

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN YOGHURT “ANNISA” (Studi Kasus Pada Usaha Yoghurt Milik Ibu A. Fancy Kumala)

Analysis of “Annisa” Yoghurt Processing Business (Case Study on A. Fancy Kumala Yoghurt Business)

Sri Wahyuni*, Mira Yulianti, Yudi Ferrianta

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

*Corresponding author: Sriw29178@gmail.com

Abstrak. Perusahaan atau usaha industri pengolahan merupakan suatu usaha yang akan melakukan kegiatan proses produksi secara manual dan modern untuk mengubah barang dasar (bahan mentah/*row materials*) sehingga menjadi barang jadi (*finished goods*) atau pun barang setengah jadi (*work in process*) yaitu dari barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya sehingga lebih dekat dengan pemakai akhir, untuk mendapatkan keuntungan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran usaha pengolahan yoghurt “Annisa”, mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan yoghurt “Annisa”, dan mengetahui permasalahan yang ada pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa”. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan kuesioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi Kota Banjarbaru. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total dalam usaha pengolahan yoghurt “Annisa” selama bulan Maret 2019 adalah sebesar Rp 26.680.438,-, total penerimaan selama bulan Maret 2019 sebesar Rp 38.180.000,-, dan keuntungan selama bulan Maret 2019 sebesar Rp 11.499.562,-. Permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” adalah tidak adanya sistem pencatatan keuangan selama proses produksi berlangsung, terkendala tidak memiliki PIRT, BPOM dan label halal dan dalam proses fermentasi bakteri yoghurt disaat musim hujan yang terus menerus membuat yoghurt tidak bisa fermentasi sempurna.

Kata kunci: pengolahan, biaya, yoghurt

PENDAHULUAN

Di Indonesia, suatu usaha kecil dan menengah (UKM), baik mikro, kecil dan juga menengah, yang telah memiliki peranan penting dalam kehidupan kita. Di masyarakat, bahwa istilah dari UKM lebih populer dengan sebutan usaha informal. Jadi disebut berperan penting karena jumlah UKM yang begitu banyak (berarti menyerap tenaga kerja yang banyak pula), atau lebih tahan terhadap situasi negara. Ketika terjadi krisis moneter (krismon) yaitu pada tahun 1999, sejumlah konglomerat yang berguguran, akan tetapi tidak demikian bagi pengusaha kecil (UKM). Di Indonesia, data semacam ini memang belum ada, tetapi menurut perkiraan sejumlah pengamat 90% usaha Indonesia merupakan usaha kecil (Jati *et al*, 2015: 316)

Perusahaan atau usaha industri pengolahan merupakan suatu usaha yang melakukan kegiatan proses produksi secara manual dan modern untuk mengubah barang dasar (bahan mentah/*row materials*) sehingga menjadi barang jadi (*finished goods*) atau pun barang setengah jadi (*work in process*) yaitu dari barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya sehingga lebih dekat dengan pemakai akhir, untuk mendapatkan keuntungan (Solihin, 2006: 14).

Yoghurt atau yogurt adalah bahan pangan hasil susu yang fermentasi susu oleh bakteri yang mempunyai cita rasa, dengan rasa asam yang segar. Mempunyai banyak manfaat bagi tubuh antara lain menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan tulang dan membantu menurunkan berat badan. Produksi yoghurt saat ini

didominasi susu sapi. Yoghurt tersedia dalam beraneka macam rasa, rasa alami, rasa coklat, rasa vanilla, rasa melon dan sebagainya.

Salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang makanan dan minuman adalah industri rumah tangga yoghurt “Annisa” kepunyaan ibu A. Fancy Kumala, yang sudah dirintis sejak tahun 2014. Industri yoghurt “Annisa” telah terdaftar di Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi pada tahun 2016.

Dipilihnya usaha pengolahan yoghurt “Annisa” milik ibu A. Fancy Kumala sebagai lokasi penelitian, karena usaha pengolahan yoghurt ini walau tergolong dalam industri rumah tangga namun telah memiliki distribusi penjualan yang cukup luas di Kalimantan Selatan meliputi daerah Batulicin, Kotabaru, Barabai, Rantau, Banjarmasin, dan Banjarbaru.

Selama ini pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” milik ibu Fancy Kumala belum dilakukan penelitian tentang analisis usaha. Padahal dengan adanya persaingan usaha produk-produk sejenis ataupun pengganti yang terjadi dalam setiap usaha perlu dilakukan analisis usaha guna mengetahui apakah usaha yang dilakukan menguntungkan atau baik.

Tujuan dan Kegunaan

Untuk tujuan dari penelitian : (1) mengetahui gambaran usaha yoghurt “Annisa”, (2) untuk menghitung besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan, (3) untuk mengetahui permasalahan yang ada pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa”.

Kegunaan penelitian (1) Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber ilmu pengetahuan dan pengalaman serta acuan penelitian di masa datang (2) Bagi pemilik usaha, penelitian ini sebagai bahan masukan untuk usaha pengolahan yoghurt “Annisa”. Sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan dapat mengelola usahanya dengan baik (3) Sebagai data pendamping untuk mengevaluasi kelayakan usaha pengolahan yoghurt “Annisa” dan bahan pertimbangan di masa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada industri rumah tangga usaha pengolahan yoghurt “Annisa” milik Ibu A. Fancy Kumala yang berlokasi di Jalan Trikora Komplek Galuh Merindu 2 Blok G No. 15 Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2018 sampai September 2019 dari pengumpulan data, dan pengolahan data hingga tahap penyusunan laporan.

Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Didapatkan data meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari studi perpustakaan, lembaga – lembaga atau instansi – instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Kalimantan Selatan dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi.

Perbatasan Masalah

Untuk memperjelas penelitian ini maka dibuat batasan-batasan permasalahan sebagai berikut: (1) periode pengambilan data dilakukan selama periode 1 bulan usaha yaitu bulan Maret 2019..

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu untuk mengetahui gambaran umum usaha pengolahan yoghurt “Annisa” ini dilakukan dengan cara wawancara langsung pemilik usaha yaitu antara lain lokasi perusahaan, sejarah berdirinya perusahaan, aspek ketenagakerjaan, proses produksi dan pemasaran.

a. Biaya

Untuk menjawab tujuan kedua dilihat secara terpisah antara biaya, penerimaan dan keuntungan.

Untuk mengetahui besarnya biaya dilihat dari biaya total merupakan penjumlahan dari seluruh biaya yang dikeluarkan pada biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

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

dengan: TC *total cost* (Biaya Total) (Rp)
FC *fixed cost* (Biaya Tetap) (Rp)

VC Variabel cost (Biaya Variabel)
(Rp)

Untuk menghitung biaya tetap, maka perhitungan biaya penyusutan menggunakan metode garis lurus. Dalam penentuan besarnya penyusutan (Kasim, 2006: 330), dinyatakan dengan rumus:

$$D = \frac{N - N_u}{U} \quad (2)$$

dengan: D besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/tahun)
N_a nilai awal barang modal tetap (Rp)
N_s nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)
U_p umur penggunaan barang modal tetap yang bersangkutan (tahun)

b. Penerimaan

Besarnya penerimaan total dapat dihitung dengan mengalihkan jumlah produksi dengan kerja satuannya yang didefinisikan sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu (Kasim, 2006: 300), dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Y \cdot P_y \quad (3)$$

dengan: TR total revenue / penerimaan total (Rp)
Y jumlah output atau hasil fisik (liter)
P_y harga output perunit (Rp/liter)

c. Keuntungan

Untuk mengetahui besarnya keuntungan produksi yoghurt “Annisa” dapat dilihat selisih antara penerimaan total (*Total Revenue*) dengan pengeluaran total (*Total Cost*) (Rosyidi, 2012: 428), secara matematis dirumuskan:

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

dengan: π keuntungan yoghurt “Annisa” (Rp)
TR total revenue yoghurt “Annisa” (Rp)
TC total cost (biaya total) (Rp)

Untuk menjawab tujuan yang ketiga yaitu untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan pengolahan yoghurt “Annisa” dilakukan analisis secara deskriptif, yaitu dengan menggunakan metode wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Usaha

Gambaran Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Usaha industri pengolahan yoghurt “Annisa” milik A. Fancy Kumala merupakan usaha yang bergerak dalam bidang minuman segar dan sehat yakni yoghurt. Usaha industri pengolahan yoghurt “Annisa” milik ibu A Fancy Kumala yang berumur 29 tahun yang telah lulus dipendidikan S1 Teknologi Pangan pada tahun 2010 di UPN (Universitas Pembangunan Nasional) “Veteran” Surabaya, yang memiliki susunan keluarga yaitu suami dan 2 anak perempuan yang beralamat di Jalan Trikora Komplek Galuh Merindu 2 Blok G No. 15 Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Kota Banjarbaru.

Komponen Biaya Tetap Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Biaya tetap adalah biaya yang memang harus jumlahnya tetap ada dan tetap harus dikeluarkan, walaupun produksi yang didapatkan banyak atau sedikit. Biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan yoghurt “Annisa” dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret 2019

Komponen	Total biaya (Rp)
Biaya penyusutan peralatan	93.938
Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)	10.000
Total	103.938

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada tabel 1 diatas dapat diketahui bahwa komponen biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret adalah Rp 103.932,-.

Komponen Biaya Variabel Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecil dan sedikit banyaknya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Rincian biaya variabel pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” selama bulan Maret dapat dilihat pada Tabel 2.

Dari Tabel 2 tersebut dapat diketahui bahwa komponen yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret adalah Rp 26.576.500,-. Adapun komponen biaya terbesar ada bahan baku yaitu sebesar Rp 14.940.000,-. Sedangkan untuk biaya pemeliharaan peralatan yaitu sebesar Rp 50.000,-.

Tabel 2. Biaya variabel per komponen pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret 2019

Komponen	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku	14.940.000
Biaya bahan pelengkap	4.552.000
Biaya perlengkapan	2.923.000
Biaya bahan bakar dan listrik	418.000
Transportasi pemasaran	93.500
Upah tenaga kerja	3.600.000
Biaya pemeliharaan peralatan	50.000
Total	26.576.500

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Komponen Biaya Total Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Biaya total adalah penjumlahan dari biaya tetap yoghurt “Annisa” dan biaya variabel yoghurt “Annisa”. Pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” biaya tetapnya sebesar Rp 103.938,- dan biaya variabelnya sebesar Rp 26.576.500,-. Sehingga biaya totalnya dapat dihitung adalah sebesar:

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{FC} + \text{VC} \\ &= \text{Rp } 103.938,- + \text{Rp } 26.576.500,- \\ &= \text{Rp } 26.680.438,- \end{aligned}$$

Jadi biaya total yang dikeluarkan pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret adalah sebesar Rp 26.680.438,-.

Komponen Penerimaan Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Penerimaan merupakan hasil dari penjualan produk yang dihasilkan kemudian dikalikan dengan harga produk tersebut. Daftar jumlah penjualan dan penerimaan yoghurt “Annisa” dari harga reseller, harga ecer dan penerimaan total harga reseller dan harga ecer selama bulan Maret 2019 dapat dilihat pada Tabel 3, Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 3. Daftar jumlah penjualan dan penerimaan yoghurt pada bulan Maret 2019. Penjualan dan penerimaan harga reseller

Yoghurt	Harga jual reseller (Rp)	Jumlah output reseller (Rp)
Cup original	6.500	1.000
Stik	11.000	740
Liter original	45.000	120
Ice cream	17.000	190
Saos salad	22.000	160
Total		26.790.000

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Tabel 4. Daftar Jumlah penjualan dan penerimaan yoghurt pada bulan Maret 2019. Penjualan dan penerimaan harga ecer

Yoghurt	Harga jual ecer (Rp)	Jumlah output ecer (Rp)
Cup original	7.500	220
Stik	15.000	156
Liter original	55.000	80
Ice cream	20.000	80
Saos salad	25.000	56
Total		11.390.000

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Tabel 5. Jumlah penerimaan total harga reseller dan harga ecer pada bulan Maret 2019

Penerimaan total reseller (Rp)	Penerimaan total ecer (Rp)	Penerimaan total (Rp)
26.790.000	11.390.000	38.180.000

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Jumlah penjualan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret adalah dari penjualan reseller yang paling banyak terjual cup original dengan jumlah output sebanyak 1.000 cup dengan harga Rp 6.500 dan yang paling sedikit terjual liter original dengan jumlah output sebanyak 120 liter dengan harga Rp 45.000. Untuk penjualan ecer yang paling banyak terjual cup original dengan jumlah output sebanyak 220 cup dengan harga Rp 7.500 dan yang paling sedikit terjual terjual saos salad dengan jumlah output sebanyak 56 botol dengan harga Rp 25.000. Dengan jumlah penerimaan total harga reseller dan harga ecer sebesar Rp 38.180.000.

Komponen Keuntungan Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Keuntungan atau laba adalah selisih antara penerimaan total yang didapatkan dengan biaya total yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi. Rincian keuntungan usaha pada pengolahan yoghurt “Annisa” dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Keuntungan pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” pada bulan Maret 2019

Uraian	Total biaya (Rp)
Penerimaan	38.180.000
Biaya tetap	103.938
Biaya variabel	26.576.500
Total	11.499.562

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Dilihat bahwa pada bulan Maret berproduksi dari hasil usaha yoghurt “Annisa” didapatkan penerimaan sebesar Rp 38.180.000,-. Dengan total biaya tetap sebesar Rp 103.938,-. Sedangkan total biaya variabel sebesar Rp 26.576.500,-.

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TC \\ &= 38.180.000 - (103.938 + 26.576.500) \\ &= 38.180.000 - 26.680.438 \\ &= 11.499.562,-\end{aligned}$$

Jadi pada bulan Maret berproduksi dari hasil usaha pengolahan yoghurt “Annisa” didapatkan keuntungan sebesar Rp 11.499.562,-.

Permasalahan pada Usaha Pengolahan Yoghurt “Annisa”

Adapun permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan yoghurt “Annisa” adalah sebagai berikut: (1) tidak adanya sistem pencatatan keuangan selama proses produksi berlangsung (2) dalam memasarkan yoghurt “Annisa” mempunyai kendala tidak bisa memasukkan produk ke toko-toko ritel besar maupun kecil karena terkendala tidak memiliki PIRT, BPOM, dan label halal sehingga pemasaran masuk skala rumahan dan mengandalkan penjualan online (3) dalam proses fermentasi bakteri yoghurt disaat musim hujan yang terus menerus membuat yoghurt tidak bisa fermentasi sempurna.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini diperoleh beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Usaha pengolahan yoghurt “Annisa” ini berdiri pada tahun 2014. Kegiatan pengolahan yoghurt “Annisa” ini dilakukan 6 kali atau 6 hari dalam 1 minggu jadi dalam 1 bulan ada 24 kali atau hari kerja, kegiatan dimulai dari pukul 10.00 pagi sampai 16.00 sore. Bahan baku yang digunakan yaitu susu UHT (*Ultra High Temperature*) sedangkan bahan pelengkap yang digunakan adalah gula pasir, kultur (bakteri), bubuk gelatin dan SKM (susu kental manis).
2. Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha yoghurt “Annisa” selama 1 bulan produksi pada bulan maret 2019 sebesar Rp 26.680.438,- dengan total penerimaan sebesar Rp 38.180.000,- dengan keuntungan sebesar Rp 11.499.562,-, pemasaran yoghurt “Annisa” memiliki 3 saluran, yang pertama dari produsen – konsumen, yang kedua dari produsen – reseller – konsumen dan ketiga produsen – pengecer – konsumen.
3. Permasalahan yang dihadapi para pengusaha pengolahan yoghurt “Annisa” tidak adanya sistem pencatatan keuangan selama proses produksi yoghurt berlangsung dan yoghurt “Annisa” mempunyai kendala tidak bisa memasukkan produk ke toko-toko ritel besar maupun kecil karena terkendala tidak memiliki PIRT, BPOM dan label halal.

Saran

Usaha pengolahan yoghurt “Annisa” ini nantinya diharapkan :

1. Untuk pada pengusaha yoghurt “Annisa” ini akan baik jika dalam proses produksinya melakukan sistem pencatatan keuangan yang diperoleh setiap bulannya, guna memudahkan pengusaha dalam menjalankan usaha kedepan.
2. Bahwa yang harus dilakukan oleh pemilik usaha yoghurt “Annisa” bisa menanyakan ke dinas atau lembaga yang terkait, untuk kejelasan proses pengolahan BPOM, dan label halal. Untuk pemilik usaha yoghurt “Annisa” agar berinisiatif menaiki dinas terkait untuk menanyakan bagaimana cara yang mudah untuk memperoleh BPOM dan label halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Jati, B. M. E. & T. K. Priyambodo. 2015. *Kewirausahaan Technopreneurship untuk Mahasiswa Ilmu-Ilmu Eksakta*. Andi Yogyakarta, Yogyakarta
- Kasim, S. A. 2006. *Ilmu Usahatani*. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru
- Rosyidi, S. 2012. *Pengantar Teori Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Solihin, I. 2006. *Pengantar Bisnis Pengenalan Praktis dan Studi Kasus*. Prenada Media Group, Jakarta