Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN KUE RENGGINANG DI DESA BITAHAN KECAMATAN LOKPAIKAT KABUPATEN TAPIN (STUDI KASUS USAHA RENGGINANG SERLIN)

Analysis of Rengginang Cake Processing Business in Bitahan Village, Lokpaikat Sub-District, Tapin District (Case Study of the Rengginang Serlin Business)

Rina Yuliani *, Hairi Firmansyah dan Ahmad Yousuf Kurniawan

*Program Studi Agibisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis gambaran usaha pengolahan rengginang Serlin. Menganalisis besar biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha pengolahan rengginang Serlin. Serta menganalisis pola pemasaran pada usaha pengolahan rengginang Serlin. Penelitian dilakukan pada bulan Januari sampai Juni 2023 dari tahap perencanaan sampai dengan penulisan laporan. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Sumber data yang digunakan pada penelitian terdiri dari dua yaitu data primer dan data sekunder. Berdasarkan hasil penelitian, usaha pengolahan rengginang Serlin adalah usaha industri kecil yang dirintis sejak tahun 2002 hingga sekarang. Jumlah biaya total yang dikeluarkan usaha pengolahan rengginang Serlin pada bulan Maret 2023 sebesar Rp103.860.826 dengan rincian jumlah biaya tetap sebesar Rp930.826 dan biaya variabel sebesar Rp102.930.000, penerimaan yang diperoleh sebesar Rp125.100.000 dan keuntungan yang didapatkan sebesar Rp21.239.174. Pola pemasaran usaha rengginang Serlin ada dua yaitu, (i) produsen → pedagang toko/kios/warung → konsumen akhir, (ii) produsen → pedagang pengecer/agen → pedagang toko/kios/warung, dan minimarket → konsumen akhir.

Kata Kunci
Rengginang; Biaya; Keuntungan; Penerimaan; Pemasaran.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail : 1910514120004@mhs.ulm.ac.id

Diterima: xx Juli 2023,
Disetujui: 8 Agustus 2023,
Diterbitkan on-line : 30 September 2023

PENDAHULUAN

Dalam wawasan agribisnis sektor pertanian berpartisipasi dalam ekonomi pertanian agar memberikan beberapa keunggulan yang mana dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain menambah nilai pada agroindustri, seperti mengawetkan produk dari pertanian sebagai produk olahan agar tahan lebih lama dan nilai jualnya pun menjadi tinggi (Erviani, 2012).

Industri adalah suatu kegiatan ekonomi mengolah bahan mentah baik secara mekanis, kimia maupun manual menjadi barang setengah jadi ataupun barang jadi. Bisa dikatakan mengubah produk dengan nilai guna rendah menjadi produk dengan nilai guna tinggi agar dapat digunakan atau di konsumsi oleh konsumen (Syahbani, 2006).

Industri Kecil dan Menengah (IKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia.

Untuk memajukan pertumbuhan ekonomi daerah, pemerintah daerah banyak mengembangkan IKM di daerahnya (Tambunan, 2008).

Di Kabupaten Tapin Industri Kecil dan Menengah (IKM) termasuk memberikan kontribusi yang besar terhadap pertumbuhan ekonomi. Berdasarkan dari data Dinas Perindustrian Kabupaten Tapin, jumlah usaha disektor industri tahun 2022 mengalami kenaikan sebesar 1,2% yaitu menjadi 7.300 unit usaha dibandingkan dengan tahun 2021. Pada Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin memiliki potensi di industri makanan dan minuman. Salah satu industri makanan tersebut adalah rengginang.

Rengginang merupakan makanan tradisional yang cukup dikenal masyarakat Indonesia. Umumnya makanan beras ketan ini memiliki rasa asin yang diperoleh dengan menambahkan bahan-bahan seperti garam, bawang putih dan terasi. Rengginang umumnya berbeda dengan jenis biskuit lainnya. Rengginang terbuat dari beras ketan yang belum dihaluskan, sehingga butiran beras ketannya terlihat di permukaan.

Tabel 1. Potensi Industri Kecil dan Menengah usaha pengolahan rengginang di Kabupaten Tapin

Nama Usaha	Nilai Investasi (Rp)	Nilai Produksi (Rp)	Nilai Bahan Baku (Rp)
Serlin	20.000.000	540.000.000	300.400.000
St. Rabana	2.550.000	20.350.000	5.600.000
Arssya	750.000	13.600.000	7.200.000
Surbi	700.000	4.320.000	2.100.000
Sumarmi	600.000	1.200.000	570.000

Sumber : Dinas Perindustrian Kabupaten Tapin 2023

Pada Tabel 1 dapat dilihat di Kabupaten Tapin terdapat 5 unit usaha pengolahan rengginang. Berdasarkan di atas nilai produksi yang paling tinggi yaitu Rp 540.000.000 yang merupakan usaha rengginang Serlin milik Bapak Sunaryo.

Usaha rengginang Serlin yang berlokasi di Desa Bitahan Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. Usaha kue rengginang Serlin termasuk kedalam jenis industri kecil makanan, karena usaha kue rengginang Serlin memiliki jumlah tenaga kerja 9-11 orang. Makanan rengginang ini cukup banyak diminati oleh konsumen sehingga banyak para pelaku usaha yang juga membuat rengginang. Namun dengan banyaknya saingan yang ada, rengginang Serlin ini cukup bertahan lama. Usaha rengginang Serlin ini berdampak positif bagi masyrakat sekitar karena mampu menyerap tenaga kerja dilingkungan sekitar.

Dalam penelitian ini dipilih usaha pengolahan rengginang Serlin sebagai lokasi penelitian, karena usahanya sudah mempunyai sertifikat produksi P-IRT (Pangan Industi Rumah Tangga) di Dinas Kesehatan Kabupaten Tapin. Pada mulanya usaha kue rengginang Serlin milik Bapak Sunaryo ini dirintis pada tahun 2002 dengan modal awal sekitar 20.000 dengan kapasitas produksi 1 kg/hari, bahan baku beras ketan 1 kg, dan bahan lainnya seperti bawang putih, cabe, gula, garam, dan penyedap rasa. Bapak Sunaryo menjual rengginangnya ke kios-kios dan juga warung. Hingga akhirnya seiring berjalannya waktu permintaan semakin meningkat, kapasitas produksi rata-rata perhari memproduksi 3,5 karung atau ±87,5 kg. Jumlah tenaga kerja ada sebanyak 9-11 orang dengan memberdayakan masyarakat sekitar terutama ibu-ibu.

Permasalahan usaha rengginang Serlin yaitu usaha sudah lama berjalan, namun perkembangannya sangat lambat. Setiap usaha pasti menghendaki usahanya berkembang termasuk usaha pengolahan rengginang Serlin ini. Produksi berhubungan dengan biaya penerimaan dan keuntungan. Agar bisnis tidak mengalami kerugian, hasil penjualan dan penerimaan harus cukup untuk menutupi semua biaya operasional, termasuk biaya tetap dan variabel. Hingga saat ini, pemilik usaha belum melakukan analisis terhadap usaha yang beliau jalankan dari segi biaya yang dikeluarkan, penerimaan yang didapatkan dan keuntungan yang dicapai perusahaan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mempelajari lebih lanjut tentang analisis usaha pengolahan rengginang Serlin.

Beberapa hal tentang kue rengginang ini yang menjadikan alasan sebagai objek penelitian karena usaha ini yang sudah bertahan cukup lama. Seiring dengan berkembang zaman di era modern ini maka semakin banyak saingan dengan munculnya berbagai makanan dengan banyak varian, usaha ini masih dapat bertahan meski berkembang dengan lambat. Untuk memberi gambaran usaha pengolahan kue

rengginang pada Serlin maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penyelenggaran usaha pengolahan rengginang mulai dari penyediaan bahan baku hingga proses produksi. Pola pemasaran serta kendala apa saja yang dihadapi. Untuk itu dilakukan penelitian apa usaha ini menguntungkan atau tidak.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) menganalisis gambaran usaha pengolahan rengginang "Serlin"; (2) menganalisis besar besar biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan rengginang "Serlin"; (3) menganalisis pola saluran pemasaran pada usaha pengolahan rengginang "Serlin".

Manfaat dari penelitian ini adalah: (1) bagi peneliti diharapkan dapat menjadi batu loncatan untuk meningkatkan potensi diri, serta sebagai informasi baru tentang usaha rengginang dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksinya; (2) Bagi mereka yang memiliki bisnis, diharapkan penelitian ini akan memberikan informasi lebih lanjut untuk perluasan bisnis; (3) Bagi pembaca, diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan sebagai bahan pustaka/referensi untuk penelitian lebih lanjut.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada usaha pengolahan rengginang produksi Serlin yang berlokasi di jalan Bumi Bitahan Permai RT 08 RW III Desa Bitahan Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. Berlangsung dari bulan Januari sampai Juni 2023 dimulai tahap perencanaan, penelitian, pengumpulan data hingga dengan penulisan laporan penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data dari penelitian ini dibagi menjadi dua bagian yaitu data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dengan wawancara menggunakan kuesioner dan observasi secara langsung kepada pemilik usaha rengginang dan tenaga kerja menjadi responden. Data sekunder didapatkan dari sumber kedua yaitu dari BPS Provinsi Kalimantan Selatan, Dinas Perindustrian Kabupaten Tapin, serta sumber lain dari jurnal maupun internet yang berkaitan dengan penelitian ini.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, dan kasus yang diteliti dalam penelitian ini adalah produsen rengginang Serlin. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu wawancara dengan produsen rengginang Serlin, observasi, dan dokumentasi untuk mendapatkan hasil gambar/foto. Penelitian ini menggunakan periode analisis satu bulan.

Analisis Data

Data yang diperoleh kemudian diolah dan dianalisis. Tujuan pertama, analisis deskriptif wawancara langsung dengan pemilik usaha dan observasi di lokasi penelitian, menganalisis gambaran umum usaha pengolahan di rengginang Serlin, meliputi pembahasan sejarah berdirinya usaha, modal awal, tenaga kerja dan proses produksi.

Untuk tujuan kedua yaitu untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha pengolahan rengginang Serlin.

Untuk menghitung besar biaya total produksi dengan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = FC + VC} \qquad \mathbf{(1)}$$

Dengan :

TC :*Total Cost*/Biaya Total Usaha Produksi Rengginang (Rp)

FC :*Fixed Cost*/Biaya Tetap Usaha Produksi Rengginang (Rp)

VC :*Variable Cost*/Biaya Variabel Usaha Produksi Rengginang (Rp)

Penyusutan dihitung untuk input barang modal yang tidak habis digunakan dalam proses produksi. Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi hanya merupakan perkiraan karena tidak dapat ditentukan secara pasti. Penyusutan dihitung dengan menggunakan periode garis lurus (*straight line depreciation*), rumusnya sebagai berikut (Kasim, 2004):

$$\mathbf{D = \frac{Na - Ns}{Up}} \qquad \mathbf{(2)}$$

Dengan :

D : Nilai penyusutan barang modal (Rp/tahun)

Na : Nilai awal barang modal(Rp)

Ns : Nilai sisa dari barang modal (Rp)

Up : Umur penggunaan barang modal (Tahun)

Untuk menghitung total penerimaan produksi dengan rumus sebagai berikut :

$$\mathbf{TR} = \boldsymbol{\Sigma}(\boldsymbol{Y_i} \,.\, \boldsymbol{Py_i}) \qquad \textbf{(3)}$$

Dengan :

TR :*Total Revenue*/Penerimaan Total Usaha Produksi Rengginang (Rp)

Y_i :Jumlah rengginang yang diproduksi (bungkus)

Py_i :Harga jual rengginang (Rp/bungkus)

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu menganalisis pola saluran pemasaran pada usaha pengolahan rengginang Serlin dengan mempelajari dari kelembagaan pemasaran dari produsen hingga ke konsumen akhir dilakukan dengan mengidentifikasi lembaga yang terlibat dengan metode snowball yang selanjutnya dianalisis secara deskriptif kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Usaha Rengginang Serlin

Usaha Rengginang Serlin ini merupakan industri kecil yang bergerak pada pengolahan Rengginang dan diberi nama "Serlin" yang berdomisili di Desa Bitahan Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. Usaha Rengginang Serlin didirikan pada tahun 2002 dengan no. izin usaha P-IRT NO. 2156305010046-25 oleh Bapak Sunaryo yang berusia 68 tahun memiliki istri dan dua orang anak dan masih menjadi pengurus juga penanggung jawab usaha ini. Usaha ini memiliki jumlah tenaga kerja 11 orang.

Perkembangan usaha pengolahan Rengginang Serlin ini semenjak berdiri hingga sekarang cukup baik meskipun mengalami pasang surut. Tujuan dari usaha Rengginang Serlin ini adalah untuk menafkahi keluarga, usaha pengolahan Rengginang Serlin ini merupakan sumber penghasilan utama bagi keluarga Bapak Suryono, dan menciptakan lapangan pekerjaan untuk masyaraat sekitar.

Lokasi Usaha

Lokasi usaha pengolahan Rengginang Serlin ini terletak di Jalan Bumi Bitahan Permai RT 08 RW III Desa Bitahan Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. Pemilik ingin mengefisienkan pengeluaran sehingga tempat usaha produksi dijadikan satu dengan tempat tinggal beliau.

Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam usaha Rengginang Serlin yaitu pemilik yang merangkap sebagai pimpinan usaha mempunyai tugas untuk mengawasi langsung kegiatan usaha dan bertanggung jawab atas segala sesuatu yang terjadi pada usaha Rengginang Serlin. Pemimpin bertugas untuk membeli bahan baku, pencatatan kas pengeluaran dan pemasukan stok bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, dan juga gaji para karyawan. Bapak Sunaryo dibantu oleh satu orang anaknya dalam memimpin usaha Rengginang Serlin ini.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja sangat diperlukan dalam proses produksi Rengginang Serlin. Tenaga kerja pada usaha Rengginang Serlin adalah tenaga kerja dalam keluarga yang berjumlah 3 orang yang terdiri dari ayah, ibu, dan anak sedangkan tenaga kerja luar keluarga berjumlah 8 orang. Tenaga kerja bagian produksi ada 3 orang bertugas mulai dari pencucian beras ketan, pengukusan beras ketan, pembumbuan beras ketan, penjemuran sampai dengan penggorengan rengginang dan tenaga kerja bagian pencetakan dan pengemasan ada 6 orang yang bertugas untuk mencetak adonan rengginang dan mengemas rengginang yang sudah matang. Upah tenaga kerja bagian produksi sebesar Rp100.000/hari, bagian pencetakan dan pengemasan sebesar Rp60.000/hari.

Bahan Baku

Dalam pengolahan Rengginang Serlin bahan baku yang digunakan adalah beras ketan Jawa. Untuk bahan baku pembelian dilakukan 2 minggu satu kali yaitu sebanyak 50 karung atau 1.250 kg pembelian biasanya langsung dilakukan oleh Bapak Suryono di Banjarmasin menggunakan mobil pick up pada hari senin atau selasa, biaya transportasi yang dikeluarkan sebesar Rp200.000. Jumlah penggunaan bahan baku pengolahan Rengginang Serlin dalam satu kali produksi dibutuhkan beras ketan sebanyak 87,5 kg sehingga dalam satu bulan sebanyak 2.625 kg.

Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi pengolahan sebagai pelengkap terbentuknya hasil produksi. Bahan penolong yang digunakan usaha

pengolahan rengginang Serlin dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya bahan penolong selama bulan Maret 2023

No	Komponen	Harga (Rp)	Jml (unit)	Satuan	Biaya (Rp)
1.	Garam	7.000	300	Bungkus	2.100.000
2.	Gula putih	14.000	30	Kg	420.000
3.	Penyedap rasa	45.000	45	Kg	2.025.000
4.	Bawang putih	30.000	90	Kg	2.700.000
5.	Cabe	120.000	15	Kg	1.800.000
6.	Pemanis	30.000	15	Kg	450.000
7.	Minyak goreng	13.000	1.200	Liter	15.600.000
		Jumlah			25.095.000

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 2 jumlah penggunaan bahan penolong selama 1 bulan biayanya sebesar Rp 25.095.000. Produksi Rengginang Serlin ada dua rasa yaitu rasa bawang dan rasa pedas manis. Rasa bawang menggunakan bahan penolong bawang putih, garam dan penyedap rasa. Sedangkan rasa pedas manis menggunakan bahan penolong cabe, gula putih, dan pemanis.

Bahan Pengemas

Bahan pengemas yang digunakan untuk melindungi produk dari kotoran, juga sebagai identitas produk. Bahan pengemas yang digunakan pada usaha rengginang Serlin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya bahan pengemas selama bulan Maret 2023

No	Komponen	Harga (Rp)	Jml (unit)	Satuan	Biaya (Rp)
1.	Plastik *polypropylene* (PP)	40.000	90	Kg	3.600.000
2.	Kertas label	5.000	900	Lembar	4.500.000
3.	Karet gelang	10.000	1	Pak	10.000
4.	Plastik besar	15.000	60	Pak	900.000
5.	Kardus bekas	2.000	60	Kg	120.000
6.	Selotip besar	11.000	2	Roll	22.000
7.	Tali rafia	20.000	4	Gulung	80.000
		Jumlah			9.232.000

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 3, diketahui jumlah penggunaan bahan pengemas selama 1 bulan biayanya sebesar Rp9.232.000. Pada kemasan rengginang Serlin saat ini hanya menggunakan kemasan dari plastik transparan kemudian diberi kertas label. Namun pada kemasan ini masih terdapat kekurangan yaitu belum memuat label halal.

Peralatan

Alat yang digunakan dalam kegiatan produksi pengolahan rengginang Serlin yaitu wajan, baskom besar, wajan peniris, blender, keranjang penyaringan, serok besar, gunting, sendok kayu besar, oven besar, cetakan kecil, cetakan besar, alat pengemas, dandang, rigen/bedek, dan jaring nilon. Penyusutan peralatan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya penyusutan peralatan selama bulan Maret 2023

No	Peralatan	Harga Awal (Rp/Unit)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (thn)	Total biaya penyusutan (Rp/bln)
1.	Wajan	100.000	20.000	10	1.500
2.	Baskom besar	30.000	45.000	2	16.875
3.	Wajan peniris	300.000	50.000	10	2.083
4.	Blender	250.000	50.000	4	4.166,7
5.	Keranjang penyaringan	15.000	8.000	3	1.444
6.	Serok besar saringan	50.000	12.000	3	2.444
7.	Gunting	10.000	0	3	555,6
8.	Sendok kayu besar	6.000	0	1	1.000
9.	Oven besar	20.000.000	2.000.000	15	100.000
10.	Cetakan kecil	1.000	0	1	1.666,7
11.	Cetakan besar	2.000	0	1	3.333
12.	Alat pengemas (press plastik)	2.000.000	100.000	15	10.555,6
13.	Dandang kukusan	30.000	20.000	15	722
14.	Rigen/ bedek	20.000	100.000	1	41.666,7
15.	Jaring nilon	25.000	0	5	416,7
		Jumlah			188.431

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 4, diketahui jumlah biaya penyusutan peralatan selama bulan Maret 2023 sebesar Rp188.431.

Proses Pengolahan

Proses pengolahan rengginang melalui beberapa proses sebagai berikut :

a. Siapkan alat dan bahan baku yang digunakan yaitu baskom dan beras ketan, cuci beras ketan yang berada didalam baskom hingga bersih. Mencuci beras ketan dilakukan dari jam 17.00.
b. Setelah beras ketan dicuci bersih, rendam beras ketan dalam baskom dengan air selama 3-4 jam dengan tujuan agar memudahkan dan mempersingkat proses pematangan beras ketan selama pengukusan, perendaman beras ketan dilakukan dari jam 18.00-22.00 kemudian ditiriskan airnya.

c. Masukkan beras ketan kedalam dandang kukusan untuk dikukus selama 1 jam. Beras ketan dikukus dari jam 01.00-02.00 dini hari.
d. Siapakan bumbu, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, penyedap rasa adalah bumbu untuk rengginang rasa bawang. Cabe yang sudah dihaluskan, gula, dan pemanis adalah bumbu untuk rengginang rasa peda manis.
e. Campurkan bumbu dengan beras ketan yang sudah setengah matang.
f. Kukus kembali beras ketan yang telah dibumbui sampai matang dengan tujuan agar bumbunya matang dan meresap ke beras ketan, dari pembumbuan sampai dengan pengukusan ini dilakukan selama 2 jam, mulai dar jam 02.00–04.00 dini hari. Satu alat kukusan itu muat 3 kg beras ketan dengan 4 kali pengukusan beras ketan.Setelah matang beras ketan siap dicetak menggunakan cetakan kecil dan cetakan besar yang diletakkan diatas rigen/bedek.
g. Setelah matang beras ketan siap dicetak menggunakan cetakan kecil dan cetakan besar yang diletakkan diatas rigen/bedek. Pencetakan dilakukan dari jam 04.00-07.00 pagi.
h. Penjemuran rengginang dilakukan dibawah sinar matahari, lalu dilanjutkan dengan dimasukkan kedalam oven. Hal ini dilakukan karena rengginang tidak dapat kering langsung dalam 1 hari jika hanya dijemur dibawah sinar matahari. Penjemuran rengginang dimulai dari jam 07.00–14.00. Kemudian rengginang dimasukkan kedalam oven sampai jam 23.00, oven bisa menampung rengginang sebanyak 3,5 karung atau 87,5 kg.
i. Rengginang yang telah kering lalu digoreng diatas api sedang dengan minyak yang banyak sampai matang. Penggorengan rengginang dilakukan dari jam 06.00–08.00 pagi dimana rengginang yang digoreng adalah hasil produksi yang kemaren.
j. Rengginang yang telah matang lalu diangkat dan ditiriskan, diamkan sampai rengginang dingin dan siap untuk dikemas.
k. Kemudian Rengginang dikemas dengan dua ukuran kemasan 120 gram dan 220 gram menggunakan plastik yang berkualitas dan diberi label. Pengemasan rengginang dilakukan dari jam 08.00–12.00 siang. Rengginang yang sudah dikemas siap untuk dijual. .Rengginang yang sudah dikemas siap untuk dijual

Biaya Tetap

Biaya tetap pada usaha pengolahan rengginang Serlin terdiri dari biaya-biaya seperti, penyusutan bangunan, penyusutan peralatan, penyusutan kendaraan, perawatan mobil dan pajak. Jumlah biaya tetap yang dikeluarkan selama bulan Maret 2023 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya tetap pengolahan Rengginang Serlin bulan Maret 2023

No	Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya penyusutan peralatan	188.431	20,25
2.	Biaya penyusutan bangunan	86.146	9,25
3.	Biaya penyusutan kendaraan	375.000	40,30
4.	Biaya perawatan mobil	87.500	9,40
5.	Biaya pajak	193.750	20,82
	Jumlah	930.826	100

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa jumlah biaya tetap yang harus dikeluarkan pada bulan Maret sebesar Rp930.826. Biaya paling besar yang dikeluarkan adalah biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp375.000 dengan persentase 40,30% dari jumlah biaya tetap. Biaya paling kecil adalah biaya penyusutan bangunan sebesar Rp86.146 dengan persentase 9,26% dari jumlah biaya tetap.

Biaya Variabel

Biaya variabel pada pengolahan rengginang Serlin ini terdiri dari biaya-biaya seperti bahan baku, bahan penolong, bahan pengemasan, tenaga kerja, bahan bakar, transportasi serta listrik dan air. Jumlah biaya variabel yang dikeluarkan selama bulan Maret 2023 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya variabel pengolahan Rengginang Serlin bulan Maret 2023

No	Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya bahan baku	37.800.000	36,72
2.	Biaya bahan penolong	25.095.000	24,38
3.	Biaya pengemasan	9.232.000	8,97
4.	Biaya tenaga kerja	26.300.000	25,55
5.	Biaya bahan bakar	3.603.000	3,50
6.	Biaya transportasi	400.000	0,39
7.	Biaya listrik dan air	500.000	0,49
	Jumlah	102.930.000	100

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 6, diketahui jumlah biaya variabel pada pengolahan Rengginang Serlin adalah sebesar Rp102.930.000, dengan biaya terbesar adalah biaya bahan baku sebesar 36,72% dan tenaga kerja 25,44%. Hal ini menunjukkan usaha ini termasuk padat karya dikarenakan usaha ini masih bergantung kepada peralatan yang sederhana dan tenaga kerja manusia.

Biaya Total

Biaya total adalah total biaya suatu kegiatan proses produksi hasil dari seluruh total biaya tetap dijumlahkan dengan seluruh total biaya variabel, biaya total pengolahan Rengginang Serlin dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya total pengolahan Rengginang Rerlin pada bulan Maret 2023

No	Komponen Biaya	Total Biaya	Persentase (%)
1.	Biaya tetap	930.826	0,89
2.	Biaya variabel	102.930.000	99,11
Jumlah		103.860.826	100

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 7, diketahui bahwa biaya total yang dikeluarkan usaha pengolahan rengginang Serlin sebesar Rp103.860.826. biaya terbesar pada usaha ini adalah biaya variabel sebesar Rp102.930.000 dengan persentase 99,11%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin besar produksi maka biaya total yang dikeluarkan akan semakin besar pula.

Penerimaan

Penerimaan usaha rengginang Serlin yang diperoleh adalah hasil jumlah perkalian rengginang yang dihasilkan dengan harga jual rengginang. Penerimaan yang diperoleh dapat dilihat pada Tabel 8.

Table 8. Penerimaan usaha Rengginang Serlin pada bulan Maret 2023

No	Kemasan	Total Rengginang (bungkus)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Kecil (180 g)	18.000	6.000	108.000.000
2.	Besar (220 g)	1.800	9.500	17.100.000
	Jumlah	19.800		125.100.000

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 8, diketahui penerimaan yang diperoleh pada bulan Maret dari hasil penjualan kemasan kecil adalah sebesar Rp108.000.000 dan kemasan besar adalah sebesar Rp17.100.000, maka jumlah penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan Rengginang Serlin pada bulan Maret 2023 adalah sebesar Rp125.100.000.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh oleh usaha pengolahan rengginang Serlin pada bulan Maret 2023 dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Keuntungan usaha Rengginang Serlin pada bulan Maret 2023

No	Keterangan	Total (Rp)
1.	Penerimaan	125.100.000
2.	Biaya total	103.860.826
	Keuntungan	21.239.174

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 9, diketahui penerimaan yang diperoleh oleh usaha Rengginang Serlin sebesar Rp125.100.000 dan biaya total yang harus dikeluarkan untuk produksi sebesar Rp103.860.826. Sehingga keuntungan yang didapatkan oleh usaha pengolahan Rengginang Serlin pada bulan Maret 2023 adalah sebesar Rp21.239.174.

Meski menghasilkan keuntungan yang besar, usaha Rengginang Serlin mengalami perkembangan yang lambat. Hal ini karena beberapa faktor. Pertama, serapan pasar yang lambat sehingga pengusaha hanya berproduksi untuk memenuhi kebutuhan pasar yang sudah ada.

Kedua, kapasitas produksi yang terbatas dilihat dari segi manajemen pengelolaan usaha, tenaga kerja, lokasi produksi, dan aspek pemasaran. Pengusaha kesulitan mencari orang yang bisa dipercaya untuk mengelola usaha cabang. Apalagi ditambah mencari tenaga kerja terampil.

Ketiga, keuntungan yang didapat tidak digunakan untuk memperluas usaha (investasi), tetapi disimpan untuk membangun rumah dan ditabung untuk masa tua

Pola Saluran Pemasaran

Pola pemasaran Rengginang Serlin masih dilakukan secara sederhana, dimana pengusaha bersikap pasif dalam memasarkan. Hal ini karena Rengginang Serlin sudah memiliki langganan tetap.

Pola pemasaran Rengginang Serlin ada dua, pola I yaitu pedagang toko/kios/warung membeli langsung ketempat produksi rengginang,

kemudian langsung dipasarkan kekonsumen akhir. Sedangkan pola II dilakukan dengan cara pedagang pengecer atau agen datang langsung mengambil Rengginang Serlin ke tempat produksi untuk kemudian dibawa atau dipasarkan ke toko oleh-oleh, warung, dan minimarket berbagai daerah, dari berbagai tempat seperti toko, warung dan minimarket barulah rengginang sampai ke konsumen akhir.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha sudah dijalankan oleh Bapak Suryono selama 21 Tahun, berlokasi di Desa Bitahan Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. Dalam struktur organisasinya pemilik sekaligus sebagai pemimpin bertanggung jawab mengawasi segala kegiatan produksi yang berlangsung. Tenaga kerja pada usaha Rengginang Serlin terbagi menjadi dua bagian yaitu produksi dan pengemasan. Produksi dan pengemasan masih menggunakan cara dan peralatan yang masih sederhana.
2. Biaya total usaha selama bulan Maret 2023 adalah sebesar Rp103.860.826, penerimaan Rp125.100.000, dan keuntungan yang diperoleh Rp21.239.174.
3. Pemasaran dengan cara pedagang pengecer/agen ataupun pedagang toko langsung membeli ketempat produksi. Pola saluran pemasarannya yaitu, (i) produsen → pedagang toko/kios/warung, → konsumen akhir, (ii) produsen → pedagang pengecer/agen → pedagang toko/kios/warung, dan minimarket → konsumen akhir.

Saran

Adapun saran yang dapat direkomendasikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan rengginang Serlin diharapkan dapat mengkreasikan varian rasa baru selain rasa bawang dan rasa pedas manis.
2. Produk rengginang diharapkan dapat dikemas dengan kemasan yang lebih menarik, tidak hanya menggunakan plastik transparan. Pada label kemasan menandai tanggal kadaluarsa. Serta pembuatan sertifikat halal dengan bekerja sama dengan intansi pemerintah terkait seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI).
3. Pemilik usaha rengginang Serlin sebaiknya mulai membuat catatan atau manajemen yang baik dan lengkap.
4. Usaha pengolahan Rengginang Serlin diharapkan dapat melakukan pengembangan usaha dengan menambah peralatan-peralatan untuk pengolahan rengginang dan menambah tenaga kerja. Pemilik usaha dapat belajar berjualan secara online, dan mengadakan promosi penjualan.
5. Usaha pengolahan rengginang Serlin diharapkan menerapkan perbedaan harga untuk pedagang pengecer dengan pedagang toko yang membeli ketempat produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Perindustrian Kabupaten Tapin. 2023. *Potensi Industri Kecil dan Menengah Usaha Pengolahan Rengginang di Kabupaten Tapin.*

Erviani, A.E. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis dan Perubahan Warna Selama Proses Pengeringan Kacang Merah* (*Phaseoulus vulgaris L*) Varietas Hawaian Wonder. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Kasim, S. 2004. *Petunjuk menghitung keuntungan dan pendapatan usahatani*. Fakultas pertanian Unlam. Banjarbaru.

Syahbani R. 2006. *Analisis Usaha pada Perusahaan Roti (Studi kasus pada perusahaan roti manis cangkering cap "Rose" di Kota Rantau Kabupaten Tapin)*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Tambunan, R.O. 2008. *Pengadilan Hubungan Industrial di Indonesia beberapa Catatan*.. Trade Union Centre. Jakarta.