

**ANALISIS PERBANDINGAN PENDAPATAN *HOME INDUSTRI* KUE KERING
BIJI MANGGA DAN KUE PEYEK DI DESA TINGKEUM MANYANG
KECAMATAN KUTABLANG KABUPATEN BIREUEN**

Rakjatul Munira, Martina

Mahasiswa AgribisnisFakultas Pertanian Universitas Almuslim

Dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email:nira.munira.abc2017@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen pada bulan April 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan pendapatan home industri kue kering biji mangga dan kue peyek di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, penerimaan dan pendapatan. Dari hasil penelitian dan pengolahan data diketahui bahwa pendapatan bersih (keuntungan) yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue peyek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kue biji mangga. Rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue peyek sebesar Rp. 19.017.021,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan bersih dari usaha kue biji mangga sebesar Rp. 14.499.243,-/bulan, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan antara usaha kue biji mangga dengan kue peyek di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen

Kata kunci : Analisis Perbandingan Pendapatan, *Home Industri* Kue Kering Biji Mangga dan Kue Peyek.

PENDAHULUAN

Kebutuhan terigu di Indonesia dari tahun ke tahun terus meningkat. Peningkatan permintaan terigu antara lain disebabkan oleh makin beragamnya produk makanan berbasis terigu. Usaha Kecil Menengah (UKM) di bidang makanan ringan merupakan salah satu industri pangan yang memiliki prospek pasar yang sangat bagus. Hal ini ditunjukkan oleh banyaknya toko-toko makanan yang menyediakan aneka ragam produk makanan yang berbahan baku terigu.

Agroindustri kue kering merupakan bagian dari industri makanan yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Kue kering menjadi salah satu alternatif

makanan *instant* yang siap saji dan siap makan yang cukup diminati masyarakat karena tersedia dalam aneka pilihan rasa, penyajiannya praktis dan dapat dinikmati mulai anak-anak sampai orang tua. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha kue kering masih dapat terus berkembang dan merupakan salah satu pasar potensial untuk digarap ke depannya.

Di Propinsi Aceh agroindustri produk kue kering juga memiliki potensi yang sangat baik untuk diusahakan. Hal ini disebabkan oleh perkembangan perekonomian di daerah Propinsi Aceh, yang diikuti oleh kenaikan konsumsi dan taraf hidup masyarakat di dalamnya, sehingga banyak muncul berbagai merk kue kering yang hadir untuk menjawab kebutuhan konsumen, diantaranya yaitu

produk kue nastar, kue bangkit, kue putri salju, kue biji mangga, kue peyek dan lain sebagainya.

Di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen terdapat salah satu agroindustri skala rumah tangga yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku untuk memproduksi kue kering yaitu agroindustri milik Ibu Maryani. Agroindustri kue kering milik Ibu Maryani ini telah dijalankan kurang lebih selama 11 tahun yaitu sejak tahun 2006. Adapun produk kue kering yang dihasilkan terbagi dalam dua jenis yaitu kue kering biji mangga dan kue peyek.

Kue kering biji mangga memiliki berbagai macam sebutan, sebagian orang menyebutnya "kue biji mangga atau "kue aneuk mamplam (bahasa Aceh)" karena bentuknya yang seperti biji mangga, ada juga yang menamainya "kue lapis goreng" karena bentuknya juga yang berlapis-lapis. Kue kering biji mangga merupakan kue yang memiliki tekstur yang keras dan memiliki kerenyahan sebab kue kering ini memiliki kadar air yang sedikit. Bahan pembuatan kue kering biji mangga terdiri dari tepung terigu, telur, mantega, garam, gula dan bahan pelengkap lainnya. Proses pengolahannya dilakukan dengan cara semua adonan dicampurkan, lalu dibentuk, kemudian digoreng hingga kue biji mangga berwarna kuning kecoklatan, selanjutnya kue biji mangga yang telah digoreng tersebut dicampur dengan larutan gula yang telah dipanaskan.

Peyek merupakan jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, tepung beras, telur, santan, garam, kacang tanah dan bahan pelengkap lainnya. Proses pengolahannya dilakukan dengan cara semua adonan dicampurkan, lalu dibentuk, kemudian digoreng hingga peyek berwarna kuning kecoklatan. Kue peyek yang gurih dan renyah ini merupakan kue gorengan yang bisa disajikan dan dinikmati dengan beraneka

hidangan. Peyek bisa dinikmati langsung sebagai camilan atau makanan ringan, sebagai kerupuk teman makan nasi, atau disajikan sebagai bahan variasi pelengkap pecal, gado-gado dan rujak.

Analisis perbandingan pendapatan pada usaha agroindustri kue kering Ibu Maryani perlu dilakukan untuk mengetahui tentang kemampuan masing-masing produk dalam memperoleh pendapatan dari sejumlah modal yang diinvestasikan. Dengan pemilik usaha mengetahui ada tidaknya perbedaan pendapatan antara produk kue biji mangga dan kue peyek, maka untuk menentukan jumlah produksi dari dua produk tersebut dapat dilakukan secara benar sehingga dapat diperoleh pendapatan yang maksimal.

Dari latar belakang masalah yang telah penulis kemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian dengan judul "Analisis Perbandingan Pendapatan *Home Industri* Kue Kering Biji Mangga dan Kue Peyek di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen"

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen pada bulan April 2017. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen merupakan salah satu desa yang memiliki agroindustri kue kering.

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif deskriptif. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis biaya produksi, pendapatan kotor (penerimaan), pendapatan bersih (keuntungan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Analisis Biaya Usaha Kue Kering Biji Mangga Dan Kue Peyek

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha kue kering biji mangga dan kue peyek, yang penggunaannya tidak habis dalam

satu kali produksi. Biaya tetap pada usaha kue kering biji mangga dan kue peyek terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan biaya penyusutan bangunan. Biaya penyusutan usaha kue kering biji mangga dan kue peyek dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Biaya Tetap Pada Usaha Kue Kering Biji Mangga dan Kue Peyek

No	Uraian	Biaya Tetap (Rp/ Bulan)	
		Kue Biji Mangga	Kue Peyek
1.	Biaya Penyusutan Bangunan	41.667	41.667
2.	Biaya Penyusutan Peralatan	106.590	36.313
Total Biaya (Rp)		148.257	77.979

Sumber: Data Primer (diolah), 2016

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat penggunaan biaya tetap terbesar adalah biaya penyusutan peralatan pada usaha kue biji mangga, yaitu sebesar Rp.106.590,-/bulan, dan biaya tetap terendah adalah penyusutan peralatan pada usaha kue peyek yaitu sebesar Rp. 36.313,-/bulan. Selanjutnya dari tabel di atas juga diketahui total biaya tetap pada usaha kue peyek lebih rendah dari pada usaha kue biji mangga yaitu biaya tetap pada usaha kue peyek Rp.77.979,-

/bulan dan biaya tetap pada usaha kue biji mangga Rp.148.257,-/bulan.

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi usaha kue kering biji mangga dan kue peyek, yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan. Rincian biaya variabel usaha kue kering biji mangga dan kue peyek dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Biaya Variabel Pada Usaha Kue Kering Biji Mangga dan Kue Peyek

Uraian	Kue Biji Mangga (Rp/Bulan)	Kue Peyek (Rp/Bulan)
Biaya Variabel	9.727.500	17.467.500
Total Biaya Variabel (Rp)	9.727.500	17.467.500

Sumber: Data Primer (diolah), 2016

Berdasarkan tabel di atas diketahui total biaya variabel pada usaha kue biji mangga lebih rendah dari pada usaha kue peyek yaitu biaya variabel pada usaha kue biji mangga Rp.9.727.500,-/bulan dan biaya variabel pada usaha kue peyek 17.467.500,-/bulan.

3. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total dalam usaha kue kering biji mangga dan kue peyek merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga kue siap dipasarkan. Adapun total biaya pada usaha kue kering biji mangga dan kue peyek dapat dilihat pada Tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Biaya Total Pada Usaha Kue Kering Biji Mangga dan Kue Peyek

Uraian	Biaya Total (Rp/ Bulan)	
	Kue Biji Mangga	Kue Peyek
Biaya Tetap	148.257	77.979
Biaya Variabel	9.727.500	17.467.500
Total Biaya	9.875.757	17.545.479

Sumber: Data Primer (diolah), 2016

Dari tabel di atas dapat dilihat total biaya usaha produksi kue peyek lebih tinggi dibandingkan biaya pada usaha produksi kue biji mangga. Total biaya pada usaha produksi kue peyek sebesar Rp. 17.545.479,-/bulan dan total biaya usaha produksi kue biji mangga sebesar Rp. 9.875.757,-/bulan

b) Analisis Pendapatan Usaha Kue Kering Biji Mangga Dan Kue Peyek

1. Pendapatan Kotor

Tabel 4. Rata-Rata Produksi, Harga Jual dan Pendapatan Kotor Usaha Kue Biji Mangga dan Kue Peyek

Uraian	Satuan	Kue Biji Mangga	Kue Peyek
Produksi	Bungkus/Bulan	3.750	5.625
Harga Jual	Rp	6.500	6.500
Pendapatan Kotor (Rp/Bulan)		24.375.000	36.562.500

Sumber: Data Primer (diolah), 2016

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan kotor (penerimaan) yang diperoleh dari usaha kue peyek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan kotor dari usaha kue biji mangga. Rata-rata pendapatan kotor usaha kue peyek sebesar Rp. 36.562.500,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan kotor usaha kue biji mangga sebesar Rp. 24.375.000,-/bulan.

Secara umum produksi diartikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi hasil keluaran (*output*). Dalam pengertian yang bersifat umum ini penggunaannya cukup luas, sehingga mencakup keluaran (*output*) yang berupa barang atau jasa.

Produksi kue kering biji mangga dan kue peyek dilakukan setiap 2 hari sekali. Besarnya produksi pada usaha kue kering biji mangga dan kue peyek dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini.

c) Pendapatan Bersih (Keuntungan)

Secara umum pendapatan bersih (keuntungan) merupakan nilai yang diterima oleh pengusaha kue kering biji mangga dan kue peyek setelah dikurangi biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Adapun rata-rata pendapatan bersih dari usaha kue biji mangga dan kue peyek dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 8. Rata-Rata Pendapatan Bersih Usaha Kue Biji Mangga dan Kue Peyek

Perincian Biaya	Pendapatan Bersih (Rp/ Bulan)	
	Kue Biji Mangga	Kue Peyek
Rata-Rata Pendapatan Kotor	24.375.000	36.562.500
Rata-Rata Biaya Produksi	9.875.757	17.545.479
Pendapatan Bersih (Rp)	14.499.243	19.017.021

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue biji mangga sebesar Rp. 14.499.243,-/bulan. Sedangkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue peyek sebesar Rp. 19.017.021,-/bulan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue biji mangga dengan kue peyek yang dijalankannya yaitu rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kue peyek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan bersih dari usaha kue biji mangga.

KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa pendapatan bersih (keuntungan) yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue peyek lebih tinggi dibandingkan rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha kue biji mangga. Rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh Ibu Maryani dari usaha kue peyek sebesar Rp. 19.017.021,-/bulan, sedangkan rata-rata pendapatan bersih dari usaha kue biji mangga sebesar Rp. 14.499.243,-/bulan, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan pendapatan antara usaha kue biji mangga dengan kue peyek di Desa Tingkeum Manyang Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen.

DAFTAR PUSTAKA

Boediono. 2012. *Ekonomi Makro, Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomio No.2*. Edisi 4, BPFE Yogyakarta.

- Harahap, 2007. *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi 2. Kencana: Jakarta.
- Krista. 2006. *Dasar Akuntansi Biaya*. Erlangga. Jakarta.
- Mariam A. Basra Pasau. 2015. *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Ubikayu Pada Industri Pundi Masdi Kota Palu*. e-J. Agrotekbis 3 (3) : 402 - 408, Juni 2015 ISSN : 2338-3011.
- Munawaroh dan Jasmine. 2012. *Kue Kering Sederhana Pilihan*. Kawan Pustaka.
- Nirmalasari. 2013. *Analisis Perbandingan Pendapatan Usaha Gula Merah Dengan Usaha Gula Tapo (Studi Kasus di Desa Ambesia Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong)*. *Jurnale-J. Agrotekbis* 1 (1) : 60-66, April 2013. ISSN : 2338-3011
- Pratiwi. 2013. *Studi Komparatif Usaha Sale Pisang Goreng Dan Keripik Pisang Di Kabupaten Grobogan*. *Jurnal*
- Rahim dan Hastuti, 2007. *Metode Analisis Pendapatan*. Penebar Swadaya. Jogyakarta.
- Soekartawi. 2006. *Teori Ekonomi Produksi*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Sofyan Syafri. 2010. *Manajemen Investasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Surya, 2010. *Manajemen Kinerja*. Cetakan Ketiga. Penerbit Pustaka. Pelajar : Yogyakarta.