Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN KUE RANGAI "MAHABBAH SALWIS" (Studi Kasus pada Usaha Kue Rangai Bapak Muhammad Darwis Nur)

Analysis Of The Rangai Cake Processing Business "Mahabbah Salwis" (Case Study On Mr. Muhammad Darwis Nur's Cake Business)

Inna Sisbi Laillasa [*], Umi Salawati dan Hairi Firmansyah

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

ABSTRAK

Kata Kunci
Analisis Usaha; kue kering; kelapa parut ; kelayakan usaha.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail : inna.sisbi.is@gmail.com

Diterima: xx November 2021,
Disetujui: 10 Desember 2021,
Diterbitkan on-line : 1 Maret 2022

Salah satu UKM Binaan Dinas Koperasi UMKM di Kecamatan Liang Anggang yaitu usaha Kue Tradisional atau Kue Rangai "Mahabbah Salwis". Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis", dimulai dari bulan Januari sampai Maret 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan usaha, besar biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" serta menganalisa kelayakan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis". Mahabbah Salwis adalah industri makanan kue kering (Kue Rangai) khas Kalimantan Selatan. Bahan baku yang digunakan kelapa dan tepung beras (beras menir). Kue rangai banyak dijumpai di sejumlah toko atau pusat oleh-oleh khas Kalimantan Selatan di seputaran Banjarmasin-Banjarbaru-Martapura. Berdasarkan hasil penelitian, biaya total selama 8 minggu pada usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" sebesar Rp 15.938.321. Penerimaan yang diperoleh selama 8 minggu sebesar Rp 28.140.000. Hal ini menunjukkan usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" mengalami keuntungan sebesar Rp 12.201.679 selama 8 minggu. Dengan kelayakan secara finansial diperoleh nilai RCR *(Revenue Cost Ratio)* sebesar 1,76 yang menunjukkan usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" layak diusahakan.

PENDAHULUAN

Industri Rumah Tangga atau *home industry* merupakan suatu peluang usaha yang mulai bermunculan dalam era sekarang karena semakin minimnya lapangan kerja yang tersedia (Hubeis, 2005:125). Industri Rumah Tangga dalam bidang makanan menjadi salah satu pilihan usaha yang menarik bagi masyarakat khususnya wirausahawan di Kota Banjarbaru.

Salah satu UKM Binaan Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah di bidang industri makanan yang terdapat di Kecamatan Liang Anggang yaitu Usaha Kue Tradisional atau Kue Rangai "Mahabbah Salwis". Industri ini terletak di Jalan Sukamara Komplek Sinar Lestari Blok B15 RT. 01/02 Kelurahan Landasan Ulin Utara. Industri berskala rumahan ini memproduksi Kue Rangai dengan target pasar wisatawan yang berkunjung ke Kalimantan Selatan dan

masyarakat Kalimantan Selatan. Pemasaran Kue Rangai "Mahabbah Salwis" umumnya di toko oleh-oleh khas Kalimantan Selatan dan pemesanan. Bahan dasar pembuatan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" berasal dari kelapa dan tepung beras yang asalnya adalah dari salah satu produk pertanian. Penelitian ini lebih fokus membahas usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwsi" karena selama ini usaha yang dijalankan tidak pernah melakukan analisi usaha baik dalam aspek biaya, penerimaan, dan keutungan.

Tujuan dan Kegunaan

Terdapat tiga tujuan dalam penelitian ini. Pertama, mengetahui keadaan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis". Kedua, menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis". Ketiga, menganalisa kelayakan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis".

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah pertama, bagi peneliti, sebagai sumber ilmu pengetahuan dan pengalaman. Kedua, bagi pemilik usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" meningkatkan pendapatan. Ketiga, sebagai evaluasi kelayakan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis".

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" milik Bapak Muhammad Darwis Nur karena produk ini masuk dalam produk unggulan di Kota Banjarbaru. Lokasi penelitian berada di Jalan Sukamara Komplek Sinar Lestari Blok B15 RT.01/02 Kelurahan Landasan Ulin Utara. Waktu penelitian ini dimulai dari bulan Januari sampai Maret 2018.

Analisis Data

Data yang diperoleh, diolah dan dianalisis secara tabulasi. Untuk tujuan yang pertama yaitu mengetahui keadaan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" dengan metode deskriptif dengan cara wawancara langsung dengan pihak perusahaan dan pengamatan ke tempat penelitian, antara lain membahas mengenai lokasi perusahaan, sejarah berdirinya perusahaan, aspek ketenagakerjaan, serta proses produksi.

Tujuan kedua yaitu mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan. Untuk mengetahui besarnya biaya dilihat dari biaya total yang merupakan penjumlahan dari seluruh komponen biaya tetap *(fixed cost)* dan biaya variabel *(variable cost)* dalam usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" (Kasim, 2004):

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

dengan: TC biaya total (Rp)
FC biaya tetap (Rp)
VC biaya variabel (Rp)

Besarnya penyusutan diperhitungkan dengan rumus (Kasim, 1997):

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \quad (2)$$

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

Besar penerimaan usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi dengan harga jualnya, sehingga dapat digunakan rumus (Soekarwati, 2003):

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

dengan: TR penerimaan total (Rp)
Y jumlah output Kue Rangai (kg)
Py harga output Kue Rangai (Rp/kg)

Besarnya keuntungan diperhitungkan dengan rumus:

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

dengan: Π keuntungan (Rp)

Tujuan ketiga menganalisis kelayakan usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" menggunakan perhitungan R/C ratio, secara matematis dituliskan sebagai berikut (Harmono dan Andoko, 2005):

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (5)$$

dengan: R/C perbandingan antara penerimaan yang diterima oleh usaha Kue Rangai dengan biaya

yang dikeluarkan (Rp)

Dengan kriteria:

RCR > 1, usaha tersebut layak

RCR = 1, usaha tersebut tidak untung atau tidak rugi;

RCR < 1, usaha tersebut tidak menguntungkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Kue Rangai "Mahabbah Salwis"

Mahabbah Salwis adalah nama brand usaha dengan filosofi orang mau menerima dan mencintai produknya, karena Mahabbah berarti mencintai secara mendalam sedangkan Salwis diambil dari gabungan nama Bapak Muhammad Darwis Nur (35) dan Ibu Salamiah (33) istrinya. Mahabbah Salwis adalah kue kering khas Kalimantan Selatan yang didirikan dengan modal awal Rp 5.000.000 pada bulan Agustus 2009 dengan no izin usaha: IUMK//II/LA/2015 serta dilengkapi dengan sertifikat halal.

Jenis kue kering khas Banjar yang dibuat Mahabbah Salwis yaitu kue rangai. Produk ini sudah sangat dikenal oleh masyarakat Kalimantan Selatan karena merupakan makanan khas yang mirip dengan sagon basah. Bahan baku yang digunakan kelapa dan tepung beras (beras menir).

Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam usaha pengolahan kue rangai hanya satu orang, yaitu Ibu Nur Hanifah atau biasa dipanggil dengan sebutan Mama Upik (43). Bapak Darwis dan istrinya juga terlibat langsung dalam proses produksi guna mengetahui perkembangan tenaga kerja, dengan kata lain hanya menggunakan satu perintah sehingga setiap pekerjaan hanya menerima serta bertanggung jawab kepada pimpinan yaitu Bapak Darwis dan istri selaku pemilik usaha.

Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan tepung beras (beras menir), kelapa (parutan), dan gula putih. Tepung yang digunakan sebagai bahan baku kue rangai berupa tepung beras yang diolah dari beras menir. Beras menir digunakan untuk bahan baku tepung beras karena harganya lebih efisien dibandingkan beras utuh. Untuk satu kali produksi biasanya diperlukan 5 liter tepung beras (beras menir) dengan harga Rp 5.000/liter.

Bahan baku kedua adalah kelapa (parutan), penambahan kelapa parut dalam kue ini bisa membuat rasa menjadi lebih gurih tanpa harus ditambah bahan penyedap lainnya. Pembelian bahan baku kelapa (parutan) dilakukan setiap hari pada pagi atau sore hari sebelumnya di pasar dekat rumah yang hanya berjarak sekitar 1,00 km. Satu kali produksi biasanya dengan komposisi 5 liter tepung beras (beras menir), dan 4 kg kelapa (parutan) dengan harga Rp 12.000/kg.

Bahan baku terakhir yang digunakan dalam pengolahan kue rangai adalah gula putih. Satu kali produksi biasanya dengan komposisi 5 liter tepung beras (beras menir), 4 kg kelapa (parutan), dan 3 kg gula putih dengan harga Rp 11.000/kg.

Bahan Penolong

Kualitas kue kering tidak hanya ditentukan oleh bahan baku utama, tetapi juga oleh bahan-bahan penolong walaupun diperlukan dalam jumlah sedikit. Bahan penolong pengolahan kue rangai terdiri dari garam dan gas (tabung gas 12kg). Garam digunakan untuk menimbulkan rasa gurih. Sementara untuk pemakaian gas 12 kg yang diperlukan rata-rata dalam satu minggu satu tabung, dimana biaya yang harus dikeluarkan untuk satu tabung gas 12kg sebesar Rp 160.000/tabung.

Kegiatan Produksi

Proses produksi pada usaha pengolahan kue rangai setiap hari Senin – Sabtu kecuali Minggu dengan jam kerja selama 6 jam dari pukul 08.00-14.00 WITA. Proses pertama adalah penyiapan bahan baku dan bahan penolong. Proses kedua yaitu penyangraian, tepung beras (beras menir) disangrai selama 10 menit dengan api sedang, penyangraian pada tepung beras bertujuan untuk mengawetkan bahan. Penyangraian kelapa parut untuk menghilangkan kadar air dan mengawetkan bahan.

Tahap berikutnya setelah penyangraian lalu pendinginan, selanjutnya adalah pencampuran semua bahan. Tepung beras (beras menir) sangrai, kelapa parut sangrai, dan gula aduk rata dicampur lalu masukkan ke dalam baskom *stainless*.

Proses yang keempat adalah pencetakan berbentuk persegi panjang atau oval. Cetakan diambil, adonan dimasukkan, ditekan dan dipadatkan. Lalu letakkan di atas loyang dan siap di panggang. Tujuan dari pengovenan atau pembakaran adalah memanggang kue hingga matang. Setelah matang dan diangkat harus didinginkan sebelum dikemas.

Kemasan Produk

Kemasan kue rangai harus terlihat menarik supaya konsumen mudah tertarik. Sebelum dikemas dengan dus kue rangai dikemas menggunakan plastik *polypropylene* (PP) ukuran 8x15-04 dengan harga Rp 7.000/bungkus. Setelah dikemas dalam plastik pengemas selanjutnya produk kue rangai dimasukkan ke dalam dus kemasan berukuran 8x20 cm. Desain kemasan yang digunakan terdiri dari judul produk yaitu Kue Ragai Khas Banjar "Mahabbah Salwis". Selain judul produk terdapat juga komposisi, netto, dan tanggal kadaluarsa. Dalam strategi produk, juga menyertakan label halal dari MUI. Harga dus kemasan ini senilai Rp 1.400/kotak, karena pembelian dari luar Pulau Kalimantan maka untuk sekali pemesanan dus kemasan ini bisa 300-500 kotak dan keuntungan yang didapat adalah tidak dipungut biaya ongkos kirim.

Pemasaran

Pemasaran Kue Rangai "Mahabbah Salwis" selain melalui offline, yaitu melayani konsumen yang ingin membeli secara langsung di tempat produksi. Selain itu, terdapat pula teknik pemasaran yang lain yaitu dengan cara sebagai berikut. (1) Sentra Oleh-oleh dan Rumah Makan, Pemasaran dilakukan ke daerah Banjarmasin – Banjarbaru – Martapura, dengan cara langsung mengantar ke konsumen atau toko oleh-oleh maupun rumah makan yang sudah berlangganan menggunakan mobil, tak hanya mengisi toko-toko kue modern tapi juga memasuki hotel berbintang seperti di Hotel Q Grand Dafam Syariah Banjarbaru; (2) Pesanan Oleh-oleh Nusantara melalui JNE.

Biaya Tetap *(Fixed Cost)*

Biaya tetap pada usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" ini terdiri dari biaya penyusutan aktiva tetap, biaya pajak yang meliputi Pajak Bumi dan Bangunan (PBB), biaya perawatan mesin dan kendaraan. Perhitungan biaya ini selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018. Berdasarkan hasil penelitian, biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" sebesar Rp 604.321.

Tabel 1. Biaya tetap selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya penyusutan aktiva tetap	
Penyusutan bangunan	386.667
Penyusutan peralatan perlengkapan	177.329
Biaya pajak	
Pajak Bumi dan Bangunan	6.042
Pajak mobil	10.083
Biaya pemeliharaan mesin	
Perawatan mobil	24.200
Total	604.321

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Biaya Variabel *(Variable Cost)*

Biaya variabel usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" meliputi biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, pengemasan, listrik, PDAM, telepon (pulsa) dan biaya transportasi (bensin). Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 15.334.000.

Tabel 2. Biaya variabel selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018

Komponen Biaya	Jumlah Penggunaan	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku		
Beras menir (liter)	202	1.010.000
Kelapa parutan (kg)	163	1.956.000
Gula putih (kg)	124	1.364.000
Biaya bahan penolong		
Garam (gram)	1000	6.000
Gas elpiji 12 kg (tabung)	96	1.280.000
Biaya tenaga kerja		5.280.000
Biaya pengemasan		
Plastik *Polypropylene* (PP) *(pcs)*	49	343.000
Dus Kemasan (kotak)	2.425	3.395.000
Biaya listrik PLN		100.000
Biaya Air PDAM		300.000
Biaya telepon (pulsa)		100.000
Biaya transportasi (bensin)		1.600.000
Total		15.334.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Biaya Total *(Total Cost)*

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Pada usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" jumlah biaya tetap sebesar Rp 604.321 dan untuk jumlah biaya variabel sebesar Rp 15.334.000. Sehingga biaya

total yang dikeluarkan selama 8 minggu (40 kali produksi) sebesar Rp 15.938.321.

Penerimaan *(Total Revenue)*

Penerimaan merupakan perkalian antara total kue rangai yang diproduksi dengan harga kue rangai per kotaknya. Dalam satu minggu pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" mampu memproduksi rata rata ±300 kotak yang dikemas menggunakan dus dengan isi 16 kue per kotak, Untuk harga jual kue rangai dihargai Rp 12.000/kotak. Penerimaan yang diperoleh selama 8 minggu sebesar Rp 28.140.000 dengan rincian pada Tabel 3.

Tabel 3. Total penerimaan selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018

Minggu ke-	Kue terjual (kotak)	Harga (Rp/kotak)	Penerimaan (Rp)
1	260	12.000	3.120.000
2	300	12.000	3.600.000
3	260	12.000	3.120.000
4	345	12.000	4.140.000
5	300	12.000	3.600.000
6	320	12.000	3.840.000
7	260	12.000	3.120.000
8	300	12.000	3.600.000
Total	2425		28.140.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Keuntungan

Berdasarkan hasil penelitian nilai penerimaan pada usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" selama 8 minggu yaitu sebesar Rp 28.140.000 dan biaya total sebesar Rp 15.938.000. Hal ini menunjukkan bahwa usaha Kue Rangai "Mahabbah Salwis" mengalami keuntungan sebesar Rp 12.201.679 selama 8 minggu.

Tabel 4. Keuntungan usaha selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018

Jenis biaya	Total (Rp)
Penerimaan	28.140.000
Biaya total	15.938.321
Keuntungan	12.201.679

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Kelayakan Usaha

Menganalisis kelayakan usaha kue rangai "Mahabbah Salwis" menggunakan *Revenue Cost Ratio (RCR).*

Berdasarkan perhitungan menggunakan Persamaan 5, diperoleh R/C sebesar 1,76 yang menunjukkan bahwa R/C > 1 maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" layak diusahakan dari segi R/C dan layak untuk diteruskan serta usaha ini menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. MAHABBAH SALWIS adalah kue kering (Kue Rangai) khas Kalimantan Selatan.. Bahan baku yang digunakan kelapa dan tepung beras (beras menir). Kue rangai banyak dijumpai di sejumlah toko atau pusat oleh-oleh khas Kalimantan Selatan di seputaran Banjarmasin-Banjarbaru-Martapura.
2. Biaya total yang dikeluarkan selama 8 minggu dari tanggal 08 Januari – 03 Maret 2018 adalah sebesar Rp 15.938.321 dan untuk total penerimaan Rp 28.140.000. Jadi keuntungan yang diterima Rp 12.201.679.
3. Untuk kelayakan pada usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" nilai R/C sebesar 1,76 hal ini menunjukkan bahwa R/C >1 maka dapat dikatakan usaha ini menguntungkan dan layak diusahakan.

Saran

Usaha pengolahan Kue Rangai "Mahabbah Salwis" ini nantinya diharapkan:

1. Sebaiknya tenaga kerja dilengkapi dengan masker dan sarung tangan agar higienitas produk terjaga.
2. Pemilik usaha agar melakukan pencatatan atau administrasi secara baik dan lengkap sehingga mudah untuk mengevaluasi usaha.
3. Munculnya pesaing di bidang kuliner produk kue-kue sejenis menyebabkan menurunnya tingkat permintaan masyarakat. Untuk itulah perlu dilakukan inovasi produk yang disukai konsumen agar tingkat permintaan tidak menurun.
4. Pemilik usaha agar melakukan inovasi produk Kue Rangai "Mahabbah Salwis" dengan berbagai variasi bentuk seperti bentuk daun, hewan, alphabet, karakter kartun, variasi rasa seperti lapis coklat, keju, daun pandan, abon, dan stroberi serta variasi warna yang disesuaikan dengan rasa

sehingga akan meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap produk Kue Rangai "Mahabbah Salwis" sehingga nilai ekonomis produk tersebut pun naik.

DAFTAR PUSTAKA

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

Hubeis, Musa. 2005. *Manajemen Kreativitas dan Inovasi dalam Bisnis.* PT Hecca Mitra Utama. Jakarta

Kasim, Syarifuddin A. 1997. Menghitung dan Pendapatan Usaha Tani. Edisi-2. Banjarbaru

Kasim, Syarifuddin A. 2004. *Petunjuk Praktik Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani.* Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru

Soekartawi. 2003. Analisis Usaha. UI Press. Jakarta.