Jurnal Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor*.
- Wijayanti. 2006. Prospek Pengembangan Agroindustri Minuman Lidah Buaya di Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. *Jurnal Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi (UNSRAT). Manado*