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 SUSU KURMA SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KELURAHAN SUNGAI BESAR KECAMATAN BANJARBARU SELATAN (STUDI KASUS USAHA CLASSIC SUSU KURMA)

Analysis of Date Milk Processing Business on Household Industrial Scale in Sungai Besar District, Banjarbaru Selatan District (Case Study Of Classic Date Milk Business)

Nur Safitri [*], Muhammad Fauzi dan Kamiliah Wilda

[*]Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk (1) menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan selama setahun setiap varian rasa pada usaha, (2) menganalisis tingkat kelayakan usaha, (3) mendeskripsikan permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha. Berdasarkan hasil penelitian, jumlah biaya yang dikeluarkan oleh usaha classic susu kurma Ibu Riska selama setahun pada bulan januari-Desember 2022 sebesar Rp. 51.251.214. Jumlah penerimaan sebesar Rp. 60.765.000 serta pendapatan bersih atau keuntungan yang diterima oleh Ibu Riska sebesar Rp. 9.513.786. Kelayakan usaha dengan nilai RCR sebesar 1.86, hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi susu kurma akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,186. Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa usaha pengolahan susu kurma Ibu Riska layak diteruskan dan dikembangkan secara finansial. Permasalahan yang dihadapai pada usaha classic susu kurma Ibu Riska yaitu masih belum mempunyai surat izin usaha, label halal sehingga produk ini tidak bisa dipasarkan ke luar daerah dan produk susu kurma hanya memiliki umur simpan yang pendek dengan daya simpan pada luar ruangan sekitar 5-6 jam, pada kulkas biasa sekitar 2-3 hari dan pada kulkas *freezer* selama 1 minggu.

Kata Kunci
Biaya; Keuntungan; Kelayakan; Permasalahan.

Korespondensi
Main author:
nursafitri.20182@gmail.com
Corresponding author:
mfauzimakki@ulm.ac.id

Diterima: xx Desember 2023,
Disetujui: xx Desember 2023,
Diterbitkan on-line : xx Desember 2023)

PENDAHULUAN

Dalam kepentingan pertumbuhan ekonomi di Indonesia, usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) turun berperan dalam hal tersebut. Pemerintah dituntut mampu memberikan lapangan pekerjaan yang luas mengingat jumlah pendudukan Indonesia sangat besar. Salah satu cara untuk melakukannya adalah dengan memberikan dukungan terhadap UMKM. UMKM di Indonesia telah membantu pertumbuhan perekonomian negara dengan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, UMKM juga membantu dalam mengurangi kesenjangan sosial dan ekonomi antara daerah perkotaan dan pedesaan. Dalam menghadapi persaingan di

pasar bebas ASEAN, UMKM juga memainkan peran penting dalam membantu mendongkrak perekonomian negara. UMKM dapat membantu meningkatkan daya saing Indonesia di pasar global dengan memproduksi barang dan jasa yang berkualitas dan berdaya saing tinggi (Ilham, *et al.*, 2020).

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu penggerak utama pertumbuhan ekonomi Indonesia, dan perlu ditingkatkan peranannya dalam mendukung pertumbuhan ekonomi Negara. Namun dengan semakin ketatnya persaingan di industri tersebut, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh para pemilik usaha makanan dan minuman di Indonesia. Salah satu tantangan utama adalah terbatasnya sumber daya yang tersedia bagi para pelaku industri kecil sehingga sulit bagi mereka untuk bertahan di pasar yang kompetitif (Mulya, 2021).

Susu pada umumnya sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain harganya relatif murah, susu juga mudah didapat. Perkembangan industri susu berkembang seiring dengan perkembangan kota. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya produsen susu lokal yang bermunculan dan semakin berkembangnya teknologi dalam pengolahan susu. Selain itu, pemerintah juga terus mendorong pengembangan industri susu melalui program-program seperti peningkatan kualitas susu, pengembangan peternakan sapi perah, dan peningkatan akses pasar bagi produsen susu lokal (Azuri & Suprihanto, 2005).

Susu kurma merupakan salah satu jenis minuman sehat yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Selain menyegarkan, susu kurma juga kaya akan kandungan nutrisi seperti zat besi, fosfor, kalium, seng, magnesium, vitamin A, vitamin D, dan vitamin C. Kandungan nutrisi tersebut dapat meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan produksi ASI, dan meningkatkan fungsi organ tubuh seperti jantung, pembuluh darah, hati, sistem saraf, dan usus besar (Cemilick, 2021).

Susu kurma mempunyai rasa yang manis gurih dengan tekstur yang kental dengan sedikit terasa ampas kurma karena hasil dari blender susu dengan kurma. Susu kurma juga cocok di berbagai kondisi, mulai dari untuk berbuka puasa, hidangan tamu, hingga untuk stok di kulkas. Dengan manfaat yang banyak dan cara pembuatan yang mudah, susu kurma dapat menjadi alternatif minuman sehat yang populer di Banjarbaru dan dapat meningkatkan nilai tambah dari agroindustri susu dan kurma. Dapat dilihat produk classic susu kurma pada gambar 1.

Gambar 1. Produk susu kurma berdasarkan data observasi di lapangan

Ibu Kota provinsi Kalimantan Selatan adalah Kota Banjarbaru yang berdasarkan pada Undang – Undang Nomor 8 Tahun 2022 menetapkan status Kota Banjarbaru sebagai ibu kota dari provinsi Kalimantan Selatan menggantikan ibu kota sebelumnya yaitu Banjarmasin. Kota Banjarbaru terdiri dari lima kecamatan yaitu kecamatan Landasan Ulin, Liang Anggang, Cempaka, Banjarbaru Utara, Banjarbaru Selatan. Kota Banjarbaru memiliki potensi yang cukup besar seperti sumber daya manusia dan sumber daya alam untuk mendorong pertumbuhan ekonomi.

Pengembangan inovasi minuman sehat seperti susu kurma di Banjarbaru mempunyai peluang yang besar untuk meningkatkan nilai tambah dari agroindustri susu dan kurma. Sehingga, industri rumah tangga dapat memanfaatkan bahan-bahan tersebut untuk menghasilkan produk minuman sehat yang berkualitas dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Usaha Classic Susu Kurma merupakan satu-satunya usaha susu kurma di Banjarbaru yang dikelola oleh Ibu Riska Annida yang terdapat di Banjarbaru yang Usaha ini dirintis pada Tahun 2020, awalnya susu kurma dengan rasa original kemudian ibu Riska berinovasi untuk produknya dengan menambahkan rasa seperti rasa coklat, stroberi dan cappucino. Serta usaha pengolahan Classic Susu Kurma tergolong dalam industri

rumah tangga yang memiliki pasar untuk menjual produknya mulai dari daerah Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin dan Rantau. Penjualan secara online melalui akun instagram yaitu @susuurmabyra, facebook yaitu Susu Kurma by RA dan whatsapp.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan: (1) menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan selama setahun setiap varian rasa pada usaha classic susu kurma (2) Menganalisis tingkat kelayakan pada usaha classic susu kurma. (3) Mendeskripsikan permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha classic susu kurma.

Adapun kegunaan dari penelitian ini yaitu: (1) sebagai pengetahuan tambahan bagi penelitian tentang masalah yang sedang dikaji. (2) bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi, bahan pembanding, referensi dan pelengkap bagi peneliti selanjutnya. (3) bagi produsen usaha pengolahan susu kurma terutama pada produsen usaha pengolahan classic susu kurma, hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dan sebagai acuan untuk pengembangan usahanya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah pada usaha Classic Susu Kurma milik Ibu Riska yang bertempat di Jl. A. Yani Km 36 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru. Pelaksanaan penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Juli 2023 - Oktober 2023 dimulai penelitian, pengambilan data, pengolahan, analisis data dan pembuatan laporan hasil penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh melalui wawancara langsung dan mendalam bersama pemilik usaha menggunakan kuesioner yang sebelumnya telah dipersiapkan dan observasi langsung serta ikut berkontribusi saat proses pembuatan produk berlangsung. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS), Kementrian Perindustrian Republik Indonesia dan Kementrian Perindustrian Republik Indonesia serta dapat berupa jurnal penelitian, buku, dan penelitian-penelitian terdahulu yang berhubungan dengan penelitian ini untuk membantu dalam penyusunan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan penelitian ini yaitu studi kasus. Metode yang bersifat khusus, bertujuan untuk mempelajari keadaan atau kejadian dan memahami objek yang diteliti dengan menggunakan cara-cara yang sistematis dalam melakukan pengamatan, pengumpulan data, analisis informasi dan pelaporan hasilnya dengan mengumpulkan informasi secara detail. Penelitian ini menggunakan periode analisis satu Tahun dari bulan Januari – Desember Tahun 2022.

Analisis Data

Dalam menjalankan suatu usaha, biaya merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan. Semua pengeluaran atau penggunaan sumber daya yang dilakukan oleh suatu perusahaan atau usaha untuk mencapai tujuan tertentu disebut biaya. Semakin banyak output yang dihasilkan maka semakin banyak input yang dibutuhkan, sehingga biaya produksi akan semakin meningkat. Dalam suatu usaha terdapat biaya yang harus diperhitungkan yaitu biaya tetap dan biaya variabel (Nirwana, 2003).

Untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost)* yang dapat dirumuskan sebagai berikut (Suratiyah, 2015).

$$\mathbf{TC = TFC + TVC} \qquad \mathbf{(1)}$$

dengan: TC *total cost*/biaya total usaha Classic Susu Kurma(Rp)
TFC *total fixed cost*/biaya tetap total usaha Classic Susu Kurma (Rp)
TVC *total variable cost*/biaya variabel total Classic Susu Kurma (Rp)

Jika input barang modal tidak habis pada satu kali proses produksi, maka dilakukan perhitungan terhadap besarnya penyusutan. Akan tetapi besarnya penyusutan akan dihitung secara taksiran karena tidak memungkinkan jika dihitung dengan tepat. Dalam penelitian ini perlu dapat dilakukan dengan metode garis lurus (*Straight Line Method*) dengan rumus sebagai berikut (Suratiyah, 2015):

$$\mathbf{NP} = \frac{\mathbf{NB - NS}}{\mathbf{UE}} \quad \mathbf{(2)}$$

dengan: NP besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp)
NB nilai beli barang modal tetap (Rp)
NS nilai sisa barang modal tetap (Rp)
UE umur Ekonomis Penggunaan Barang

Besarnya penerimaan total dari usaha Classic Susu Kurma dapat dihitung dengan mengalikan antara jumlah produksi dengan harga satuannya yaitu sebagai berikut (Suratiyah, 2015):

$$\mathbf{TR = Y \,.\, Py} \quad \mathbf{(3)}$$

dengan: TR *total Revenue*/penerimaan total usaha Classic Susu Kurma (Rp)
Y jumlah produksi susu kurma yang dihasilkan (botol)
Py harga jual produksi (Rp/botol)

Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dapat dilihat dari selisih penerimaan total dengan biaya total. Untuk menghitung keuntungan digunakan rumus sebagai berikut (Suratiyah, 2015).

$$\boldsymbol{\pi} \mathbf{= TR - TC} \quad \mathbf{(4)}$$

dengan: π keuntungan usaha Classic Susu Kurma (Rp)
TR *total revenue*/penerimaan total usaha Susu Classic Kurma (Rp)
TC *total cost*/biaya total usaha Susu Classic Kurma) (Rp)

Untuk menjawab tujuan kedua, mengetahui tingkat kelayakan pada Usaha Classic Susu Kurma ini menguntungkan, titik impas atau mengalami kerugian. Dengan digunakannya perhitungan sebagai berikut (Suratiyah, 2015).

$$\mathbf{RCR = TR/TC} \quad \mathbf{(5)}$$

dengan: RCR perbandingan antara penerimaan dengan biaya total
TR *total revenue*/total penerimaan usaha Classic Susu Kurma) (Rp)
TC *total cost*/total Biaya usaha Classic Susu Kurma (Rp)

Kriteria kelayakan usaha dalam perhitungan terbagi menjadi 3, yaitu sebagai berikut:

a. apabila RCR>1 maka usaha menguntungkan dan layak untuk diusahakan;
b. Apabila RCR<1 maka usaha tidak menguntungkan dan tidak layak untuk diusahakan;
c. Apabila RCR=1 maka usaha tidak memperoleh untung dan tidak memperoleh kerugian atau impas.

Agar tujuan ketiga dapat terjawab, maka dilakukan identifikasi terhadap permasalahan permasalahan usaha Classic Susu Kurma dengan deskriptif analisis. Ketika suatu permasalahan saat berjalannya suatu usaha dijabarkan atau dijelaskan dengan sederhana melalui wawancara maka dinamakan sebagai deskriptif analisis.

GAMBARAN UMUM USAHA

Sejarah Usaha

Usaha pengolahan Classic Susu Kurma Ibu Riska merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan dari bahan baku berupa Susu dan Kurma menjadi suatu produk susu botol yang bernilai jual dan kaya akan manfaatnya. Usaha pengolahan Classic Susu Kurma ini dirintis oleh Ibu Riska mulai awal Tahun 2020. Awal mula beliau mengusahakan susu kurma ini dikarenakan pada Tahun 2019 beliau sakit dan memerlukan asupan nutrisi yang lebih dikarenakan waktu itu beliau merasa untuk mencari minum sehat itu sulit, kalaupun ada pasti harganya sangat mahal. Hal tersebut Ibu Riska muncul ide ingin mengolah minuman sehat yang memiliki khasiat yang banyak bagi tubuh, lalu beliau mencari minuman sehat tersebut dari internet serta mempraktikkan pembuatannya di rumah. Dari hasil percobaan pengolahan tersebut, dikarenakan mencari susu sehat itu sulit beliau memutuskan untuk mengolah produk susu kurma serta menjualkan susu kurma dengan harga yang terjangkau oleh

masyarakat dan masyarakat juga bisa mengonsumsi minuman sehat tersebut.

Lokasi Usaha

Usaha pengolahan Classic Susu Kurma oleh Ibu Riska ini berlokasi rumah pribadi beliau yaitu Jl. A. Yani Km 36 Simpang 4 Banjarbaru Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan, Provinsi Kalimantan Selatan.

Modal

Saat pertama kali Usaha Classic Susu Kurma dijalankan oleh Ibu Riska pada tahun 2020 memerlukan modal sebesar Rp 500.000 yang merupakan modal pribadi dan dikeluarkan untuk keperluan membeli bahan baku yaitu susu murni, kurma, madul, botol dan logo kemasan. Pada awal usaha beliau menggunakan bahan perlengkapnya hanya memanfaatkan bahan perlengkapan di rumah.

Tenaga Kerja

Usaha classic susu kurma Ibu Riska mempunyai 4 orang termasuk Ibu Riska, Suami dan adik kandung. Tenaga kerja usaha classic susu kurma Ibu Riska terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Waktu kerja untuk bagian produksi sebulan 3 kali produksi dengan jam kerja 3 jam, apabila di hari besar 4 kali produksi dengan jam kerja sekitar 5 jam. waktu kerja bagian menjaga stand mulai dari pukul 08.00 - 16.00 Wita dan pekerjaan bagian pengantaran dalam seminggu mencapai 6 kali pengantaran, pengantaran dalam sebulan sekitar 24 kali pengantaran.

Sarana Produksi

Adapun fasilitas produksi yang digunakan oleh usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska yaitu kendaraan motor yang digunakan untuk mengantar produk susu kurma ke tujuan pengirim atau ke konsumen dan sarana lainnya meliputi berupa ruangan produksi untuk pengolahan susu kurma dan ruang untuk pemasaran.

Bahan Baku

Hal terpenting saat proses pengolahan produk berlangsung adalah tersedianya bahan baku. Dalam pengolahan susu kurma bahan baku yang digunakan yaitu susu sapi segar (*Diamond Fresh Milk*) dan buah kurma Al - Qasim Sukari. Ibu Riska membeli susu biasanya dibeli dari PT. Sukanda Jaya (DIAMOND) cabang Banjarmasin dan kurma biasanya dibeli di Banjarmasin. Pembelian bahan baku dilakukan 2 kali dalam sebulan. Total bahan baku yang dibeli selama Setahun untuk susu sebanyak 792 liter dengan biaya sebesar Rp 19.507.500, sedangkan total bahan kurma yang dibeli selama Setahun sebanyak 24 kg dengan biaya sebesar Rp 1.320.000.

Bahan Pembantu

Bahan pembantu yang digunakan untuk mengolah susu kurma yaitu air mineral, madu Asyifa, dan coklat bubuk (*raw cacao*). Total bahan pembantu yang dibeli selama setahun untuk air mineral sebanyak 25 galon dengan biaya sebesar Rp 125.000, sedangkan total bahan madu Asyifa yang dibeli selama setahun sebanyak 27 kg dengan biaya sebesar Rp 2.430.000, dan total bahan coklat bubuk (*raw cacao*) yang dibeli selama setahun sebanyak 500 gram dengan biaya sebesar Rp 140.000.

Bahan Kemasan

Bahan kemasan yang digunakan pada usaha Classic Susu Kurma botol pear, stiker dan plastik bening. Total bahan kemasan yang dibeli selama setahun untuk botol pear sebanyak 5.202 botol dengan biaya sebesar Rp 5.202.000, sedangkan total bahan kemasan stiker yang dibeli selama setahun sebanyak 159 lembar dengan biaya sebesar Rp 1.908.000, bahan kemasan kantong plastik bening ukuran 10 yang dibeli selama setahun sebanyak 36 pack dengan biaya Rp 252.000, dan bahan kemasan kantong plastik bening ukuran 15 yang dibeli selama setahun sebanyak 13 pack dengan biaya Rp 169.000.

Peralatan Produksi

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan pengolahan susu kurma yaitu blender, timbangan digital, sendok, saringan, gelas ukur, gunting, teko, baskom, mangkuk, pengaduk, galon.

Kegiatan Produksi

Proses kegiatan produksi usaha classic susu kurma yaitu sebagai berikut:

(1) Menyiapkan bahan dan alat untuk pengolahan susu kurma. Peralatan yang

digunakan seperti blender, panci, wadah, alat timbangan, saringan, sendok, mangkok dan gelas ukur sedangkan bahan yang digunakan *fresh milk* 1 botol (isi 1 liter), kurma, air mineral 500 ml, dan madu.

(2) Setelah sudah siap semua, pisahkan kurma dan biji kurma lalu masukan ke wadah yang sudah disiapkan dan timbang.

(3) tuangkan air mineral 500 ml lalu masukan kurma dan madu 2 sendok makan ke dalam blender. Blender sampai benar-benar halus.

(4) Masukan susu *fresh milk* 1 liter ke dalam blender bersama dengan kurma yang sudah di haluskan dengan blender.

(5) Masukan susu kurma yang sudah dihaluskan tadi ke tempat lalu disaring, setelah itu peras ampas kurma yang tertinggal di tempat saringan tersebut sampai tidak ada airnya lagi.

(6) Tuang susu kurma yang sudah di saring ke dalam teko untuk membaginya masih dengan cara manual yang mana susu kurma di tuang satu-satu dengan hati-hati. Setiap menuangkan susu kurma ke dalam botol harus di aduk dengan menggunakan pengaduk agar sari kurmanya tidak terkumpul di bawah.

(7) Setelah susu kurma di tuang ke dalam botol diamkan susu kurma selama 5 – 10 menit agar dari campuran susu kurma tadi tidak berbusa, lalu ditutup dengan rapat oleh tutup botol.

(8) Setelah susu kurma selesai lalu masukan susu kurma ke dalam *freezer* agar produk bertahan lama dan siap dijual. Dengan umur simpan untuk diluar kulkas selama 5-6 jam, apabila di dalam kulkas biasa sekitar 2-3 hari sedangkan pada kulkas *freezer* sekitar 1 minggu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap

Biaya tetap Usaha Classic Susu Kurma terdiri dari berbagai komponen yaitu biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan, biaya pajak, biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, biaya listrik dan bangunan. Adapun besaran biaya tetap yang dikeluarkan Usaha Classic Susu Kurma pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah biaya tetap usaha Classic susu kurma pada Januari – Desember Tahun 2022

No	komponen biaya	jumlah biaya (Rp)	Persentase (%)
1	**Biaya Penyusutan**		
	Peralatan	515.300	3,37
	Perlengkapan	420.000	2,74
	Sepeda motor	450.000	2,94
2	**Biaya Pajak**		
	Bumi da Bagunan (PBB)	34.285	0,22
	Sepeda Motor	45.000	0,29
3	**Biaya Perawatan**		
	Mesin Motor	60.000	0,39
4	**Biaya Listrik**	107.208	0,70
5	**Biaya Ongkos Kirim Bahan**	2.400.000	15,67
6	**Biaya Tenaga Kerja**	11.280.000	73,67
	Total Biaya Tetap	15.311.793	100
	Rata-rata Per bulan	1.275.983	

Sumber : Pengolahan Data Primer (2023)

Pada Tabel 1, menunjukan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan susu kurma Ibu Riska di bulan Januari – Desember Tahun 2022 sebesar Rp 15.311.793 dengan rata-rata Rp 1.275.983. Dikarenakan usaha Ibu Riska masih tergabung dengan rumah pribadi maka untuk biaya termasuk ke dalam biaya bersama. Biaya yang menggunakan biaya bersama yaitu biaya pajak bumi dan bangunan (PBB), biaya pajak motor, dan biaya listrik. Biaya pajak motor untuk usaha yaitu jam pemakain kendaraan dibagi pemakaian jam produktif dikali dengan pajak motor menghasilkan sebesar Rp 45.000 dengan persentase 0,29%. Biaya listrik merupakan biaya abonemen usaha selama setahun yang harus dibayar setiap bulannya dengan sebesar Rp. 107.208, dengan persentase 0,70% dari biaya total. Biaya ongkos kirim bahan yaitu biaya yang bersifat tetap sebesar Rp 2.400.000 dengan persentase 15,67%. Biaya tenaga kerja merupakan biaya paling terbesar dari biaya tetap terdiri dari biaya tenaga kerja jaga toko dan pengantaran sebesar Rp 11.280.000 Dengan persentase 73,67%. Sedangkan, biaya terkecil yaitu Biaya pajak bangunan (PBB) untuk usaha dengan cara biaya pajak dan bangunan untuk usaha yang dikalikan luas bangunan yang digunakan usaha biaya pajak bumi dan bangunan (PBB) sebesar Rp 34.285 dengan persentase 0,22% dari jumlah biaya tetap.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan suatu usaha pada saat melakukan produksi yang sifatnya dapat berubah-ubah jumlahnya sesuai yang dikeluarkan pada saat produksi yang dijalankan, tergantung besar dan kecilnya hasil produksi. Apabila biaya variabel semakin banyak produk yang diproduksi maka semakin besar biayanya begitu juga sebaliknya. Jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha classic susu kurma pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumah biaya variabel usaha Classic susu kurma pada Januari – Desember Tahun 2022

No	komponen biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	**Biaya Bahan Baku**		57,95
	Susu Sapi Segar	19.507.500	
	Kurma Sukari	1.320.000	
2	**Bahan Penolong**		7,50
	Coklat	140.000	
	Air Mineral	125.000	
	Madu	2.430.000	
3	**Biaya Kemasan**		20,95
	Botol	5.202.000	
	Stiker	1.908.000	
	Plastik besar	169.000	
	Plastik Kecil	252.000	
4	**Biaya Listrik**	1.324.921	3,69
5	**Biaya Tenaga Kerja**	2.601.000	7,24
6	**Biaya Transportasi**		2,67
	Membeli Bahan Bakar	960.000	
7	**Biaya Telekomunikasi**		0,80
	Membeli Kuota	288.000	
	Total Biaya Variabel	35.939.421	100
	Rata-rata Perbulan	2.994.952	

Sumber : Pengolahan Data Primer (2023)

Pada Tabel 2, dapat dilihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan susu kurma Ibu Riskal pada Januari – Desember Tahun 2022 sebesar Rp 35.939.421 dengan rata-rata Rp 2.994.952 per bulan. Biaya listrik yaitu biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dimana yang dikeluarkan tergantung dari besar kecinya daya yang digunakan dalam proses produksi, biaya listrik yang digunakan sebesar Rp 1.324.921 dengan persentase 3,69% dari total biaya variabel. Biaya bahan baku berupa susu sapi segar merupakan biaya yang paling besar diantara komponen biaya variabel lainnya yaitu sebesar Rp 20.827.500 dengan persentase 57,95% dari total biaya variabel. Biaya tenaga kerja terdiri dari biaya tenaga kerja produksi (pengolahan dan pengemasan) dimana biaya upah tenaga kerja ini sesuai dengan jumlah penjualan banyak atau sedikitnya penjualan dihitung dengan upah tenaga kerja per botol dengan jumlah keseluruhan sebesar Rp 2.601.000 dengan persentase 7,24%. Sedangkan biaya telekomunikasi merupakan biaya paling kecil dari komponen biaya variabel lainnya dimana biaya ini dihitung menggunakan biaya bersama dikarenakan kuota yang digunakan oleh pemilik usaha tergabung dengan penggunaan pribadi dan usaha. Biaya telekomunikasi yang digunakan untuk usaha sebesar Rp 288.000 dengan persentase 0,61% dari total biaya variabel.

Biaya Total

Biaya total (*total cost*) adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk produk atau menyediakan suatu produk dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya Total yang dikeluarkan oleh usaha Classic Susus Kurma dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya total pada usaha Classic susu kurma

No	Keterangan	Jumah (Rp)
1	Biaya Tetap	15.311.793
2	Biaya Variabel	35.939.421
	Total Biaya	51.251.214
	Rata-Rata Perbulan	4.270.935

Sumber : Pengolahan data primer (2023)

Pada Tabel 3, dapat dilihat bahwa biaya total yang harus dikeluarkan pada usaha Classic Susu Kurma pada Januari – Desember 2022 yaitu sebesar Rp. 51.251.214 dengan rata-rata Rp 4.270.935. biaya variabel merupakan biaya terbesar yaitu sebesar Rp 35.939.421. Sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan oleh Ibu Riska sebesar Rp 15.311.793.

Penerimaan

Penerimaan atau *Revenue* adalah besarnya produksi susu kurma yang dihasilkan lalu dikalikan dengan harga produk susu kurma

tersebut. Berikut daftar harga penjualan pada usaha Classic Susu Kurma pada Januari – Desember Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Daftar harga penjualan usaha Classic Susu Kurma pada Januari – Desember Tahun 2022

No	Keterangan	Harga/ Botol (Rp)
1	penjualan Sendiri	12.000
2	Reseller	10.500
3	Pengecer	10.500

Sumber : Pengolahan data primer (2023)

Pada Tabel 4, dapat dilihat bahwa harga penjualan sendiri yaitu Rp 12.000/ botol. Harga reseller dan pengecer dengan harga Rp 10.500, karena harga ini merupakan harga jual pemilik usaha dengan reseller dan pengecer dengan tujuan harga tersebut pemilik usaha memberikan kesempatan untuk mencari keuntungan dari konsumen akhir dengan menjual harga ke konsumen akhir yaitu Rp 12.000.

Penerimaan yang diperoleh dari penjualan usaha classic susu kurma dari 4 jenis varian rasa produk classic susu kurma yaitu rasa original, coklat, stroberi dan cappuccino. Hal ini pemilik usaha memperoleh penerimaan dari 4 jenis varian rasa dari 3 jenis saluran pemasaran dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan usaha Classic susu kurma pada Januari – Desember Tahun 2022

Keterangan	Susu Kurma				Total Harga (Rp)
	Original	Coklat	Stroberi	Cappucino	
	Jumlah botol	Jumlah botol	Jumlah botol	Jumlah botol	
Penjualan Sendiri	3.910	108	51	27	49.152.000
Reseller	673	24	18	9	7.602.000
Pengecer	382				4.011.000
Total Botol	4.965	132	69	36	
Total Penerimaan					60.189.000

Sumber : Pengolahan data primer (2023)

Pada Tabel 5, dapat dilihat bahwa jumlah produk susu kurma yang dijual sendiri yang paling banyak yang terjual selama bulan Januari – Desember Tahun 2022 yaitu sebanyak 4.096 botol dengan total penerimaan Rp 49.152.000. Jumlah produk susu kurma yang dijual ke reseller terjual sebanyak 724 botol dengan total penerimaan sebesar Rp 7.602.000 dimana penjualan reseller yang lebih banyak terjual yaitu rasa original sebanyak 673 botol. sedangkan jumlah produk susu kurma yang dijual ke Pengecer terjual sebanyak 382 botol dengan total penerimaan sebesar Rp 4.011.000. dimana pada penjualan dan penerimaan keseluruhan yang lebih banyak terjual yaitu susu kurma rasa original dengan banyak 4.965 botol dibandingkan rasa lainnya, karena pada varian original memiliki kualitas rasa kurma yang dominan dibandingkan varian rasa lainnya karena sudah tercampur dengan bahan perasa sehingga kualitas rasa kurma di dalamnya tertutupi. Sehingga total penerimaan yang diperoleh usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 yaitu sebesar Rp 60.765.000 dengan jumlah produk yang terjual yaitu sebanyak 5.202 botol.

Keuntungan

Pada usaha tersebut jumlah keuntungan yang di peroleh usaha classic susu kurma Ibu Riska pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah keuntungan pada usaha Classic susu kurma

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	60.765.000
2	Total Biaya Total	51.539.214
	Keuntungan	9.513.786

Sumber : Pengolahan data primer (2023)

Berdasar Tabel 6, dapat dilihat bahwa pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 Jumlah penerimaan yang diperoleh pada usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska lebih besar dibandingkan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan. Sehingga usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska memperoleh keuntungan selama satu Tahun produksi yaitu sebesar Rp 9.513.786 dengan keuntungan perbulannya yaitu sebesar Rp 792.816, artinya usaha Ibu Riska layak diteruskan secara finansial dan tidak mengalami Kerugian.

Kelayakan usaha

Kelayakan usaha pada usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska pada bulan Januari – Desember Tahun 2022 dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Kelayakan usaha usaha Classic susu kurma pada Januari – Desember Tahun 2022

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
	Total penerimaan	60.189.000
	Biaya total	51.251.214
	RCR	1,186

Sumber : Pengolahan data primer (2023)

Pada Tabel 7, dapat dilihat total penerimaan yang diperoleh usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska di bula Januari-Desember Tahun 2022 yaitu sebesar Rp 60.189.000 dengan biaya total sebesar Rp 51.251.214. Karena penerimaan yang diperoleh Ibu Riska lebih besar dibandingkan total biaya total maka usaha Classic Susu Kurma memperoleh keuntungan sebesar Rp 9.513.786. Sehingga dapat dilihat bahwa perbandingan antara jumlah penerimaan yang diperoleh dengan jumlah biaya yang dikeluarkan diperoleh perhitungan RCR > 1 yaitu sebesar 1,186. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan Ibu Riska untuk memproduksi susu kurma akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,186. Dikarenakan, usaha ini masih home industri dan Ibu Riska masih merintis usaha susu kurma yang berdiri pada Tahun 2020 dapat diambil kesimpulan bahwa usaha Classic Susu Kurma layak untuk diteruskan dan dikembangkan secara finansial.

Permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasinya

Adapun permasalahan yang dihadapi pada usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska sebagai berikut:

1. Permasalahan dalam pemasaran, karena produk susu kurma Ibu Riska tidak memiliki surat izin usaha, dan label halal maka produk ini tidak bisa dipasarkan ke luar daerah yang dilakukan hanya dalam skala rumahan dan penjualan online dan offline di sekitar Banjarbaru. Alasan pengusaha tidak mengajukan label halal itu memerlukan persyaratan yang tidak sedikit dan banyak mengeluarkan biaya, sehingga pemilik usaha merasa kesulitan dalam memenuhi ketentuan BPJPH (Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal).
2. Permasalahan dalam umur simpan, dikarenakan produk ini memiliki umur simpan yang pendek sehingga produk ini tidak bisa dijual ke luar daerah umur simpan pada produk susu kurma untuk disimpan pada di luar ruangan sekitar 5-6 jam, pada kulkas biasa sekitar 2 – 3 hari pada kulkas biasa dan Kulkas Freezer selama 1 minggu.

Berikut cara alternatif untuk mengatasi permasalahan Ibu Riska:

1. Cara alternatif untuk mengatasi permasalahan ibu Riska harus mempertimbangkan untuk mendapatkan sertifikasi yang diperlukan untuk memperluas jangkauan pemasaran dengan menanyakan ke dinas atau lembaga yang terkait untuk proses pengolahan surat izin usaha dan label halal.
2. Cara alternatif untuk mengatasi masalah ini, Ibu Riska harus mempertimbangkan cara-cara untuk memperpanjang masa simpan produk seperti memperbaiki kemasan dengan menggunakan kemasan aseptik dimana kemasan ini memiliki enam
3. lapisan yang memiliki fungsi yaitu untuk menjaga tingkat kelembaban, menunjang stabilitas dan kekuatan, lapisan perekat, melindungi minuman dari oksigen dan cahaya, serta sebagai penyegel sehingga kemasan minuman ini steril dan dapat membuat produk minuman tahan lama walaupun disimpan pada suhu ruangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari usaha pengolahan classic susu kurma Ibu Riska dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska selama setahun pada bulan Januari-Desember Tahun 2022 sebesar Rp 51.251.214 dengan jumlah penerimaan sebesar Rp 60.765.000 dimana dari 4 varian rasa penjualan yang paling banyak yaitu susu kurma rasa original sebesar 4.965 botol dan keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp 9.513.786 dengan keuntungan perbulan Rp 792.816.
2. Kelayakan usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska selama setahun pada bulan Januari-Desember Tahun 2022 secara finansial diperoleh RCR sebesar 1,186 yang artinya

usaha Ibu Riska menguntungkan dan layak untuk diteruskan.

3. Permasalahan yang dihadapai pada usaha Classic Susu Kurma Ibu Riska yaitu tidak mempunyai surat izin usaha, label halal sehingga produk ini tidak bisa dipasarkan ke luar daerah dan produk susu kurma juga hanya memiliki umur simpan yang pendek.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka saran yang dapat diajukan sebagai berikut:

1. Pemilik usaha sebaiknya mengikuti event-event UMKM yang ada di Banjarbaru agar usaha lebih dikenal lagi oleh masyarakat, tetap menjaga kualitas dan mutu produk guna menjaga kepercayaan konsumen serta mengembangkan inovasi baru dengan bahan susu kurma agar dapat memperluas pasar.
2. Pemilik usaha sebaiknya pada kemasan susu kurma ditambahkan atribut kemasan seperti label halal, izin industri atau izin produksi dari kemenkes, menambahkan komponen varian rasa pada label produk, tanggal kadaluwarsa serta pemilik juga harus mempertimbangkan cara-cara untuk memperpanjang masa simpan produk seperti memperbaiki kemasan dengan menggunakan kemasan aseptik.

DAFTAR PUSTAKA

Azuri, D. S., & Suprihanto, B. D. (2005). *Pengolahan Susu*. PT Musi Perkasia Utama. Jakarta.

Cemilick. (2021). *Bisnis Menyegarkan Minuman Segar*. Elementa Media.

Ilham, S., Hanafie, U., & Wilda, K. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Telur Asin di Kota Banjarmasin (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Annida Berkah Utama). *Frontier Agribisnis*, 4(4): 15-24.

Mulya, D. A. (2021). *Profitability Analysis Of The Cake Industry Home Business In The City Of Parepare.* Universitas Muhammadiyah Parepare.

Nirwana. (2003). *Pengantar Mikroekonomi*. Bayu Media Publishing. Malang Jawa Timur.

Suratiyah, K. (2015). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya.

Suratiyah, K. (2006). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.