

**PROFITABILITAS USAHA ROTI BAKPAO PADA UD. SIMAS BAKERY
DESA AREE KECAMATAN DELIMA KABUPATEN PIDIE**

Fitri Andayani, Saiful Hurri

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email:fitri.andayani.19031994@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie pada usaha roti bakpao UD. Simas Bakery, yang dilaksanakan pada bulan September 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profitabilitas usaha Roti Bakpao pada UD. Simas Bakery Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie. 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. Simas Bakery untuk menjalankan usaha roti bakpao yaitu sebesar Rp. 74.218.389,-/bulan, dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 109.200.000,-/bulan. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha roti bakpao UD. Simas Bakery menguntungkan, dengan total keuntungan sebesar Rp. 34.981.611,-/bulan. Selanjutnya dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 47,13%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Bakpao pada UD. Simas Bakery Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie mempunyai nilai profitabilitas pada kategori sedang (cukup).

Kata kunci : Analisis *Profitabilitas*, Usaha Roti Bakpao

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.

Roti biasanya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap atau sebagai makanan pengganti. Tingginya permintaan terhadap konsumsi roti di Indonesia 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. Salah satu contoh makanan yang bergizi dalam membantu perkembangan dan pertumbuhan anak-anak adalah Bakpao.

Bakpao adalah salah satu produk roti yang merupakan makanan tradisional masyarakat Tionghoa. Bakpao terbuat dari tepung terigu dengan berbagai bahan isian

seperti daging ayam, kacang hijau, coklat, dan lain sebagainya. Di kalangan masyarakat umum, Bakpao sudah sangat terkenal. Hal ini dikarenakan harga Bakpao yang murah sehingga terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah. Selain itu, 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.

Mayoritas penggemar Bakpao adalah siswa-siswi pelajar, baik SD, SMP, maupun SMA. Mereka berpendapat bahwa Bakpao merupakan jajanan sehat yang dapat mengatasi rasa lapar di sekolah. Bakpao yang kaya akan nilai protein dan karbohidrat tentu sangat diperlukan oleh siswa saat menimba ilmu pengetahuan. Selain itu, mereka juga

tertarik untuk membeli Bakpao karena harga Bakpao yang murah dan memiliki bentuk sederhana sehingga tidak sulit untuk dibawa. Namun, kurangnya inovasi dalam bahan baku pembuatan Bakpao membuat masyarakat mulai meninggalkan makanan sehat ini. Oleh karena itu, perlu adanya variasi serta inovasi penggunaan bahan baku dalam pembuatan Bakpao.

Menurut pendataan dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM diketahui jumlah industri kecil komoditi pangan di Kabupaten Pidie tahun 2016 yaitu sebanyak 1.966 unit usaha dengan jumlah tenaga kerja 4.449 orang. Dari sekian banyak unit usaha industri kecil komoditi pangan, 67 diantaranya adalah industri kue yang terbagi dalam 5 komoditi kue, sebagaimana yang terlihat pada rincian Tabel berikut:

Tabel 1. Rincian Home Industri Kue Skala Kecil Menengah di Kabupaten Pidie, tahun 2016

No	Komoditi Industri	Unit Usaha	Tenaga Kerja	Investasi (Rp.000)	Produksi (Rp.000)	Biaya Produksi (Rp.000)
1	Roti Kering	14	99	1.190.866	3.480.350	2.313.062
2	Roti Basah	3	8	75.000	960.000	720.000
3	Dodol Halua	35	87	70.000	1.050.000	21.000
4	Kipang Beras	3	10	10.500	72.000	54.000
5	Peyek Kacang	12	19	12.000	288.000	216.000

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM (2016)

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa dari 67 unit industri kue di Kabupaten Pidie, 3 (tiga) diantaranya adalah produksi kue roti basah yang menyerap tenaga kerja sebanyak 8 orang. Khususnya di Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie terdapat salah satu jenis usaha roti basah yang mengolah tepung terigu menjadi Roti Bakpao yaitu pada UD.Simas

Bakery. Roti Bakpao hasil produksi UD. Simas Bakery selain menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama, juga menggunakan bahan baku penunjang yaitu serikaya, kacang merah, dan kacang hijau. Roti Bakpao dibuat dari adonan tepung terigu yang setelah diberi isian, kemudian dibiarkan sampai mengembang lalu dikukus sampai matang. Pada awal mula produksinya, Bakpao UD.Simas Bakery ini

hanya dipasarkan disekitaran daerah Kecamatan Delima saja, namun lama kelamaan pemasarannya sudah sampai ke luar daerah yaitu Banda Aceh, Bireuen,

Gayo dan Daerah Aceh Utara. Adapun rincian jumlah produksi Roti Bakpao UD. Simas Bakery dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Produksi Roti Bakpao UD. Simas Bakery 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Bungkus)	Pertumbuhan (%)
1	2012	136.800	-
2	2013	144.000	5,26
3	2014	154.800	7,50
4	2015	165.600	6,98
5	2016	180.000	8,70
Rata-rata		156.240	7,11

Sumber: Pemilik Usaha UD. Simas Bakery(2017)

Berdasarkan data jumlah produksi Roti Bakpao UD. Simas Bakery 5 tahun terakhir terlihat bahwa setiap tahunnya jumlah produksi selalu meningkat. Dari tahun 2012 sampai tahun 2013 jumlah produksinya meningkat 5,26 %, dari tahun 2013 sampai tahun 2014 jumlah produksinya meningkat 7,50 %, dari tahun 2014 sampai tahun 2015 jumlah produksinya meningkat 6,98 % dan dari tahun 2015 sampai tahun 2016 jumlah produksinya meningkat 8,70 %. Jadi rata-rata jumlah produksi pertahunnya dari tahun 2012 sampai 2016 sebanyak 156.240 bungkus, dengan rata-rata pertumbuhannya sebesar 7,11%.

Namun demikian, dalam menjalankan usahanya tersebut UD. Simas Bakery juga menghadapi beberapa kendala diantaranya 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, profitabilitas, serta perhitungan analisis lainnya.

Dari uraian yang telah penulis kemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Profitabilitas Usaha Roti Bakpao Pada UD. Simas Bakery Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie, dengan menggunakan metode studi kasus. Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada masalah profitabilitas usaha Roti Bakpao pada UD. Simas Bakery. Penelitian telah dilaksanakan pada bulan September 2017.

Untuk mengetahui profitabilitas usaha roti Bakpao di Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie,

maka akan dianalisis menggunakan rumus biaya produksi, penerimaan, keuntungandan *Profitabilitas*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD.Simas Bakeryyang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi.Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi

oleh banyaknya produksi yang dihasilkan UD.Simas Bakery.Pada Usaha Roti Bakpaoyang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan.Adapun komponen biaya penyusutan bangunan dan peralatan pada usaha roti bakpaoUD.Simas Bakerydapat dilihat pada Tabel 3berikut.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Roti Bakpaoper Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	100.000.000	20	100.000.000	10.000.000	375.000
2	Oven	2	Unit	12.000.000	10	24.000.000	2.000.000	183.333
3	Meja	1	Unit	4.000.000	3	4.000.000	500.000	97.222
4	Kereta Sorong Empat Roda	2	Unit	300.000	5	600.000	100.000	8.333
5	Loyang Roti	300	Unit	30.000	3	9.000.000	0	250.000
6	Rak	1	Unit	5.000.000	5	5.000.000	1.000.000	66.667
7	Ampia Besar	2	Unit	2.000.000	5	4.000.000	500.000	58.333
8	Heather	5	Unit	8.000	1	40.000	0	3.333
9	Mesin Kukur	1	Unit	1.500.000	5	1.500.000	200.000	21.667
10	Raga kue	50	Unit	30.000	3	1.500.000	0	41.667
11	Mixer Besar	2	Unit	6.000.000	5	12.000.000	1.000.000	183.333
12	Mesin Pencetak Roti	1	Unit	50.000.000	10	50.000.000	10.000.000	333.333
13	Timbangan besar	1	Unit	2.000.000	10	2.000.000	500.000	12.500
14	Timbangan kecil	1	Unit	150.000	5	150.000	0	2.500
15	Tabung gas	4	Unit	300.000	5	1.200.000	200.000	26.667
16	Ember	3	Unit	50.000	1	150.000	0	12.500
17	Gayung	4	Unit	5.000	1	20.000	0	1.667
18	Sendok	1	Lusin	30.000	1	30.000	0	2.500
19	Mobil Pick Up	1	Unit	70.000.000	15	70.000.000	10.000.000	333.333
Jumlah						285.790.000		2.013.889

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa biaya yang paling besar yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha roti bakpaoyaitu 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. 20.000.Dari

tabel di atas juga terlihat jumlah peralatan terbanyak yang diperlukan untuk menjalankan usaha roti bakpaoadalahloyang roti untuk dimasukkan ke dalam openyaitu sebanyak 300 unit.Jumlah tersebut sebanding dengan jumlahRoti Bakpao yang produksi setiap bulannya yang mencapai 15.600 bungkus. Untuk keperluan loyang tersebut menghabiskan biaya sebesar Rp. 9.000.000. Jadi total biaya bangunan dan

peralatan yang harus dikeluarkan untuk usaha roti bakpao adalah sebesar Rp.

285.790.000, dengan biaya penyusutan per bulannyasebesar Rp. 2.013.889.

Tabel 4.Total Biaya Variabel Usaha Roti Bakpaoper Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)	Persentase (%)
I Biaya Bahan Baku							
1	Tepung segitiga	3	Sak	190.000	570.000	14.820.000	20,53
2	Gula	12	Kg	12.000	144.000	3.744.000	5,19
3	Garam	0,5	Kg	10.000	5.000	130.000	0,18
4	Pewarna roti	0,5	Botol	8.000	4.000	104.000	0,14
5	Mentega	12	Kg	14.000	168.000	4.368.000	6,05
6	Telur	4	Papan	35.000	140.000	3.640.000	5,04
7	Kelapa	20	Batok	2.000	40.000	1.040.000	1,44
8	Pengembang (Gis)	3	Kg	50.000	150.000	3.900.000	5,40
9	Coklat Batangan (Flamboyan)	5	Batang	18.000	90.000	2.340.000	3,24
10	Kacang merah	5	Kg	22.000	110.000	2.860.000	3,96
11	Wijen	0,5	Kg	50.000	25.000	650.000	0,90
12	Vanili	15	Saset	250	3.750	97.500	0,14
Total Biaya Bahan Baku					1.449.750	37.693.500	52,20
II Biaya Pekerja							
1	Pengaduk adonan, pencetak dan pengopen, dan pemasar	9	Orang	80.000	720.000	18.720.000	25,93
Total Biaya Tenaga Kerja					720.000	18.720.000	25,93
III Biaya Lain-lain							
1	Listrik	1	Bulan	300.000	11.538	300.000	0,42
2	Staples	1	Kotak	1.000	1.000	26.000	0,04
3	Wadah Kemasan	6	Pack	40.000	240.000	6.240.000	8,64
4	Gas isi ulang	1	Tabung 12 kg	150.000	150.000	3.900.000	5,40
5	Bensin	1	Hari	200.000	200.000	5.200.000	7,20
6	Oli	1	Per 2 Bulan	250.000	4.808	125.000	0,17
Total Biaya Lain-lain					607.346	15.791.000	21,87
Total Biaya Variabel (I+II+III)					2.777.096	72.204.500	100,00

Sumber :Data primer (diolah), Tahun 2017

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.

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Simas

Bakery adalah sebesar Rp. 2.777.096,-/produksi, dikarenakan dalam sebulan dilakukan produksi sebanyak 26 kali, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam sebulan adalah Rp. 72.204.500,-/bulan. Adapun biaya variabel terbesar yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah biaya untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 1.449.750,-/produksi atau Rp. 37.693.500,-/bulan, dengan persentase

52,20% dari total keseluruhan biaya variabel.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan UD. Simas Bakery untuk menjalankan usaha roti bakpao adalah biaya untuk menggaji pekerja sebesar Rp. 720.000,-/produksi atau Rp. 18.720.000,-/bulan, dengan persentase 25,93% dari total keseluruhan biaya variabel. Pembayaran gaji dilakukan dengan sistem gaji harian (perproduksi), dengan jumlah pekerja perproduksinyarata-rata sebanyak 9 orang, maka masing-masing mendapatkan gaji sebesar Rp. 80.000,-/produksi.

Selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan UD. Simas Bakery untuk menjalankan usaha roti

bakpao adalah biaya lain-lain sebesar Rp. 607.346,-/produksi atau Rp. 15.791.000,-/bulan. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan UD. Simas Bakery, dengan persentase 21,87% dari total keseluruhan biaya variabel.

a) Total Biaya Usaha Roti Bakpao

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

Tabel 5. Total Biaya Usaha Roti Bakpaoper Bulan

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	2.013.889	2,71
2	Biaya variabel	72.204.500	97,29
Total biaya		74.218.389	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Simas Bakery adalah sebesar Rp. 74.218.389,-/bulan. Besarnya biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 2.013.889,-/bulan atau 2,71% dari total keseluruhan biaya. Sedangkan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 72.204.500,-/bulan atau 97,29% dari total keseluruhan biaya.

1. 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. Simas Bakery per bulannya secara rinci dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Jumlah Penerimaan Usaha Roti Bakpaoper Bulan

No	Uraian	Volume /Produksi	Volume /Bulan	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Roti Bakpao Rasa Srikaya	200	5.200	Kemasan	7.000	36.400.000	33,33
2	Roti Bakpao Rasa Coklat	200	5.200	Kemasan	7.000	36.400.000	33,33
3	Roti Bakpao Rasa Kacang merah	200	5.200	Kemasan	7.000	36.400.000	33,33
Total Penerimaan						109.200.000	100,00

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Tabel di atas menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi jumlah Roti Bakpao yang dihasilkan sebanyak 600 bungkus yaitu 200 bungkus rasa srikaya, 200 bungkus rasa coklat, dan 200 bungkus rasa kacang merah. Dalam sebulan dilakukan produksi 26 kali, jadi jumlah Roti Bakpao yang dihasilkan sebanyak 15.600 bungkus/bulan, dengan harga jual Rp. 7.000,-/bungkus. Jadi total penerimaan (pendapatan kotor) yang diperoleh UD. Simas Bakery adalah sebesar Rp. 109.200.000,-/bulan. Dari tiga jenis produksi roti tersebut masing-masing memberikan kontribusi yang sama terhadap penerimaan/pendapatan kotor yang diperoleh UD. Simas Bakery

yaitu masing-masing jenis diperoleh penerimaan sebesar Rp. 36.400.000,-/bulan atau 33,33 % dari total keseluruhan penerimaan/pendapatan kotor.

2. Analisis Keuntungan

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

Tabel 7. Keuntungan Usaha Roti Bakpao per Bulan

Uraian	Jumlah (Rp/Bulan)
Total Penerimaan	109.200.000
Total Biaya	74.218.389
Keuntungan	34.981.611

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan usaha roti bakpao UD. Simas Bakery adalah sebesar Rp. 74.218.389,-/bulan. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 109.200.000,-/bulan. Adapun keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 34.981.611,-/bulan.

3. Analisis Profitabilitas

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

$$\text{Profitabilitas} = \frac{\text{Pendapatan Bersih}}{\text{Biaya Total}} \times 100\%$$

Tabel 8. Profitabilitas Usaha Roti Bakpao per Bulan

Uraian	Nilai
Total Keuntungan (pendapatan bersih)	34.981.611
Total Biaya	74.218.389
Profitabilitas (%)	47,13%

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2017

Berdasarkan tabel 8 di atas dapat dilihat bahwa usaha roti bakpao UD. Simas Bakery Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie memiliki tingkat profitabilitas sebesar 47,13%. Hal ini menunjukkan bahwa apabila UD. Simas Bakery mampu menjual seluruh produksi, maka laba atau *profit* yang diperoleh adalah sebesar 47,13% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan kata lain *profit* sebesar 47,13%, bermakna untuk setiap Rp. 100.000,- total biaya yang dikeluarkan, maka usaha roti bakpao UD. Simas Bakery akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 47.130,-.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan UD. Simas Bakery untuk menjalankan usaha roti bakpao yaitu sebesar Rp. 74.218.389,-/bulan, dan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 109.200.000,-/bulan. Dari hasil analisis juga diketahui bahwa usaha roti bakpao UD. Simas Bakery menguntungkan, dengan total keuntungan sebesar Rp. 34.981.611,-/bulan. Selanjutnya dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 47,13%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Roti Bakpao pada UD. Simas Bakery Desa Aree Kecamatan Delima Kabupaten Pidie mempunyai nilai profitabilitas pada kategorisedang (cukup).

DAFTAR PUSTAKA

Andini.2009. Analisis Profitabilitas Serta Nilai Tambah Usaha Tahu Dan Tempe (Studi Kasus di Kecamatan Tegal Gundil dan Cilandek Timur Kota Bogor). Jurnal Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.

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 April 2017

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.

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>.

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.
- 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).