ANALISIS USAHA MAKARONI DI KELURAHAN JAWA KECAMATAN MARTAPURA KABUPATEN BANJAR (STUDI KASUS PADA USAHA MAKARONI KERING CAP "ONENG" MILIK BAPAK SYAIFUL)

Analysis of Macaroni Business in Jawa Village, Martapura Sub-district, Banjar District (Case Study on "Oneng" Macarony Business Owned by Mr. Syaiful)

Mochammad Misbakhul Khoiron*, Umi Salawati, Nina Budiwati
Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: misbakhulkhoiron.96@gmail.com

Abstrak. Sektor industri dan perdagangan merupakan sektor penting dalam perekonomian negara dan diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor-sektor lainnya dalam sebuah perekonomian menuju kemajuan. Sektor industri perdagangan lebih diminati karena proses dan penanganannya lebih bisa dikendalikan oleh manusia serta produk pada industri juga mempunyai nilai tambah dan lebih menguntungkan dibandingkan produk-produk sektor lain. Salah satunya yang termasuk dalam jenis sektor industri, yang terdapat di Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar adalah usaha makaroni kering cap "Oneng". Cemilan makaroni ini permintaannya cukup tinggi dan juga menjadi produk andalan pada usaha cap "Oneng", dengan melihat prospek dari usaha makaroni kering cap "Oneng", perlu adanya penyelesaian yang tepat agar kedepannya usaha berkembang dan mampu bersaing dengan usaha yang lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, titik impas, kelayakan usaha dan permasalahan yang dihadapi perusahaan dan juga alternatifnya. Analisis ini dilakukan selama satu bulan yaitu pada bulan November 2019. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus yaitu peneliti hanya fokus kepada satu kasus saja. Berdasarkan hasil penelitian didapat biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 39.331.199, penerimaan sebesar Rp 43.260.000, keuntungan sebesar Rp 3.928.801. Usaha makaroni kering cap "Oneng" mengalami kondisi seimbang atau kondisi tidak mendapatkan laba dan juga tidak mengalami kerugian (Break even point) adalah pada saat jumlah produksi minimal 150 kg atau pada nilai penjualan minimal sebesar sebesar Rp 5.255.539 dan untuk tingkat kelayakan dinyatakan bahwa RCR >1 yaitu 1,09 yang artinya bahwa usaha makaroni kering cap "Oneng" ini menguntungkan dan layak diteruskan. Permasalahan yang dihadapi adalah cabai bubuk hanya didapatkan di luar daerah/Tasikmalaya, harga minyak goreng, kenaikan harga akan dapat mempengaruhi peningkatan biaya produksi, dan masih kurangnya jaringan kemitraan dan promosi yang dimiliki. Pengembangan produk disarankan dengan dilakukan variasi ukuran yang akan dijual.

Kata kunci: analisis usaha, titik impas, kelayakan usaha

PENDAHULUAN

Agroindustri berasal dari dua kata agricultural dan industry yang mempunyai arti sebagai industri yang menggunakan hasil dari pertanian sebagai bahan baku utama. Agroindustri merupakan kegiatan yang melakukan mengubah bahan hasil pertanian menjadi barang setengah jadi/barang jadi, agar memiliki nilai jual yang tinggi dan bersifat langsung kepada pemakai akhir/konsumen (Udayana, 2011:3).

Sektor industri dan perdagangan merupakan sektor penting dalam perekonomian negara dan diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor-sektor lainnya dalam sebuah perekonomian menuju kemajuan. Berdagang dan berusaha dalam sektor industri perdagangan lebih diminati karena proses dan penanganannya lebih bisa dikendalikan oleh manusia dan tidak bergantung kepada keadaan cuaca. Produk-produk pada industri juga mempunyai nilai tambah dan lebih menguntungkan dibandingkan produk-produk sektor lain (Damiri, 1996:30).

UMKM atau industri memegang peran penting dalam perbaikan perekonomian di Indonesia, baik dilihat dari segi usaha, segi penciptaan lapangan kerja ataupun dari segi pertembuhan ekonomi nasional yang diukur dengan produk domestik bruto. UMKM memiliki sifat yang cenderung dalam menggunakan teknologi masih sederhana atau padat karya, penggunaan modal usaha masih sedikit serta tidak membutuhkan persyaratan tertentu seperti tingkat pendidikan dan keahlian pekerja (Ananda, 2017:120).

Di Kabupaten Banjar menunjukkan bahwa potensi disektor industri pangan tahun 2017-2018 mengalami penambahan setiap tahunnya, hal ini dibuktikan dari data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar Tahun 2018. Pada tahun 2017 untuk sektor unit usaha industri sebanyak 2.720 dan untuk perkembangan yang didapat pada tahun 2018 sebanyak 60 unit usaha, total yang didapat yaitu 2.780 unit usaha. Hal ini terus mengalami perkembangan disetiap tahunnya.

Industri pangan mempunyai peran penting dalam pembangunan nasional dan diarahkan pada industri pengolahan serta penganekaragamannya. Hal ini menyangkut dalam kebutuhan pokok hidup masyarakat yang sangat erat hubungannya dengan ketahanan dan stabilitas ekonomi nasional serta peningkatan kesempatan kerja dan pengetasan kemiskinan (Hubeis, 2014: 24).

Salah satunya yang termasuk dalam jenis sektor industri pangan, yang terdapat di Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar adalah usaha makaroni kering cap “Oneng” yang banyak diminati pada saat ini. Makaroni sendiri terbuat dari gandum jenis gandum durum. Cemilan makaroni ini banyak digemari dan disukai oleh kalangan masyarakat atau konsumen, bisnis pengolahan makaroni ini telah menarik banyak pelaku usaha untuk ikut terjun dalam bisnis pengolahan cemilan dari makaroni ini, mulai dari pemain besar yang telah lama ada hingga skala rumahan.

Makaroni ini menjadi produk andalan pada usaha makaroni kering cap “Oneng” dikarenakan ramai di pasaran dan permintaannya cukup tinggi, rasanya yang enak dan renyah cocok sebagai buat cemilan. Dengan adanya persaingan-persaingan usaha yang beragam dipasaran, usaha makaroni kering cap “Oneng” ini masih bertahan sampai saat ini dan berjalan dengan baik serta tetap mempertahankan cita rasanya yang pedas dan gurih dari dulu hingga sekarang dan selalu mengupayakan agar proses produksi dan penjualan tetap berjalan dengan baik agar memperoleh keuntungan yang diharapkan.

Dengan melihat prospek usaha makaroni kering cap “Oneng” dan juga permintaan pasar yang cukup tinggi terhadap produk ini. Perlu adanya penyelesaian yang tepat agar kedepannya usaha yang dijalankan dapat berkembang dan mampu bersaing dengan usaha yang lain, perlu dilakukan analisis tentang usaha makaroni kering cap “Oneng” tersebut. Selama ini usaha yang dijalankan tidak pernah melakukan analisis usaha baik dalam aspek biaya, penerimaan, dan keuntungan. Padahal dengan adanya persaingan usaha produk-produk pangan yang terjadi di pasar sekarang ini dalam setiap usaha yang dilakukan perlu adanya analisis, guna mengetahui apakah usaha yang dijalankan mempunyai untung serta layak untuk dijalankan.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut : (1) mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan pada usaha makaroni kering cap “Oneng”; (2) mengetahui titik impas (Break event point) dan kelayakan pada usaha makaroni kering cap “Oneng”; dan (3) mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha makaroni kering cap “Oneng” dan juga alternatifnya.

Adapun kegunaan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut: (1) bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan untuk meningkatkan kemampuan menganalisis

permasalahan dan juga dapat dijadikan wadah pengembangan dan pengaplikasian keilmuan yang diperoleh mahasiswa sebagai sarana pengabdian civitas Akademik; (2) bahan informasi bagi pemilik usaha makaroni kering cap "Oneng" tersebut dalam mengelola usahanya; (3) sebagai informasi bagi peneliti yang berminat melakukan penelitian dengan masalah yang sama pada aspek yang beda dikemudian hari.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" milik Bapak Syaiful yang bertempat di Gang Wiryo Utomo 2 Kelurahan Jawa Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2019 sampai dengan bulan Januari 2020 yaitu dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data sampai dengan tahapan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung secara mendalam terhadap pemilik usaha dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan sebelumnya dan observasi secara langsung. Sementara itu data sekunder dikumpulkan dari berbgai data melalui literatur yang berhubungan dengan topik dan judul penelitian yang bersumber pada buku-buku, hasil penelitian terdahulu (jurnal dan skripsi), laporan atau data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar dan juga data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupeten Banjar.

Metode Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penlitian studi kasus. Studi kasus adalah sebuah metode yang bertujuan untuk mempelajari keadaan atau kejadian yang disebut sebagai kasus dan memahami objek yang diteliti dengan menggunakan cara-cara yang sistematis dalam melakukan pengamatan, pengumpulan data, analisis informasi dan pelaporan hasilnya (Creswell, 1998:62).

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini yaitu menghitung besarnya biaya-biaya, penerimaan, keuntungan pada usaha makaroni kering cap "Oneng". Digunakan perhitungan sebagai berikut:

Untuk mengetahui besarnya biaya total, Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Mulyadi, 2014:20):

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

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

Untuk input yang berbentuk barang modal tetap yang digunakan untuk produksi dalam jangka waktu yang lama atau beberapa kali digunakan untuk proses produksi, maka perlu dihitung besarnya penyusutan, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Kasim, 1997:17):

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

dengan: D besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/tahun)
Na nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)
UP umur penggunaan barang modal tetap yang bersangkutan (tahun)

Untuk mengetahui penerimaan dapat dihitung dari jumlah makaroni yang terjual dikalikan dengan harga jual makaroni yang berlaku dipasaran, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Soekarwati, 2003:12):

$$TR = Y.Py \quad (3)$$

dengan: TR penerimaan total (Rp)
Y jumlah makaroni (kg)
Py harga makaroni (Rp/kg)

Untuk mengetahui laba yang diperoleh dengan melihat antara selisih penerimaan total dengan keseluruhan biaya produksi pada usaha makaroni kering cap "Oneng", maka dapat dirumuskan sebagai berikut (Soekartawi, 2003:5):

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

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

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu mengetahui titik impas dan kelayakan usaha. untuk mengetahui titik impas digunakan Analisis Break Even Point (BEP) dalam unit output dapat dirumuskan sebagai berikut (Salman dan Farid, 2017:159):

$$BEP\ (Q) = \frac{F}{(P - AVC)} \quad (5)$$

dengan: Q Titik Impas/*Break Even Point* (kg)
FC biaya tetap/ *fixed cost* (Rp)
P harga jual per unit (Rp/kg)
AVC Biaya variabel rata-rata (Rp/kg)

Titik impas dalam satuan rupiah dapat ditunjukkan sebagai Berikut:

$$BEP\ (Rp) = FC: (1 - \frac{V}{S}) \quad (6)$$

dengan: BEP *break even point* (Rp)
F biaya tetap/*fixed cost* (Rp)
V biaya variabel/*variabel cost* (Rp)
S volume penjualan (Rp)

Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha, secara matematis dituliskan sebagai berikut (Harmono dan Andoko, 2005:68):

$$RCR = \frac{TR\ (R)}{TC\ (R)} \quad (7)$$

dengan: RCR > 1, usaha tersebut menguntungkan
RCR < 1, usaha tersebut tidak menguntungkan
RCR = 1, usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

Untuk menjawab tujuan ketiga, yaitu mengetahui masalah yang dihadapi oleh pengusaha makaroni kering cap "Oneng" dan alternatifnya, dilakukan dengan analisis deskriptif yaitu dengan menggambarkan secara sederhana dari permasalahan yang dihadapi dalam menjalankan usahanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Usaha makaroni kering cap "Oneng" merupakan usaha rumah tangga, yang didirikan oleh Bapak Syaiful dan istrinya Ibu Oneng pada tahun 2015. Pendidikan formal terakhir yang ditempuh Bapak Syaiful adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Bentuk usaha makaroni kering cap "Oneng" ini adalah usaha perorangan dengan modal sendiri. Makaroni merupakan produk olahan pangan yang berbahan dasar gandum jenis durum, tepung terigu dan air.

Dalam memulai usaha ini Bapak Syaiful dan istrinya mengeluarkan modal awal sendiri yaitu sebesar Rp 3.000.000 dalam pembelian peralatan dan bahan yang diperlukan untuk membuat produk makaroni. Asal mula ilmu dalam pengolahan makaroni ini coba-coba semua, dari mengolah bumbu hingga menggorengnya, karena memiliki prospek dan hasil penjualan yang baik. Bapak Syaiful dan istrinya pun mulai menekuni dan mengembangkan usaha makaroni kering cap "Oneng" ini, dengan tujuan untuk mencari nafkah bagi keluarga Bapak Syaiful dan dapat menyerap tenaga kerja di lingkungan keluarga dekat dan lingkungan sekitar.

Unit usaha pengolahan makaroni kering cap "Oneng" telah memenuhi persyaratan sertifikasi halal dan juga sertifikasi produk pangan rumah tangga (SPP-IRT), dari Dinas Kesehatan Republik Indonesia No P.I.R.T : 2066 3030 103 73 22.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam usaha makaroni kering cap "Oneng" keselurahannya berjumlah 7 orang, yang terdiri di beberapa bagian yaitu untuk bagian produksi teridiri dari 2 orang, bagian pengemasan terdiri dari 4 orang, dan dibagian pemasaran terdiri dari 1 orang.

Bahan Baku

Dalam pengolahan makaroni kering cap "Oneng" ada 3 jenis bahan baku yang digunakan yaitu makaroni berbentuk besar dan tebal, makaroni berbentuk spiral dan makaroni berbentuk tipis serta renyah. Untuk rincian harga bahan baku pada makaroni berbentuk

besar dan spiral yakni sebesar Rp 14.500/kg dan untuk harga bahan baku makaroni tipis sebesar Rp 16.000/kg. Adapun jumlah penggunaan keseluruhan bahan baku makaroni dalam sebulan yakni sebanyak 1.240 kg.

Bahan Penolong

Bahan Penolong merupakan bahan penunjang terbentuknya bahan jadi dalam Pengolahan makaroni kering cap “Oneng” terdiri dari antara lain gula, garam, royco, bumbu antaka, cabai bubuk, jeruk purut dan minyak goreng.

Penggunaan bahan penolong untuk gula putih penggunaan selama 1 bulan sebanyak 11 kg, sedangkan garam selama 1 bulan penggunaannya sebanyak 4 bungkus, dengan berat 500 gr/bungkus. Selain itu diperlukan juga bumbu royco penggunaannya sebanyak 58 bungkus dengan berat 230 gr/bungkus, ada pula digunakan bumbu antaka sebanyak 412 bungkus selama 1 bulan, dengan berat 100 gr/bungkus dan untuk bumbu pedasnya sendiri digunakan cabai bubuk, selama sebulan pengunaannya sebanyak 48 bungkus, dengan berat 500 gr/bungkus. Untuk bahan penolong lainnya seperti jeruk purut penggunaannya selama sebulan sebanyak 800 gr dan ada pula bahan penolong minyak goreng, selama sebulan yaitu sebanyak 680 liter.

Bahan Pengemas

Bahan yang digunakan dalam pengemasan makaroni kering cap “Oneng” ini adalah plastik, logo, dan staples. Agar produk yang dijual bisa awet dan tahan lama untuk penggunaan plastik yang digunakan harus mempunyai ketebalan, serta didukung dalam pengemasannya yang rapi dan kencang.
Penggunaan bahan pengemas untuk plastik kecil selama sebulan, jumlah yang digunakan sebanyak 207 pack. Sedangkan untuk plastik ukuran sedang penggunaannya sebanyak 89 pack, Selain itu juga diperlukan penggunaan plastik besar yang biasanya digunakan untuk membawa ke penjual penggunannya selama sebulan yaitu sebanyak 12 pack. Adapun lilin juga diperlukan untuk menutup ujung plastik agar tertutup, penggunaannya selama sebulan yaitu sebanyak 16 pack/bungkus selain itu juga isi staples penggunanya sebanyak 4 pack dan untuk logo pada kemesan makroni di gunakan kertas sebanyak 392 lembar.

Kegiatan Produksi

Proses produksi dilakukan setiap hari, untuk jam kerja dimulai pada jam 07.00-12.00 siang. Cara pengolahan makroni kering cap “Oneng” masih sederhana.

Tahap awal dalam proses kegiatan produksi yakni penyiapan bahan baku. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan makroni kering cap “Oneng” terdiri dari 3 bagian seperti makaroni besar, makaroni spiral, makaroni tipis. Bahan baku yang telah disiapkan lalu dilakukan perendaman selama ±5 menit, dan setelah itu ditiriskan selama ±1 jam.

Pada tahap penggorengan, digunakan minyak goreng ±45 liter yang dituangkan kedalam wajan besar. Setelah minyak dalam keadaan panas lalu kemudian dimasukkan makaroni tersebut kedalam wajan. Minyak yang panas sangat berpengaruh kepada kerenyahan makaroni tersebut. Setelah matang lalu makaroni ditiriskan pada wadah tirisan.

Tahap berikutnya yaitu mengolah gula dan garam dengan cara dihaluskan dengan mesin khusus untuk menghaluskannya. Setelah itu siapkan bumbu antaka, royco, cabai bubuk, lalu dicampurkan bumbu tersebut dengan gula dan garam yang sudah dihaluskan. Setelah bumbu siap dimasukkan makaroni dan bumbu ke dalam mesin pengaduk bumbu yang bertujuan agar bumbu merata pada makaroni.

Tahap terakhir yaitu pengemasan. Makaroni yang sudah berbumbu lalu di masukkan ke dalam plastik, dengan berat sekitar 20 gr dan untuk ukuran plastik kecilnya yaitu ukuran yang digunakan 12x7cm. Setelah makaroni di masukkan ke dalam plastik, ujung plastik dibakar dengan lilin hingga tertutup rapi. Lalu bungkusan kecil makaroni tersebut dimasukkan kedalam plastik ukuran 40x16 cm yang berisi 20 pcs dengan berat keseluruhannya 400 gr dan untuk tahap setelah makaroni dimasukkan kedalam plastik kemasan, ujung plastik kemasan dilipat sampai rapi lalu distaples.

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang harus tetap dikeluarkan tanpa terkaitnya dengan hubungan dengan tinggi atau rendahnya hasil produksi yang akan diperoleh. Untuk besarnya jumlah biaya tetap pada usaha makaroni kering cap “Oneng” dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah biaya tetap pada usaha makaroni kering cap "Oneng" pada Tanggal 1 November-30 November 2019

No	Komponen Biaya Tetap	Total biaya tetap (Rp)
1	Biaya penyusutan Bangunan	291.667
2	Biaya penyusutan peralatan	227.778
3	Biaya Penyusutan perlengkapan	36.794
4	Pajak Bumi dan Bangunan	4.360
	Jumlah	560.599

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa pada 4 komponen tersebut, total biaya tetap pada usaha makaroni kering cap "Oneng" total keseluruhannya sebesar Rp 560.599.

Biaya Variabel

Biaya variabel sifatnya berubah-ubah dilihat dari hasil produksi.Semakin tinggi output maka semakin tinggi biaya yang dikeluarkan dan begitu juga sebaliknya. Untuk besarnya jumlah biaya variabel pada usaha makaroni kering cap "Oneng" dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah biaya variabel pada usaha makaroni kering Cap "Oneng" pada tanggal 1 November-30 November 2019

Komponen biaya variabel	Total Biaya variabel (Rp)
Bahan baku	18.730.000
Bahan penolong	9.920.600
Bahan pengemas	3.774.000
Tenaga kerja	5.800.000
Kayu bakar	200.000
Bahan bakar alat mesin	160.000
Biaya komunikasi	50.000
Biaya transportasi	96.000
Listrik	40.000
Jumlah	38.770.600

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dapat diketahui bahwa komponen biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh usaha makaroni kering cap "Oneng" selama satu bulan yaitu sebesar Rp 38.770.600.

Biaya total

Biaya total merupakan biaya keseluruhan yang dikeluarkan dalam penyelenggaraan kegiatan usaha, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Pada usaha makaroni kering cap "Oneng", untuk jumlah biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp 560.599 dan untuk jumlah biaya variabel yang dikeluarkan pada kegiatan pengolahan makaroni kering cap "Oneng" sebesar Rp 38.770.600. Sehingga biaya total yang dikeluarkan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" selama satu bulan adaalah sebesar Rp 39.331.199.

Penerimaan

Penerimaan pada dasarnya merupakan nilai dari hasil produksi yang diusahakan, diperoleh dengan cara perkalian antara hasil penjualan produk dengan harga jual produk yang dihasilkan.

Produk makaroni kering cap "Oneng" terdiri dari enam Macam yaitu makaroni besar rasa pedas, makaroni besar rasa pedas manis, makaroni spiral rasa pedas, makaroni spiral rasa jagung manis, makaroni tipis rasa jeruk purut, makaroni tipis rasa jagung manis. Untuk lebih jelasnya, rincian dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penerimaan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" pada Tanggal 1 November-30 November 2019

Jenis varian rasa makaroni	Harga makaroni (kg) (Rp)	Makaroni yang terjual (kg)	Total Peneriman (Rp/bulan)
Makaroni besar rasa pedas	35.000	160	5.600.000
Makaroni besar rasa pedas manis	35.000	300	10.500.000
Makaroni spiral rasa pedas	35.000	70	2.590.000
Makaroni spiral rasa jagung manis	35.000	210	7.280.000
Makaroni tipis rasa jeruk purut	35.000	196	6.790.000
Makaroni tipis rasa jagung manis	35.000	300	10.500.000
		1.236	43.260.000

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2019

Pada Tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa untuk varian rasa yang paling minati atau tinggi dalam jumlah penjualan pada rasa jagung manis, untuk makaroni tipis total penjualannya yakni sebanyak 300 kg sedangkan untuk makaroni spiral sebanyak 210 kg. Begitu juga sebaliknya adapun untuk varian rasa pedas manis sangat diminati atau tinggi dalam jumlah penjualannya, yakni sebanyak 300 kg. Untuk

varian rasa pedas yakni pada makaroni tipis rasa pedas jeruk purut penjualannya sebanyak 196 kg, di susul dengan makaroni besar rasa pedas yakni sebesar 160 kg, adapun untuk varian rasa yang sedikit penjualannya atau kurang diminati yakni pada makaroni spiral rasa pedas dengan penjualannya sebesar 70 kg. Jadi jumlah penjualan keseluruhan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" selama satu bulan adalah 1.236 kg, dengan total penerimaan Rp 43.260.000.

Keuntungan

Keuntungan atau laba pada hakekatnya merupakan selisih antara penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan atau telah dikorbankan untuk kegiatan produksi pada usaha makaroni kering cap "Oneng" ini. Adapun keuntungan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keuntungan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" pada tanggal 1 November-30 November 2019

No	Uraian	Total (Rp)
1	Penerimaan	43.260.000
2	Biaya Total	39.283.199
Keuntungan		3.928.801

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa besar nilai penerimaan pada usaha makaroni kering cap "Oneng" selama satu bulan yaitu sebanyak Rp 43.260.000 dan biaya totalnya sebanyak Rp 39.331.199. Sehingga keuntungan yang diperoleh selama satu bulan dari hasil penjulan makaroni kering cap "Oneng" sebesar Rp 3.928.801.

Analisis Titik Impas (*Break Even Point*)

Analisis break even sangat penting untuk menyederhanakan pimpinan untuk mengambil kebijakan dalam menentukan tingkat produksi/volume penjualan berapa jumlah biaya total sama dengan penerimaan, agar keuntungan yang diharapkan dapat tercapai.

1. Berdasarkan jumlah produksi minimaln yang harus dihasilkan.
2. Berdasarkan jumlah penjualan minimal dalam rupiah

Titik impas berdasarkan jumlah produksi minimal yang dihasilkan

$$\text{BEP (Q)} = \frac{F}{(P - A)}$$

$$= \frac{560.599}{(R\ 35.000 - R\ 31.267)}$$

$$= \frac{560.599}{R\ 3.733}$$

$$= 150 \text{ kg}$$

Jadi pada usaha makaroni kering cap "Oneng" untuk mencapai titik impas pada saat menghasilkan 150 kg. Pada hari ke 5 usaha makaroni kering cap "Oneng" telah mencapai titik impas, untuk minggu selanjutnya akan memperoleh keuntungan atau laba.

Titik impas berdasarkan jumlah penjualan minimal (dalam rupiah)

$$\text{BEP(Rp)} = \frac{F}{(1 - \frac{V}{S})}$$

$$= \frac{R\ 560.599}{(1 - \frac{R\ 38.770.600}{R\ 43.400.000})}$$

$$= \text{Rp } 5.255.539$$

Jadi pada Usaha industri makaroni kering cap "Oneng" mencapai titik impas (BEP) pada saat jumlah produksi minimal yaitu 150 kg dan jumlah penjualan sebesar Rp 5.255.539.

Kelayakan Usaha

Metode analisa untuk mengetahui kelayakan usaha dengan menggunakan analisis Revenue Cost Ratio (RCR). Secara sistematis dapat pula digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{RCR} = \frac{T\ R\ (R)}{T\ C\ (R)}$$

$$= \frac{R\ 4.2\ .0}{R\ 3.3\ .1}$$

$$= 1{,}09$$

Jadi bahwa setiap Rp. 1,00 dari keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dalam penyelenggaraan kegiatan usaha, akan memberikan penerimaan sebesar Rp 1,09. Hal ini menunjukkan RCR>1 bahwa kesimpulannya usaha makaroni kering Cap "Oneng" ini layak untuk diteruskan.

Permasalahan Yang Dihadapi Dan Juga Alternatifnya

Masalah yang dihadapi oleh usaha makaroni kering cap “Oneng” yaitu:

1. Sulitnya dalam mencari cabai bubuk, untuk mendapatkannya hanya ada diluar daerah/Tasikmalaya, jadi harga yang didapatkan sangat tinggi karena adanya biaya ongkos kirim dan ini dapat mempengaruhi peningkatan biaya produksi dalam pengolahan makaroni kering cap “Oneng”.
2. Harga minyak goreng yang dapat berubah-berubah, kenaikan harga pada minyak goreng akan dapat mempengaruhi peningkatan biaya produksi.
3. Masih kurangnya jaringan kemitraan dan promosi yamg dimiliki oleh usaha makaroni kering cap “Oneng”, sehingga dalam memasarkan produknya masih didaerah sekitar Martapura dan banjarbaru.

Untuk alternatif pemecahan dari semua permasalahan diatas perlu adanya pengembangan produk, dengan dilakukan variasi ukuran yang akan dijual yang akan mempengaruhi dalam perluasan atau penambahan jaringan kemitraan pemasaran. Hal ini akan dapat menurunkan biaya produksi dan dapat menambah keuntungan yang didapat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Penelitian pada usaha makaroni kering cap “Oneng” didapat beberapa Kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya yang dikeluarkan untuk produksi selama satu bulan yaitu sebesar Rp 39.331.199 dan untuk penerimaan yang didapat dari hasil penjualan yaitu sebesar Rp 43.260.000, jadi laba yang diterima sebesar Rp 3.928.801.
2. Nilai BEP pada usaha industri makaroni kering cap “Oneng” dalam unit sebesar 150 kg dan jika dinyatakan dalam rupiah sebesar Rp 5.255.539. dan untuk kelayakan pada usaha makaroni kering cap “Oneng” ini memiliki nilai RCR sebesar 1,09. Jadi dapat dikatakan usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak diteruskan.
3. Permasalahan yang dihadapi yaitu cabai bubuk hanya didapatkan di luar daerah/Tasikmalaya, harga minyak goreng yang dapat berubah-ubah, dan masih kurangnya jaringan kemitraan dan promosi yang dimiliki.

Saran

Bagi pemilik usaha diharapkan untuk membuat catatan keuangan yang rinci agar dapat diketahui biaya-biaya yang dikeluarkan serta pendapatan yang diterima dan Untuk alternatif pemecahan permasalahan diatas perlu adanya pengembangan produk, dengan dilakukan variasi ukuran yang akan dijual yang akan mempengaruhi dalam memperluas dan menambah jaringan kemitraan pemasaran. Hal ini akan menurunkan biaya produksi dan menambah keuntungan, Selain itu juga pemerintah ataupun dinas yang terkait perlu adanya penanganan untuk memberikan bantuan modal dan memberikan pelatihan kepada pelaku usaha tentang pembukuan dan pengelolaan biaya usaha agar kedepannya dapat berkembang lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Ananda, DA. 2017. “Pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) Berbasis industri kreatif di kota Malang”. Jurnal ilmu ekonomi. 10 (10). 120-142.

John W. Creswell. 1998. Qualitative Inquiry And Research Design: Choosing Among Five Tradition. London : SAGE Publication.

Damiri, M. 1996. Perekonomian Indonesia. Erlangga. Jakarta.

Hubeis, Musa. 2014. Manajemen Industri Pangan. In:Industrialisasi Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta.

Harmono dan Agus Andoko. 2005. Budidaya dan Peluang Bisnis. Agromedia Pustaka. Jakarta.

I Gusti Bagus Udayana. 2011. Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian. Singhadwala. Edisi 44. 3-8.

Kasim S. 1997. Menghitung dan Pendapatan Usaha Tani. Edisi-2. Banjarbaru.

Mulyadi. 2014. Audit 1. Edisi ke-6. Salemba Empat. Jakarta.

Salman, K.R dan farid, EC. M. 2017 Akuntansi Manajemen Alat Pengukur dan

Pengambilan Keputusan Manajerial. Indeks. Jakarta.

Soekartawi. 2003. Analisisusaha. UI Press. Jakarta.