ANALISIS USAHA PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG IKHWAN CAP BINTANG DI DESA SIDOREJO KECAMATAN TAMBAN KABUPATEN BARITO KUALA

The Business Analysis of Cassava Chips Processing "Ikhwan Cap Bintang" in Desa Sidorejo Kecamatan Tamban, Kabupaten Barito Kuala

Nisa[1,*], Usamah Hanafie[2], Yudi Ferrianta[3]
Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian - Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimatan Selatan

*Corresponding author : Saidnisa10@gmail.com

ABSTRAK

Dilihat dari banyaknya persaingan usaha produk pangan yang terjadi dipasar saat ini dalam setiap usaha yang dikerjakan perlu adanya analisis usaha guna untuk mengetahui apakah usaha yang dikerjakan menguntungkan dan apakah layak untuk diusahakan. Selama ini usaha pengolahan Keripik Singkong Ikhwan Cap Bintang tidak pernah mengerjakan analisis usaha baik dari segi biaya, penerimaan maupun keuntungan. Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk mengetahui proses dari kegiatan usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang, untuk mengetahui besarnya biaya yang digunakan, penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha, titik impas serta permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder, penelitian ini merupakan studi kasus. Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha keripik singkong Ikhwan Cap Bintang selama 1 bulan produksi pada bulan Mei 2017 sebesar Rp. 16.914.905,- dengan total penerimaan sebesar Rp. 22.400.000,- dengan keuntungan sebesar Rp. 5.485.094,-. Kelayakan usaha/ RCR usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang pada bulan Mei 2017 memiliki nilai yaitu sebesar 1,32 ini berarti usaha ini dapat dikatakan layak untuk diusahakan. Titik impas (*Break Even Point*) pada usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang untuk kemasan besar sebesar 1.422 bungkus dan untuk kemasan kecil sebesar 6.487 serta jumlah penjualan untuk kemasan besar sebesar Rp. 5.686.459,- dan untuk kemasan kecil sebesar Rp. 6.487.369,-. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini yaitu dilihat dari segi permodalan, produksi, persediaan bahan baku dan pemasaran.

Kata kunci : Studi kasus, Keripik singkong, Analisis usaha

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha di bidang pertanian di Indonesia bervariasi dalam corak dan ragam. Dari segi skala usaha, ada yang 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 usahatani-usahatani dengan luas lahan di bawah 25 hektar dan berbagai industri skala rumah tangga). Namun, apabila dikaji dari jumlah usahanya, maka usaha berskala kecil adalah yang paling banyak. Diperkirakan jumlahnya mencapai 90% dari seluruh usaha agribisnis di Indonesia. (Gumbira, 2001).

Banyaknya industri di suatu wilayah merupakan suatu potensi yang dapat digunakan sebagai sarana peningkatan perekonomian daerah. Industri merupakan sektor yang memiliki banyak kaitan dengan sektor lain. Pemanfaatan sumber daya alam dan pemanfaatan tenaga kerja yang dilakukan oleh sektor ini mampu mengatasi masalah pengangguran dan pemanfaatan sumber daya alam (Fafurida & Nihayah, 2012).

Tinjauan Pustaka

Tanaman ubi kayu (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu tanaman palawija yang dapat digunakan untuk makanan pengganti atau sebagai tambahan makanan pokok, disamping kegunaan lainya seperti pakan ternak dan bahan baku industri. Tanaman ini dikomsumsi sebagai makanan pokok lebih kira–kira 400 juta orang di daerah tropik yang lembab di Afrika, Asia dan Amerika. Sekitar 65% singkong (umbi basah) digunakan untuk pangan manusia sebagai makanan utama seperti bahan makanan pengganti beras dan makanan selingan sehari–hari (Agustiar, 2012).

Teknologi singkong yang digunakan manusia sebagian besar masih merupakan warisan atau sedikit mengalami modifikasi dari cara-cara yang telah dipraktekkan manusia di zaman purba. Ubi kayu dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, ubi kayu harus diolah dulu menjadi bentuk lain yang lebih awet, seperti gaplek, tapioka (tepung singkong), tapai, peuyeum, keripik singkong, dan lain-lain (Koswara, 2009).

Biaya dalam pengertian produksi ialah semua "beban" yang harus ditanggung oleh produsen untuk menghasilkan suatu produksi. Biaya produksi diketahui semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksikan perusahaan tersebut (Rufaidah, 2015).

Biaya tetap diketahui biaya yang tetap harus dikeluarkan walaupun perusahaan tidak berproduksi. Biaya tetap merupakan biaya setiap unit waktu untuk pembelian input tetap (Rufaidah, 2015).

Biaya variabel diketahui biaya yang dikeluarkan apabila berproduksi dan besar kecilnya tergantung pada banyak sedikitnya barang yang diproduksi. Semakin banyak barang yang diproduksi biaya variabel nya semakin besar, begitu juga sebaliknya (Rufaidah, 2015).

Biaya total (*total cost*) diketahui keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*) (Kasim, 2004).

Penerimaan diketahui perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Untuk memperoleh keuntungan, produsen selalu membandingkan biaya produksi dengan penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan outputnya (Maulidah, 2012).

Keuntungan (laba) diketahui tujuan utama suatu pengusaha dalam menjalankan usahanya. Proses produksi dilaksanakan seefisien mungkin dengan tujuan untuk meningkatkan keuntungan (Rufaidah, 2015).

Suatu usaha yang telah berjalan, tidak tertutup kemungkinan untuk dilakukannya evaluasi ulang semacam "studi kelayakan", namun lebih tepat di istilahkan dengan review bisnis dan tindak lanjut perbaikannya, untuk memastikan bahwa usaha yang ditekuni telah berada pada jalur yang benar dari sisi kelayakan suatu bisnis yang menguntungkan (Harsono, 2014).

BEP atau "*Break Even Point*" diketahui analisis yang digunakan untuk menentukan seberapa jumlah produk atau layanan yang harus di deliver oleh pengusaha dan diterima oleh pelanggan untuk mengembalikan biaya atau modal yang telah kita keluarkan, atau dalam arti keseharian dikenal dengan istilah titik impas (Harsono, 2014).

Dengan melihat prospek dari usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang dan juga melihat permintaan pasar terhadap produksi keripik singkong tersebut maka perlu adanya suatu penanganan yang tepat agar kedepannya usaha keripik singkong dapat berkembang dan mampu bersaing dengan usaha sejenis. Maka perlu dilakukannya analisis mengenai usaha industri pengolahan keripik singkong tersebut. Selama ini usaha pengolahan Keripik Singkong Ikhwan Cap Bintang tidak pernah melakukan analisis usaha baik dalam aspek biaya yang dikeluarkan, maupun penerimaan dan keuntungan yang didapatkan. Padahal dengan banyaknya persaingan usaha produk pangan yang terjadi dipasar saat ini, maka dalam setiap usaha yang dilakukan perlu adanya suatu analisis usaha guna untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan atau dijalankan menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Melihat dari latar belakang maka tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk melihat dan mengetahui keadaan umum dari kegiatan usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang, untuk mengetahui besarnya biaya yang digunakan, penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha, titik impas yang didapatkan serta permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang. Adapun manfaat dari penelitian ini

bagi penulis dapat menerapkan ilmu dan pengetahuan yang didapatkan pada saat kuliah kelapangan sebagai aplikasinya, sebagai bahan informasi dan pengetahuan bagi pemilik usaha dan seseorang yang ingin memulai usaha keripik singkong dalam mengelola usahanya, sebagai referensi bagi peneliti yang ingin mengkaji masalah yang sama namun pada aspek yang berbeda di masa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Sidorejo Kecamatan Tamban Kabupaten Barito Kuala. Waktu yang diperlukan untuk penelitian ini diawali dari bulan April 2017 sampai dengan bulan September 2017.

Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dan dipakai pada penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Penelitian ini ialah penelitian studi kasus terhadap Usaha Keripik Singkong Ikhwan Cap Bintang di Desa Sidorejo Kecamatan Tamban Kabupaten Barito Kuala. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha keripik singkong ikhwan cap bintang dengan menggunakan kuisioner dan dilakukan pengamatan secara langsung pada proses produksi. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas atau instansi yang berhubungan dengan penelitian ini serta pustaka yang berkaitan dengan penelitian ini.

Analisis Data

Untuk dapat mengetahui kegiatan usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang maka dikerjakan dengan metode deskriptif ialah dengan mewawancarai pemilik usaha serta dikerjakan pengamatan secara langsung di tempat produksi keripik singkong dan turut serta dalam proses produksi. Untuk perhitungan besarnya biaya yang dikeluarkan, penerimaan serta keuntungan yang telah diperoleh dari usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang maka mengunakan rumus sebagai berikut:

Biaya Total : TC = FC + VC

Dimana :

TC = Biaya Total / *Total Cost* usaha keripik singkong (Rp)

FC = Biaya Tetap/*Fixed Cost* usaha keripik singkong (Rp)

VC = Biaya Variabel /*Variable Cost* usaha keripik singkong (Rp)

Pada barang modal yang dipakai dan tidak habis dalam satu kali proses produksi, maka harus dilakukan perhitungan pada besarnya penyusutan. Besarnya penyusutan pada setiap kali proses produksi hanya lah taksiran saja, karena tidaklah mungkin bisa menetapkannya secara akurat. sehingga untuk menghitung biaya penyusutan digunakan lah metode garis lurus untuk menentukan besarnya penyusutan, maka didapatkan dengan rumus :

$$D = \frac{Na - Ns}{Up}$$

Dimana :

D = Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap usaha keripik singkong (Rp/bulan)

Na = Nilai awal barang modal tetap usaha keripik singkong (Rp)

Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap usaha keripik singkong (Rp)

Up = Nilai ekonomi dari barang modal tetap usaha keripik singkong (bulan)

Penerimaan : $TR = Y\ P_X$

Dimana :

TR = Penerimaan Total / *Total Revenue* usaha keripik singkong (Rp)

Y = Jumlah keripik singkong (bungkus)

P_x = Harga keripik singkong (Rp/bungkus)

Keuntungan : $\Pi = TR - TC$

Dimana :

Π = Keuntungan / laba usaha keripik singkong (Rp)

TR = Biaya Penerimaan / *Total Revenue* usaha keripik singkong (Rp)

TC = Biaya Total / *Total Cost* usaha keripik singkong (Rp)

Kelayakan Usaha :

$$RCR = \frac{Total\ Revenue\ (Rp)}{Total\ Cost\ (Rp)}$$

Dimana:

RCR = Kelayakan Usaha/ *Revenue Cost Ratio* usaha keripik singkong

TR = Penerimaan Total/ *Total Revenue* usaha keripik singkong (Rp)

TC = Biaya Total/ *Total* usaha keripik singkong *Cost* (Rp)

Dengan kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut:

RCR > 1 maka usaha keripik singkong tersebut menguntungkan

RCR < 1 maka usaha keripik singkong tersebut tidak menguntungkan

RCR = 1 maka usaha keripik singkong tersebut tidak untung dan tidak rugi.

Titik Impas dalam satuan unit/bungkus :

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{FC}}{\text{P-VC/bungkus}}$$

Dimana :

BEP(Q) = *Break Event Point* usaha keripik singkong(bungkus)

P = Harga Jual per bungkus keripik singkong (Rp)

VC = Biaya Variabel / *Variabel Cost* usaha keripik singkong (Rp/bungkus)

FC = Biaya Tetap / *Fixed Cost* usaha keripik singkong (Rp)

Titik Impas dalam satuan rupiah :

$$BEP\ (Rp) = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}}$$

Dimana :

BEP = *Break Even Point* usaha keripik singkong (Rp)

S = Volume penjualan keripik singkong (Rp)

VC = Biaya variabel / *Variabel Cost* usaha keripik singkong(Rp)

FC = Biaya Tetap / *Fixed Cost* usaha keripik singkong (Rp)

Untuk mengetahui permasalahan apa saja yang diterima oleh usaha keripik singkong ikhwan cap bintang maka dilakukan analisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan pada usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang adalah jenis ubi kayu tahunan. Ubi kayu/Singkong biasanya dibeli dari Pedagang tengkulak langganan dan singkong yang dibeli langsung diantar ke tempat produksi dan langsung dibayar pada saat itu juga. Bahan baku tidak tahan lama sehingga pembelian bahan baku singkong dilakukan setiap 2 kali dalam 4 kali produksi. Pada saat penelitian harga per-kilogram singkong sebesar Rp. 2.500,- .

Bahan Penolong

Bahan penolong yang digunakan untuk proses pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini terdiri dari minyak goreng, garam, bumbu balado, air dan lilin. Pembelian bahan penolong dilakukan satu bulan sekali kecuali pembelian air yang dilakukan setengah bulan sekali.

Bahan Bakar dan Listrik

Bahan bakar yang digunakan untuk proses produksi keripik singkong ikhwan cap bintang ini adalah kayu bakar, minyak tanah dan bensin. Bahan bakar bensin digunakan untuk mesin genset, Mesin genset hanya dipakai pada saat listrik padam. Sedangkan untuk pemakaian listrik selama 6 jam produksi selama 1 bulan berproduksi dengan total biaya sebesar Rp. 3.892,-.

Bahan Kemasan dan Logo

Bahan kemasan yang digunakan untuk membungkus keripik singkong ikhwan cap bintang adalah kantong plastik berwarna putih bening. Bahan kemasan yang dibeli berbentuk pack dengan harga Rp 10.000,-/pack untuk kemasan ukuran besar dan harga Rp. 8.000,-/pack untuk kemasan ukuran kecil. Logo kemasan merupakan merek yang digunakan sebagai identitas dari usaha keripik singkong ikhwan cap bintang, logo berbentuk lembaran kertas HVS yang memuat nama produk, gambar bintang sebagai ciri khas produk, komposisi serta alamat produksi. Logo kemasan berukuran 5x7 cm dimana dalam 1 lembar kertas dapat mencetak 21 logo.

Transportasi

Alat transportasi yang digunakan pada usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang adalah satu buah sepeda motor yang dipakai untuk membeli bahan penolong dan juga digunakan untuk memasarkan keripik singkong. bahan bakar yang digunakan untuk sepeda motor adalah bensin yang dibeli dengan harga Rp. 7.500,-/liter.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga yaitu bapak Mahyuni dan isteri dan Tenaga kerja luar keluarga yaitu pekerja yang berada didaerah sekitar tempat produksi. Jumlah tenaga kerja luar keluarga dalam usaha pengolahan pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang untuk saat ini berjumlah 6 orang, dan hampir didominasi oleh tenaga kerja laki-laki. Yang terdiri atas 1 orang sebagai pengupas singkong (tenaga kerja laki-laki), 1 orang sebagai pemotong singkong (tenaga kerja laki-laki), 2 orang sebagai penggoreng keripik singkong (tenaga kerja laki-laki) dan 2 orang sebagai pengemasan (tenaga kerja perempuan).

Konsumsi Tenaga Kerja

Konsumsi tenaga kerja untuk proses produksi keripik singkong ikhwan cap bintang

terdiri dari minuman dan kue. selama satu kali produksi biaya konsumsi tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 10.000,-.

Kegiatan Produksi

Adapun kegiatan proses produksi yang dilakukan pada usaha keripik singkong ikhwan cap bintang sebagai berikut :

1. Pembelian dan persediaan bahan baku. Bahan baku singkong/ ubi kayu biasanya dibeli dari seorang pedagang tengkulak singkong/ ubi kayu langganan bapak Mahyuni. Pembelian dilakukan sebanyak 2 kali dalam seminggu dan diantarkan langsung ketempat produksi keripik singkong oleh pedagang tengkulak singkong/ ubi kayu tersebut. 1 kali pembelian bahan baku dipakai untuk 2 kali produksi.
2. Pengupasan. Pengupasan dilakukan proses pemisahan antara daging singkong dengan kulit singkong sehingga dapat dilakukan pemotongan untuk tahap selanjutnya.
3. Pencucian. Proses pencucian dilakukan setelah singkong dikupas, proses pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada daging singkong bekas pengupasan kulit. Pencucian dilakukan dua kali yang pertama singkong dicuci dengan air sungai dan kemudian dicuci dengan air bersih.
4. Penirisan. Proses penirisan dilakukan bertujuan agar singkong yang telah dicuci dengan air tidak licin dan tidak kotor pada saat dipotong.
5. Pemotongan. Pemotongan dilakukan dengan menggunakan alat potong khusus sehingga mendapatkan keripik dengan ketebalan yang sama. Cara pemotongan adalah dengan meletakan singkong secara melintang diatas alat pemotong dan didorong dengan tangan sambil ditekan sehingga singkong mengenai pisau potong, dilakukan berulang kali sampai singkong/ ubi kayu habis terpotong.
6. Penguraian. Proses penguraian singkong dilakukan diatas nyiru, diuraikan satu persatu irisan singkong. Dilakukan agar singkong yang telah di iris-iris tidak menyatu atau menumpuk sehingga mudah untuk digoreng.
7. Penggorengan. Penggorengan singkong biasanya memerlukan waktu kurang lebih 5 menit, menggunakan tungku api. Pada saat menggoreng diberikan bumbu air garam pada saat ingin memasukan singkong ke dalam penggorengan. Selama penggorengan harus dilakukan penjagaan dan beberapa kali pengadukan agar kematangan nya merata dan kualitas keripik singkong yang didapatkan lebih baik.
8. Pemberian bumbu. Proses pemberian bumbu dengan cara menaburkan bumbu balado ke dalam keripik singkong yang berada didalam baskom, keripik singkong yang diberi bumbu kemudian diratakan dengan mengaduk-aduk keripik singkong ataupun menggoyang-goyangkan baskom sampai bumbu balado menempel merata pada keripik singkong.
9. Pengemasan. Pengemasan dilakukan secara manual dan sederhana yaitu dengan memasukkan keripik singkong kedalam kantong plastik putih bening berukuran besar ataupun berukuran kecil kemudian juga diselipkan logo produk kedalam kemasan dan setelah itu kantong plastik direkatkan dengan menggunakan lilin api.

Komponen Biaya

Biaya Tetap

Tabel 1. Jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang selama 1 bulan

Komponen Biaya	Biaya Total (Rp)
Biaya Penyusutan bangunan	66.666
Biaya Penyusutan Peralatan	66.592
Biaya Penyusutan Perlengkapan	107.498
Pajak Bumi Bangunan (PBB)	1.666
Tenaga Kerja Dalam Keluarga	1.600.000
	1.842.413

Sumber : Pengolahan data primer (2017)

Biaya Variabel

Tabel 2. Jumlah biaya variabel pada usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang selama 1 bulan

Komponen Biaya	Biaya Total (Rp)
Bahan Baku	4.000.000
Bahan Penolong	4.148.000
Logo dan Kemasan	942.600
Bahan Bakar dan Listrik	1.246.892

Transportasi	255.000
Gaji Tenaga Kerja Luar Keluarga	4.320.000
Konsumsi Tenaga Kerja	160.000
	15.072.492

Sumber : Pengolahan data primer (2017)

Biaya Total

Biaya total didapatkan dari hasil penjumlahan biaya tetap keripik singkong dan biaya variabel keripik singkong. Dalam usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang biaya tetapnya sebanyak Rp. 1.842.413,- sedangkan biaya variabelnya sebanyak Rp. 15.152.492,-. Maka biaya totalnya dapat dihitungkan sebesar :

TC = FC + VC
= Rp. 1.842.413,- + Rp. 15.072.492,-
= Rp. 16.914.905,-

Penerimaan

Penerimaan didapatkan dari hasil perkalian antara produksi keripik singkong ikhwan cap bintang yang dijual dengan harga jual produk keripik singkong ikhwan cap bintang. Keripik singkong yang dijual ada dua macam kemasan ukuran. Kemasan ukuran besar menghasilkan 3200 bungkus keripik singkong dengan harga Rp. 4000,- dan kemasan ukuran kecil menghasilkan 9600 bungkus keripik singkong dengan harga Rp. 1000,-. maka penerimaan keripik singkong dapat diperhitungkan ialah:

TR = Y x Py
= (4.000×3.200)+(1000×9600)
= Rp.12.800.000,- + Rp.9.600.000,-
= Rp.22.400.000,-/ Bulan.

Keuntungan

Keuntungan atau laba/profit didapatkan dari selisih antara penerimaan total yang diperoleh dari usaha keripik singkong ikhwan cap bintang dengan biaya total yang dibayarkan untuk kegiatan produksi keripik singkong ikhwan cap bintang. Selama 1 bulan berproduksi hasil dari usaha keripik singkong didapatkan penerimaan sebanyak Rp. 22.400.000,-. Dengan total biaya tetap yang dibayarkan sebanyak Rp. 1.842.413,-. Sedangkan biaya variable dibayarkan sebesar Rp. 15.072.492,-. Sehingga Keuntungan keripik singkong dapat dihitung adalah sebesar :

π = TR – TC
= Rp. 22.400.000,- – (Rp. 1.842.413,- + Rp. 15.152.492,-)
= Rp. 22.400.000,- – Rp. 16.914.905,-
= Rp. 5.485.094,-

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha didapatkan dengan menggunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR), yang diketahui hasil dari perbandingan antara jumlah penerimaan keripik singkong ikhwan cap bintang (*Revenue*) dengan biaya total keripik singkong ikhwan cap bintang (*Total Cost*).

Untuk melihat perhitungan RCR dapat dipakai rumus sebagai berikut :

$$RCR = \frac{\text{Penerimaan Total}}{\text{Biaya Total}}$$
$$= \frac{22.400.000}{16.914.905}$$
$$= 1{,}32$$

Setiap Rp. 1,00 biaya yang perlu dibayarkan untuk usaha pengolahan keripik singkong maka akan mendapatkan penerimaan sebanyak Rp. 1,32. diketahui RCR > 1 maka didapatkan kesimpulan bahwa usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini layak untuk diusahakan dan diteruskan usahanya.

Titik Impas (*Break even Point*)

Tabel 3. Titik impas usaha pada pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang selama 1 bulan.

Ukuran kemasan keripik singkong	BEP (Q)	BEP (Rp)
Ukuran kemasan besar	1.422	5.686.459
Ukuran kemasan kecil	6.487	6.487.369

Sumber : Pengolahan data primer (2017)

Titik impas (*Break Even Point*) yang didapatkan pada usaha keripik singkong ikhwan cap bintang ini untuk kemasan besar tercapai pada produksi ke 7 dengan produksi minimal sebesar 1.422 serta jumlah penjualan sebesar Rp. 5.686.459,- dan untuk kemasan kecil tercapai pada produksi ke 10 dengan produksi minimal sebesar 6.487 serta jumlah penjualan sebesar Rp. 6.487.369,-

Permasalahan usaha

Permasalahan usaha yang dihadapi oleh usaha pengolahan keripik singkong Ikhwan Cap Bintang ini ialah :

Modal

Terbatasnya modal yang dipunyai oleh pemilik usaha hingga membuat produksi yang

dikerjakan juga hanya sebatas modal yang dipunyai oleh pemilik usaha. Pemilik usaha tidak mendapatkan bantuan modal dari pemerintah dan juga tidak mempunyai mitra usaha yang menolong dalam hal meminjamkan modal usaha keripik singkong ikhwan cap bintang ini hingga usaha ini belum bisa berkembang dengan maksimal.

Produksi

Ketika terjadi proses produksi, ada saja permasalahan yang dihadapi antara lain pemadaman listrik yang membuat kipas angin blower tidak beroperasi untuk menjaga api agar tetap menyala sehingga akan mengganggu proses produksi selain itu juga pada saat produksi ada sisa potongan-potongan keripik singkong yang hancur yang tidak bisa dijual lagi maka keripik singkong tersebut akan dijadikan konsumsi sendiri, dikonsumsi ataupun diberikan kepada para pekerja ataupun diberikan kepada tetangga. Selain itu permasalahan yang lainnya tenaga kerja yang dipakai kurang terampil hingga mempengaruhi proses produksi serta tidak ada pembinaan dan juga pelatihan dari pemerintah dalam pengelolaan usaha serta pengolahan keripik singkong.

Bahan Baku

Ketika terjadi musim kemarau maka bahan baku singkong/ ubi kayu susah/ sulit untuk diperoleh dan juga kualitas bahan baku tidak bagus serta harga singkong yang dijual juga lebih mahal sehingga membuat biaya produksi meningkat, untuk mengatasi masalah ini maka pemilik usaha membeli singkong dari beberapa pedagang tengkulak dan untuk menjaga harga penjualan keripik singkong tetap sama maka berat per kemasan akan dikurangi dari berat normal.

Pemasaran

Masalah pada pemasaran ialah tidak adanya jaringan kemitraan yang dipunyai oleh industri pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang. Maka dalam memasarkan produk nya usaha keripik singkong ikhwan cap bintang hanya memasarkan melalui mulut kemulut serta hanya menggunakan para tengkulak untuk memasarkannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Sesuai hasil penelitian pada usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini maka diperoleh kesimpulan :

1. Bahan baku yang dipakai ialah ubi kayu tahunan sedangkan bahan penolong yang dipakai ialah minyak goreng, garam, bumbu balado serta air.
2. Biaya total yang dibayarkan oleh usaha keripik singkong ikhwan cap bintang pada bulan Mei 2017 Rp. 17.012.989,- dengan total penerimaan sebanyak Rp 22.400.000,- dengan keuntungan sebanyak Rp. 5.387.011,-
3. Kelayakan usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini dalam bulan Mei 2017 mempunyai nilai sebanyak 1,31. Titik impas (*Break Even Point*) pada usaha ini untuk kemasan besar terpenuhi pada produksi ke 7 dengan produksi minimal sebanyak 1.415 serta jumlah penjualan sebanyak Rp. 5.647.061,- dan untuk kemasan kecil terpenuhi pada produksi ke 10 dengan produksi minimal sebanyak 6.525 serta jumlah penjualan sebanyak Rp. 6.525.869,-
4. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini dilihat dari segi permodalan, produksi, persediaan bahan baku dan pemasaran

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang ini menguntungkan. Perlu adanya penanganan dari pemerintah ataupun dinas terkait untuk memberikan bantuan modal dan peralatan, memberikan pelatihan kepada pelaku usaha terhadap pengelolaan usaha khususnya pada proses produksi dan pengelolaan pembiayaan usaha agar kedepannya dapat berkembang lagi. Selain itu, pemerintah juga perlu menghubungkan antara pelaku usaha dengan jaringan kemitraan sehingga mempermudah pelaku usaha dalam memasarkan produk maupun untuk mendapatkan modal tambahan.

DAFTAR PUSTAKA

Agustiar. 2012. Analisis Produksi Optimum Pada Industri Keripik Singkong (Studi Kasus Pada Industri Keripik Singkong Rajawali Di Desa Rundeng Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat).

Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. Vol. 16 No.3 ISSN 0853 – 4217. hlm 209 – 217.

Fafurida & Dyah Maya Nihayah. 2012. Pengembangan Unit Usaha Industri Kecil Melalui Metode Pemetaan dan Need Assessment. *Jejak*, Volume 5, Nomor 1 hlm 1-14.

Gumbira, E & Sa'id A. Harizt Intan. 2002. *Manajemen Agribisnis*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Harsono, Budi. 2014. Tiap Orang Bisa Menjadi Pengusaha Sukses Dan Kelas Dunia Melalui UMKM. Penerbit PT Elex Media Komputindo Kompas Gramedia. Jakarta.

Kasim, A Syarifuddin. 2004. Petunjuk Praktis menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek).* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Maulidah, Silvana. 2012. Pengantar Manajemen Agribisnis. UB Press. Malang.

Rufaidah, Erlina. 2015. Ilmu Ekonomi. Graha Ilmu.Yogyakarta.