

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA KUE BIJI MANGGA ANDESTY DI
GAMPONG SAMUTI MAKMUR KECAMATAN GANDAPURA
KABUPATEN BIREUEN**

Ira Safira

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Kue Biji Mangga Andesty Di Gampong Samuti Makmur Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Juni tahun 2016. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Pendapatan Usaha Kue Biji Mangga Andesty di Gampong Samuti Makmur Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*Case Study*) dengan mengadakan pengamatan langsung di lapangan, mencari informasi awal tentang Analisis Pendapatan Usaha Kue Biji Mangga Andesty di Gampong Samuti Makmur Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen yang akan dijadikan responden. Data yang dikumpulkan di lapangan dianalisis dengan menggunakan metode analisis kuantitatif. Data yang dianalisis meliputi data biaya tetap, biaya variabel, dan data Pendapatan kemudian ditabulasikan dan dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris sesuai dengan kebutuhan analisis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyah adalah Rp.450.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 74.794.667/tahun. Biaya produksi tersebut terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 706.667 dan biaya tidak tetap sebesar Rp. 74.088.000. Dari hasil analisa data, didapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyah sebesar 375.205.333/tahun. R/C dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 6,02, atau $6,02 > 1$. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai ROI sebesar 5,02, angka tersebut menunjukkan bahwa usaha kue Haluwa di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen mampu memperoleh keuntungan 502 rupiah dari biaya yang dikeluarkan.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Kue Biji Mangga, pendapatan Usaha, dan Home Industri

PENDAHULUAN

Kue merupakan kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, Baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu. Kue tradisional Nusantara lazim ditemukan di Indonesia, Malaysia, Singapura, serta Belanda melalui hubungan sejarahnya dengan Indonesia.

Makanan yang satu ini hampir menyerupai dodol, baik dari segi rasa maupun warnanya. Namun memiliki tekstur yang kasar karena terbuat dari beras ketan yang ditumbuk kasar. Sensasi nikmatnya justru didapat dari butiran-butiran kasar ini. Dan juga dari butiran kelapa parutnya. Namanya Halwa, Rasanya manis dan legit. Kue ini memang tidak begitu populer dibandingkan kue-kue tradisional Aceh yang lain. Di warung-warung kopi kue ini tidak pernah

ditemui sebagaimana timphan. Bukan apa-apa meski pun memiliki rasa yang lezat namun proses pembuatan kue ini agak sedikit rumit dan membutuhkan waktu lama. Sehingga membuat orang agak malas membuatnya. Dulu membuat kue ini bisa sampai seharian. Betapa tidak, menumbuk berasnya saja dengan menggunakan Jingki, alat tumbuk beras tradisional orang Aceh. Jadi bisa dibayangkan sendiri betapa banyak waktu yang dihabiskan. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue ini sangat mudah didapatkan, hanya beras ketan, kelapa parut dan gula merah cair. Orang Aceh biasa menyebutnya meulisan atau manisan.

Awalnya beras direndam dulu sampai mengembang, sekitar 2 – 3 jam. Lalu ditiriskan sampai airnya kering kemudian disangrai sampai berubah warna agak kecokelatan. Barulah ketan ditumbuk. Proses penumbukan tepung ketan juga tidak mudah karena tepung ketan akan berterbangan dan harus sangat hati-hati. Sekarang sudah jauh lebih mudah karena tinggal dihaluskan dipenggilingan. Setelah ditumbuk sampai halus kemudian dimasukkan kelapa parut, supaya lebih harum ada baiknya kelapa disangrai sebentar. Lalu ditumbuk lagi sampai kalis. Adonan ini lah yang kemudian dimasukkan ke dalam manisan tadi. Sebelumnya manisan sudah dijerangkan di atas api dalam kuahi. Selanjutnya adonan tinggal diaduk seperti mengaduk kue haluwa sampai air gulanya kering.

Untuk bisa menikmati Haluwa kita tidak perlu repot-repot lagi, tinggal mengunjungi gerai-gerai makanan tradisional. Untuk bisa menghasilkan kue haluwa yang lezat dan mantap, perlu dilakukan dengan teliti waktu pemilihan adonan dasar dari kue ini. Misalnya ketika memilih manisan, banyak manisan yang berbeda rasa dan aromanya. Tergantung dari cara pemeliharaan waktu di proses

dari air nira menjadi manisan. Salah satu yang membuat manisan terasa asam adalah jika tempat tampungan air nira ini tidak di bersihkan ketika pengambilan air nira.

Salah satu produk olahan pada industri rumahan tersebut adalah Kue Haluwa. Salah satu tempa pengolahannya yaitu di home industri di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen. Usaha tersebut mulai berdiri sejak tahun 2001 yang terdiri dari 5 (Lima) orang pekerja. Dalam mengembangkan usaha ini ada banyak kendala yang dihadapi, terutama di segi biaya produksi.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian Ilmiah tentang ***“Analisis Kelayakan Usaha Kue Haluwa Di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen.***

Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Berapa Pendapatan Usaha Kue Haluwa Di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen?
2. Apakah Usaha Kue Haluwa Di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen layak diusahakan bila ditinjau dari segi pendapatan?

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pendapatan Usaha Kue Haluwa Di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen.
2. Kelayakan Usaha Kue Haluwa Di Desa Cot Bate Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen.
- 3.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten

Bireuen Provinsi Aceh. Objek dalam penelitian ini adalah *home industri* milik Ibu Syamsyah. Peneliti memilih lokasi ini karena produk yang dihasilkan sangat dikenal, khususnya masyarakat Kuala. Penelitian ini direncanakan akan dilakukan pada bulan Desember 2016.

Jenis dan sumber data

Jenis data

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.

Sumber data

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.

Metode Analisa Data

Data yang dikumpulkan di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris 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 (Mulyadi, 2006). Untuk

menghitung biaya produksi digunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Biaya Total

FC : Biaya Tetap

VC : Biaya Variabel

2. Pendapatan Kotor

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh usaha kerupuk nasi dari aktivitasnya. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue /Pendapatan Total (Rp)

P = Price/Harga (Rp)

Q = Quantity/Jumlah (Rp)

3. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih 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:

$$\pi = TR - TC$$

Pendapatan Bersih = Penerimaan- Biaya total

Kelayakan Usaha

1. 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,2006).

Break event (BEP) Produksi (Kg)

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

Break event (BEP) Harga (Rp) =

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

2. Revenue/Cost Ratio

Revenue /Cost Ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi,2006).

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{\text{pendapatan kotor (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Kriteria R/C

- Jika R/C < 1 maka usaha tidak menguntungkan
- Jika R/C = 1 maka usaha berada pada titik impas
- Jika R/C > 1 maka usaha menguntungkan dan layak di usahakan.

(Soekartawi 2006)

3. Analisa Return On Investment (ROI)

Analisa Return On Investment (ROI) dalam analisa keuangan mempunyai arti yang sangat penting sebagai salah satu teknik analisa keuangan yang bersifat menyeluruh/komprehensif. Analisa Return On Investment (ROI) ini sudah merupakan tehnik analisa yang lazim digunakan oleh pimpinan perusahaan untuk mengukur efektivitas dari keseluruhan operasi perusahaan. Return On Investment (ROI) itu sendiri adalah salah satu bentuk dari ratio profitabilitas yang dimaksudkan untuk dapat mengukur kemampuan perusahaan dengan keseluruhan dana yang ditanamkan dalam aktiva yang digunakan untuk operasi perusahaan untuk menghasilkan keuntungan atau profitabilitas, (Soekartawi,2006).

$$\text{Return On Invesment (ROI)} = \frac{\text{Laba Usaha (Rp)}}{\text{Modal Usaha (Rp)}} \times 100\%$$

Kriteria :

- Jika nilai ROI lebih besar dari bunga bank maka usaha layak dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi

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 Kue Haluwa milik ibu Syamsyiah dalam penelitian ini.

Dalam melakukan proses produksi pembuatan Kue Haluwa 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 Kue Haluwa milik pribadi. Biaya penyusutan pada usaha Pembuatan Kue Haluwa milik Ibu Syamsyiah dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Biaya tetap Pada Usaha Pembuatan Kue Haluwa Milik Ibu Syamsyiah di Cot batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga/ Satuan	Nilai sisa	Umur ekonomis (tahun)	Penyusutan /tahun (Rp)
1	Kompor gas	2	Unit	350.000	-	3	233.333
2	Kuali	2	Buah	280.000	-	3	186.667
3	Tabung gas	2	Buah	150.000	80.000	2	70.000
4	Bangunan	1	Unit	5000.000	2.000.000	3	1.000.000
5	talam	5	Unit	45.000	-	3	75.000
6	Mesin Kukur kelapa	1	Buah	400.000	200.000	3	66.667
7	Mata Kukur	1	unit	30.000	-	1	30.000
8	Geulibeh	2	unit	35.000	-	1	70.000
9	Baskom	3	buah	15.000	-	1	45.000
Jumlah total biaya tetap per tahun (rp)							1.776.667

Sumber : Data Primer (diolah), 2016

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 Kue Haluwa melakukan proses produksi 30 kali dalam sebulan, dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 5 talam Kue Haluwa. Adapun faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel pada

usaha Kue Haluwa Ibu Syamsyiah secara jelas dapat dilihat pada Uraian berikut.

Biaya Bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Kue Haluwa pada usaha Ibu Syamsyiah terdiri dari tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan Kue Haluwa dan adapun bahan penunjangnya terdiri dari Gula, Metega, Telur dan minyak goreng. Gambaran mengenai bahan baku pada usaha pembuatan Kue Haluwa milik Ibu Syamsyiah selama satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini:

Tabel 5. Rata-rata Biaya Bahan Baku pada Usaha Pembuatan kue Haluwa selama satu tahun

No	Uraian	Jumlah/ produksi	Satuan	Harga (Rp)	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya/ Bulan (Rp)	Biaya/Tahun (Rp)
1	Beras Ketan	1	bambu	22.000	22.000	660.000	7.920.000
2	Kelapa	6	buah	4.000	24.000	720.000	8.640.000
4	Gula	3	kg	14.000	42.000	1.260.000	15.120.000
5	Manisan	1	kg	25.000	25.000	750.000	9.000.000
Jumlah total biaya bahan baku (Rp)					113.000	3.390.000	40.680.000

Sumber : Data Primer (Diolah), 2016

Biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 40.680.000, biaya tersebut terdiri atas biaya Beras Ketan, Kelapa, Gula,

Manisan. Biaya yang paling banyak dikeluarkan adalah biaya untuk kebutuhan gula yaitu sebesar Rp. 15.120.000 /Tahun. Sementara untuk biaya yang paling sedikit dikeluarkan untuk kebutuhan beras ketan yaitu sebesar Rp. 7.920.000 / Tahun.

Tabel 6. Rata-rata biaya tenaga kerja pada Usaha Pembuatan kue Haluwa selama satu tahun.

No	Uraian	Satuan (orang)	Biaya/ kue	Jumlah kue/ Produksi	Jumlah/ Produksi	Biaya/ bulan	biaya/ tahun
1	Tenaga kerja	5	40.000	5	200.000	6.000.000	72.000.000
Jumlah total biaya tenaga kerja						6.000.000	72.000.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2016

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja mulai dari penggilingan sampai pengemasan, yaitu satu buah kue Rp.40.000/orang dikali dengan 5 orang pekerja yaitu Rp.200.000 per produksi maka akan mengeluarkan biaya Rp.6.000.000 /bulan dan Rp.72.000.000/ tahun.

Biaya Tenaga Kerja

Gambaran mengenai biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha pembuatan Kue Haluwa Ibu Syamsyah dalam satu tahun dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut:

1. Biaya lain-lain

Biaya lain-lain merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan bahan pendukung kegiatan usaha kue Haluwa. Biaya tersebut meliputi biaya isi ulang gas dan plastik, biaya untuk isi ulang gas sebesar Rp. 2.400.000/tahun. Sementara untuk kebutuhan plastik adalah Rp. 1.632.000 /tahun. Untuk lebih jelasnya tentang biaya lain-lain pada usaha kue Haluwa dapat dilihat pada tabel 7 berikut

Tabel 7. Biaya Lain-Lain Pada Usaha Kue Haluwa

No	Uraian	Jumlah/ Produksi	Satuan	Harga (Rp)	Biaya/ produksi (Rp)	Biaya/ bulan (Rp)	Biaya/ tahun (Rp)
1	Isi ulang gas	2	tabung	20.000	40.000	200.000	2.400.000
3	Plastik besar	0,5	kg	17.000	8.500	34.000	408.000
4	Listrik				5.000	150.000	1.800.000
jumlah total biaya bahan baku (Rp)					53.500	384.000	4.608.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2016

Pada tabel 7 di atas dapat dilihat bahwa jumlah kebutuhan isi ulang gas adalah 2 buah tabung untuk sekali produksi dengan harga Rp. 20.000/tabung, dan kebutuhan plastik besar/ produksi dengan harga Rp. 17.000 /0,5 Kg. Berdasarkan tabel 7 diatas dapat diketahui bahwa total biaya lain-lain yang dikeluarkan pada usaha kue Haluwa di Gampong Cot batee Kecamatan Kuala

Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp. 4.608.000 / Tahun atau Rp. 384.000 / bulan.

Total biaya variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha pembuatan kue Haluwa milik Ibu Syamsyah. Komponen biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain. Mengenai komponen-komponen biaya variabel pada

usaha pembuatan Kue Haluwa milik Ibu Syamsyah dalam satu tahun dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

Tabel 7. Rata-rata Komponen Biaya Variabel pada usaha pembuatan Kue Haluwa dalam satu tahun.

No	Komponen Biaya Variabel	Biaya/Tahun (Rp)	Persentase %
1	Biaya Bahan Baku	40.680.000	54,91
2	Biaya Tenaga Kerja	28.800.000	38,87
3	Biaya Lain-Lain	4.608.000	6,22
Total Biaya Variabel		74.088.000	100,00

Sumber : data primer (diolah), 2016

Biaya variabel merupakan biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh Ibu Syamsyah untuk produksi Kue Haluwa di Home Industri miliknya. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Keseluruhan jumlah untuk biaya bahan baku adalah Rp. 40.680.000. Sedangkan untuk biaya tenaga kerja adalah 28.800.000 /tahun, dan biaya lain-lain adalah Rp. 4.608.000. Jadi, total biaya variabel adalah Rp. 74.088.000.

Biaya Total

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

$$TC = TFC + TVC$$

Tabel 8. Rata-rata Total Penerimaan pada Usaha Pembuatan Kue Haluwa dalam satu Tahun.

No	Uraian Produk	Jumlah Produk/Produksi	Jumlah produk/Bulan	Jumlah produk/Tahun	Satuan	Harga Jual	Pendapatan/Produksi	Pendapatan/Bulan	Pendapatan/tahun
1	Kue Haluwa	5	150	1.800	Talam	250.000	1.250.000	37.500.000	450.000.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2016

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyah adalah Rp. 450.000.000. rata-rata penerimaan ini diperoleh dari harga penjualan Rp.250.000 /Talam yang dikalikan dengan jumlah produk/ produksi

$$TC = Rp. 1.776.667 + Rp. 74.088.000.$$

$$TC = Rp. 75.864.667$$

Berdasarkan penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) di atas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan oleh Ibu Syamsyah pada usaha pembuatan Kue Haluwa dalam satu tahun adalah Rp. 75.864.667

Analisis Penerimaan pada Usaha Pembuatan Kue Haluwa

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pengolahan bahan baku tepung terigu adalah Kue Haluwa sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha Kue Haluwa merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan Harga/produk. Gambaran mengenai Penerimaan pada usaha pembuatan kue Haluwa dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

yaitu 5 talam x Rp.250.000 maka diperoleh hasil Rp.1.250.000/produksi. Jumlah produksi dalam 1 bulan adalah 30 kali produksi maka diperoleh penerimaan perbulan sebesar Rp. 37.500.000. jadi total pendapatan usaha kue Haluwa per tahun adalah Rp. 450.000.000.

Analisa Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha

pembuatan Kue Haluwa. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan Kue Haluwa dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Rata-rata Keuntungan pada usaha Pembuatan Kue Haluwa dalam satu tahun Produksi

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	Rp. 450.000.000
2.	Total Biaya	Rp. 75.864.667
		----- (-)
Keuntungan Dalam Satu tahun		Rp. 374.135.333

Sumber : Data Primer (diolah), 2016

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyah sebesar 374.135.333/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 Kue Haluwa

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

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp. 75.864.667}}{\text{Rp.250.000}}$$

$$\text{BEP} = 303$$

Jumlah produksi dalam satu tahun adalah 1800 Talam/tahun, sementara BEP Produksi 303 talam/tahun. Maka dapat disimpulkan bahwa Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha kue Haluwa 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.

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

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp. 75.864.667}}{1800}$$

$$\text{BEP} = \text{Rp. 42.147}$$

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa minimal harga yang bisa ditawarkan untuk penjualan kue Haluwa adalah Rp. 42.147/Talam. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp.250.000/Kg. ini berarti harga jual produk >BEP harga, maka usaha kue Haluwa 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 :

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

$$\text{R/C} = \frac{450.000.000}{75.864.667}$$

$$\text{R/C} = 5,93$$

R/C merupakan nilai perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya. Artinya apabila biaya yang dikeluarkan dikalikan dengan Rp. 100 maka diperoleh

penerimaan sebesar Rp. 5,93. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Kue Haluwa 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 5,93, atau $5,93 > 1$.

ROI (Return of invesment)

Roi merupakan perhitungan yang digunakan untuk mengetahui seberapa besar kemampuan usaha Haluwa dalam memperoleh keuntungan yang diukur dengan persentase. Berikut perhitungannya :

$$\text{Return On Invesment (ROI)} = \frac{\text{Laba Usaha (Rp)}}{\text{Modal Usaha (Rp)}} \times 100\%$$

$$\text{Return On Invesment (ROI)} = \frac{374.135.333}{75.864.667} \times 100\%$$

$$= 4,93\%$$

Return On Invesment (ROI) = 4,93

Berdasarkan perhitungan diatas diperoleh nilai roi sebesar 4,93, angka tersebut menunjukkan bahwa usaha kue Haluwa di gampong Cot batee kecamatan Kuala kabupaten bireuen mampu memperoleh keuntungan 493 rupiah dari biaya yang dikeluarkan. Artinya dalam setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan pada usaha kue Haluwa maka akan memperoleh keuntungan sebesar 493%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha kue Haluwa di Home Industri milik Ibu Syamsyiah di atas penulis menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

Rata-rata penerimaan pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyiah adalah Rp.450.000.000/tahun dengan biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 74.794.667/tahun. Biaya produksi tersebut terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 706.667 dan biaya tidak tetap sebesar Rp. 74.088.000. Dari hasil analisa data,

didapatkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Kue Haluwa milik Ibu Syamsyiah sebesar 375.205.333/tahun. R/C dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 6,02, atau $6,02 > 1$. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai ROI sebesar 5,02, angka tersebut menunjukkan bahwa usaha kue Haluwa di Gampong Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen mampu memperoleh keuntungan 502 rupiah dari biaya yang dikeluarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Kaparang (2014) dengan judul skripsi "Analisis Keuntungan Industri Kecil. Surakarta.
- Bharoto, Koeswini Triariani (2001) Analisa Kelayakan Usaha Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Selondok Desa Banjarharjo, Kulon Progo
- Carter, William K. dan Milton F. Usry. 2006. *Akuntansi Biaya* (Edisi 13). Jakarta: Salemba Empat.
- Deptan., 2006. Basis Data Statistik Pertanian (<http://www.database.deptan.go.id/>). Diakses tanggal 8 Maret 2016
- Harahap, 2009, *Akuntansi Islam*, Jakarta : Bumi Aksara
- Hansen, D. R. dan Mowen, M. M. Alih bahasa oleh Fitriarsari, D. 2006. *Akuntansi Manajerial* jilid 1. Jakarta: Penerbit Salemba Empa <http://acehtourismagency.blogspot.co.id/2012/11/halwa-aceh-kegurihan-dalam-cita-rasa.html>
- Maryadi., 2005. *Manajemen Agrobisnis Karet*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Niswonger. 2006. *Prinsip-prinsip Akuntansi 1*. Jakarta : Erlangga
- Nugraheni Retnaningsih (2013) dengan judul skripsi Analisis Break Even Point (BEP) dan Profitabilitas

- Usaha Roti Pada “Ganep Bakery”.
Surakarta
- Subagyo. (2007). *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia – Press. Jakarta.
- Witjaksono, Armanto, 2006, **Akuntansi Biaya**, edisi pertama, cetakan pertama, Penerbit : Graha Ilmu, Yogyakarta.