

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN BERBAHAN BAKU TOMAT (STUDI KASUS PADA USAHA RUMAH KREASI TOMAT DI KOTA BANJARBARU)

Business Analysis of Tomato Based Food Processing (Case Study of Rumah Kreasi Tomat in Banjarbaru Municipality)

Sinta Dinda Aurika^{*}, Hairin Fajeri, Luki Anjardiani

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: sintadindaa@gmail.com

Abstrak. Usaha Rumah Kreasi Tomat memiliki prospek usaha yang sangat baik, karena melihat permintaan produk di pasar yang semakin meningkat membuat pemilik usaha yaitu ibu Dhian selalu berinovasi menambah jenis produk yang diproduksi. Pada awal usaha ini dibangun yaitu pada tahun 2017 ibu Dhian hanya memproduksi manisan tomat saja, akan tetapi sekarang di Rumah Kreasi tomat menghasilkan produk-produk inovatif lainnya yaitu sirup tomat dan permen agar tomat. Selama ini pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat yaitu ibu Dhian belum pernah melakukan analisis usaha yang beliau jalankan baik dalam aspek perhitungan biaya, penerimaan, keuntungan, titik impas (*Break Even Point*) dan margin keamanan yang dicapai perusahaan serta permasalahan yang dihadapi pada usaha Rumah Kreasi Tomat ini. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa nilai keuntungan yang diperoleh usaha Rumah Kreasi Tomat pada bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp 3.617.466,66. Usaha Rumah Kreasi Tomat mengalami kondisi seimbang atau tidak mengalami keuntungan dan kerugian (*Break Even Point*) adalah pada saat penerimaan perusahaan sebesar Rp 7.799.452,61. Hasil penelitian ini menunjukkan % MOS penjualan produk jika harga bahan baku naik sebesar Rp 18.000,-/kg akan lebih rawan mengalami kerugian karena memiliki % MOS lebih kecil dari produk yang menggunakan bahan baku dengan harga Rp 4.000,-/kg dan Rp 6.000,-/kg yaitu sebesar 15%. Permasalahan yang dihadapi usaha Rumah Kreasi Tomat milik ibu Dhian adalah ketersediaan bahan baku saat musim kemarau, tingginya biaya untuk mengajukan perizinan BPOM, dan belum adanya bantuan permodalan dari pemerintah agar usaha berkembang besar.

Kata kunci: rumah kreasi tomat, biaya, penerimaan, keuntungan, titik impas, margin keamanan

PENDAHULUAN

Tomat merupakan salah satu komoditas hortikultura yang sangat banyak mempunyai manfaat bagi tubuh karena mengandung zat-zat yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kesehatan yaitu vitamin dan mineral. Buah tomat juga mengandung zat pembentuk jaringan tubuh manusia dan zat yang dapat meningkatkan energi untuk bergerak dan berpikir. Zat-zat tersebut yaitu karbohidrat, protein, lemak, dan kalori (Cahyono, 2005: 19).

Konsumsi tomat sebagai kebutuhan rumah tangga di Indonesia adalah sebesar 3,14 kg/kap/thn dengan produksi sebesar 3,68 kg/kap/thn. Hal ini menunjukkan bahwa produksi lebih tinggi dari konsumsi, sehingga diperlukan

usaha untuk menjaga mutu produksi yang tidak dikonsumsi (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2018).

Di Kota Banjarbaru tepatnya di Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Selatan terdapat salah satu jenis agroindustri yaitu Rumah Kreasi Tomat milik ibu Dhianita Prawitri yang berdiri sejak tahun 2017 dan menarik perhatian masyarakat karena memproduksi variasi produk makanan dan minuman berbahan baku buah tomat. Produk makanan dan minuman yang dihasilkan di Rumah Kreasi Tomat ini sudah banyak diminati masyarakat karena melihat dari permintaan produk di pasar swalayan daerah Banjarbaru Kota seperti Pinus Minimarket dan Azzahra

Minimarket sudah lumayan meningkat per bulannya. Rumah Kreasi Tomat ini memproduksi berbagai macam produk, 3 diantaranya adalah manisan tomat, sirup tomat dan permen agar tomat.

Selama ini pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat yaitu ibu Dhian belum pernah melakukan analisis usaha yang beliau jalankan baik dalam aspek perhitungan biaya, penerimaan, keuntungan, dan titik impas (*Break Even Point*) serta margin keamanan (*Margin of Safety*) yang dicapai perusahaan sehingga dirasa perlu adanya penelitian untuk mengetahui lebih rinci tentang Analisis Usaha Pengolahan Produk Makanan Berbahan Baku Tomat di Kota Banjarbaru.

Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Mengetahui keadaan umum usaha Rumah Kreasi Tomat di Kota Banjarbaru; (2) Menganalisa besar biaya total produksi, penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan tomat menjadi produk makanan pada usaha Rumah Kreasi Tomat di Kota Banjarbaru; (3) Menganalisa titik impas (*Break Even Point*) dan margin keamanan (*Margin Of Safety*) dari usaha Rumah Kreasi Tomat di Kota Banjarbaru; (4) Mengetahui permasalahan yang ada pada usaha Rumah Kreasi Tomat di Kota Banjarbaru.

Kegunaan penelitian ini adalah: (1) Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai wadah pengembangan dan pengaplikasian keilmuan yang diperoleh mahasiswa sebagai sarana pengabdian civitas akademik; (2) Bagi pemilik usaha, penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi bagi pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat dalam mengelola usahanya; (3) Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan untuk pengelolaan usaha Rumah Kreasi Tomat agar lebih berkembang besar dan menjadi obyek wisata di Kota Banjarbaru; (4) Sebagai informasi dan rekomendasi bagi peneliti lain yang ingin melanjutkan penelitian pada aspek yang berbeda di waktu yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha Rumah Kreasi Tomat di jalan RO Ulin Komplek Kehutanan II Kelurahan Loktabat Selatan

Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2019 sampai bulan Oktober 2019.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengolahan data primer yaitu melakukan kegiatan wawancara langsung oleh pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat, dibantu dengan daftar kuesioner yang telah disusun oleh peneliti. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas atau instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian, diantaranya Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Banjarbaru, Dinas Kesehatan Kota Banjarbaru dan Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Kalimantan Selatan.

Metode Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian studi kasus. Studi kasus yaitu mendeskripsikan sebuah kasus atau permasalahan secara khusus dan mendalam untuk menetapkan hal-hal penting kemudian mengidentifikasi masalah atau meningkatkan pemahaman dan pengalaman langsung dari narasumber.

Analisis Data

Untuk mengetahui tujuan pertama yaitu dilakukan dengan metode deskriptif dengan wawancara dan mengadakan pengamatan langsung di tempat produksi.

Untuk mengetahui tujuan kedua yaitu menghitung besarnya biaya total, penerimaan serta keuntungan yang telah diperoleh dari usaha Rumah Kreasi Tomat. Untuk menghitung total biaya (penjumlahan dari total biaya tetap dengan total biaya variabel) yang telah dikeluarkan oleh usaha Rumah Kreasi Tomat, maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC \quad (1)$$

dengan: TC biaya total (*total cost*) (Rp)
FC biaya tetap (*fixed cost*) (Rp)
VC biaya variabel (*variable costs*) (Rp)

Untuk menghitung besarnya penyusutan bangunan, mesin dan peralatan pada usaha ini digunakan rumus penyusutan sebagai berikut:

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

dengan: D nilai penyusutan mesin atau peralatan (Rp/tahun)
 Na nilai awal mesin atau peralatan (Rp)
 Ns nilai sisa dari mesin atau peralatan (Rp)
 Up nilai ekonomi dari mesin atau peralatan (tahun)

Besarnya penerimaan total dapat dihitung dengan mengalikan antara jumlah produksi yang dihasilkan masing-masing produk dengan harga jual masing-masing produk yang diproduksi perusahaan, dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = \sum Pi \times Qi \quad (3)$$

dengan: TR penerimaan total (*total revenue*) (Rp)
 Pi harga produk (*price*) (Rp)
 Qi jumlah produk (*quantity*) (unit)

Untuk mengetahui besar keuntungan produksi makanan olahan di Rumah Kreasi Tomat dapat dilihat dari selisih penerimaan total (*total revenue*) dengan pengeluaran total (*total cost*) dinyatakan dengan rumus:

$$\Pi = TR - TC \quad (4)$$

dengan: π keuntungan (Rp)
 TR penerimaan total (Rp)
 TC biaya total (Rp)

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu menganalisa titik impas (*break even point*) di Rumah Kreasi Tomat menggunakan rumus titik impas multiproduk, maka dinyatakan dengan rumus (Herjanto, 2008 : 155):

$$BEP (Rp) = \frac{FC}{\sum (1 - \frac{V}{P}) W} \quad (5)$$

dengan: FC biaya tetap (Rp)
 V biaya variabel per unit (Rp/unit)
 P harga jual per unit (Rp/unit)
 W persentase penjualan produk terhadap total rupiah penjualan (%)
 (1-V/P)W kontribusi tertimbang (%)

$$BEP (unit) = \frac{BEP (Rp)}{\sum \text{Harga jual semua produk}}$$

Untuk mengetahui nilai margin keamanan (*margin of safety*) maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$\% MOS = \frac{SB - SBE}{SB} \times 100 \%$$

dengan: % MOS persentase *margin of safety*
 SB penjualan yang dianggarkan (*sales budgeted*)
 SBE penjualan pada saat *break even* (*sales at break even*)

Untuk menjawab tujuan yang keempat yaitu untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh usaha Rumah Kreasi Tomat milik Ibu Dhian adalah dianalisis secara deskriptif dan setelah diketahui apa saja permasalahannya maka diharapkan solusi terbaik bagi perkembangan dan kemajuan usaha Rumah Kreasi Tomat ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Usaha Rumah Kreasi Tomat merupakan jenis usaha mikro. Usaha ini didirikan oleh Ibu Dhianita Prawitri atau ibu Dhian dan suami pada tahun 2017. Melihat bahan baku tomat yang murah dan mudah untuk didapatkan di daerah beliau tinggal maka ibu Dhian terinspirasi untuk membuat manisan tomat. Semakin hari penjualan manisan tomat ibu Dhian memiliki prospek yang baik serta hasil penjualan yang baik, maka ibu Dhian dan suami menekuni usaha manisan tomat hingga saat ini.

Usaha Rumah Kreasi tomat milik Ibu Dhianita sudah memiliki ijin Depkes yang masih berlaku hingga tahun 2022 yaitu PIRT 2146372030670-22.

Pada awal berdiri, ibu Dhian hanya memproduksi manisan tomat saja. Namun sekarang beliau sudah banyak mengikuti berbagai macam pelatihan yang membuat beliau berinovasi membuat buah tomat diolah menjadi berbagai macam produk lainnya seperti sirup tomat dan permen agar tomat. Beliau juga mengikuti pelatihan *Packaging* dan *Branding*, sehingga produk olahan beliau semakin menarik dan banyak diminati masyarakat.

Tujuan usaha ini dibangun adalah untuk menambah pendapatan bagi keluarga ibu Dhian dan menyerap tenaga kerja di lingkungan sekitar

usaha Rumah Kreasi Tomat tersebut. Pada usaha ini tidak ada biaya bangunan atau sewa bangunan karena tempat usaha adalah rumah dinas yang tidak ada biaya sewanya.

Produk yang dihasilkan di Rumah Kreasi Tomat ini ada 3 macam yaitu manisan tomat, sirup tomat dan permen tomat. Produk utama yang dihasilkan adalah manisan tomat, sedangkan sirup tomat dan permen tomat merupakan produk sampingan. Kegiatan produksi dilakukan 3 kali dalam seminggu atau 12 kali dalam sebulan.

Modal. Setiap usaha membutuhkan modal untuk memulai usahanya, usaha Rumah Kreasi Tomat ini menggunakan modal awal usaha pada tahun 2017 sebesar Rp 10.000.000,- digunakan untuk membeli mesin, alat, kemasan, logo, bahan baku utama, bahan penolong yang mendukung kegiatan produksi.

Tenaga Kerja. Tenaga kerja pada usaha Rumah Kreasi Tomat ini terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga adalah pemilik usaha Rumah Kreasi tomat sendiri yaitu ibu Dhian dan tenaga luar keluarga berjumlah 1 orang yaitu pada bagian pengemasan (*packaging*).

Bahan Baku. Bahan baku yang diperlukan dalam pengolahan makanan di Rumah Kreasi Tomat adalah tomat. Jumlah penggunaan bahan baku tomat dalam 1 kali kegiatan produksi adalah sebanyak 20 kg untuk menghasilkan 3 output atau dalam sebulan jumlah penggunaan tomat adalah sebanyak 240 kg. Pada saat penelitian harga tomat adalah Rp 6.000/kg.

Bahan Penolong. Bahan penolong yang digunakan dalam proses pengolahan di Rumah Kreasi Tomat ini terdiri dari bermacam-macam antara lain adalah gula, kapur sirih, agar-agar dan air galon. Pemakaian gula yang diperlukan dalam 1 kali produksi sebanyak 6 kg untuk manisan tomat, 8 kg untuk sirup dan 3 kg untuk permen tomat. Jika ditotal keperluan gula pasir dalam 1 kali produksi sebanyak 17 kg dan pemakaian gula pasir selama 1 bulan atau 12 kali produksi adalah 204 kg gula pasir, dimana biaya yang dikeluarkan untuk 1 kg gula pasir adalah sebesar Rp 11.000,- dan total biaya untuk gula pasir selama 1 bulan adalah sebesar Rp 2.244.000,-. Kemudian penggunaan kapur sirih yang digunakan untuk merendam tomat sebelum diproduksi adalah 1 bungkus untuk 20 kg tomat atau 1 kali produksi dimana harga 1 bungkus

kapur sirih adalah Rp 3.000,-. Dan dalam 1 bulan penggunaan kapur sirih sebanyak 12 bungkus kapur sirih dimana biaya yang dikeluarkan selama 1 bulan untuk kapur sirih adalah sebesar Rp 36.000,-. Untuk pembuatan permen tomat diperlukan agar-agar, pemakaian agar-agar dalam 1 kali produksi sebanyak 3 bungkus dan dalam 1 minggu menghabiskan 1 pack agar-agar dengan harga Rp 48.000,-. Dan total biaya agar-agar untuk 1 bulan produksi yaitu Rp 192.000,-. Kemudian air galon, dalam 1 bulan kegiatan produksi pemakaian air galon adalah sebanyak 4 kali dimana harga air galon isi ulang adalah Rp 5.000 dan biaya yang dikeluarkan 1 bulan untuk air galon sebesar Rp 20.000,-.

Kegiatan Produksi. Kegiatan produksi di Rumah Kreasi Tomat dilakukan dengan mengolah tomat menjadi 3 produk makanan olahan yaitu manisan tomat, sirup tomat dan permen tomat. Adapun kegiatan proses produksi yang dilakukan pada Rumah Kreasi Tomat dibagi menjadi 3 rangkaian kegiatan yaitu sebagai berikut:

(1) Proses produksi manisan tomat: tomat dicuci dan direndam ke air kapur selama 2 sampai 3 jam kemudian dipotong ujungnya dan dibuang bijinya, setelah itu dimasak dengan gula pasir selama 3 sampai 4 jam dan ditiriskan lalu dioven menggunakan oven lampu pijar selama 3 sampai 4 hari kemudian dipacking.

(2) Proses produksi sirup tomat: ujung tomat sisa pembuatan manisan tomat diatas diambil kemudian dijuicer untuk diambil air sari tomatnya kemudian air sari tomat direbus dengan gula pasir sampai mendidih dan didinginkan lalu dipacking kedalam botol berukuran 350 ml.

(3) Proses produksi permen agar tomat: air tomat yang tidak digunakan dalam proses membuat manisan tomat diatas, direbus kembali dengan ditambahkan agar-agar sampai mendidih kemudian dicetak dicetakan agar-agar dan setelah jadi diiris-iris sesuai ukuran standar lalu dioven 3 sampai 4 hari kemudian dipacking.

Pemasaran. Pemasaran produk yang dihasilkan di Rumah Kreasi Tomat dilakukan dengan tiga cara yaitu sebagai berikut:

1. Melalui offline yaitu melayani konsumen yang datang membeli langsung ke Rumah Kreasi Tomat. Adapun persentase kegiatan

pemasaran dilakukan secara offline sebesar 60%.

- Melalui pendistribusian secara langsung oleh pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat yaitu dipasarkan ke toko-toko/supermarket di wilayah kota Banjarbaru dan toko oleh-oleh di wilayah kota Banjarmasin dan kegiatan pemasaran melalui cara tersebut memiliki persentase 10%.
- Melalui online lewat Whatsapp dan Instagram memiliki persentase 30%

Pemasaran melalui online dilakukan oleh pemilik usaha ini langsung yaitu dengan mengantar paket produk yang dibeli oleh konsumen melalui online jasa pengiriman seperti J&T. Pengiriman sampai ke luar daerah seperti Samarinda, Malang, dan Surabaya.

Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya yang tetap harus dikeluarkan perusahaan walaupun industri tidak berproduksi. Adapun komponen biaya yang termasuk dalam biaya tetap pada usaha Rumah Kreasi Tomat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya tetap yang dikeluarkan selama 1 bulan

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase
Biaya Penyusutan Bangunan	833.333,33	19%
Biaya Penyusutan Kendaraan	166.666,67	4%
Biaya Penyusutan Mesin	58.333,33	1%
Biaya Penyusutan Peralatan	50.000,00	1%
Biaya Pajak Bumi dan Bangunan	116.200,00	3%
Biaya Pajak Final UKM	50.000,00	1%
Biaya Gaji Pemilik Usaha	3.000.000,00	70%
Total	4.274.533,33	100%

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Biaya Variabel

Biaya variabel (*variabel cost*) yaitu biaya yang dikeluarkan perusahaan tergantung pada jumlah barang yang diproduksi. Semakin sedikit barang yang diproduksi maka biaya variabel akan semakin kecil begitu juga sebaliknya. Rincian

biaya variabel pada usaha Rumah Kreasi Tomat dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya variabel yang dikeluarkan pada bulan Juli 2019

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Bahan Baku	1.440.000,00
Bahan Penolong	2.492.000,00
Logo dan Kemasan	1.756.800,00
Bahan Bakar, listrik dan air	325.000,00
Transportasi	94.200,00
Gaji tenaga kerja luar keluarga	400.000,00
Jumlah	6.508.000,00

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa komponen biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh usaha Rumah Kreasi Tomat pada bulan Juli 2019 adalah Rp 6.508.000,-.

Biaya Total

Biaya total adalah besarnya jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pada usaha Rumah Kreasi Tomat jumlah biaya tetapnya adalah sebesar Rp 4.274.533,33 dan biaya variabelnya adalah sebesar Rp 6.508.000,00. Sehingga biaya total yang dikeluarkan pada usaha Rumah Kreasi Tomat pada bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp 10.782.533,34.

Penerimaan

Penerimaan merupakan sejumlah uang yang diperoleh perusahaan dari hasil penjualan output yang dijual, dengan cara mengalikan jumlah masing-masing output yang dihasilkan dengan harga masing-masing output.

Output yang dihasilkan pada usaha Rumah Kreasi Tomat adalah manisan tomat, sirup tomat dan permen agar tomat. Untuk perincian perhitungannya telah disajikan pada Tabel 3 tentang daftar jumlah penjualan dan penerimaan manisan tomat, sirup tomat dan permen agar tomat pada bulan Juli 2019.

Tabel 3. Daftar jumlah penjualan dan penerimaan manisan tomat, sirup tomat dan permen agar tomat pada bulan Juli 2019

Jenis	Harga/	∑Output	Total Harga
-------	--------	---------	-------------

Output	unit (Rp)	terjual (unit)	(Rp)
Manisan Tomat	15.000	288	4.320.000,00
Sirup Tomat	15.000	288	4.320.000,00
Permen Agar Tomat	10.000	576	5.760.000,00
Jumlah			14.400.000,00

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa jumlah penjualan selama 1 bulan adalah manisan tomat sebanyak 288 bungkus, sirup tomat sebanyak 288 botol dan permen tomat sebanyak 576 bungkus, total penerimaan sebesar Rp 14.400.000,-.

Keuntungan

Keuntungan atau laba (*profit*) adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh perusahaan dengan semua biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk kegiatan produksi di Rumah Kreasi Tomat. Adapun keuntungan usaha Rumah Kreasi Tomat pada bulan Juli 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keuntungan pada usaha Rumah Kreasi Tomat pada bulan Juli 2019

Uraian	Total Biaya (Rp)
Penerimaan (TR)	14.400.000,00
Biaya Total (TC)	10.782.533,34
Keuntungan	3.617.466,66

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan Tabel 4 usaha Rumah kreasi tomat pada bulan Juli 2019 mendapatkan keuntungan sebesar Rp 3.617.466,66.

Titik Impas (*Break Even Point*)

Analisis *break even point* digunakan untuk mengetahui pada tingkat penjualan atau produk ke-berapa jumlah total sama dengan penerimaan total.

Pada usaha Rumah Kreasi Tomat, output yang dihasilkan ada 3 jenis varian. Oleh karena itu perhitungan analisis *break even point* ialah menggunakan analisis *break even point* multiproduk.

Hasil penelitian *break even point* multiproduk manisan tomat, sirup tomat dan permen tomat menunjukkan bahwa perusahaan berada pada keadaan aman belum mendapatkan keuntungan

dan tidak rugi jika penjualan sebesar Rp 5.921.414,10. Titik impas masing-masing produk dalam rupiah dan dalam unit bisa dilihat pada Tabel 5.

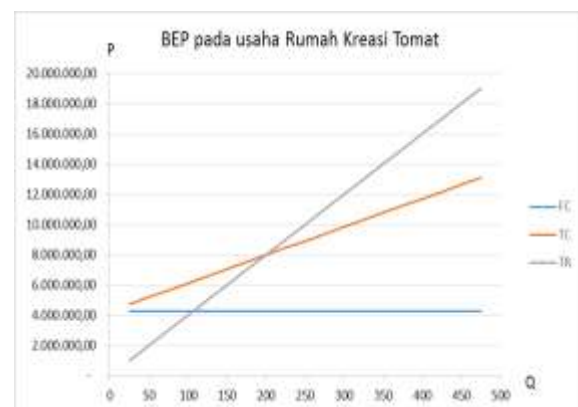
Tabel 5. Nilai BEP dalam rupiah dan BEP dalam unit masing – masing produk

Produk	BEP (Rp)	BEP (unit)
Manisan Tomat	2.339.836	156
Sirup Tomat	2.339.836	156
Permen Agar Tomat	3.119.781	312

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan pada Tabel 5 BEP perusahaan tercapai dari hasil penjualan produk manisan tomat sebesar 156 unit, sirup tomat sebesar 156 unit dan permen tomat sebesar 312 unit atau dalam rupiah sebesar Rp 2.339.836,- untuk manisan tomat, Rp 2.339.836,- untuk sirup tomat dan Rp 3.119.781,- untuk permen tomat.

Kemudian grafiknya adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Grafik BEP pada usaha Rumah Kreasi Tomat

Titik impas multiproduk dalam unit seperti pada Gambar 1 akan tercapai apabila nilai titik impas dalam rupiah dibagi dengan jumlah harga jual masing- masing jenis produk. Ini berarti, titik impas multiproduk akan tercapai jika masing-masing produk dijual dengan komposisi volume penjualan. Adapun titik impas multiproduk dalam unit pada usaha ini adalah masing-masing sebesar 195 unit.

Margin Keamanan (*Margin of Safety*)

Margin of safety menunjukkan jarak antara penjualan yang direncanakan dengan penjualan pada *break even*. Melalui perhitungan *margin of safety* masing-masing produk yaitu jika harga bahan baku normal yaitu Rp 6.000,-/kg

dan jika harga bahan baku turun pada harga Rp4.000,-/kg serta jika harga bahan baku naik pada harga Rp 18.000,-/kg. Produk yang memiliki persentase *margin of safety* tinggi akan lebih menguntungkan dibandingkan dengan produk yang memiliki persentase kecil. Persentase MOS yang kecil akan lebih rawan mengalami kerugian. Berikut ini adalah produk yang lebih rawan mengalami kerugian yang disajikan pada Tabel 6:

Tabel 6. % MOS pada masing-masing harga bahan baku utama

Harga (Rp)	% MOS
6.000	49 %
4.000	46 %
18.000	15 %

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Hasil penelitian ini menunjukkan % MOS penjualan produk jika harga bahan baku naik sebesar Rp 18.000,-/kg akan lebih rawan mengalami kerugian karena memiliki % MOS lebih kecil dari produk yang menggunakan bahan baku dengan harga Rp 4.000,-/kg dan Rp 6.000,-/kg yaitu sebesar 15%.

Permasalahan pada Usaha Rumah Kreasi Tomat

Permasalahan yang dihadapi pada usaha Rumah Kreasi Tomat ini adalah:

1. Ketersediaan bahan baku tomat pada musim kemarau yang kurang baik dan harga tomat yang tinggi membuat biaya produksi meningkat. Harga tomat di pasaran juga bervariasi. Untuk menghadapi masalah ini, pemilik usaha membeli tomat langsung ke petani di sekitar kota Banjarbaru.
2. Sulitnya membuat perizinan BPOM karena biaya yang terlalu tinggi membuat usaha ini belum terdaftar di BPOM
3. Belum adanya bantuan permodalan dari pemerintah membuat usaha ini belum bisa berkembang besar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha Rumah Kreasi Tomat milik ibu Dhian ini, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha Rumah Kreasi Tomat ini berdiri pada tahun 2017. Kegiatan produksi dilakukan setiap 3 kali dalam seminggu dengan total produksi sebanyak 12 kali dalam 1 bulan. Bahan baku yang digunakan dalam usaha ini adalah tomat dan bahan penolong yang digunakan adalah gula pasir, kapur sirih, agar-agar dan air. Mesin yang digunakan sudah modern yaitu juicer. Kegiatan pemasaran pada usaha ini dapat melalui offline dan online
2. Biaya total yang dikeluarkan usaha Rumah Kreasi Tomat selama 1 bulan produksi pada bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp 10.782.533,34, dengan total penerimaan yang diperoleh yaitu sebesar Rp 14.400.000,-. Dan memperoleh keuntungan sebesar Rp 3.617.466,66.
3. Titik Impas (*Break Even Point*) multiproduk pada usaha Rumah Kreasi Tomat yaitu jika perusahaan mendapatkan hasil penjualan sebesar Rp 7.799.452,61 dari hasil penjualan produk manisan tomat sebesar 156 unit, sirup tomat sebesar 156 unit dan permen tomat sebesar 312 unit atau dalam rupiah sebesar Rp 2.339.836,- untuk manisan tomat, Rp 2.339.836,- untuk sirup tomat dan Rp 3.119.781,- untuk permen tomat. Pada usaha Rumah Kreasi Tomat menunjukkan bahwa penjualan produk pada harga bahan baku sebesar Rp 18.000/kg memiliki MOS terkecil yaitu sebesar 15% yang menunjukkan lebih rawan mengalami kerugian.
4. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha Rumah Kreasi Tomat milik ibu Dhian adalah ketersediaan bahan baku saat musim kemarau, tingginya biaya untuk mengajukan perizinan BPOM, dan belum adanya bantuan permodalan dari pemerintah agar usaha berkembang besar.

Saran

Adapun saran yang diberikan oleh peneliti untuk perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya pada kemasan produk akan lebih baik dengan menambahkan manfaat mengkonsumsi tomat agar konsumen lebih tertarik untuk mengkonsumsi produk yang dihasilkan pada usaha Rumah Kreasi Tomat ini .

2. Diharapkan kepada pemilik usaha Rumah Kreasi Tomat untuk membuat catatan keuangan pemasukan dan pengeluaran lebih rinci dan tertata agar lebih mudah dalam menganalisis setiap transaksi yang dilakukan.
3. Sebaiknya pemilik usaha menggunakan analisis *break even point* karena analisis ini memberikan perincian yang detail mulai dari menganalisis biaya-biaya yang dikeluarkan sampai perincian volume penjualan dan penetapan harga jual.
4. Berdasarkan hasil penelitian, usaha Rumah Kreasi Tomat ini sangat menguntungkan. Sehingga pemilik usaha diharapkan mampu membuat variasi produk yang unik lainnya agar terus menjadi usaha inovatif yang disukai masyarakat.
5. Kemudian perlu adanya penanganan dari pemerintah maupun dinas terkait untuk memberikan bantuan modal lahan, bangunan, mesin dan peralatan agar usaha ini berkembang menjadi usaha yang besar sehingga bisa dijadikan sebagai objek wisata kebun dan kuliner di Kota Banjarbaru, karena melihat belum adanya kegiatan usaha pengolahan tomat yang berhasil seperti usaha Rumah Kreasi Tomat milik ibu Dhian tersebut.

DAFTAR PUSAKA

- Cahyono, B. 2005. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Tomat*. Kanisius, Yogyakarta
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo, Jakarta
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. *Jumlah Produksi dan Konsumsi Tomat di Indonesia*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta