

**ANALISIS KEUNTUNGAN HOME INDUSTRI KUE BAKPIA DI DESA
MEUNASAH PULO KECAMATAN PEUDADA KABUPATEN**

Deliyani

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar keuntungan Home Industri Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan Rumus analisis biaya dan keuntungan. Sementara untuk menghitung Kelayakan Usaha, rumus yang digunakan adalah *Revenue Cost Ratio* (R/C), B/C, dan BEP. Berdasarkan hasil penelitian pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen di atas penulis menarik beberapa kesimpulan bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah Rp.234.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 184.372.929/tahun. Dari hasil analisa data, didapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen sebesar Rp.49.627.071/tahun. Sementara itu perhitungan B/C, yaitu perbandingan keuntungan dengan total biaya produksi adalah $0,27$, atau $0,27 > 0$, Demikian juga perhitungan BEP, Jumlah BEP produksi sebesar $36.875 >$ produksi sebesar 46.800 . Sementara itu BEP harga sebesar $\text{Rp.}3.940 >$ Harga Jual sebesar $\text{Rp.}5.000$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa usaha Kue Bakpia menguntungkan layak diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Pendapatan, Kelayakan Usaha dan Kue Bakpia.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi 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.

Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian.

Agribisnis merupakan bisnis yang berbasis pertanian. Kegiatan agribisnis, selain kegiatan fisik dipertanian juga perlu sarana penunjang. Misalnya penelitian dan pengembangan keuangan dan kelembagaan. Secara umum kegiatan agribisnis perlu dilakukan secara terpadu. Agribisnis merupakan suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi dalam satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas yaitu kegiatan usaha yang menunjang kegiatan pertanian dan

kegiatan usaha yang ditunjang oleh kegiatan-kegiatan pertanian.

Kabupaten Bireuen sebagai kabupaten yang menjadi kabupaten persinggahan untuk menuju daerah tengah

Provinsi Aceh menjadikan sektor industri rumahan dan perdagangan Kabupaten Bireuen berkembang cukup baik. Adapun jumlah industri kecil di kabupaten Bireuen dapat dilihat pada tabel 1 berikut ;

Tabel 1. Jumlah Industri di Kabupaten Bireuen, 2010-2013

No	Tahun	Jumlah (Unit)	Pertumbuhan Rata-rata (%)
1	2010	2.902	-
2	2011	3.065	5,6
3	2012	3.143	2,5
4	2013	3.195	1,7

Sumber : Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Bireuen, 2014

Pada tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa jumlah pertumbuhan industri yang paling besar adalah pada tahun 2011 yaitu 3.065 unit atau angka pertumbuhan industri di kabupaten Bireuen mencapai 5,6% dari jumlah industri pada tahun 2010. Sementara yang paling rendah adalah pada tahun 2013, yaitu hanya mencapai 1,7% dari tahun sebelumnya.

Satu sentral produksi pertanian yang mempunyai potensi yang besar untuk perkembangan yaitu usaha industri dibidang pertanian baik dari sektor hulu dan hilir. Salah satu agroindustri yang bergerak disektor hilir adalah industri pembuatan kue bakpia. Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung, lalu dipanggang. Kue Bakpia adalah sejenis makanan pedamping yang dicampur dengan tepung terigu dan kue ini merupakan produk baru dari sejenis kue yang telah ada sejak lama bahkan oleh masyarakat luar negeri. Kue Bakpia dibuat dari tepung terigu, garam, gula pasir, kacang hijau, kacang merah, margarine, minyak bimoli dan minyak pisang dan dilengkapi dengan bahan-bahan lain. Adonan yang telah jadi ditaruh kedalam loyang kemudian di panggang sampai masak dan lalu didinginkan. Setelah itu dikeluarkan dalam cetakan, lalu didiamkan sampai agak keras dan kemudian di kemas.

Salah satu daerah sentra produksi Kue bakpia di Aceh adalah Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen. Desa Meunasah Pulo merupakan salah satu daerah sentra agroindustri Kue Bakpia yang mempunyai unit usaha terbanyak di Kabupaten Bireuen. Menampung banyak tenaga kerja yang sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran. Usaha Kue Bakpia di desa Meunasah Pulo didirikan semenjak tahun 2010 yang didirikan oleh Ibu Nabsi. Usaha tersebut menggunakan 8 orang tenaga kerja yang berasal dari tenaga kerja keluarga dan masyarakat sekitar. Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo terus berusaha menjalankan agroindustri keluarganya dengan harapan usaha ini dapat mencukupi kebutuhan mereka dan menjadikan Kue Bakpia sebagai produk unggulan. Berdasarkan tabel 2 dibawah ini dapat dilihat bahwa angka pertumbuhan produksi kue bakpia paling tinggi adalah pada tahun 2016, yaitu 13,2%. Sementara pertumbuhan terendah adalah pada tahun 2015, yaitu hanya mencapai 1,9%. Adapun jumlah produksi Kue bakpia di Desa Meunasah Pulo dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2. Tabel produksi kue Bakpia Meunasah Pulo

No	Tahun	Produksi	Pertumbuhan Rata-rata(%)
1	2012	45.000	-
2	2013	45.900	2,0
3	2014	46.800	2,0
4	2015	47.700	1,9
5	2016	46.800	13,2
Rata-rata		47.880	

Seperti halnya usaha-usaha lain, Usaha Kue Bakpia di desa Meunasah Pulo juga mengalami kendala dalam melakukan aktivitas produksinya. Ketersediaan bahan baku akan membuat produksi Kue Bakpia menjadi lancar, akan tetapi jika bahan baku tidak ada maka hal ini akan menjadi hambatan bagi para pemilik industri Kue Bakpia untuk menghasilkan produksi. Melambungnya harga kacang hijau sebagai isian kue bakpia mempengaruhi pengadaan bahan baku industri kue bakpia. Naik harga bahan baku akan menghambat proses produksi, baik itu kacang hijau sebagai bahan baku yang berimbas terhadap produksi Kue Bakpia itu sendiri. Akan tetapi pemilik industri menyatakan jika ketersediaan bahan baku yang datang terlambat juga menjadi penghambat dalam proses produksi. Hal ini agar tidak putusnya suatu usaha Ibu Nabsi dalam pengolahan Kue Bakpia salah satu yang diperlukan adalah pengolahan Kue Bakpia yang baik memerlukan teknis pengolahan yang tepat agar agroindustri rumah tangga Kue Bakpia dapat memperoleh keuntungan sehingga usaha Kue Bakpia dapat berjalan lancar.

Berdasarkan pengamatan tingkat keuntungan yang tercapai tidak hanya ditentukan oleh besar kecilnya produksi, melainkan juga oleh harga-harga input dan output dengan demikian pengaruh pemakaian masukan produksi terhadap pendapatan atau keuntungan agroindustri Kue Bakpia perlu diketahui sehingga agroindustri Kue Bakpia dengan mudah untuk mengurangi atau menambah masukan produksi usahanya.

Berdasarkan uraian singkat di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Keuntungan Home Industri Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017 di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen yaitu usaha agroindustri kue bakpia “MINA” Ibu Nabsi. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Desa Meunasah Pulo merupakan salah satu daerah yang melakukan usaha pembuatan kue bakpia yang banyak di bandingkan dengan Desa-Desa lain di Kecamatan Peudada lainnya.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- Data primer merupakan data yang diperoleh dari wawancara dengan responden industri Kue Bakpia Di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen.
- Data sekunder diperoleh dari lembaga pemerintah setempat serta studi pustaka yaitu referensi seperti jurnal, buku – buku yang relevan dan artikel yang berhubungan dengan penelitian.

Total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan dari usaha agroindustri Kue Bakpia di Desa

Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen.

a. Biaya

Menurut Rahim dan Hastuti (2007), menyatakan total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap yang harus dikeluarkan dari usaha industri Kue Bakpia Secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total biaya dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

FC = Total biaya tetap dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

VC = Total biaya variabel dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

b. Penerimaan

Penerimaan adalah nilai uang dari total produksi atau hasil perkalian antara total produksi (P) dan total penjualan (Q) dengan asumsi faktor-faktor dianggap konstan. Secara sistematis ditulis sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan dari usaha agroindustri kue bakpia(RP)

P = Harga produksi dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

Q = Jumlah produksi usaha agroindustri kue bakpia (RP)

c. Keuntungan

Rahim dan Hastuti (2007),menyatakan keuntungan merupakan pengurangan total keuntungandengan biaya total dari usaha agroindustri kue bakpia. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Total keuntungandari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

TR = Total penerimaan dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

TC = Total biaya dari usaha agroindustri kue bakpia (RP)

Untuk menganalisis keuntungan maka menggunakan B/C Ratio. Menurut Rahardi dan Hartono (2003), suatu usaha dikatakan layak dan memberikan manfaat apabila Jika nilai B/C lebih besar dari nol maka usaha tersebut layak untuk dikembangkan.Jika nilai B/C lebih kecil dari nol maka usaha tersebut tidak layak untuk dikembangkan. Jika nilai B/C sama dengan Nol maka usaha tersebut seimbang atau berada dititik impas.

d. Break Even point atau BEP

Break Even point atau BEP adalah suatu analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan / profit. Berikut rumus untuk menghitung BEP (Soekartawi,2008).

$$BEP \text{ Produksi (Kg)} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Harga Jual (Rp)}}$$

$$BEP \text{ Harga (Rp)} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Harga Produksi (Rp)}}$$

Kriteri BEP adalah sebagai berikut :

a. BEP Produksi

Jika BEP Produksi < Jumlah Produksi, maka Usaha menguntungkan

Jika BEP Produksi = Jumlah Produksi, maka usaha berada pada titik impas

Jika BEP Produksi > Jumlah produksi, maka usaha mengalami kerugian

b. BEP Harga

Jika BEP Harga < Harga jual, maka Usaha menguntungkan

Jika BEP Harga = Harga jual, maka usaha berada pada titik impas

Jika BEP Harga > Harga jual, maka usaha mengalami kerugian

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 proses produksi adalah tetap jumlahnya dan tidak mengalami perubahan.

Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang terdiri dari

beberapa faktor tergantung jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen.

Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya peralatan, biaya penyusutan peralatan, dan biaya-biaya lain-lain. Lahan dan bangunan yang menjadi tempat Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Tabel Biaya Tetap Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Jml	Satuan	Harga @	Biaya Total	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan/ Tahun (Rp)
1	Bangunan	1	Unit	12.000.000	12.000.000	4.000.000	10	800.000
2	Oven	1	Unit	3.200.000	3.200.000	800.000	10	240.000
3	Kompas	1	Unit	270.000	270.000	-	7	38.571
4	Loyang	10	Unit	100.000	1.000.000	-	7	142.857
5	Kuas	2	Buah	5.000	10.000	-	2	5.000
6	Sendok	7	Unit	5.000	35.000	-	2	17.500
7	Ember	2	Buah	25.000	50.000	-	2	25.000
8	Gayung	2	Buah	10.000	20.000	-	2	10.000
9	Piring	7	Buah	15.000	105.000	-	2	52.500
10	Stepples	2	Unit	40.000	80.000	-	4	20.000
11	Baskom	4	Unit	50.000	200.000	-	2	100.000
12	Ayak tepung	2	Unit	40.000	80.000	-	2	40.000
13	Talam	3	Unit	100.000	300.000	-	4	75.000
14	Centong	2	Unit	150.000	300.000	-	4	75.000
Jumlah Total (Rp)					17.650.000			1.641.429

Sumber : Data Diolah, 2017

Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa penyusutan untuk Bangunan adalah Rp.800.000/tahun. Nilai tersebut diperoleh dari perhitungan dengan rumus penyusutan. Adapun perhitungannya adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} & \text{Besar Penyusutan} \\ &= \frac{\text{Harga Awal} - \text{Harga akhir}}{\text{Umur Ekonomis (Tahun)}} \\ & \text{Besar Penyusutan} \\ &= \frac{\text{Rp. 12.000.000} - \text{Rp. 4.000.000}}{10} \\ & \text{Besar Penyusutan} = \text{Rp. 800.000} \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa jumlah total penyusutan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp. 1.641.429/tahun. Biaya penyusutan yang paling besar adalah biaya penyusutan bangunan, yaitu sejumlah Rp.800.000/tahun. Sementara penyusutan yang sedikit yaitu penyusutan Kuas sejumlah Rp.5.000/tahun.

Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan kegiatan, dimana sama seperti biaya tetap setiap usaha memiliki variabel yang berbeda-beda. Faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Adapun faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuensecara jelas dapat dilihat pada Uraian berikut.

A. Biaya Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Kue Bakpia pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen terdiri dari Tepung yang menjadi bahan utama pembuatan Kue Bakpia dan adapun bahan penunjangnya terdiri dari Tepung Terigu, Kacang Hijau, Mentega, Gula Pasir, Telur, Wijen dan lain-lain. Gambaran mengenai bahan baku pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuenselama satu tahun dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Jumlah/ Produksi/	Jumlah/ Bulan	Satuan	Harga @ (Rp)	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya/ Bulan (Rp)	Biaya/Tahun (Rp)	Persentase (%)
1	Tepung terigu	6,0	90	Kg	7.900	47.400	711.000	8.532.000	13,31
2	Kacang Hijau	5,0	75	Kg	19.000	95.000	1.425.000	17.100.000	26,68
3	Mentega	5,0	75	Ons	4.000	20.000	300.000	3.600.000	5,62
4	Gula Pasir	5,0	75	Kg	13.000	65.000	975.000	11.700.000	18,25
5	Garam	0,25	3,75	Ons	1.300	325	4.875	58.500	0,09
6	Minyak Pisang	2,0	30	Botol	12.000	24.000	360.000	4.320.000	6,74
7	Minyak Goreng	2,0	30	Kg	10.000	20.000	300.000	3.600.000	5,62
8	Telur	10,0	150	Butir	1.250	12.500	187.500	2.250.000	3,51
9	Sari Pandan	4,0	60	Ons	13.800	55.200	828.000	9.936.000	15,50
10	Wijen	-	5	Kg	50.000	-	250.000	3.000.000	4,68
Jumlah/Tahun (Rp)						339.425	5.341.375	64.096.500	100,00

Sumber : Data diolah, 2017

Biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.64.096.500/tahun, Usaha tersebut memproduksi Kue Bakpia sebanyak 300 Pack dalam 1 kali produksi. Selama satu bulan, usaha kue bakpia melakukan kegiatan produksi kue bakpia sebanyak 15 kali produksi. Bahan baku utama pada pembuatan kue bakpia adalah tepung terigu. Biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan tepung terigu yang digunakan dalam memproduksi Usaha Kue Bakpia di desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada adalah Rp.8.532.000/tahun. Harga tepung mencapai Rp.7.900/Kg. Biaya yang paling sedikit dikeluarkan dalam memproduksi Kue Bakpia adalah Biaya

untuk kebutuhan garam. Biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan garam per tahun adalah Rp.58.500/tahun. Penggunaan garam pada kegiatan pengolahan kue bakpia hanya ¼ Ons/Produksi.

B. Biaya Penunjang

Biaya Penunjang pada usaha Kue Bakpia merupakan biaya yang mendukung kegiatan produksi Kue Bakpia. Jumlah biaya penunjang yang dikeluarkan pada usaha Kue Bakpia mencapai Rp.25.035.000/tahun. Mengenai biaya penunjang usaha Kue Bakpia di desa Meunasah Pulo dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Biaya penunjang Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya/ Bulan (Rp)	Biaya/ Tahun (Rp)	Persentase (%)
1	Plastik Mika	78.000	1.170.000	14.040.000	56,08
2	Isi ulang Gas	54.000	810.000	9.720.000	38,83
3	Stepples	1.250	18.750	225.000	0,90
4	Label		-	450.000	1,80
5	Listrik		50.000	600.000	2,40
Jumlah Total Biaya (Rp)				25.035.000	100

Sumber : Data diolah, 2017

Pada tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa jumlah biaya penunjang yang paling banyak dikeluarkan pada usaha Kue Bakpia adalah untuk kebutuhan plastik mika, yaitu sebesar Rp.14.040.000/tahun atau mencapai 56,08%. Sementara untuk kebutuhan yang paling sedikit adalah biaya untuk Stepples. Adapun biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan Stepples adalah Rp.225.000/tahun atau 0,90%.

C. Biaya Tenaga Kerja

Usaha pembuatan Kue Bakpia menggunakan 8orang tenaga kerja di luar dari lingkungan keluarga sendiri. Tenaga kerja yang dipekerjakan adalah tenaga kerja perempuan. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan di Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah sistem upah harian, yaitu upah yang diberikan berdasarkan hari kerja.

Tabel 4. Biaya tenaga kerja Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Jumlah	Biaya @ (Rp)	Biaya / Produksi (Rp)	Biaya / Bulan (Rp)	Biaya / Tahun (Rp)
1	Pemasaran	1	100.000	100.000	1.500.000	18.000.000
2	Bidang Pengolahan	7	60.000	420.000	6.300.000	75.600.000
Jumlah Total (Rp)				280.000	4.200.000	93.600.000

Sumber : Data diolah, 2017

Pada tabel 4 dapat dilihat bahwa pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo tenaga kerja tersebut hanya digunakan membuat dan mengemas Produk. Tenaga kerja yang digunakan merupakan tenaga kerja tidak tetap. Adapun jumlah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk tenaga kerja adalah Rp.93.600.000/tahun.

Total biaya variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten

Bireuen. Komponen biaya variabel terdiri dari Biaya Bahan baku, Biaya Tenaga Kerja dan penunjang. Biaya variabel merupakan biaya tidak tetap yang dikeluarkan untuk produksi bakpia sebagai Satu-satunya produk yang diproduksi. Jumlah total biaya variabel yang dikeluarkan pada usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah 182.731.500/tahun. Mengenai komponen-komponen biaya variabel pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen dalam satu tahun dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini :

Tabel 5. Total Biaya Variabel Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Biaya / Tahun (Rp)
1	Bahan Baku	64.096.500
2	Penunjang	25.035.000
3	Tenaga Kerja	93.600.000
Jumlah		182.731.500

Sumber : Data diolah, 2017

Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*variabel Cost*) pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen yang dikeluarkan dalam satu tahun. Penjumlahan Biaya tersebut dapat dilihat sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = Rp. 1.641.429 + Rp.182.731.500$$

$$TC = Rp.184.372.929 /tahun$$

Berdasarkan penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) di atas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan oleh Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen dalam satu tahun adalah Rp.184.372.929 /tahun.

Analisis Penerimaan pada Usaha Pembuatan Bakpia

Hasil produksi yang dihasilkan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha Kue Bakpia merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan Harga/produk. Gambaran mengenai Penerimaan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini :

Tabel 6. Total Pendapatan Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Jumlah/ Produksi	Satuan	Harga @	Pendapatan / Produksi (Rp)	Pendapatan / Bulan (Rp)	Pendapatan / Tahun (Rp)
1	260	Pack	5.000	1.300.000	19.500.000	234.000.000

Sumber : Data diolah, 2017

Berdasarkan tabel 6, dapat dilihat bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah Rp.234.000.000/tahun. Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen melakukan proses produksi 15 kali produksi dalam 1 bulan, dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 300 Kotak Kue Bakpia. Jumlah produk bakpia Pertahun dapat dilihat melalui perhitungan berikut:

$$\text{Produk per tahun} = (\text{Produk per produksi} \times 15 \text{ hari}) \times 12 \text{ Bulan}$$

$$\text{Produk per tahun} = (260 \times 15 \text{ hari}) \times 12 \text{ Bulan}$$

$$\text{Produk per tahun} = 46.800 \text{ Kotak}$$

Adapun perhitungan pendapatan Kotor pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen dapat dilihat pada uraian berikut :

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 5.000 \times 46.800 \text{ buah}$$

$$TR = 234.000.000 / \text{tahun}$$

Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan Kue Bakpia dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

Tabel 7.KeuntunganUsaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Pendapatan	234.000.000
2	Biaya	184.372.929
3	Keuntungan/tahun	184.372.929
4	Keuntungan/bulan	4.135.589

Sumber : Data diolah, 2017

Dari tabel 7 dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen sebesar Rp.49.627.071/tahun. Nilai keuntungan ini diperoleh dari hasil pengurangan antara total pendapatan dengan total biaya.

ditawarkan (dipatok) agar modal sebagai biaya produksi dapat dikembalikan.

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{184.372.929}{46.800}$$

$$\text{BEP Harga} = \text{Rp.3.940}$$

Break Even Point

Break Event Point adalah impas yaitu suatu komoditi yang menggambarkan pendapatan usahatani yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan.

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa minimal harga yang bisa ditawarkan untuk penjualan Kue Bakpia/kotak adalah Rp.3.940/kotak.Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.5.000/kotak.ini berarti harga jual produk >BEP harga, maka usaha Kue Bakpia layak diusahakan.

a. BEP Produksi Usaha Kue Bakpia

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga jual}}$$

$$\text{BEP Produksi} = \frac{184.372.929}{5.000}$$

$$\text{BEP Produksi} = 36.875 \text{ Buah}$$

Jumlah produksi dalam satu tahun adalah 46.800 Buah, sementara BEP Produksi 36.875 Buah.maka dapat disimpulkan bahwa Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuenlayak untuk diusahakan.

Analisa B/C Rasio

Analisa imbalan antara Keuntungan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai B/C > 0 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan, begitu juga sebaliknya. Perhitungan hasil analisa keuntungan atas biaya (B/C) dapat dilihat sabagai berikut :

$$\text{B/C} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Biaya}}$$

$$\text{B/C} = \frac{49.627.071}{\dots}$$

b. BEP Harga

BEP harga adalah hitungan berapa minimal rupiah harga produk yang harus

184.372.929

$$B/C = 0,27$$

B/C merupakan nilai perbandingan antara keuntungan dengan total biaya. Keuntungan yang diperoleh oleh Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp.49.627.071 /tahun, dan total biaya sebesar Rp.184.372.929 /tahun. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Kue Bakpia ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total pendapatan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 0,27, atau $0,27 > 0$. Angka tersebut menunjukkan bahwa dalam setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp.0,27. Berdasarkan kriteria B/C ratio, yakni Jika $B/C > 0$, maka usaha tersebut layak diusahakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen di atas penulis menarik beberapa kesimpulan bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen adalah Rp.234.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 184.372.929/tahun. Dari hasil analisa data, didapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Bakpia di Desa Meunasah Pulo Kecamatan Peudada Kabupaten Bireuen sebesar Rp.49.627.071/tahun. Sementara itu perhitungan B/C, yaitu perbandingan keuntungan dengan total biaya produksi adalah 0,27, atau $0,27 > 0$, Demikian juga perhitungan BEP, Jumlah BEP produksi sebesar 36.875 > produksi sebesar 46.800. Sementara itu BEP harga sebesar Rp.3.940 > Harga Jual sebesar Rp.5.000. dan perhitungan ROI menunjukkan angka 281% > suku bunga sebesar 9%. Dengan

demikian dapat disimpulkan bahwa usaha Kue Bakpia menguntungkan layak diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asrina, 2012. Analisis Usaha Pembuatan Kue Bakpia Skala Rumah Tangga di Kecamatan Geulumpang Payong, Kabupaten Bireuen
- Dharma, Surya, 2004. Manajemen Kinerja, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Dharma, Surya.2009). Manajemen Kinerja Falsafah Teori dan.Penerapannya. Yogyakarta:Pustaka Pelajar.
- Irawan, Dr. Prasetya. 2004. Logika dan Prosedur Penelitian, Jakarta: STIA-LAN
- Makhmudun Ainuri, 2009. Analisis Usaha Pemasaran kue bakpia di Desa Pengkol Kecamatan Karang Gede Kabupaten Boyolali
- Miller, Rogeer LR, Meiners, 2000, Teori Ekonomi Intermediate, -Ed. 3.-, Raja. Grafindo Persada, Jakarta.
- Muliawan, J.U. (2008). Manajemen Home Industri Peluang Usaha Di Tengah. Krisis. Yogyakarta : Banyu
- Rahardi, F dan R. Hartono. 2003. Agribisnis Peternakan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahim.Abd.dan. Hastuti.DRW. 2007. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya,. Jakarta.
- Santoso, Slamet, 2004, Dinamika Kelompok, Jakarta: Bumi Aksara
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. Rajagrafindo Pustaka. Jakarta.
- Soekartawi. 2011. Ilmu Usaha Tani. Universitas Indonesia : Jakarta
- Sudadi Martodireso.2000. "Agribisnis Model Kemitraan.Rajagrafindo Pustaka. Jakarta
- Sugiyono, 2007, Metodologi Penelitian Bisnis, PT. Gramedia, Jakarta.
- Sukirno, 2001, Pengantar Teori Mikroekonomi; Jakarta: PT.Erlangga

