Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS FINANSIAL USAHA ROTI DAN KUE DI KELURAHAN PASAYANGAN KECAMATAN MARTAPURA KABUPATEN BANJAR (Studi Kasus Usaha Roti dan Kue Hj. Ibai Martapura)

Financial Analysis of Bakery and Pastry Business in Pasayangan Sub-District, Martapura District, Banjar Regency (Case Study of Hj. Ibai's Bakery and Pastry)

Tasya Zhara Prillia*, Nina Budiwati, Muzdalifah

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

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

ABSTRAK

Kata Kunci

analisis finansial, usaha roti dan kue

Korespondensi

Corresponding author

E-mail:

zharatasya@gmail.com

Diterima: xx Januari 2021,

Disetujui: 30 Januari 2021,

Diterbitkan on-line : 01 Maret 2021)

Agroindustri pada konteks penelitian ini ialah menekankan pada agroindustri hilir (food processing management), dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi biaya yang dikeluarkan, penerimaan yang diperoleh dan keuntungan yang diperoleh serta menentukkan titik impas *(Break Even Point)*. Jenis data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer dilakukan melalui wawancara langsung secara mendalam mengenai usaha roti dan kue ini dengan narasumber pemilik usaha dan pekerja roti dan kue. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas dan instansi yang terkait dengan topik penelitian. Dalam penelitian ini menggunakan periode analisis 1 bulan (30 hari) dimulai dari 23 April - 23 Mei 2020. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan mengadakan pengamatan langsung di lapangan untuk mencari informasi yang dapat menjawab rumusan masalah pada penelitian ini. Penelitian ini menggunakan perhitungan biaya total (*total cost*), penerimaan total (*total revenue*) dan keuntungan atau laba serta titik impas (*Break Even Point*) selain itu mengetahui permasalahan pada usaha dan memberikan solusi. Hasil penelitian menunjukkan usaha roti dan kue Hj. Ibai Martapura memiliki biaya total yang dikeluarkan selama 1 bulan adalah sebesar Rp 24.996.682,5. Penerimaan yang diperoleh pada 1 bulan adalah sebesar Rp 72.479.000, Keuntungan yang diperoleh 1 bulan adalah sebesar Rp 47.482.317,5. Titik impas *(Break Even Point)* tercapai pada produksi sebesar 1.743 unit. Titik impas dalam satuan rupiah adalah sebesar Rp 58.382.112,3. Masalah pada usaha yaitu tidak ada distributor cadangan untuk bahan-bahan penting dan pembukuan terkadang diabaikan, solusinya adalah harus memiliki distributor cadangan dan melakukan pembukuan dengan benar dan konsisten.

PENDAHULUAN

Dalam perekonomian Indonesia, sektor usaha kecil mempunyai peranan yang sangat penting, terutama bila dikaitkan dengan jumlah tenaga kerja yang mampu diserap oleh usaha kecil. Usaha kecil dalam arti umum di Indonesia, terdiri atas Usaha Kecil Menengah (UKM) maupun Industri Kecil (IK) telah menjadi bagian penting dari sistem perekonomian nasional, yaitu mempercepat pemerataan pertumbuhan ekonomi melalui misi penyediaan lapangan usaha dan lapangan kerja serta peningkatan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, Home Industri memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan menciptakan kemaslahatan dalam aktivitas ekonomi (Hubeis, 2009:1).

Berdasarkan UU No.9 tahun 1995 pada UKM (Usaha Kecil dan Menengah) adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 1.000.000. Kriteria yang berbeda bisa terjadi pada intansi yang berbeda pula yang masing-masing tentunya mengandung bias atau kelemahan. Penelitian agroindustri dalam konteks penelitian ini ialah menekankan pada agroindustri hilir hasil pertanian (*food processing management*) yang bahan bakunya utamanya adalah hasil pertanian (Soekartawi, 2001:152).

Pada segi skala usaha, pada berskala besar (seperti perusahaan perkebunan, industri minyak sawit, dan lain-lain), ada yang berskala menengah (seperti beberapa agroindustri menengah dan perkebunan menengah), serta ada yang berskala kecil (seperti usaha tani dengan luas lahan dibawah 25 hektar dan berbagai industri skala rumah tangga) (Gumbira, *et.al*., 2001 : 18-19).

Berdasarkan Menteri Negara Koperasi dan Pengusaha Kecil Menengah, Usaha Kecil adalah usaha yang asetnya (tidak termasuk tanah dan bangunan), bernilai ≤ Rp 200.000.000 atau omzet tahunan ≤ Rp 1 milyar.

Agroindustri adalah sub sektor yang luas meliputi agroindustri hulu sektor pertanian sampai dengan agroindustri hilir. Agroindustri hilir yaitu industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang siap dikonsumsi atau merupakan industri pascapanen dan pengolahan hasil pertanian. Agroindustri hilir meliputi: pengadaan bahan baku dan produk pertanian primer; pengolahan menjadi barang setengah jadi dan barang jadi serta penjualannya (Handayani *et al*, 2003:40).

Studi agroindustri pada konteks penelitian ini ialah menekankan pada agroindustri hilir (*food processing management*), dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian (Soekartawi, 2001:152).

Usaha Roti dan Kue HJ. IBAI memiliki tempat jualan sendiri yang berada pada rumah Hj. Ibai dan memiliki daerah distribusi penjualan yang cukup luas ditoko-toko kue daerah Kabupaten Banjar. Pemilik usaha roti dan kue Hj. Ibai ini adalah Hj. Hairul Ummah atau yang sering dipanggil Hj. Baiti di lingkungan sekitar. Modal pertama kali sebesar ± Rp 300.000,00. Usaha dimulai dari tahun 2005 hingga saat ini.

Pada 23 April – 23 Mei 2020 sekitar 600 kotak per bulan untuk roti dan 765 kotak per bulan untuk kue bolu. Pada bulan-bulan tertentu produksi roti dan kue Hj. Ibai meningkat karena bulan tersebut merupakan peringatan Haul Guru Sekumpul, Bulan Ramadhan, Hari Raya Idul Fitri, dan Idul Adha serta tahun baru.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan di laksanakan penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1) Untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, dan titik impas (BEP) pada usaha Roti dan Kue Hj. Ibai di Martapura.
2) Untuk mengetahui permasalahan dan solusi yang menyangkut usaha Roti dan Kue Hj. Ibai di Martapura.

Kegunaan dari penelitian ini sebagai berikut:

1) Bagi pengusaha, penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan informasi dan evaluasi dalam melaksanakan usahanya.
2) Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk pengembangan agribisnis terutama untuk

usaha di masa yang akan datang dan bagi peneliti tersebut.

3) Bagi peneliti, diharapkan agar kegiatan penelitian ini dapat menambah bekal pengetahuan dan pengalaman peneliti dimasa yang akan datang agar dapat berguna di masyarakat.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga usaha Roti dan Kue Hj. Ibai milik Hj. Baiti yang berlokasi Jl. Belahan RT. 005 RW. 006 Pasayangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020 sampai November 2020 yaitu mulai persiapan, pengumpulan data, pengolahan data sampai dengan tahap penyusunan laporan.

Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer dilakukan melalui wawancara langsung secara mendalam mengenai usaha Roti dan Kue ini dengan narasumber pemilik usaha dan pekerja dengan narasumber pemilik usaha dan pekerja Roti dan Kue menggunakan daftar pertanyaan yang telah disediakan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas dan instansi yang terkait dengan topik penelitian.

Metode Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan serta mencari informasi awal tentang usaha Roti dan Kue Hj.Ibai yang akan dijadikan responden.

Analisis Data

Tujuan penelitian pertama yaitu mengetahui aktivitas usaha roti dan kue Hj.Ibai dalam pengeluaran biaya dengan syarat menguntungkan yang dilihat dari hasil penjualan atau penerimaan dan titik impas (BEP) dan tujuan penelitian yang kedua yaitu mengetahui permasalahan yang menyangkut usaha roti dan kue Hj. Ibai di Martapura menggunakan analisis deskripsi yaitu dengan menggambarkan secara sederhana permasalahan yang ada pada usaha dari segi bahan baku, modal, proses produksi dan lingkungan sekitar atau diluar sekitar kemudian memberi solusi menyangkut permasalahan yang ada di usaha roti dan kue Hj. Ibai di Martapura.

Biaya total merupakan penjumlahan dari seluruh biaya tetap dan seluruh biaya variable. Secara sistematis di rumuskan sebagai berikut : (Kasim, 2004:13)

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dengan : TC Biaya total (total cost) (Rp)
TFC Biaya tetap (total fixed cost) (Rp)
TVC Biaya variable total (total variable cost) (Rp)

Untuk mengetahui penerimaan yang diperoleh oleh pengolahan roti dan kue Hj.Ibai ini dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi roti dan kue HJ. Ibai dengan harga jualnya, sehingga untuk mengukur besarnya penerimaan dapat digunakan rumus : (Kasim, 2004:13)

$$TR = Y \times Py \quad (2)$$

dengan : TR Total Revenue (Penerimaan Total) (Rp)
Y Jumlah Produksi (Kotak)
Py Harga per satuan (Rp/Satuan)

Untuk menghitung besarnya keuntungan digunakan rumus (Kasim, 2004:45) :

$$\pi = TR - TC \quad (3)$$

dengan : π Keuntungan/laba (Rp)
TR Penerimaan (Rp)
TC Biaya total (Rp)

Untuk mengetahui titik impas digunakan analisa break even point unit (*Product Mix*) dengan rumus sebagai berikut : (Supriyono, 1987:33)

$$BEP = \frac{T}{(C \quad x P \quad a)+(C \quad x P \quad b)+\cdots+(C \quad x P \quad n)} \quad (4)$$

dengan : BEP Break even point
TFC Total biaya tetap
Cm Kontribusi margin
Prop Proporsi

Untuk mengetahui margin kontribusi dengan rumus sebagai berikut (Supriyono, 1987:33):

$$Cm = Py - AVC \quad (5)$$

dengan : Cm Kontribusi margin
Py Harga jual
AVC Biaya variabel per unit

Untuk menghitung proporsi dengan rumus sebagai berikut (Supriyono, 1987:33):

$$\text{Prop} = \frac{Y}{T} \times 100\% \quad (5)$$

dengan : Prop Proporsi
Y Jumlah produksi
Ty Total produksi

Break event point rupiah (*Product Mix*) yaitu jumlah penjualan dikalikan harga jual dengan rumus sebagai berikut : (Supriyono, 1987:33)

BEP = Y x Py (6)

dengan : BEP Break even point
Y Jumlah produksi
Py Harga jual

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Roti dan kue Hj.Ibai

Usaha roti dan kue Hi.Ibai bertempat di Martapura tepatnya di Jl. Belahan No. 54 Pasayangan. Di dirikan pada tahun 2005 sampai sekarang. Usaha roti dan kue Hj.Ibai merupakan usaha milik sendiri. Usaha ini memiliki Nomor Izin Usaha IUMK/127/MTP/2017. Perkembangan usaha roti dan kue Hj.ibai berdiri sampai sekarang cukup baik dalam artian usaha roti dan kue Hj.Ibai mengalami peningkatan yang baik tapi terkadang mengalami penurunan akibat beberapa faktor, salah satu nya adalah persaingan dan pemasaran. Usaha yang sudah dijalankan selama ini dengan modal sendiri tanpa ada pinjaman dari bank atau dengan lainnya.

Kegiatan Produksi

Produksi dan pengolahan roti dan kue dilakukan setiap hari dalam sebulan. Proses produksi roti dan kue meliputi beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:

1. Sediakan bahan dan alat
2. Seleksi bahan
3. Penimbangan Bahan Baku
4. Pencampuran
5. Pencetakan/Memasukaan Adonan ke loyang
6. Pemanggangan/pengovenan
7. Pengemasan

Bahan – Bahan yang Digunakan

Ketersediaan bahan baku merupakan salah satu faktor utama yang harus diperhatikan dalam pembuatan produk tertentu. Usaha roti dan kue Hj.Ibai membeli bahan baku dari Hj. Jainudin melalui tahap pemesanan terlebih dahulu. bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi pembuatan roti dan kue terdiri dari :

1. Bahan Baku
   Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti dan kue adalah tepung terigu, telur, margarin, gula dan susu bubuk.
2. Bahan Penolong
   Bahan penolong untuk roti adalah Sp (pengembang) dan bahan penolong untuk kue adalah Sp (pengembang), coklat, keju, dan mocca.
3. Bahan Pengemas
   Bahan pengemas untuk roti adalah mika plastik berlabel dan kantong plastik. Bahan penolong untuk kue adalah kotak berlabel dan kantong plastik.
   Jenis dan jumlah bahan-bahan yang digunakan untuk perhari, terangkum dalam Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Bahan baku, bahan penolong, dan bahan pengemas pada usaha roti Hj. Ibai.

Bahan Baku	Unit/Hari (Kg/g)	Harga/Beli (Rp) (Kg)
Tepung	4	10.000
Telur	2	22.000
Margarin	500	23.000
Gula	2	12.500
Susu Bubuk	1,5	14.000
Bahan Penolong	**Unit/Hari**	**Harga beli (Rp)**
Sp	3 cup	6.500
Mika Plastik	20 mika	1.800
Kantong Plastik	±8 kantong plastic	1.000

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 2. Bahan baku, bahan penolong, dan bahan pengemas pada usaha kue Hj. Ibai

Bahan Baku	Unit/Hari (Kg/g)	Harga/Beli (Rp) (Kg)
Tepung	4,2	10.000
Telur	2	22.000
Margarin	300	23.000
Gula	3	12.500
Susu Bubuk	500	14.000
Bahan Penolong	**Unit/Hari**	**Harga beli (Rp)**
Sp	2 cup	6.500
Keju	600 grm	40.000
Coklat	600 grm	40.000
Mocca	23 ml	140.000
Kotak Label	25 Kotak	1.500
Kantong Plastik	±8 kantong plastic	1.000

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Peralatan

Untuk menunjang proses produksi dalam pembuatan roti dan kue Hj. Ibai saat ini memiliki beberapa peralatan modern yang tidak dikerjakan secara manual. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan roti dan kue Hj.Ibai adalah loyang, mixer, oven listrik, timbangan, panic,

kompor, sendok pengaduk, baskom, pisau, dan teko. Berikut jumlah peralatan yang digunakan pada usaha roti dan kue Hj. Ibai terangkum pada Tabel 3.

Tabel 3. Peralatan untuk produksi roti dan kue Hj.Ibai

Komponen	Jumlah (unit)	Nilai Beli (Rp)
Loyang biasa (18 x 18)	60	40.000
Loyang besar (25 x 25)	40	180.000
Mixer	2	13.500.000
Oven listrik	2	10.000.000
Timbangan	1	750.000
Panci sedang	1	18.000
Kompor	1	400.000
Sendok pengaduk	4	10.000
Baskom besar	2	15.000
Baskom kecil	3	10.000
Pisau	2	10.000
Teko	1	15.000

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2020

Tenaga Kerja dan Sistem Upah

Tenaga kerja yang ada dalam usaha roti dan kue Hj. Ibai berasal dari satu sumber yaitu tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Jumlah tenaga kerja luar keluarga sebanyak 5 orang. Sistem upah/gaji untuk tenaga kerja luar keluarga pada usaha roti dan kue Hj. Ibai yaitu dengan bayaran Rp 20.000/orang dan mendapatkan uang tambahan sebagai biaya konsumsi tenaga kerja.

Biaya konsumsi tenaga kerja dengan biaya yaitu Rp10.000/orang. Pada tenaga kerja di usaha roti dan kue Hj. Ibai bekerja setiap hari karena produksi roti dan kue setiap hari, untuk jam kerja di mulai pada pukul 08.00 sampai dengan pukul 11.30.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tetap jumlah totalnya dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Biaya tetap yang terdapat pada usaha roti dan kue Hj. Ibai adalah biaya penyusutan peralatan dan biaya pajak bumi bangunan. Dapat dilihat dibawah ini rincian biaya penyusutan alat dan biaya pajak bumi bangunan:

Biaya Penyusutan Peralatan. Besar nilai penyusutan peralatan selama masa satu bulan usaha dihitung menurut metode penyusutan garis lurus. Peralatan yang digunakan dalam usaha roti dan kue Hj.Ibai adalah loyang biasa dan besar, mixer, oven listrik, timbangan, panci sedang, kompor, sendok pengaduk, baskom kecil dan besar, pisau, teko, dan sepeda motor. Dapat dilihat pada Tabel 4. Biaya penyusutan peralatan selama 1 bulan.

Tabel 4. Biaya penyusutan peralatan pada usaha roti dan kue Hj.Ibai perbulan.

Komponen	Penyusutan/ Tahun (Rp)	Penyusutan/ Bulan (Rp)	Total Penyusutan/ Bulan (Rp)
Loyang Biasa (18 x 18)	4000	1.333,32	79.999,2
Loyang Besar (25 x 25)	18.000	6.000	240.000
Mixer	1.350.000	450.000	900.000
Oven Listrik	1.000.000	333.333,32	666.666,64
Timbangan	93.750	31.250	31.250
Panci Sedang	3.000	1.000	1.000
Kompor	50.000	16.666,68	16.666,68
Sendok Pengaduk	2.500	833,32	3.333,28
Baskom Besar	3.000	1.000	2.000
Baskom Kecil	2.000	666,68	2000,04
Pisau	2.500	833,32	1.666,64
Teko	3.000	1.000	1.000
Sepeda Motor	800.000	266. 666,68	266.666,68
Total	**3.331.750**	**1.110.583,32**	**2.212.249,16**

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2020

Pada penyusutan peralatan yang terbesar yaitu pada mixer sebesar Rp 1.350.000/tahun (Rp 450.000/bulan). Sedangkan penyusutan yang paling kecil yaitu baskom kecil sebesar Rp 2.000/tahun (Rp 666,68/bulan).

Pajak. Pajak yang dikeluarkan usaha roti dan kue Hj.ibai adalah pajak bumi bangunan meliputi rumah yang ditinggali menjadi satu dengan tempat usaha. Biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran pajak diperoleh dari luas produksi roti dan kue dibagi luas area tempat tinggal dikalikan dengan biaya pajak bumi bangunan perbulan. Pajak bumi dan bangunan untuk 1 rumah pada rumah Hj.Ibai adalah Rp 30.000/tahun. Pada luas produksi roti dan kue usaha Hj.Ibai yaitu $\frac{1}{3}$ dari luas area tempat tinggal. Biaya pajak bumi dan bangunan adalah Rp 30.000/tahun dibagi dengan $\frac{1}{3}$ pada luas area produksi roti dan kue usaha Hj.Ibai adalah Rp 10.000/tahun. Jadi biaya pajak bumi dan bangunan untuk produksi roti dan kue perbulannya yaitu Rp 10.000 dibagi dengan 12 bulan adalah Rp 833,33/bulan.

Total biaya tetap usaha roti dan kue Hj.Ibai sebesar Rp 2.213.082,5/bulan. Dapat dilihat pada Tabel 5. Total Biaya tetap.

Tabel 5. Total Biaya Tetap (*Fixed Cost)*

Biaya tetap	
1. Biaya penyusutan peralatan	Rp 2.212.249,16
2. Biaya pajak bumi bangunan	Rp 833,3
Total biaya tetap	Rp 2.213.082,5

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2020

Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah biaya yang jumlah total berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya Variabel usaha Hj. Ibai meliputi biaya variabel roti dan biaya variabel kue.

1. Bahan baku roti dan kue Hj. Ibai

Bahan baku yang diperlukan roti dan kue bolu pada usaha Hj. Ibai adalah tepung, telur ayam, margarin, gula, dan susu bubuk. Pada Tabel. 6 dan Tabel. 7 terdapat rincian biaya bahan baku usaha roti dan kue Hj. Ibai sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya bahan baku pada usaha roti Hj. Ibai/bulan.

Bahan Baku	Unit/Hari (Kg/g)	Harga/Beli (Rp) (Kg)	Biaya/ Hari (Rp)	Biaya/Bulan (Rp)
Tepung	4	10.000	40.000	1.200.000
Telur	2	22.000	44.000	1.320.000
Margarin	500	23.000	11.500	345.000
Gula	2	12.500	25.000	750.000
Susu Bubuk	1,5	14.000	21.000	630.000
Total			**141.500**	**4.245.000**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 7. Biaya bahan baku pada usaha kue Hj. Ibai/bulan.

Bahan Baku	Unit/Hari (Kg/g)	Harga/Beli (Rp) (Kg)	Biaya/ Hari (Rp)	Biaya/Bulan (Rp)
Tepung	4,2	10.000	42.000	1.260.000
Telur	2	22.000	44.000	1.320.000
Margarin	300	23.000	6.900	207.000
Gula	3	12.500	37.500	1.125.000
Susu Bubuk	500	14.000	7.000	210.000
Total			**137.400**	**4.122.000**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Biaya bahan baku roti/hari sebesar Rp 141.500/hari dan biaya bahan baku roti/bulan sebesar Rp 4.245.000/bulan. Biaya bahan baku kue/hari sebesar Rp 137.400/hari dan biaya bahan baku kue/bulan sebesar Rp 4.122.000/bulan.

2. Biaya bahan penolong dan bahan pengemas Hj. Ibai

Bahan penolong untuk roti yaitu Sp dan bahan pengemas untuk roti yaitu mika plastic dan kantong plastik. Sedangkan bahan penolong untuk kue bolu yaitu Sp, keju kotak, coklat batang, mocca perasa dan bahan pengemas untuk kue bolu yaitu kotak berlabel dan kantong plastik. Pada Tabel. 8 dan Tabel. 9 terdapat rincian biaya bahan penolong dan bahan pengemas roti dan kue Hj. Ibai sebagai berikut :

Tabel 8. Biaya bahan penolong dan bahan pengemas pada usaha roti Hj. Ibai/bulan.

Nama Barang	Unit/Hari	Harga beli (Rp)	Biaya/hari (Rp)	Biaya/ulan (Rp)
Sp	3 cup	6.500	19.500	585.000
Mika Plastik	20 mika	1.800	36.000	1.080.000
Kantong Plastik	±8 kantong plastic	1.000	8.000	240.000
Total			**63.500**	**1.905.000**

Sumber: Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 9. Biaya penolong dan bahan pengemas pada usaha kue Hj. Ibai/bulan

Nama Barang	Unit/Hari	Harga beli (Rp)	Biaya/hari (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
Sp	2 cup	6.500	13.000	390.000
Keju	600 grm	40.000	24.000	720.000
Coklat	600 grm	40.000	24.000	720.000
Mocca	23 ml	140.000	3.220	96.600
Kotak Label	25 Kotak	1.500	37.500	1.125.000
Kantong Plastik	±8 kantong plastic	1.000	8.000	240.000
Total			**63.500**	**3.291.600**

Sumber: Pengolahan Data Primer 2020

Biaya bahan penolong dan bahan pengemas roti/hari sebesar Rp 63.500/hari dan biaya bahan penolong dan bahan pengemas/bulan roti sebesar Rp 1.905.000/bulan. Biaya bahan penolong dan bahan pengemas kue/hari sebesar Rp 109.720/hari dan biaya bahan penolong dan bahan pengemas/bulan kue sebesar Rp 3.291.600/bulan.

Biaya Tenaga Kerja. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja luar keluarga, untuk tenaga kerja dalam keluarga tidak ada karena pemilik usaha hanya mengawasi proses produksi roti dan kue Tenaga kerja bekerja setiap hari Tenaga kerja bekerja dari jam 08.00 – 11.30 dengan mempunyai pekerjaannya masing-masing.

Sistem gaji/upah yang sudah ditetapkan pemilik usaha untuk tenaga kerja pada usaha Hj.Ibai dengan upah/gaji Rp 20.000/setiap hari kepada 5 orang tenaga kerja. Selain mendapatkan upah/gajih, tenaga kerja juga mendapatkan uang tambahan yang dianggap sebagai uang konsumsi buat tenaga kerja luar keluarga sebesar Rp 10.000/hari kepada 5 orang tenaga kerja. Dapat dilihat pada Tabel 10 dan Tabel 11 Rincian biaya tenaga kerja sebagai berikut:

Tabel 10. Perincian biaya tenaga kerja usaha roti dan kue Hj. Ibai perbulan.

Tenaga Kerja	Jumlah	Nilai (Rp)	Biaya/hari (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
Menyiapkan Bahan & alat serta mengeolal adonan.	2 Orang	20.000	40.000	1.200.000
Mengolesi Loyang & mengoven Roti & Kue.	2 Orang	20.000	40.000	1.200.000
Mengemas Roti & Kue.	1 Orang	20.000	20.000	600.000
Total			**100.000**	**3.000.000**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 11. Perincian biaya konsumsi tenaga kerja usaha roti dan kue Hj.Ibai perbulan

Tenaga Kerja	Jumlah	Nilai (Rp)	Biaya/hari (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
Menyiapkan Bahan & alat serta mengeolal adonan.	2 Orang	10.000	20.000	600.000
Mengolesi Loyang & mengoven Roti & Kue.	2 Orang	10.000	20.000	600.000
Mengemas Roti & Kue.	1 Orang	10.000	10.000	300.000
Total			**50.000**	**1.500.000**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Biaya/hari untuk upah/gaji 5 orang tenaga kerja adalah Rp 100.000/hari, kemudian biaya perbulannya untuk 5 orang tenaga kerja adalah Rp 3.000.000/bulan. biaya/hari untuk biaya konsumsi tenaga kerja adalah Rp 50.000/hari. Jadi untuk biaya perbulannya sebesar Rp 1.500.000/bulan.

Biaya variabel lainnya terdapat biaya transportasi pengantar bahan baku (becak), biaya listrik dan air, biaya bahan bakar (LPG), dan biaya bahan bakar motor.

Tabel 12. Biaya variabel lainnya yang dikeluarkan pada usaha roti dan kue Hj. Ibai perbulan.

Komponen	Jumlah (unit)	Harga/Unit (Rp)	Biaya/hari (Rp)	Biaya/bulan (Rp)
Transportasi pengantar bahan baku (becak)	4 becak	20.000	80.000	2.400.000
Listrik + Air	-	-	43.333,33	1.300.000
Bahan bakar (Gas elpiji)	1 Tabung	18.000	18.000	540.000
Bahan bakar Motor	2 Liter	8.000	16.000	480.000
Total			**157.333,33**	**4.720.000**

Sumber: Pengolahan Data Primer 2020

Biaya transportasi untuk pengantar bahan baku dan bahan penolong menggunakan becak. Bahan baku yang diantar ke tempat usaha roti dan kue Hj. Ibai menggunakan 4 becak dengan 1 becak Rp 20.000 jadi biaya perbulannya yaitu Rp 2.400.000. Biaya listrik dan air merupakan biaya dari pemakaian listrik dan air pada saat proses penyelenggaraan produksi roti dan kue. Rata-rata biaya listrik dan air sebesar Rp 1. 300.000 bulan, pada listrik perbulannya sebesar Rp 1.000.000 dan air Rp 300.000/ bulan. Biaya bahan bakar (elpiji) yang digunakan gas elpiji ukuran 3 Kg dengan harga satu tabung Rp 18.000. Biaya bahan bakar motor untuk mengantar pesanan ke warung-warung atau took sekitar daerah Martapura – Banjarbaru. Selama sebulan setiap harinya menghabiskan bensin 2 Liter dengan harga perliternya Rp 8.000 tetapi tergantung dari jumlah produksi.

Penentuan Biaya Variabel

Tabel 13. Biaya variabel

Bahan Baku Roti	Rp 4.245.000,-/bulan
Bahan Baku Kue	Rp 4.122.000,-/bulan
Biaya Upah Tenaga Kerja	Rp 3.000.000,-/bulan
Biaya Konsumsi Tenaga kerja	Rp 1.500.000,-/bulan
Transportasi Pengantar Bahan Baku	Rp 2.400.000,-/bulan
Bahan Bakar Motor	Rp 480.000,-/bulan
Bahan Bakar (LPG)	Rp 540.000,-/bulan
Biaya Listrik dan Air	Rp 1.300.000,-/bulan
Total	**Rp 17.587.000,-/bulan**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 14. Menentukan biaya variabel roti dan kue.

Biaya Variabel	
Biaya Variabel : 2 Jenis Produk	Biaya Variabel roti dan kue
Rp 17.587.000 : 2 Produk	Rp 8.793.500

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 15. Total biaya variabel roti.

Total Biaya Variabel Roti	
Biaya Variable Roti	Rp 8.793.500
Biaya Bahan Penolong dan Pengemas	Rp 1.905.000
Total	Rp 10.698.500

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 16. Total variabel kue

Total Biaya Variabel Kue	
Biaya Variable Kue	Rp 8.793.500
Biaya Bahan Penolong dan Pengemas	Rp 3.291.600
Total	Rp 12.085.100

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 17. Biaya variabel per unit

Roti dan Kue	B. Variabel (Rp)	Jumlah Produksi (Rp)	Biaya Variabel/ unit (Rp)
Roti Kecil	10.698.500	390	27.432
Roti Besar	10.698.500	375	28.529
Kue Bolu Original	12.085.100	290	41.673
Kue Bolu Keju	12.085.100	383	31.554
Kue Bolu Coklat	12.085.100	365	33.110
Kue Bolu Mocca	12.085.100	360	33.570

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Biaya total *(total cost)* terdiri dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan biaya pajak. Biaya variabel terdiri dari biaya variable roti dan biaya variabel kue. Rincian perhitungan biaya total untuk proses produksi roti dan kue Hj. Ibai selama satu pada 23 april 2020 – 23 mei 2020 sebagai berikut :

Biaya Total = Rp 2.213.082,5 + Rp 22.783.600
= Rp 24.996.682,5

Penerimaan diperoleh dari suatu investasi dimana merupakan perkalian antara jumlah produksi dengan harga yang bersangkutan.

Tabel 18. Total penerimaan pada usaha roti Hj. Ibai untuk 23 April-23 Mei 2020.

23 April-23 Mei 2020	Produksi Penjualan Roti			
	Ukuran (Kotak)	Jumlah Produksi	Harga (Rp)	Nilai Penjualan (Rp)
Minggu 1	Kecil	96	28.500	2.736.000
	Besar	80	29.500	2.360.000
Total		176		5.096.000
Minggu 2	Kecil	95	28.500	2.707.500
	Besar	100	29.500	2.950.000
Total		195		5.657.500
Minggu 3	Kecil	100	28.500	2.850.000
	Besar	95	29.500	2.802.500
Total		195		5.652.500
Minggu 4	Kecil	99	28.500	2.821.500
	Besar	100	29.500	2.950.000
Total		199		5.771.500
Total Keseluruhan		**765**		**22.177.500**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Untuk mengetahui penerimaan yang diperoleh oleh pengolahan Roti dan Kue Hj.Ibai ini dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi Roti dan Kue HJ. Ibai dengan harga jualnya, sehingga untuk mengukur besarnya penerimaan. Produksi roti dan kue Hj.Ibai meningkat disebabkan banyaknya pesanan pada bulan Ramadhan sampai hari raya idul fitri (23 April – 23 Mei).

Tabel 19. Total penerimaan pada usaha kue Hj. Ibai untuk 23 April-23 Mei 2020

23 April-23 Mei 2020	Produksi Penjualan Kue			
	Varian Rasa	Jumlah Produksi	Harga (Rp)	Nilai Penjualan (Rp)
Minggu 1	Original	65	43.000	2.795.000
	Keju	93	33.000	3.069.000
	Coklat	90	34.500	3.105.000
	Mocca	90	35.000	3.150.000
Total		338		12.119.000
Minggu 2	Original	75	43.000	3.225.000
	Keju	95	33.000	3.135.000
	Coklat	91	34.500	3.139.500
	Mocca	90	35.000	3.150.000
Total		351		12.649.500
Minggu 3	Original	70	43.000	3.010.000
	Keju	95	33.000	3.135.000
	Coklat	92	34.500	3.174.000
	Mocca	85	35.000	2.975.000
Total		342		12.294.000
Minggu 4	Original	80	43.000	3.440.000
	Keju	100	33.000	3.300.000
	Coklat	92	34.500	3.174.000
	Mocca	95	35.000	3.325.000
Total		367		13.239.000
Total Keseluruhan		**1398**		**50.301.500**

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Total keseluruhan penerimaan usaha roti dan kue Hj. Ibai adalah Rp. 72.497.000, terdiri dari Rp 22.177.500 dari usaha roti dan Rp 50.301.500 dari usaha kue.

Keuntungan. Nilai keuntungan pada umumnya dinyatakan sebagai persentase dari seluruh jumlah pembiayaan. Definisi dari keuntungan juga adalah selisih lebih penerimaan atas biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan memperoleh penerimaan tersebut. Keuntungan yang diperoleh usaha roti dan kue Hj. Ibai adalah Rp 47.482.317,5

Meningkatnya pesanan roti dan kue Hj.Ibai pada 23 april – 23 mei 2020 karena pada bulan tersebut merupakan Bulan Ramadhan dan Hari Raya idul Fitri. Meningkatnya penerimaan berdampak pada keuntungan yang diperoleh usaha roti dan kue Hj.Ibai.

Titik Impas *(Break Even Point)*

Break Even Point (*Product Mix*) Menganalisis break even point untuk suatu usaha yang menghasilkan dua macam produk atau lebih. Break Even Point atau titik impas untuk

kombinasi produk dengan asumsi proporsi atau kombinasi konstan.

Margin kontribusi merupakan perbedaan antara harga jual unit dan biaya variabel rata-rata, juga dikenal dengan *total contribution margin.*

Tabel 20. Marjin kontribusi

Roti dan Kue	Harga Jual (Rp)	Biaya Variabel/ Unit (Rp)	Margin Kontribusi (Rp)
Roti Kecil	28.500	27.432	1.068
Roti Besar	29.500	28.529	971
Kue Bolu Original	43.000	41.673	1.327
Kue Bolu Keju	33.000	31.554	1.446
Kue Bolu Coklat	34.500	33.110	1.390
Kue Bolu Mocca	35.000	33.570	1.430

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 21. Proporsi/ratio marjin kontribusi

Roti dan Kue	Jumlah Produksi	Total produksi	Proporsi M. Kontribusi (%)
Roti Kecil	390	2.163	18
Roti Besar	375	2.163	17
Kue Bolu Original	290	2.163	13
Kue Bolu Keju	383	2.163	18
Kue Bolu Coklat	365	2.163	17
Kue Bolu Mocca	360	2.163	17

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 22. *Break even point* unit (product mix)

Roti dan Kue	Contribusi Margin	Proporsi Margin Kontribusi (%)	Hasil
Roti Kecil	1.068	18	192,24
Roti Besar	971	17	165,07
Kue Bolu Original	1.327	13	172,51
Kue Bolu Keju	1.446	18	260,28
Kue Bolu Coklat	1.390	17	236,30
Kue Bolu Mocca	1.430	17	243,10
Break Even Point Unit Roti dan Kue			Rp. 1.743,27

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Tabel 23. *Break event point* (rupiah)

Roti dan Kue	Unit	Harga Jual	Hasil
Roti Kecil	313,79	28.500	8.942.975,10
Roti Besar	296,36	29.500	8.742.499,05
Kue Bolu Original	226,63	43.000	9.744.879,30
Kue Bolu Keju	313,79	33.000	10.355.023,80
Kue Bolu Coklat	296,36	34.500	10.224.278,55
Kue Bolu Mocca	296,36	35.000	10.372.456,50
Break Even Point Rupiah Roti dan Kue			Rp. 58.382.112,30

Sumber : Pengolahan Data Primer 2020

Permasalahan Dalam Usaha Roti dan Kue Hj. Ibai Serta Solusi

Pada penelitian menjabarkan permasalahan yang terjadi pada usaha roti dan kue Hj. Ibai di Martapura. Adapun permasalahan tersebut sebagai berikut :

1. Pada bahan baku roti dan kue terkadang terjadi keterlambatan dalam tersedianya bahan baku, karena stock yang kurang pada distributor langganan. Sehingga tidak memerlukan waktu untuk mencari distributor lain yang mempunyai bahan baku yang dicari dan mempunyai harga yang tidak jauh perbedaannya dengan distributor langganannya. Solusinya adalah pemilik usaha harus membeli bahan baku dan bahan penolong secara berlebih untuk perbulannya, agar memiliki stock cadangan pada bahan baku dan bahan penolong sehingga tidak memerlukan waktu untuk mencari distributor lain yang memiliki bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan dan memiliki harga tidak terlalu mahal.
2. Pada usaha Hj.Ibai untuk pencatatan atau pembukuan hasil produksi yang benar terkadang diabaikan oleh pengusaha sehingga ketika melakukan perbandingan penjualan setiap bulannya mengalami kesulitan dalam menganalisis perkembangan usahanya. Solusinya adalah pengusaha seharusnya melakukan pencatatan atau pembukuan hasil produksi dengan benar dan konsisten setiap bulannya agar tidak mengalami kesulitan dalam menganalisis perkembangan usahanya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha roti dan kue Hj. Ibai, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Biaya total yang dikeluarkan selama 1 Bulan adalah sebesar Rp 24.996.682,5. Penerimaan yang diperoleh pada 1 Bulan adalah sebesar Rp 72.479.000. Keuntungan yang di peroleh pada bulan 1 Bulan adalah sebesar Rp 47.482.317,5. Titik impas (Break Even Point) pada usaha roti dan kue Hj.Ibai adalah 1.743 unit. Titik impas dalam satuan rupiah adalah sebesar Rp 58.382.112,30.
2. Permasalahan yang dihadapi untuk usaha roti dan kue Hj. Ibai adalah keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dan bahan penolong oleh distributor selain itu juga terdapat permasalahan yaitu pengusaha belum melakukan pencatatan dan pembukuan usaha dengan benar. Solusinya untuk masalah pertama yaitu pemilik usaha harus membeli bahan baku dan bahan penolong secara berlebih untuk perbulannya, agar memiliki stock cadangan pada bahan baku dan bahan penolong sehingga tidak memerlukan waktu untuk mencari distributor lain, kemudian untuk solusi permasalahan kedua yaitu pengusaha seharusnya melakukan pencatatan atau pembukuan hasil produksi dengan benar dan konsisten setiap bulannya agar tidak mengalami kesulitan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, usaha roti dan kue Hj. Ibai mendapatkan keuntungan yang lumayan untuk mengembangkan usahanya dan usaha roti dan kue Hj. Ibai tidak memerlukan biaya yang cukup besar. Agar usaha ini tetap bertahan untuk di masa yang akan datang, di harapkan dapat mempertahankan kualitas produknya agar dapat terus menjaga kepercayaan konsumennya dan memenuhi keinginan konsumen yang beragam, maka menyarankan agar memproduksi roti dan bolu dengan menambah varian rasa lagi. Pada permasalahan pemasaran di daerah Martapura – Banjarbaru menyarankan agar di perluas lagi sehingga permintaan pasar yang cukup menjanjikan dan lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Gumbira dan A. Harizt, 2001. Manajemen Agribisnis. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta: 18-19

Hubeis, 2009. Kajian pengelolaan usaha kecil menengah dari segi kelayakan pemasaran dan keuangan (studi kasus UKM Bogor). IPB. Bogor: 1

Handayani. 2003. Manajemen strategi. Edisi 2. Yogyakarta: 40

Kasim, S. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. UNLAM. Banjarbaru : 13-45

Supriyono. 1987. Akuntansi Manajemen I: Konsep Dasar Akuntansi Manajemen dan Proses Perencanaan. Yogyakarta : 33

Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152