

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA MIE KUNING
BAPAK SAFWAN DI PASAR SAMALANGA
KABUPATEN BIREUEN**

RAHMAD FADHLI

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukakan pada usaha bapak Safwan di pasar Samalanga Kabupaten Bireuen. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pendapatan usaha mie kuning bapak Safwan. Hasil penelitian didapatkan bahwa total penerimaan (pendapatan kotor) yang diterima oleh usaha yaitu sebesar Rp. 161.280.000/bulan sementara total keuntungan (pendapatan bersih) yang diterima oleh bapak Safwan pada usaha pengolahan mie yaitu sebesar Rp. 58.320.136,-/bulan. Bila dilihat dari nilai B/C sebesar 1.5 untuk usaha ini dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dijalankan karena nilai B/C lebih besar dari 0.

Kata Kunci : Mie kuning, Pendapatan usaha, analisis B/C.

PENDAHULUAN

Perkembangan pesat konsumsi mie di Indonesia, menunjukkan bahwa mie merupakan jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan atau kesukaan konsumen Indonesia. Hal ini tentu sangat menguntungkan ditinjau dari sudut pandang penganekaragaman konsumsi pangan. Namun demikian, untuk keseimbangan konsumsi gizi, tetap dibutuhkan bahan pangan lain yang dapat mencukupi kebutuhan gizi karena kebutuhan gizi dalam tubuh sangat penting. Mie sendiri merupakan makanan yang paling populer di Asia terutama di Indonesia. Mie dapat dijadikan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Khususnya di Indonesia penggunaan tepung terigu untuk pembuatan mie mencapai 60-70% (Kruger dan Matsuo).

Berdasarkan bahan bakunya, mie dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu mie dengan bahan baku dari tepung terutama tepung terigu dan mie transparan dengan bahan baku dari pati misalnya soun dan bihun. Berdasarkan cara pembuatannya, mie

dibedakan menjadi mie basah mentah dan mie basah matang, sedangkan berdasarkan jenis produk yang tersedia di pasar terdapat dua jenis mie yaitu mie basah (contohnya mie ayam dan mie kuning) dan mie kering contohnya mie telur dan mie instan. Komposisi dasar dari produk mie kering dan mie basah pada umumnya hampir sama. Perbedaan dari kedua produk ini ialah kadar air dan tahapan proses pembuatannya (Pagani, 2008).

Kabupaten Bireuen dikenal sebagai salah satu Kabupaten di Provinsi Aceh yang memiliki berbagai macam sektor industri yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Mie sangat diminati oleh masyarakat yang ada di provinsi Aceh pada umumnya dan khususnya di kabupaten Bireuen. Oleh karena itu industri pembuatan mie di kabupaten Bireuen dianggap sangat menjanjikan sebagai mata pencaharian utama bagi sebagian masyarakat yang ada di kabupaten Bireuen.

Kecamatan Kota Juang merupakan salah satu kecamatan yang

memiliki usaha pembuatan mie kuning, satu diantaranya adalah usaha mie milik bapak Safwan yang telah menjalankan usahanya kurang lebih 19 tahun. Usaha mie bapak Safwan beroperasi sekarang di pasar CUREH kabupaten Bireuen yang sebelumnya usaha ini beroperasi di daerah pasar kota Bireuen. Usaha mie kuning bapak Safwan memproduksi cukup lama yang dirintis sejak tahun 2000 dan mempekerjakan 5 orang tenaga kerja termasuk dirinya yaitu 2 orang bertugas sebagai pengolahan mie, 1 orang penjual dan 1 orang sebagai pengantar mie, sedangkan Bapak Safwan sendiri bertugas sebagai pengelola.

Mie basah umumnya terbuat dari tepung gandum (tepung terigu), air, dan garam dengan/ tanpa penambahan garam alkali. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan mie basah. Fungsi terigu adalah sebagai bahan pembentuk struktur, sumber karbohidrat, sumber protein, dan pembentuk sifat kenyal gluten. Garam berfungsi memberikan rasa, memperkuat tekstur, dan mengikat air. Proses pembuatan mie basah meliputi pencampuran semua bahan (tepung, air dan garam) menjadi adonan lalu dibentuk menjadi lembaran-lembaran yang tipis dengan mesin *rollpress*, diistirahatkan, kemudian dipotong menjadi bentuk benang-benang mie, setelah itu agar mie tidak lengket kembali ditaburkan tapioka sebagai pemupur.

Kegiatan proses produksi mie basah dilakukan setiap harinya. Jumlah produksi yang dihasilkan tergantung dari banyaknya jumlah bahan baku yang digunakan. Bahan baku utama dalam pengolahan mie basah adalah tepung, berupa tepung segitiga dan tepung simplus, dengan volume rata-rata perhari pada usaha mie bapak Safwan sebanyak 16 sak dengan perbandingan masing-masing tepung 50:50. Rata-rata jumlah produksi mie bapak Safwan selama 5

tahun terakhir berjumlah 272.280 kg/tahun.

Apabila dilihat dari jumlah produksinya, usaha mie bapak Safwan memiliki jumlah produksi besar sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian di usaha pak Safwan. Namun demikian, terkait dengan kenaikan harga bahan baku tepung disaat-saat yang tidak terduga menjadi salah satu kendala dalam menjalankan usaha produksi mie basah mentah, dimana tepung sebagai bahan baku utama dan bahan baku penunjang lainnya yang digunakan dalam pembuatan mie basah tentu akan menambah modal dan biaya yang dikeluarkan oleh usaha mie tersebut. Disisi lain pada saat harga bahan baku tersebut naik, harga jual dari mie basah mentah itu sendiri sulit untuk dinaikkan, sehingga pendapatan yang diperoleh pun akan cenderung menurun. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan-perhitungan ekonomi yang berhubungan dengan usaha tersebut terkait dengan pendapatan usaha yang diperoleh oleh usaha mie bapak Safwan.

Setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan pendapatan, meminimumkan biaya dan memaksimalkan penjualan (Soeparmoko, 2010). Agroindustri mie basah yang merupakan industri berskala kecil menengah harus memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan masalah kenaikan harga guna menjaga kelangsungan usahanya.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui lebih mendalam tentang “Analisis Pendapatan Mie Kuning di Pasar CUREH Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar CUREH Kecamatan Kota Juang

Kabupaten Bireuen. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), yang didasarkan pada pertimbangan bahwa di Pasar Cuhreh terdapat usaha mie basah yang menjadi sentral pengambilan mie bagi para penjual mie di warung-warung kopi, rumah makan, warung khusus mie, yang ada di seputaran Kecamatan Kota Juang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2018.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan dilapangan dan wawancara langsung terhadap responden yaitu pemilik usaha yaitu bapak Safwan di pasar Cuhreh Kecamatan kota Juang Kabupaten Bireuen. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dari studi perpustakaan, skripsi, website, dan data dari dinas/instansi yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

Banyak metode yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data dalam sebuah penelitian. Metode pengumpulan data pada prinsipnya berfungsi untuk mengungkapkan variabel yang akan diteliti. Dalam penelitian ini tehnik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah:

a. Pengamatan (*Observasi*)

Suatu metode yang dilakukan untuk memperoleh informasi terhadap objek yang diteliti dengan melihat dan mengamati secara langsung ditempat yang telah menjadi lokasi penelitian yaitu masyarakat setempat.

b. Wawancara (*Interview*)

Merupakan suatu metode yang dilakukan dengan mengadakan komunikasi dan pengamatan langsung untuk memperoleh data dan informasi tentang penggunaan analisis variabel sosial ekonomi dan masyarakat setempat.

c. Pertanyaan (*Quistioner*)

Merupakan daftar pertanyaan yang dibuat dengan berisikan serangkaian pertanyaan yang berkenaan dengan penulisan penelitian ini. Ditujukan kepada responden yang menjadi sampel.

d. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Studi literatur yang bersumber dari laporan tahunan, buku, skripsi, website, dan media informasi lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

Metode Analisis Data

a) Biaya

Total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan dari usaha pengolahan mie basah. Menurut Rahim dan Hastuti (2007) secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya usaha pengolahan mie basah (Rp)

TFC = Total biaya tetap usaha pengolahan mie basah (Rp)

TVC = Total biaya variabel usaha pengolahan mie basah (Rp)

b). Penerimaan (Pendapatan Kotor)

Total penerimaan merupakan nilai uang dari total produk atau hasil perkalian antara harga mie basah (P) dan jumlah mie basah yang dijual (Q). Menurut Rahim dan Hastuti (2007) secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan dari usaha pengolahan mie basah (Rp)

P = Harga mie basah (Rp)

Q = Jumlah mie basah yang dijual (Kg)

c). Keuntungan (Pendapatan Bersih)

Keuntungan merupakan pengurangan penerimaan total dengan biaya total usaha pengolahan mie basah. Menurut Rahim dan Hastuti (2007) secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pengolahan mie basah (Rp)

TR = Total penerimaan usaha pengolahan mie basah (Rp)

TC = Total biaya usaha pengolahan mie basah (Rp)

d). Analisis Benefit Cost Ratio (B/C)

Benefit cost ratio merupakan ukuran perbandingan antara pendapatan dengan biaya produksi. Dalam batasan besaran nilai B/C Ratio dapat diketahui apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak. Benefit cost ratio (B/C) adalah rasio antara manfaat bersih yang bernilai positif dengan manfaat bersih yang bernilai negatif. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

B/C Ratio

Keterangan:

B = Benefit (Keuntungan)

C = Cost (Biaya)

Adapun Kriteria dari B/C adalah sebagai berikut:

Apabila $B/C >$ dari 0 maka usaha layak dijalankan

Apabila $B/C <$ dari 0 maka usaha tidak layak dijalankan

Apabila $B/C = 0$ maka usaha berada pada titik impas (tidak rugi dan tidak untung)

- a. dihitung dalam satuan rupiah (Rp/Bulan).
- b. Produksi adalah banyaknya mie basah yang dihasilkan, yang dihitung dalam satuan kg.
- c. Penerimaan yaitu pendapatan kotor yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah produksi dengan harga jual, yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp/Bulan).

d. Keuntungan yaitu pendapatan bersih yang diperoleh dari pengurangan total pendapatan dengan jumlah biaya produksi, yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp/Bulan).

e. B/C adalah perbandingan antara pendapatan dengan total biaya produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha pengolahan mie bapak Safwan berproduksi cukup lama yang dirintis sejak tahun 2000 dan mempekerjakan 5 orang tenaga kerja termasuk dirinya yaitu 2 orang bertugas sebagai pengolahan mie, 1 orang penjual dan 1 orang sebagai pengantar mie, sedangkan Bapak Safwan sendiri bertugas sebagai pengelola. Sejak tahun 2000 usaha pengolahan mie kuning ini pertama dirintis oleh Bapak Safwan secara kecil-kecilan untuk memenuhi kebutuhan perekonomian keluarganya. Namun, lama-kelamaan ternyata usaha tersebut prospeknya cukup cerah dan menjanjikan, sehingga bapak Safwan mulai meningkatkan jumlah produksinya dan juga mempekerjakan 5 orang tenaga kerja termasuk dirinya yaitu 2 orang bertugas sebagai pengolahan mie, 1 orang penjual dan 1 orang sebagai pengantar mie, sedangkan bapak Safwan sendiri bertugas sebagai pengelola.

Apa Safwan selaku pemilik usaha pengolahan mie basah sudah berusia ± 53 tahun dan memiliki jumlah tanggungan 4 (enam) orang yaitu seorang istri dan 3 orang anak. Dari hasil observasi awal dan wawancara dengan bapak Safwan mengatakan bahwa walaupun banyaknya bermunculan usaha pengolahan mie kuning lainnya, tidak membuat bapak Safwan surut dan bahkan terus melakukan perbaikan karena usaha ini mempunyai prospek yang cerah jika kita mampu mengelolanya dengan baik dan benar. Dalam proses produksi bapak Fafwan hanya bertindak sebagai pengelolaan

usaha dan penanggung jawab terhadap usahanya. Kapasitas produksi mie bapak Safwan dalam sekali kegiatan produksi dapat menghasilkan rata-rata ± 672 kg dengan harga jual Rp. 8.000,-/kg.

4.1. Analisis Biaya

4.1.1. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Mie Basah

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan mie kuning yang penggunaannya tidak habis dalam satu

masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan oleh pengusaha pengolahan mie kuning. Pada usaha pengolahan mie kuning yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan. Adapun komponen biaya penyusutan bangunan dan peralatan pada usaha pengolahan mie kuning dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Biaya Penyusutan Bangunan dan Peralatan Pada Usaha Pengolahan Mie Kuning bapak Safwan per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	40.000.000	50	40.000.000	66666.666
2	Mesin Giling	1	Unit	4.500.000	10	4.500.000	37.500
3	Kayu Aduk	1	Unit	150.000	10	150.000	2500
4	Rak	2	Unit	2.000.000	5	2.000.000	33.3333
5	Meja	3	Unit	200.000	5	200.000	3.333
6	Drum Plastik	1	Unit	200.000	2	200.000	3.333
7	Timbangan Kecil	2	Unit	75.000	2	150.000	6.250
8	Drum kecil	2	Unit	30.000	1	60.000	5000
9	Ember	3	Unit	20.000	1	60.000	5000
10	Keranjang Pengantar Mie	1	Unit	500.000	3	500.000	13.888
11	Kipas Angin	2	Unit	300.000	2	600.000	2.500
12	Tabung Gas besar	2	Unit	300.000	5	600.000	10.000
13	Dandang sedang	1	Unit	150.000	1	150.000	2.500
14	Kayu Pres	1	Unit	150.000	5	150.000	2.500
15	Kompore gas	1	Unit	500.000	2	500.000	20.833
Jumlah						49.820.000	515.136

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa biaya yang paling besar yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan mie kuning adalah biaya untuk membangun bangunan yaitu sebesar Rp. 40.000.000,-. Adapun biaya peralatan terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk membeli mesin yaitu mesin giling dan mesin pengaduk masing-masing sebesar Rp. 4.500.000,-, dan biaya peralatan terkecil adalah biaya untuk membeli ember sebesar Rp. 20.000,-. Jadi

total biaya bangunan dan peralatan yang harus dikeluarkan untuk usaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp. 49.820.000,-, dengan penyusutan sebesar Rp. 515.136-/bulan.

4.1.2. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Mie Kuning

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha pengolahan mie basah meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan lain-lain.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku untuk pembuatan mie kuning.

Untuk lebih jelas tentang biaya bahan baku yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Usaha Pengolahan Mie Kuning Bapak Safwan per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
1	Tepung Terigu	16	Sak	160.000	2.560.000	76.800.000
2	Air Abu Soda	16	Botol	3.000	48.000	1.440.000
3	Kencu	16	Sachet	2500	40.000	120.000
4	Borak	16	Sachet	10.000	160.000	4.800.000
5	Garam Yodium	5	sak	4000	20.000	600.000
		Jumlah			2.828.000	84.840.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa jenis bahan baku yang digunakan pada usaha pengolahan mie basah bapak Safwan terbagi menjadi dua yaitu bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Bahan baku utama dalam pengolahan mie basah adalah tepung, berupa tepung segitiga, dengan volume perhari menghabiskan 8 sak. Dalam proses pengolahan mie basah tepung segitiga dan tepung simplus dicampur merata agar pada saat penggilingan mie tidak mudah putus.

Sedangkan bahan baku penunjang yang digunakan dalam pengolahan mie basah yaitu air abu soda, kencu, borak dan garam yodium. Jumlah air abu soda dan borak yang digunakan sebanding dengan jumlah tepung artinya jika pengolahan mie basah menghabiskan tepung sebanyak 16 sak maka air abu soda yang digunakan 16 botol dan borak 16 sachet. Penggunaan kencu untuk 1 sak tepung hanya menggunakan $\frac{1}{4}$ sachet, jadi jika dalam sekali pengolahan menghabiskan 16 sak tepung maka digunakan kencu sebanyak 4 sachet. Untuk penggunaan garam yodium sebanyak 2 kali jumlah tepung yang digunakan, karena dalam sekali pengolahan menghabiskan 16 sak tepung

maka digunakan garam yodium sebanyak 32 sachet.

Berdasarkan tabel 2, pada usaha mie basah bapak Safwan terlihat biaya bahan baku terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk membeli tepung segitiga sebesar Rp. 38.400.000,-/bulan, dan biaya bahan baku terkecil yang dikeluarkan adalah untuk biaya membeli kencu sebesar Rp. 120.000,-/bulan. Jadi total biaya bahan baku yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan mie basah yaitu sebesar Rp. 652.000,-/produksi, atau sebesar Rp. 45.360.000,-/bulan.

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya dikeluarkan untuk menggaji tenaga kerja pada usaha pengolahan mie kuning bapak Safwan, yang berjumlah 5 orang pekerja sudah termasuk dirinya yang bertugas sebagai pengelola, 2 orang bertugas sebagai pengolah mie, 1 orang penjual dan 1 orang sebagai pengantar mie. Adapun biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan hariannya yaitu masing-masing Rp.70.000,-/hari. Untuk lebih jelas tentang biaya tenaga kerja yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Mie kuning bapak Safwan per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
1	Pengelola	1	Orang	80.000	80.000	2.400.000
2	Pengolahan mie	2	Orang	80.000	160.000	4.800.000
3	Penjual	1	Orang	80.000	80.000	2.400.000
4	Pengantar Mie	1	Orang	80.000	80.000	2.400.000
Jumlah					400.000	12.000.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya tenaga kerja yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan mie kuning bapak Safwan yaitu sebesar Rp. 400.000,-/produksi, atau sebesar Rp. 12.000.000,-/bulan. Jumlah biaya tenaga kerja terbesar yang dikeluarkan yaitu untuk biaya pengolahan mie sebesar Rp.4.800.000/bulan dan biaya tenaga kerja terkecil yaitu biaya penjual

dan pengantar mie masing-masing sebesar Rp. 2.400.000/bulan.

c. Biaya lain-lain

Komponen biaya lain yang harus dikeluarkan pada usaha pengolahan mie basah bapak Safwan adalah biaya membeli plastik pembungkus, biaya listrik dan biaya bensin. Untuk lebih jelas tentang biaya lain-lain yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Biaya Lain-Lain Usaha Pengolahan Mie Kuning bapak Safwan per Bulan

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
1	Plastik	2	Kg	22.000	44.000	1.320.000
2	Listrik	1	Bulan	85.000	2.800	85.000
3	Gas (12 kg)	10	Tabung/ bulan	150.000	50.000	1.500.000
4	Bahan Bakar Mesin Pengolah Mie (Solar)	1	Hari	70.000	70.000	2.100.000
5	Bahan Bakar Kendaraan (Bensin)	1	Hari	20.000	20.000	600.000
Jumlah					164.000	5.604.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa total biaya lain-lain yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan mie kuning bapak Safwan yaitu sebesar Rp. 186.000,-/produksi, atau sebesar Rp. 5.604.000,-/bulan.

Adapun rincian total biaya variabel pada usaha pengolahan mie kuning bapak Safwan dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Total Biaya Variabel Usaha Mie Kuning bapak Safwan per Bulan

No	Uraian	(Rp/Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	84.840.000
2	Biaya Tenaga Kerja	12.000.000
3	Biaya Lain-Lain	5.604.000
Total Biaya Variabel		102.444.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2019

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya variabel yang harus

dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan mie basah untuk usaha bapak Safwan

adalah sebesar Rp. 102.444.000,-/bulan, dengan biaya variabel terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk membeli bahan baku sebesar Rp. 84.840.000,-/bulan, dan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan adalah untuk biaya lain-lain sebesar Rp. 5.604.000,-/bulan.

4.1.3. Total Biaya Usaha Pengolahan Mie Kuning

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya

variabel. Tiap usaha memiliki total biaya yang berbeda-beda, dimana besarnya total biaya suatu usaha ditentukan oleh besarnya biaya tetap dan biaya variabel usaha yang bersangkutan. Uraian mengenai biaya tetap dan biaya variabel pada usaha pengolahan mie kuning yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya. Adapun total biaya dari usaha tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 6. Total Biaya Usaha Pengolahan Mie Kuning bapak Safwan per Bulan

No	Jenis Biaya	(Rp/Bulan)
1	Biaya tetap	515.136
2	Biaya variabel	102.444.000
Total biaya		102.959.136

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya tetap yang harus dikeluarkan pengusaha pengolahan mie kuning bapak Safwan adalah sebesar Rp. 515.136,-/bulan, adapun jumlah biaya variabel yang dikeluarkan usaha pengolahan mie kuning bapak Safwan adalah sebesar Rp. 102.444.000,-/bulan dengan jumlah total biaya yang dikeluarkan setiap bulannya sebesar Rp. 102.959.136,-/bulan.

4.2. 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. Pada satu kali periode produksi jumlah tepung yang dihabiskan pada usaha Apadun sebanyak 16 sak, dalam 1 sak tepung menghasilkan 42 kg mie, jadi jumlah mie kuning yang dihasilkan dalam sekali produksi sebanyak 768 kg. Adapun total penerimaan (pendapatan kotor) usaha pengolahan mie kuning Apadun per bulannya secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 7. Jumlah Penerimaan Usaha Pengolahan Mie kuning bapak Safwan per Bulan

No	Jenis	Volume /Produksi	Volume /Bulan	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Bulan)
1	Mie basah	672	20.160	Kg	8.000	161.280.000

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa tiap bulannya usaha mie kuning mampu memproduksi sebanyak 20.160 kg dengan harga jual Rp.8.000,-/kg, maka total penerimaan (pendapatan kotor) yang diperoleh pengusaha pengolahan mie

kuning bapak Safwan adalah sebesar Rp. 161.280.000,-/bulan, dengan asumsi faktor-faktor lain dianggap konstan (*ceteris paribus*).

4.3. Total Keuntungan (Pendapatan Bersih)

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha pengolahan mie kuning. Untuk melihat keuntungan yang diperoleh

pengusaha pengolahan mie kuning sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi dan didukung oleh tingkat harga jual produk itu sendiri. Keuntungan yang diperoleh pengusaha pengolahan mie kuning dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 8. Keuntungan Usaha Pengolahan Mie kuning bapak Safwan per Bulan

Uraian	(Rp/Bulan)
Total Penerimaan	161.280.000
Total Biaya	102.959.136
Keuntungan	58.320.864

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa total keuntungan yang diterima oleh bapak Safwan yaitu sebesar Rp. 58.320.864,-/bulan. Hal ini dikarenakan setiap harinya bapak Safwan melakukan produksi mie dalam jumlah yang tergolong besar.

apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak. Benefit cost ratio (B/C) adalah rasio antara manfaat bersih yang bernilai positif dengan manfaat bersih yang bernilai negatif. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

B/C Ratio

4.5. Analisis Benefit Cost Rasio

Benefit cost ratio merupakan ukuran perbandingan antara pendapatan dengan biaya produksi. Dalam batasan besaran nilai B/C Ratio dapat diketahui

Untuk melihat layak atau tidak layaknya usaha pengolahan kuning bapak Safwan dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Nilai B/C pada Usaha Pengolahan Mie kuning bapak Safwan per Bulan

Uraian	(Rp/Bulan)
Total Penerimaan	161.280.000
Total Biaya	102.959.136
Keuntungan	58.320.864
B/C	1.5

Sumber : Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan nilai perhitungan B/C untuk usaha mie kuning bapak Safwan maka diketahui nilai B/C sebesar 1. Artinya apabila dilihat dari nilai B/C maka usaha tersebut layak untuk dijalankan.

keuntungan (pendapatan bersih) yang diterima oleh bapak Safwan pada usaha pengolahan mie yaitu sebesar Rp. 55.694.032,-/bulan. Bila dilihat dari nilai B/C sebesar 1.5 untuk usaha ini dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dijalankan karena nilai B/C lebih besar dari 0.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa total penerimaan (pendapatan kotor) yang diterima oleh usaha yaitu sebesar Rp. 161.280.000/bulan sementara total

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2016. SNI 01-2987-1992 : Syarat Mutu Mie Basah. Jakarta.

- 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.
- Chamdani. 2010. Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk MieBasah. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Dira. 2014. Penerimaan Panelis Serta Analisis Usaha Mi Instan Berbasis Jagung Lokal Pelalawan Dan Tapioka. *Jurnal*
- 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
- Harahap, Sofian, Safri, 2010. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan, Jakarta : Rajawali Persada
- Irviani, L.I.dan F.C. Nisa.2014. Kualitas Mie Kering Tersubsitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.215-225. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2. Kencana: Jakarta.
- Kruger, J. E dan R. B. Matsuo. 2006. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kusuma. 2014. Analisa Kelayakan Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung. *Jurnal*
- Pagani, M.A. 2008. Pasta product from non conventional raw material. P:52-68. *Proceeding of An International Symposium, Milan. Italy.*
- Prasetya, P. 2010. Ilmu Usahatani II. UNS Press. Surakarta.
- Puspitasari. 2014. Analisis Profitabilitas Usaha Dan Nilai Tambah Produk Sate Bandeng Pada Ukm Sate Bandeng Di Kota Serang Banten. *Jurnal*
- Sadono, 2007. Teori Mikro Ekonomi. Cetakan Keempat Belas. Rajawali. Press: Jakarta
- Soekartawi. 2006. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Sofyan, Iban. 2006. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi Kedua. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Subagyo. 2007. Statistik Induktif. Yogyakarta: BPFEUGM.
- Sugiarto. 2010. Ekonomi Mikro Suatu Pendekatan Praktis. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.