



ANALISIS USAHA PENGOLAHAN JAMU MBAHTI DI BALANGAN

Analysis of Mbahti's Herbal Drink Processing Business in Balangan District

Normasari *, Rifiana dan Muhammad Fauzi

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci

Manajemen; Pengolahan; Jamu; Mbahti

Korespondensi

Corresponding author

E-mail:

normasarialafif18@gmail.com

Diterima: 17 Januari 2021,

Disetujui: 07 Februari 2021,

Diterbitkan on-line : 01 Maret 2021)

Jamu tradisional ialah salah satu obat herbal yang dibuat oleh masyarakat secara tradisional. Tujuan penelitian mengetahui proses pembuatan jamu dan menghitung biaya serta keuntungan usaha pembuatan jamu. Penelitian ini menggunakan metode studi sensus yaitu industri pengolahan Jamu Mbahti. Analisis dilakukan dengan deskriptif, besar biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pembuatan Jamu Mbahti. Berdasarkan hasil penelitian, cara pembuatan jamu Mbahti masih menggunakan peralatan yang masih sederhana. Besar total rata-rata usaha jamu tradisional Mbahti adalah sebesar Rp2.001.847,93. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp6.810.000/bulan sehingga pendapatan yang diperoleh penjual jamu tradisional sebesar Rp4.808.152,07/bulan.

PENDAHULUAN

Jamu tradisional ialah jenis herbal yang belum melalui proses uji kelayakan, hanya berdasarkan pengalaman masyarakat. Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia (Suhartini, 2015:170).

Bagi masyarakat Indonesia, jamu adalah resep turun temurun dari leluhurnya agar dapat dipertahankan dan dikembangkan. Bahan-bahan jamu sendiri diambil dari tumbuh-tumbuhan alami. Sampai sekarang nenek moyang Indonesia terkenal terampil dalam meracik jamu dan obat-obatan tradisional, yang diracik sebagai ramuan untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit, racikan yang dibuat dari bahan-bahan alami tersebut diwariskan secara turun-temurun hingga sekarang (Munawaroh, 2013:77).

Jamu tradisional sudah banyak di Kalimantan Selatan, masyarakat setempat memanfaatkan rempah-rempah untuk dijadikan jamu. Usaha jamu

ini sudah berjalan selama 3 tahun secara komersial dan diusahakan selama 40 tahun namun awalnya hanya dijual ke kerabat dekat saja. Jenis jamu yang diusahakan oleh Jamu Mbahti seperti jamu kunyit asam, jamu beras kencur, dan jamu temulawak. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jamu tradisional seperti: kencur, kunyit, jahe, asam jawa, gula merah, dan gula putih. Berdasarkan pengamatan, jamu tersebut menggunakan botol dengan berbagai ukuran dan harga untuk per gelasnyanya sangat bervariasi.

Berdasarkan survei pendahuluan, penjual jamu tradisional mbahti diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi adalah masalah permodalan. Dimana para penjual jamu tradisional memakai modal sendiri dan terkadang kurangnya hasil penjualan mengakibatkan modal untuk membeli bahan pembuatan jamu mengalami kesulitan. Dan mereka tidak membuat sendiri jamu tersebut, tetapi mereka menggunakan jasa penggilingan jamu kepada orang lain. Dan dimana jamu yang tidak habis

terjual dapat dijual kembali pada esok harinya dan jamu tersebut bisa bertahan sampai dua hari, lebih dari dua hari maka jamu tersebut akan dibuang atau tidak diolah kembali karna dapat mengurangi cita rasa.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan penelitian yaitu (1) mengetahui proses pembuatan jamu; dan (2) menghitung biaya dan keuntungan usaha pembuatan jamu.

Kegunaan hasil penelitian yaitu (1) bagi pemerintah sebagai dasar pelaksanaan program pengembangan dan pembinaan industri kecil, khususnya di bidang industri pengolahan hasil pertanian; (2) bagi perusahaan pengolahan jamu perkembangan perusahaannya; dan (3) bagi rekan-rekan mahasiswa lainnya penelitian ini diharapkan sebagai dasar pemikiran dan bahan acuan untuk mengadakan penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada usaha pengolahan Jamu Mbahti yang berlokasi di Kelurahan Paringin Kota Kecamatan Paringin Kabupaten Balangan. Penelitian dimulai dari bulan Agustus-Januari 2021.

Analisis Data

Tujuan pertama mengetahui proses pembuatan jamu dianalisis menggunakan secara deskriptif. Analisis deskriptif ini menggambarkan tahapan proses pembuatan jamu dari proses pemotongan rempah-rempah sampai jamu dikemas.

Tujuan kedua menghitung besar biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pembuatan jamu. Perhitungan ini menggunakan rumus (Kasim, 2004:154):

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

dimana : TC biaya total usaha pengolahan jamu (Rp)

TFC Total biaya tetap usaha pengolahan jamu (Rp)

TVC total biaya variabel usaha pengolahan jamu (Rp)

Untuk menghitung penyusutan:

$$D = \frac{A-R}{n} \quad (2)$$

dimana : D biaya penyusutan (Rp)

A biaya atau harga perolehan (Rp)

R nilai residu atau sisa aktiva (Rp)

n taksiran umur manfaat akibat aktiva tetap (tahun)

Menghitung besar penerimaan dengan rumus (Kasim, 2004:167):

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

dimana : TR penerimaan total (Rp)

Y output (hasil produksi)

Py harga output per unit (Rp)

Menghitung besar keuntungan dengan rumus (Kasim, 2004:185):

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

dimana : π keuntungan (Rp)

TR penerimaan total (Rp)

TC biaya total (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Jamu Mbahti

Proses pembuatan jamu pada usaha jamu Mbahti terdapat 6 varian jamu yaitu Kunyit Asam, Sirih Kunyit, Beras Kencur, Temulawak, Jahe Merah dan Pinang Muda dapat digambarkan sebagai berikut:

1. Kunyit asam, proses pembuatan: (a) kunyit dicuci sampai bersih, kemudian diparut dan diperas airnya; (b) air direbus dan campur dengan air kunyit, gula dan asam jawa; dan (c) jika sudah mendidih, kunyit asam tersebut diangkat dan didinginkan. Saring air kunyit asam ke dalam botol.
2. Sirih Kunyit, proses pembuatannya: (a) bersihkan sirih, kunyit dan jahe serta dikerok pakai sendok; (b) haluskan jahe dan kunyit menggunakan blender; (c) masukan semua bahan yg dihaluskan di panci berisi air, daun sirih yang disobek2, gula merah, asam jawa dan 1 sendok garam; (d) tunggu sampai mendidih. Saring ampasnya; dan (e) jamu siap dikemas.
3. Beras Kencur, cara pembuatannya: (a) beras dicuci, lalu direndam dalam air selama 1 jam, kemudian disisihkan; (b) asam jawa, gula merah, jahe dan gula pasir direbus, jika sudah mendidih diangkat dan ditunggu sampai

- dingin; (c) kencur dicuci, dikupas kulitnya dan dipotong-potong; (d) Beras yang direndam ditiriskan. Blender beras, kencur dan air gula yang direbus hingga halus; dan (e) saring jamu tersebut ke dalam botol.
4. Temulawak, cara pembuatannya: (a) temulawak dan kencur diiris dan sangrai di wajan; (b) haluskan temulawak dengan air 100 ml matang dan asam jawa jinten menggunakan blender; (c) rebus air, gula dan daun panan; dan (d) camur semua bahan higa rata dan disaring ke dalam botol.
 5. Jahe Merah, cara pembuatannya: (a) siapkan dan cuci bersih bahan-bahan yaitu jahe, kayu manis, serai dan gula jawa; (b) geprek serei agar aromanya harum; (c) jahe merah, serai dan kayu manis direbus dengan air sampai mendidih; dan (d) campur gula jawa pada bahan tadi dan disaring ke dalam botol.
 6. Pinang Merah, cara pembuatannya: (a) buah Pinang Kupas lalu ambil biji mudanya iris2, blender dengan Jahe dan air bersih; (b) masak semua bahan hingga mendidih dan wangi; dan (c) saring jamu ke dalam botol.

Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Jamu Tradisional

Biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang tetap dikeluarkan dan tidak dipengaruhi oleh jumlah jamu yang diproduksi. Berikut biaya tetap pembuatan jamu Mbahti.

Tabel 1. Biaya tetap

Jenis biaya	Total/bulan
Jerigen 2L	260,54
Panci	839,41
Blender	66.667,00
Kompor gas	3.466,39
Gelas	432,63
Sendok	23,34
Total biaya tetap	71.689,31

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Berdasarkan Tabel 1, biaya tetap yang dikeluarkan oleh penjual jamu tradisional Mbahti sebesar Rp.71.689,31. Biaya tetap yang dikeluarkan ini ialah biaya penyusutan peralatan yang dipergunakan dalam proses produksi pembuatan jamu Mbahti.

Biaya variabel. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dipengaruhi oleh jumlah jamu yang diproduksi. Berikut biaya variabel pembuatan jamu Mbahti.

Tabel 2. Biaya variabel

Jenis biaya	Total biaya/bulan
Bahan baku	1.633.255,17
Penggilingan beras	109.903,45
Bahan bakar	27.000,00
Transportasi	160.000,00
Total biaya variabel	1.930.158,62

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Berdasarkan Tabel 2, biaya variabel yang dikeluarkan oleh penjual jamu tradisional Mbahti Rp.1.930.158,62/bulan. Biaya variabel yang paling tinggi pada biaya bahan baku Rp 1.633.255,17/bulan, sedangkan paling rendah pada biaya bahan bakar Rp 27.000,00/bulan. Bahan baku yang digunakan yaitu beras, kencur, kunyit, temulawak, jahe, gula pasir, gula merah, asam jawa, jahe, merica, daun sirih, jeruk nipis dan telur. Biaya bahan bakar yang dimaksud ialah bahan bakar untuk proses pembuatan jamu menggunakan LPG 3kg.

Biaya transportasi yang dikeluarkan Rp.160.000,00/bulan. Berdasarkan survei di lapangan, penjual jamu memasarkan jamunya ke daerah baik luar kota maupun dalam kota. Biaya transportasi ini dikeluarkan setiap kali penjualan jamu. Penjualan jamu tradisional ini dilakukan dalam empat hari dalam seminggu.

Urutan dari biaya variabel selanjutnya adalah biaya penggilingan beras. Biaya penggilingan beras ini dilakukan setiap akan melakukan penjualan jamu. Dimana biaya yang harus dikeluarkan penjual jamu untuk menggilingkan berasnya adalah Rp.24.000/Kg beras. Total biaya penggilingan beras dalam satu bulan yang harus dikeluarkan oleh penjual jamu tradisional sebesar Rp.109.903,45.

Biaya total. Biaya total ialah jumlah biaya tetap dan biaya variabel. Berikut biaya total pembuatan jamu Mbahti.

Tabel 3. Biaya total

Jenis biaya	Total biaya/bulan
Total biaya tetap	71.689,31
Total biaya variabel	1.930.158,62
Total biaya variabel	2.001.847,93

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Berdasarkan Tabel 3, biaya total dikeluarkan oleh penjual jamu tradisional Mbahti Rp 2.001.847,93/bulan. Biaya yang paling tinggi

ialah biaya variabel sebesar 96%, sedangkan biaya tetap hanya 4% dari biaya total.

Penerimaan. Berdasarkan pengamatan di lapangan, penjual jamu tradisional menjual jamunya dengan dua kriteria. Pertama jamu tradisional yang terdiri dari campuran beras kencur, kunyit asam dan temulawak dan yang kedua jamu dengan campuran telur. Harga jamu berbeda-beda sesuai dengan permintaan konsumen.

Tabel 4 menunjukkan penerimaan yang diperoleh penjual jamu dalam sebulan sebesar Rp. 6.810.000. Varian Jamu yang paling diminati adalah varian Jahe Merah dengan jumlah produksi dalam sebulan 240 botol. Berdasarkan pengamatan di lapangan, jamu Mbahti dalam melakukan produksi dan pemasaran jamunya hanya dilakukan empat hari dalam seminggu yakni pada hari Senin, Rabu, Kamis dan Sabtu. Jadi, dalam sebulan mereka hanya melakukan enam belas kali dalam memproduksi dan memasarkan jamunya. Jamu Mbahti memproduksi jamunya dalam bentuk cair dan ditempatkan di dalam botol.

Tabel 4. Penerimaan total

	Uraian	Nilai
Kunyit Asem	Porduksi/botol	150
	Harga jamu/botol	6.000
	Penerimaan	900.000
Sirih Kunyit	Porduksi/botol	120
	Harga jamu/botol	6.000
	Penerimaan	720.000
Beras Kencur	Porduksi/botol	210
	Harga jamu/botol	6.000
	Penerimaan	1.260.000
Temulawak	Porduksi/botol	150
	Harga jamu/botol	6.000
	Penerimaan	900.000
Jahe Merah	Porduksi/botol	240
	Harga jamu/botol	7.000
	Penerimaan	1.680.000
Pinang Muda	Porduksi/botol	150
	Harga jamu/botol	9.000
	Penerimaan	1.350.000
Jumlah penerimaan		6.810.000

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Keuntungan. Keuntungan usaha jamu tradisional Mbahti ialah hasil kurang penerimaan dengan biaya total. Bahwa keuntungan yang diperoleh penjual jamu tradisional adalah sebesar Rp. 4.808.152,07 setiap bulan dengan total penerimaan sebesar Rp.

6.810.000 dan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.001.847,93.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Proses pembuatan jamu Mbahti masih tradisional dan masih menggunakan peralatan sederhana.
2. Biaya total rata-rata usaha jamu tradisional Mbahti adalah sebesar Rp2.001.847,93. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp6.810.000 per bulan sehingga pendapatan yang diperoleh penjual jamu tradisional sebesar Rp4.808.152,07 per bulan.

Saran

1. Pemerintah perlu mengeluarkan kebijakan untuk melindungi penjual jamu dari fluktuasi harga bahan baku jamu tradisional.
2. Penulis memberikan saran untuk penelitian lanjutan terkait dengan strategi pengembangan. Sebab, usaha jamu tradisional yang ada di daerah penelitian tidak mengalami perkembangan meskipun usaha ini telah dilakukan secara turun temurun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Mbahti selaku ketua pemilik usaha pembuatan jamu, yang membantu mulai dari awal penelitian sampai selesainya.

DAFTAR PUSTAKA

- Kasim, Syarifuddin. 2004. Ilmu Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.
- Munawaroh, Lia. 2013. Analisis SWOT Sebagai Dasar Penetapan Strategi Pemasaran Pada Perusahaan Jamu Cuk Sirih di Banjarmasin. *Jurnal Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia*. 1.(14).
- Suhartini. 2015. Perencanaan Strategi Pengembangan Usaha Produk Jamu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3. (4), hlmn 169-178.