

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA BAKSO IKAN DI DESA REULEUT
KECAMATAN KOTA JUANG KABUPATEN BIREUEN**

Nisa Ramadhani

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen yaitu pada usaha bakso ikan Bapak Fauzi, yang dilaksanakan pada bulan September 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, penerimaan, keuntungan, *Revenue Cost Ratio (R/C)*, *Benefit Cost Ratio (B/C)* dan *Return of Investment (ROI)*. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 47.964.000,-/tahun. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh dan berdasarkan perhitungan nilai R/C rasio, dan B/C rasio, dapat disimpulkan bahwa usaha Bakso Ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Analisis Kelayakan, Bakso Ikan

PENDAHULUAN

Agribisnis merupakan suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi dalam satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungan dengan pertanian dalam arti luas yaitu kegiatan usaha yang menunjang kegiatan pertanian dan kegiatan usaha yang ditunjang oleh kegiatan-kegiatan pertanian. Pembangunan sistem agribisnis mencakup lima sub system diantaranya sub sistem pengolahan (down stream agribusiness) yakni industri yang mengolah komoditas pertanian primer (agroindustri) menjadi produk olahan baik produk antara (intermediate product) maupun produk akhir (finish product), termasuk didalamnya industri makanan dan minuman khususnya di Kabupaten Bireuen industri yang bergerak dibidang produk makanan berkembang cukup pesat,

terutama industri skala rumah tangga (home industry), salah satunya yaitu bakso. Perkembangan home industri bakso terus menyebar sampai kesetiap wilayah bahkan sampai ke seluruh pelosok desa. Hal ini terlihat semakin menjamurnya warung-warung yang menjual beraneka macam bakso. Menurut pendataan dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM diketahui jumlah industri kecil komoditi pangan berbasis Bakso di Kabupaten Bireuen tahun 2016 yaitu sebanyak 110 unit usaha dengan jumlah tenaga kerja 345 orang (BPS,2016). Dari sekian banyak unit usaha industri kecil komoditi bakso, 68 diantaranya adalah jajanan lainnya, Berdasarkan dari tabel dibawah ini terlihat bahwa industri jajanan lain di Kabupaten Bireuen, terdapat 35 unit usaha industri bakso ikan dengan presentase 51,47 %sebagaimana terlihat pada Tabel berikut:

Tabel 1. Industri kecil komoditi pangan di Kabupaten Bireuen tahun 2016

No	Komoditi Industri	Unit Usaha	Presentase
1	Siomay	9	13,24
2	Mie Ayam	10	14,71
3	Tekwan	2	2,94
4	Batagor	2	2,94
5	Pangsit	1	1,47
6	Bakso	35	51,47
7	Mie Aceh	10	14,71
Total		68	100

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

. Dari sekian banyak industry bakso di Kabupaten Bireuen salah satunya yang terdapat di Desa Reuleut Bireuen Meunasah reuleut Kecamatan Kota Juang yaitu industry Bakso Ikan milik Bapak Fauzi, Industri ini tergolong dalam skala industr rumah tangga (Home Industri) yang telah dijalankan kurang lebih 5 tahun.

Bakso merupakan salah satu bentuk pengolahan yang menggunakan daging sebagai bahan dasarnya dengan tambahan tepung tapioka dan bumbu dengan bentuk bulat halus dengan tekstur kompak, elastis, dan kenyal. Bakso umumnya dibuat dari daging sapi seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi selera konsumen berkembang. Bakso yang dibuat dari bahan baku ikan diantaranya bakso ikan bandeng. Bakso ikan merupakan produk olahan dari daging ikan yang cukup digemari masyarakat. Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi, tetapi akhir-akhir ini banyak dijumpai di pasaran bakso dibuat dari daging ikan. Jenis ikan yang sering dipergunakan untuk bahan pembuatan bakso adalah ikan bandeng. Pada dasarnya, hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bakso

Potensi pasar bakso ikan di Indonesia cukup tinggi. Apabila kualitas dan rasa bakso ikan baik, maka dapat dijadikan usaha yang cukup menjanjikan. Bakso ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku yang

baik, hingga ke pemasaran (Singgih Wibowo, 2002).

Bakso merupakan makanan yang sudah dikenal dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Selain karena rasanya yang enak dan gurih, juga karena makanan ini sangat mudah ditemukan. Bakso yang mudah di temukan adalah bakso yang terbuat dari ikan, teksturnya kenyal berwarna abu-abu aromanya harum dan berbau rempah, serta rasanya gurih. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam meningkatkan mutu Bakso Ikan, di antaranya: Memilih bahan baku yang terbaik. Bahan baku yang digunakan mesti dipilih dari yang terbaik untuk menghasilkan produk yang terbaik. Mengolah dengan cara yang terbaik untuk kualitas produk yang dihasilkan. Yakni mulai dari memasak hingga pelayanan yang baik untuk menarik perhatian konsumen.

Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah permintaan bakso ikan di Kabupaten Bireuen. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi bakso pada umumnya sangat banyak. Dampak positif dari hal ini akan mendorong dan memberikan motivasi peningkatan produktivitas. Adapun rincian jumlah produksi bakso ikan Bapak Fauzi dalam lima tahun terakhir dapat dilihat dari Tabel berikut:

Tabel 2. Jumlah Produksi Bakso Ikan Bapak Fauzi Dalam Lima Tahun Terakhir

Tahun	Jumlah Produksi
2012	500
2013	800
2014	950
2015	1000
2016	1000

Sumber : Pemilik Usaha Bakso Ikan (2017)

Berdasarkan data produksi Bakso Ikan Bapak Fauzi Setiap Tahunnya menunjukkan adanya peningkatan, sehingga prospeknya cukup mendukung untuk terus dikembangkan. Hal ini bisa saja menyebabkan usaha bakso ikan di Kabupaten Bireuen, khususnya Home Industri Bapak Fauzi yang bisa mengubah pola usaha mereka menjadi usaha pokok. Kegiatan ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Salah satu usaha bakso ikan bandeng ada di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang milik Bapak Fauzi yang sudah dijalankan selama 5 tahun. Usaha bakso ikan yang dijalankan oleh Bapak Fauzi banyak sekali digemari oleh anak-anak dan remaja di Desa Reuleut khususnya dan wilayah seputaran Kota Juang umumnya. Setiap usaha pasti memiliki kendala – kendala yang di hadapi oleh pelaku usaha, mulai dari segi keuntungan serta kelayakan usaha tersebut. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha Bakso Ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh dilakukan pada Bulan September 2017 sampai dengan selesai 2017.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap berbagai kegiatan dan

keadaan di lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian.

2. Wawancara, yaitu mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuisioner kepada pihak terkait yang berkaitan dengan penelitian.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, dengan jenis data sebagai berikut :

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari lapangan melalui wawancara dengan responden menggunakan kuisioner dan pengamatan (observasi) langsung di lapangan.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi-instansi terkait dengan masalah dan obyek yang diteliti.

Data yang dikumpulkan di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabel sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan keuntungan.

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Untuk menghitung biaya produksi digunakan rumus sebagai berikut: (Soekartawi, 2005)

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC : Biaya Total

FC : Biaya Tetap

VC : Biaya Variabel

2. Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh Usaha Bakso Ikan dari aktivitasnya. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue

P = Price

Q = Quantity

3. Keuntungan

Keuntungan merupakan kondisi dimana terjadinya peningkatan kekayaan seorang investor sebagai hasil penanam modalnya, setelah dikurangi biaya-biaya yang berhubungan dengan penanaman modal tersebut. Untuk menghitung keuntungan usaha digunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keuntungan = Penerimaan - Total biaya

4. Revenue/Cost Ratio

Revenue/Cost Ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi, 2005).

$$\text{Return Cost Ratio (R/C)} = \frac{\text{Total Penerimaan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Dimana kriteria yang digunakan dalam analisa ini adalah sebagai berikut:

- R/C < 1, maka usaha dinyatakan rugi atau tidak layak diusahakan.
- R/C > 1, maka usaha dinyatakan untung dan layak diusahakan.
- R/C = 1, maka usaha berada pada titik impas atau tidak memiliki laba dan tidak pula rugi.

5. B/C Ratio

B/C Ratio adalah ukuran perbandingan antara pendapatan dengan total biaya produksi dengan rumusan sebagai berikut:

$$\text{Benefit Cost Ratio (B/C)} = \frac{\text{Total Keuntungan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Dimana kriteria yang digunakan dalam analisa ini adalah sebagai berikut:

- B/C < 0, maka usaha dinyatakan rugi atau tidak layak diusahakan.
- B/C > 0, maka usaha dinyatakan untung dan layak diusahakan.
- B/C = 0, maka usaha berada pada titik impas atau tidak memiliki laba dan tidak pula rugi.

6. Break Event Point

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, 2005).

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

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

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 pembuatan Bakso ikan milik Bapak Fauzi dalam penelitian ini.

Dalam melakukan proses produksi pembuatan Bakso Ikan yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomis masing-masing peralatan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan.

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 Bakso Ikan milik pribadi. Biaya penyusutan pada usaha Pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata Biaya tetap Pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan Milik Bapak Fauzi di Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen

No	Uraian	Jumlah (unit)	Umur ekonomis (Tahun)	Harga Satuan (Rp)	Nilai Sisa	Total harga (Rp)	Penyusutan/tahun (Rp)
1.	Bangunan	1	5	2.000.000	500.000	2.000.000	300.000
2.	Toples	20	1	20.000		400.000	400.000
3.	Wajan	2	2	150.000		300.000	150.000
4.	Kompor	1	2	400.000		400.000	200.000
5.	Tabung Gas	1	4	500.000		500.000	125.000
6.	Meja	1	2	250.000		250.000	125.000
7.	Kursi	2	2	200.000		400.000	200.000
8.	Rak	1	4	3.000.000	500.000	3.000.000	625.000
9.	Baskom	3	1	50.000		150.000	150.000
10.	Panci	1	2	200.000		200.000	100.000
11.	Centong	3	3	25.000		75.000	25.000
Total Biaya Tetap Bakso Ikan						7.675.000	2.400.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

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. Usaha pembuatan Bakso Ikan melakukan proses produksi 2 hari dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 1000 tusuk Bakso Ikan. Adapun faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel pada usaha Bakso Ikan Bapak Fauzi secara jelas dapat dilihat pada Uraian berikut.

Biaya Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Bakso ikan pada usaha Bapak Fauzi terdiri dari Ikan Bandeng yang menjadi bahan utama pembuatan Bakso

Ikan dan adapun bahan penunjangnya terdiri dari Garam, tepung tapioka, merica, dan minyak goreng. Bahan baku yang paling utama digunakan dalam membuat bakso adalah ikan bandeng, pengguna menggunakan ikan bandeng pada usaha ini dengan alasan karena bahan baku ikan bandeng mudah terjangkau, tekstur pembuatannya pun mudah dan untuk variasi produk berbeda dengan yang lain, akan tetapi sama-sama memiliki kualitas yang baik, meskipun dibandingkan bahan baku lainnya seperti daging pada umumnya. Ikan bandeng yang digunakan untuk pengolahan bakso tersebut, diperoleh dari langganan biasanya yang berada di pajak ikan. Pengguna lebih memilih Tepung tapioka yang digunakan untuk membuat bakso karena mudah dibentuk tidak lembek.

Garam dan merica bahan penambahan cita rasa bakso yang lebih enak, sedangkan bawang putih untuk aroma dan rasa khas bakso itu sendiri. Minyak goreng digunakan untuk menggoreng bakso yang udah jadi dengan

menambahkan telur sebelum menggoreng. Gambaran mengenai bahan baku pada usaha pembuatan Bakso ikan milik Bapak Fauzi selama satu tahun produksi dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini:

Tabel 7. Rata-rata Biaya Bahan Baku pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan Selama per tahun

No	Uraian	Biaya / produksi	Biaya / bulan	Biaya/Tahun
1.	Ikan bandeng	100.000	1.500.000	18.000.000
2.	Minyak Goreng	91.000	1.365.000	16.380.000
3.	Tepung tapioka	40.000	600.000	7.200.000
4.	Listrik	5.000	75.000	900.000
5.	Kantong	30.000	450.000	5.400.000
6.	Tusuk	50.000	750.000	9.000.000
7.	Saus	36.000	540.000	648.000
8.	Garam	1.600	24000	288.000
9.	Merica	60.000	900.000	10.800.000
10.	Telur	35.000	525.000	6.300.000
11.	Bawang Putih	4.000	60.000	720.000
12.	Isi gas	150.000	2.250.000	27.000.000
Total		602.600	9.039.000	102.636.000

Sumber : Data Primer (Diolah), 2017

Biaya Tenaga Kerja

Usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi menggunakan 5 orang tenaga kerja di luar dari lingkungan keluarga sendiri. Tenaga kerja yang dipekerjakan adalah tenaga kerja perempuan dan laki-laki. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan di usaha pembuatan Bakso Ikan adalah sistem upah borongan, yaitu upah yang diberikan sesuai perjanjian antara pemilik dengan pekerja

tanpa memperhatikan lamanya waktu kerja. Pada usaha Pembuatan Bakso Ikan Bapak Fauzi tenaga kerja tersebut hanya digunakan untuk, merebus bakso, menggoreng bakso, dan membuat Bakso. Gambaran mengenai biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha pembuatan Bakso Ikan Bapak Fauzi dalam per tahun dapat dilihat pada Tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 8. Rata-rata biaya tenaga kerja pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan selama satu tahun.

No	Nama	Tugas	Upah/produksi	Upah/bulan	Upah/Tahun
1.	Putra	- Menggoreng Bakso	30.000	450.000	5.400.000
2.	fauzi	- Menggoreng Bakso	30.000	450.000	5.400.000
3.	Leni	- Pembuat Bakso	30.000	450.000	5.400.000
4.	Liza	- Pembuat Bakso	30.000	450.000	5.400.000
5.	Nanda	- Merebus Bakso	30.000	450.000	5.400.000
Jumlah			150.000	2.250.000	27.000.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

Total Biaya Variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen

biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi. Komponen biaya variabel terdiri dari ikan bandeng, tepung tapioka, minyak goreng. Mengenai komponen-

komponen biaya variabel pada usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi dalam satu tahun dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Rata-rata Komponen Biaya Variabel pada usaha pembuatan Bakso Ikan dalam satu tahun.

No	Komponen Biaya variabel	Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya bahan baku	102.636.000	72.7
2.	Biaya tenaga kerja	27.000.000	27.3
Total biaya Variabel		129.636.000	100 %

Sumber : data primer (diolah), 2017

Biaya variabel merupakan biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh Bapak Fauzi untuk produksi Bakso Ikan di Home Industri miliknya. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Keseluruhan jumlah untuk biaya bahan baku adalah Rp.27.000.000, sedangkan untuk biaya tenaga kerja adalah 27.000.000/tahun. Jadi, total biaya variabel adalah Rp.129.636.000.

Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya tidak tetap (variabel Cost) pada usaha pembuatan Bakso Ikan yang dikeluarkan dalam satu tahun. Penjumlahan Biaya tersebut dapat dilihat sebagai berikut :

$$TFC = TFC + TVC$$

$$TFC = Rp.2.400.000 + Rp.129.636.000$$

$$TFC = Rp.132.036.000$$

Berdasarkan penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) di atas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan oleh Bapak Fauzi pada usaha pembuatan Bakso Ikan dalam per tahun adalah Rp.132.036.000

Analisis Penerimaan pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pengolahan bahan Ikan Bandeng adalah Bakso Ikan sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha Bakso Ikan merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan Harga/produk. Gambaran mengenai Penerimaan pada usaha pembuatan Bakso Ikan dapat dilihat pada Tabel 10 berikut ini :

Tabel 10. Rata-rata Total Penerimaan pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan dalam satu Tahun.

No	Uraian	Produksi	Satuan	Harga/produk	Total	Biaya/bulan	Biaya/tahun
1.	Bakso Ikan	1000	Buah	1000	1.000.000	15.000.000	180.000.000
Total Penerimaan Dalam Satu tahun					1.000.000	15.000.000	180.000.000

Sumber : data Primer (diolah), 2017

Berdasarkan Tabel di atas, dapat dilihat bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Bakso ikan milik Bapak Fauzi

adalah Rp.180.000.000 rata-rata penerimaan ini diperoleh dari harga penjualan Rp.1000/tusuk yang dikalikan

dengan jumlah produk pertahun, yaitu 1000x Rp.1000, maka diperoleh hasil Rp.180.000.000

Analisa Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan

Tabel 11. Rata-rata Keuntungan pada usaha Pembuatan Bakso Ikan dalam satu tahun Produksi

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	Rp.180.000.000
2.	Total Biaya	Rp.132.036.000
		----- (-)
	Keuntungan Dalam satu tahun	Rp. 47.964.000

Sumber : data Primer (diolah), 2017

Dari Tabel di atas dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Bakso Ikan milik Bapak Fauzi sebesar Rp.47.964.000/tahun. Nilai keuntungan ini diperoleh dari hasil pengurangan antara total pendapatan dengan total biaya.

Break Even Point

Break Event Poin adalah impas yaitu suatu komoditi yang menggambarkan pendapatan usahatani yang di peroleh sama dengan modal yang dikeluarkan.

a. BEP Produksi Usaha Baksi Ikan

$$BEP = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Satuan Jual Produk}}$$

$$BEP = \frac{Rp\ 132.036.000}{Rp.1000}$$

$$BEP = 132036$$

Jumlah produksi dalam satu tahun adalah 132036/tusuk, sementara BEP Produksi 132036. maka dapat disimpulkan bahwa Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usahabakso ikan layak untuk diusahakan.

b. BEP Harga

BEP harga adalah hitungan berapa minimal rupiah harga produk yang harus ditawarkan (dipatok) agar modal sebagai biaya produksi dapat dikembalikan.

$$BEP = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{jumlah produksi}}$$

dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bakso Ikan . Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan Bakso Ikan dapat dilihat pada Tabel 11 berikut ini :

$$BEP = \frac{Rp.132.036.000}{180.000}$$

$$BEP = Rp.733$$

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa minimal harga yang bisa ditawarkan untuk penjualan Bakso ikan /tusuk adalah Rp.733. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.1000. ini berarti 733 harga jual produk > BEP harga, maka usaha bakso ikan layak diusahakan.

Analisa Kelayakan Usaha (R/C Rasio)

Analisa imbalan antara total penerimaan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai R/C > 1 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan, karena besarnya penerimaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan, begitu juga sebaliknya. Perhitungan hasil analisa penerimaan atas biaya (R/C) dapat dilihat sabagai berikut :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{180.000.000}{132.036.000}$$

$$R/C = 1,36$$

R/C merupakan nilai perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya. Total biaya yang dikeluarkan oleh Bapak Fauzi pada usaha Bapak Fauzi adalah sebesar Rp.180.000.000 dan total biaya sebesar Rp.132.036.000. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Bakso Ikan ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 1,36, atau 1,36.> 1.

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 pendapatan atas biaya (R/C) dapat dilihat sebagai berikut :

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

$$B/C = \frac{47.964.000}{132.036.000}$$

$$B/C = 0,36$$

B/C merupakan nilai perbandingan antara keuntungan dengan total biaya. Keuntungan yang diperoleh oleh Usaha Bakso Ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp.47.964.000/tahun, dan total biaya sebesar Rp.132.036.000/tahun. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha bakso ikan 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 0,36, atau 0,36> 0. Angka tersebut menunjukkan bahwa dalam setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan, maka diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp.0,36. Berdasarkan kriteria R/C ratio, yakni Jika B/C > 0, maka usaha tersebut layak diusahakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa jumlah biaya pada usaha Bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp.132.036.000 dengan pendapatan yang diperoleh Rp 180.000.000 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp.47.964.000. Berdasarkan perhitungan kelayakan diperoleh bahwa nilai R/C sebesar 1,36, B/C sebesar 0,36 dan ROI sebesar 624,94%, BEP harga sejumlah Rp. 733 dan BEP produksi 132,036 makadari hasil perhitungan tersebut diketahui bahwa usaha tersebut layak di usahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Armanto, Witjaksono (2006). Akuntansi biaya 1st edition. Graha Ilmu : Yogyakarta
- Badan Pusat Statistik, 2014. Bireuen Dalam Angka, Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen
- Carter, W. K. & Usry, M. F. Alih bahasa oleh Krista (2006). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Darminto dan Mashuri, 1994, “*Model dan Pengukuran Konduktivitas Termal Komposit Polietilen*”, Jurusan Fisika FMIPA ITS Surabaya.
- Dhani, 2011. *Cakar Ayam*, <http://www.kulinersumut.com/makanan-2/kuih-cakar->

- ayam.html ASRI (diakses pada tanggal 20 April 2014)
- Erlina, 2010
<http://cemalcemilku.com/blog/definisi-kue> (diakses pada tanggal 01 april 2014)
- Harahap, S. 1999. *Islam: Konsep dan Implementasi Pemberdayaan*. Yogyakarta: Pergmon Press. Inc
- Kartasapoetra,AG.2007. Pengantar Ilmu Tanah. Penerbit Rineka. Cipta, Jakarta
- Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2 . Kencana: Jakarta
- Mariam. 2015. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Keripik Ubikayu pada Industri Pundi Masdi Kota Palu. *Jurnal*
- Niswonger, C. Rollin; Philip E. Fess, [and] Carl S. Warren,1992. Prinsip-prinsip akuntansi, Terjemahan Marianus Sinaga, Edisi 14, Jilid 1. Jakarta : Erlangga.
- O'Brien, J.A., Fitrisari, D. & Kwary, D.A. (2005). *Introduction to Information System*. (12th Edition). Jakarta : Salemba Empat.Djarwanto dan Pangestu
- Prasetya, P. 2010. Ilmu Usahatani II. UNS Press. Surakarta
- Purwoko. 2013. Kelayakan Industri Kerupuk Jamur Tiram Di Kabupaten Bogor. *Jurnal*
- Sadono Sukirno, 2006, *Ekonomi Pembangunan Proses masalah dan Dasar Kebijakan*, cetakan ketiga, Penerbit Kencana, Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Ilmu Usahatani. UI Press: Jakarta.
- Subagyo. 2006. Statistik Induktif. Yogyakarta: BPFEUGM.
- Sugiato.2010. Ekonomi Mikro Suatu Pendekatan Praktis . Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Sumiyati. 2013. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pisang Ukm Qalifa Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo. *Jurnal*
- Suprayitna, I. dan Nugroho, A. 1996. *Usaha-usaha Pedesaan Populer*. Jakarta, Ghalia Indonesia.
- Surya. 2008. Manajemen Kinerja Edisi ketiga. Kompas Gramedia Group. Jakarta
- Waldiyono, 2009. Kelayakan Ekonomi , Pustaka Pelajar , Yogyakarta