

**ANALISIS USAHA DODOL KANDANGAN
DI DESA TELAGA BIDADARI, KECAMATAN SUNGAI RAYA,
KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN
(STUDI KASUS : DODOL MAMA ALFI)**

**Business Analysis of Dodol Kandangan
in Telaga Bidadari Village, Sungai Raya Sub-District,
Hulu Sungai Selatan District
(A Case Study of Dodol Mama Alfi)**

Nurmahlina*, Abdurrahman, Hairin Fajeri

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

*Corresponding author: ilin.nurmahlina@gmail.com

Abstrak. Indonesia memiliki jumlah penduduk sekitar 266,91 juta jiwa. Dengan jumlah penduduk tersebut makanan ringan akan banyak diperlukan dan menjadi produk yang potensial dipasarkan. Makanan yang ada sangat beragam baik makanan ringan modern maupun tradisional, salah satunya dodol. Dodol ialah makanan khas Indonesia yang dijumpai di berbagai daerah dan merupakan cemilan semi basah. Kandangan merupakan tempat produksi dodol di Kalimantan Selatan salah satunya adalah dodol asli Kandangan produksi Mama Alfi. Usaha dodol kandangan ini berdiri sejak tahun 1988 pemiliknya adalah sepasang suami istri yaitu Bapak Suhaimi dan istri beliau bernama Ibu Hamdanah. Usaha ini merupakan usaha turun temurun dari keluarga Bapak Suhaimi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, tingkat kelayakan, serta pendistribusian dodol Kandangan produksi Mama Alfi. Metode yang digunakan adalah studi kasus, metode ini hanya menerapkan penelitian pada satu kasus saja. Perhitungan ini dilakukan pada periode satu bulan yaitu bulan September 2019 (01-30 September). Berdasarkan hasil penelitian ini menyatakan bahwa biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 77.893.386, penerimaan sebesar Rp 90.020.000, keuntungan sebesar Rp 12.126.614, dan tingkat kelayakan dinyatakan bahwa $RCR > 1$ yaitu 1,15 yang artinya bahwa usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi ini menguntungkan dan layak untuk diteruskan. Sedangkan pendistribusian dilakukan ke pedagang pengecer di berbagai daerah dan ada juga konsumen yang langsung membeli ke tempat produksi dodol Mama Alfi.

Kata kunci: *revenue cost ratio* (RCR), usaha, dodol kandangan, biaya

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki jumlah penduduk yang cukup besar dimana berdasarkan survei Supas tahun 2015, di tahun 2019 penduduk Indonesia akan mencapai 266,91 juta orang (Kementrian PPN, 2018). Jumlah penduduk tersebut menjadi tempat penjualan yang bagus untuk berbagai pangan salah satunya makanan ringan. Banyak pangan yang ada di pasar baik makanan modern ataupun tradisional diantaranya dodol (Hamid, 2018: 83).

Nama dodol berbeda di beberapa daerah. Contohnya Pulau Jawa, jenang, wingko, wajik, krasikan, dan dodol Garut merupakan nama dodol disana. Pulau Sumatera, dodol disebut lempok dan kalamai. Dodol ini terbuat dari santan, tepung beras, gula, mentega, susu, coklat, lemak dan wijen (Hamid, 2018: 83-84).

Konsumen biasa membeli makanan ringan untuk dijadikan cemilan sehari-hari. Produk dodol pun banyak disukai masyarakat sebagai buah tangan saat mengunjungi daerah tertentu, sehingga peminat dodol semakin banyak setiap

tahunnya. Pembeli dodol terdiri dari bermacam daerah dan sampai di beberapa negara yaitu Arab Saudi dan Asia Tenggara (Hamid, 2018: 84).

Kandangan merupakan salah satu daerah produksi dodol di Kalimantan Selatan. Dodol Kandangan ini dibuat dengan cara tradisional menggunakan bahan alami tidak berpengawet dan dijadikan makanan khas daerah ini. Di Kandangan banyak terdiri usaha berbentuk usaha keluarga atau industri rumah tangga, salah satunya adalah dodol asli Kandangan produksi Mama Alfi.

Dodol Mama Alfi merupakan usaha keluarga yang diwariskan turun temurun sejak tahun 1988, sentra produksi dodol Mama Alfi ini memperkerjakan 28 orang yang merupakan kerabat dan warga sekitar. Sudah berbagai rasa dodol yang dibuat seperti dodol kacang, dodol kelapa, kasirat atau kelapa goreng dan durian.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini memiliki tujuan: (1) Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dodol produksi Mama Alfi; (2) Mengetahui berapa tingkat kelayakan usaha dodol produksi Mama Alfi; (3) Mengetahui pendistribusian dodol produksi Mama Alfi.

Kegunaannya adalah: (1) Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai proses belajar dalam memperoleh pengetahuan dan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi; (2) Bagi pengusaha, sebagai pedoman dan bahan pertimbangan dalam memperbaiki atau meningkatkan usaha; (3) Acuan untuk penelitian di masa yang akan datang.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian bertempat di rumah produksi Mama Alfi, Desa Telaga Bidadari, Kec. Sei. Raya, Kab. HSS, Prov. Kalimantan Selatan. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*), pertimbangannya bahwa lokasi merupakan daerah produksi dodol terbesar. Pengambilan data dilakukan pada tanggal 01 September-30 September 2019.

Jenis dan Sumber Data

Data primer dan data sekunder adalah jenis data yang digunakan. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pihak yang terkait dalam produksi dodol Mama Alfi, data primer yang diperlukan seperti penerimaan, pengeluaran, pendapatan dan pemasaran. Data sekunder didapatkan melalui Dinas/Instansi. Serta melalui literatur antara buku-buku serta jurnal yang berkaitan.

Analisis Data

Tujuan satu menghitung berapa besar biaya, penerimaan, dan keuntungan pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi dengan periode yang digunakan adalah selama satu bulan yaitu dari tanggal 01 September-30 September 2019. Maka dapat dilihat pada rumus berikut ini:

Untuk mengetahui besar biaya total yang telah dikeluarkan oleh usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi sebagai berikut:

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

dengan: TC biaya total dodol kandangan (Rp)
FC biaya tetap dodol kandangan (Rp)
VC biaya variabel dodol kandangan (Rp) (Kasim, 2004: 17).

Perhitungan barang modal tidak habis pakai perlu dihitung untuk mengetahui biaya penyusutan. Digunakan rumus sebagai berikut:

$$D = \frac{N_a - N_s}{U_p} \quad (2)$$

dengan: D nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/tahun)
Na nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns nilai sisa barang modal tetap (Rp)
Up nilai ekonomi dari barang modal tetap (tahun) (Kasim, 2004: 17).

Besarnya penerimaan yang diperoleh dari usaha dodol Mama Alfi adalah hasil perkalian antara total produksi dengan harga yang berlaku saat itu, sehingga untuk menghitung besarnya penerimaan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = \sum P_i \cdot Q_i \quad (3)$$

dengan: TR penerimaan total dodol Mama Alfi (Rp)
 P_i harga dodol (Rp)
 Q_i jumlah dodol yang dihasilkan (buah)
 i ukuran dodol besar, sedang, kecil, dan mika (Kasim, 2004: 13).

Mengetahui besarnya keuntungan dari usaha dodol Mama Alfi dapat dilihat dari selisih penerimaan total dengan biaya total yang secara matematik dapat dirumuskan sebagai berikut:

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

dengan: π keuntungan dodol Mama Alfi (Rp)
 TR penerimaan total dodol Mama Alfi (Rp)
 TC total biaya dodol Mama Alfi (Rp) (Kasim, 2004: 26).

Analisa *Revenue Cost Ratio* (RCR) untuk menjawab tujuan kedua tentang tingkat kelayakan usaha dodol Mama Alfi. Secara sistematis dituliskan:

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

dengan: RCR *revenue cost ratio*
 TR penerimaan total dodol Mama Alfi (Rp)
 TC biaya total dodol Mama Alfi (Rp).

Apabila nilai $RCR > 1$, usaha tersebut efisien (untung dan layak) dan apabila nilai $RCR < 1$, usaha ini tidak efisien (tidak menguntungkan/tidak layak)

Untuk menjawab tujuan ketiga tentang proses distribusi atau pemasaran usaha dodol Mama Alfi ini dilakukan dengan cara deskriptif. Dimana menjelaskan secara rinci arus saluran pemasaran selama proses memasarkan produk dodol sampai dengan langsung ke tangan konsumen dan atau lewat pengecer kecil. Hasil proses pemasaran sendiri diperoleh dengan wawancara langsung pada pemilik usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Variabel

Biaya variabel pada pembuatan dodol Kandangan produksi Mama Alfi merupakan biaya yang dipengaruhi oleh jumlah produksi. Komponen biaya variabel pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi ini diantaranya biaya bahan baku, bahan penolong, logo dan *packging*, transportasi, & upah tenaga kerja. Biaya variabel yang dikeluarkan dodol Mama Alfi selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah biaya variabel per komponen biaya pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi selama satu bulan dari tanggal 01 September-30 September 2019

Komponen Biaya	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Pembelian Selama Satu Bulan	Total Biaya (Rp)
Bahan Baku	-	-	-	39.160.000
Bahan Penolong :				
Listrik	kwh			100.000
Air	m ³			100.000
Kayu Bakar	buah	500	2.770	1.800.000
Logo dan Kemasan :				
Logo	lembar	50	25.620	1.281.000
Kemasan Plastik	lembar	50	30.180	1.509.000
Kemasan Mika	lembar	150	1.850	277.500
Transportasi	liter	8.500	600	5.100.000
Upah Tenaga Kerja	per kawah	-	-	24.841.000
Penggilingan beras dan pamarutan kelapa	liter	700	1.051	735.700
	kelapa	500	2.490	1.245.000
Total biaya variabel				76.149.200

Sumber : Pengolahan data primer (2019)

Biaya Tetap

Biaya tetap artinya secara keseluruhan tidak berubah, walaupun jumlah produksi/penjualan meningkat/menurun. Komponen biaya tetap pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi terdiri dari biaya penyusutan aktiva tetap, PBB, bunga modal. Berdasarkan data diketahui bahwa komponen biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh usaha dodol Mama Alfi selama satu bulan sebesar Rp. 1.744.185. Biaya tetap

yang dikeluarkan dodol Mama Alfi selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah biaya tetap pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi selama satu bulan dari tanggal 01 September-30 September 2019

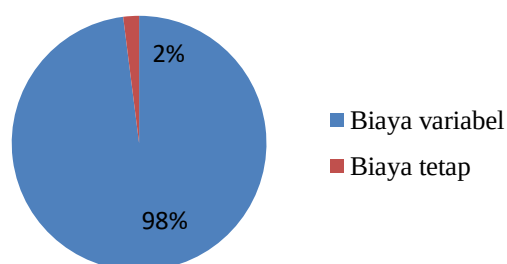
Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya penyusutan	
- Penyusutan bangunan	66.666
- Penyusutan peralatan	114.861
- Penyusutan perlengkapan	1.125.000
Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)	20.833
Bunga modal	416.825
Total Biaya Tetap	1.744.185

Sumber : Pengolahan data primer (2019)

Biaya Total

Penjumlahan antara total biaya tetap dan biaya variabel merupakan hasil biaya total. Pada usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi biaya tetap sebesar Rp. 1.744.186,- sedangkan biaya variabel sebesar Rp. 76.149.200,- sehingga total biaya yang didapat adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 TC &= FC + VC \\
 &= 1.744.186 + 76.149.200 \\
 &= 77.893.386
 \end{aligned}$$



Gambar 1. Proporsi biaya tetap dan biaya variabel selama satu bulan dari tanggal 01-30 September

Pemasaran Dodol Kandangan Produksi Mama Alfi

Dodol Mama Alfi dipasarkan di Kandangan, dan juga Tapin, Martapura, Tanjung, dan

bahkan sampai ke Kalimantan Timur. Toko yang terdapat di daerah Kandangan sebanyak 7 buah, Tapin 5 buah, Martapura 15 buah, Tanjung 9 buah, dan Kalimantan timur 1 buah. Setiap toko biasanya diantarkan 200-300 buah dodol dengan semua ukuran dan rasa yang sudah dipesan sebelumnya. Pemasaran dilakukan dengan beberapa cara diantaranya anak dari Bapak Suhaimi mengantar dodol ke toko-toko maupun kios-kios pedagang pengecer dengan menggunakan mobil dan juga ada konsumen yang datang secara langsung ke tempat produksi. Usaha pengolahan dodol Mama Alfi ini sudah mempunyai pelanggan tetap yang akan membeli dodol, sehingga hal ini akan mempermudah dalam memasarkan dodol. Harga dodol berdasarkan ukuran kemasan yaitu dodol dengan ukuran kemasan kecil dihargai Rp 1.500,-/bungkus, ukuran sedang dihargai Rp 4.000,-/bungkus, ukuran besar dihargai Rp 9.000,-/bungkus, sedangkan dodol 3 rasa dengan kemasan mika dihargai Rp 4.000,-/bungkus.

Penerimaan Usaha Dodol Kandangan Produksi Mama Alfi

Penerimaan adalah hasil penjualan yang dihasilkan dikalikan harga produk tersebut. Perkalian produksi dodol Mama Alfi yang terjual dengan harga penjualan masing-masing produk dodol merupakan penerimaan. Dodol memiliki berbagai macam ukuran dan kemasan, untuk harga dodol dengan ukuran kecil (50g) seharga Rp 1.500,- . Ukuran sedang (200g) seharga Rp 4.000,-. Ukuran besar (400g) seharga Rp 9.000,-. Sedangkan untuk dodol tiga rasa dengan kemasan mika (50g) seharga Rp 4.000,- per mikanya.

Total penerimaan usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total penerimaan usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi selama satu bulan dari tanggal 01 September-30 September 2019

Ukuran kemasan	Harga/ bungkus (Rp)	Jumlah dodol yang terjual (bungkus)	Penerimaan (Rp)
Ukuran besar (400g)	9.000	5.100	45.900.000
Ukuran sedang (200g)	4.000	4.080	16.320.000
Ukuran kecil (50g)	1.500	13.600	20.400.000

Ukuran mika (50g)	4.000	1.850	7.400.000
Total		24.630	90.020.000

Sumber : Pengolahan data primer (2019)

Keuntungan Usaha Dodol Kandangan Produksi Mama Alfi

Selisih dari penerimaan yang didapat dengan semua biaya merupakan perolehan keuntungan. Dari penjualan selama satu bulan didapat diketahui keuntungan yang diperoleh dari hasil usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi sebesar Rp. 12.126.614,-. Untuk mengetahui rincian keuntungan usaha dodol Mama Alfi dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keuntungan usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi selama satu bulan dari tanggal 01 September-30 September 2019

Uraian	Total (Rp)
Penerimaan	90.020.000
Biaya tetap	1.744.186
Biaya variabel	76.149.200
Keuntungan	12.126.614

Sumber : Pengolahan data primer (2019)

Kelayakan Usaha Dodol Kandangan Produksi Mama Alfi

Kelayakan usaha Dodol Kandangan produksi Mama Alfi menunjukkan bahwa perhitungan RCR>1, yaitu 1,15 artinya usaha ini menguntungkan karena setiap Rp 1,00 biaya dari usaha dodol Mama Alfi yang keluar akan menerima pemasukan sejumlah Rp 1,15. Dapat disimpulkan jika usaha layak dikembangkan.

Masalah Dalam Usaha Dodol Kandangan Produksi Mama Alfi

Permasalahan selalu ada dalam suatu usaha, baik permasalahan kecil ataupun permasalahan yang besar yang harus dihadapi dan diharapkan dapat diselesaikan agar produksi berjalan lancar. Beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu pertama keterbatasan modal yang dimiliki sehingga produksi yang dilakukan terbatas. Kedua yaitu naiknya harga bahan baku dan tidak mencukupinya ketersediaan bahan baku kelapa di daerah produksi sehingga harus memesan ke daerah lain dengan harga yang lebih mahal, dan itu akan berdampak pada pengurangan berat dodol per kemasan. Ketiga yaitu proses produksi yang sedikit terhambat

bila sudah memasuki musim hujan karena bahan bakar kayu menjadi lembab, dan juga jika cuaca terlalu panas maka tekstur dodol menjadi lebih keras. Permasalahan yang terakhir terdapat pada pemasarannya yaitu masih kurangnya jaringan kemitraan yang dimiliki oleh usaha pengolahan dodol Mama Alfi. Sehingga dalam memasarkan produknya masih di daerah sekitar Kalimantan Selatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap usaha pengolahan dodol Mama Alfi ini dapat diambil beberapa kesimpulan : (1) Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha dodol Mama Alfi selama satu bulan produksi pada bulan September 2019 sebesar Rp 77.893.386,- dengan total penerimaan sebesar Rp 90.020.000,- dengan keuntungan sebesar Rp 12.126.614,-; (2) Kelayakan usaha/RCR usaha dodol Mama Alfi ini pada bulan September 2019 memiliki nilai yaitu sebesar 1,15 ini berarti usaha dodol Mama Alfi dapat dikatakan layak untuk diusahakan atau menguntungkan; (3) Pemasaran dodol Kandangan produksi Mama Alfi dipasarkan ke beberapa daerah seperti Tapin, Martapura, Tanjung, dan bahkan sampai ke Kalimantan Timur. Dodol produksi Mama Alfi ini dijual ke pengecer atau pedagang kecil dan bisa juga konsumen langsung membeli ke tempat produksi.

Saran

Usaha dodol Kandangan produksi Mama Alfi bisa melakukan inovasi pada varian rasa dodol Kandangan dan melakukan penyetakan bahan baku agar dapat mengurangi biaya transportasi. Untuk pemerintah ataupun dinas terkait perlu adanya penanganan untuk memberikan bantuan modal dan peralatan, memberikan pelatihan kepada pelaku usaha tentang pembukuan dan pengelolaan biaya usaha agar kedepannya dapat berkembang lagi. Selain itu, pemerintah juga perlu menghubungkan pelaku usaha dengan jaringan kemitraan sehingga dapat mempermudah pelaku usaha dalam memasarkan produk agar lebih luas lagi dan juga untuk mendapatkan modal tambahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamid, S. 2018. Analisis program pemasaran produk UMKM Dodol Garut. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pertiwi Bekasi. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif* 1(1): 82-122
- Kasim, S. 2004. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. 2018. Jumlah Penduduk Indonesia 2019. Kadata.co.id. diakses tanggal 1 April 2019 di Banjarbaru