Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPENACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

ANALISIS USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN KUE BAWANG DI DESA PASAYANGAN KECAMATAN MARTAPURA KABUPATEN BANJAR

Analysis of Home Industry Business on Onion Cake Processing in Pasayangan Village Martapura District Banjar Regency

Muhammad Ersal*, Hairi Firmansyah,Umi Salawati

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis seberapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, tingkat kelayakan usaha, titik impas, dan mendeskripsikan permasalahan-permasalahan dalam usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" Bapak Fakih. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga bulan Agustus 2021 di industri usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" yang berlokasi di Desa Pasayangan, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar. Data penelitian dikumpulkan dengan teknik studi kasus terpusat, wawancara, dan studi pustaka. Data diolah secara tabulasi yakni terdiri dari perhitungan *Total Cost,* nilai penyusutan barang modal tetap, *Total Revenue,* dan keuntungan usaha. Untuk menganalisis titik impas, digunakan analisa *Break Even Point* (BEP) dan untuk menghitungkan tingkat kelayakan usaha digunakan analisis RCR (*Revenue Cost Ratio*). Hasil menunjukkan bahwa: (1)*Total Cost* usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama bulan Juli hingga Agustus 2021 adalah sebesar Rp 12.093.476,00; (2) Total penerimaan usaha adalah Rp 15.340.000,00 dengan keuntungan sebesar Rp 3.246.524,00; (3) Tingkat kelayakan usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini sebesar 1,27 sehingga usaha ini tergolong layak untuk diteruskan dan dikembangkan; (4) Titik impas untuk berat 1 kg adalah pada saat penjualan sebanyak 84,49 kg denganjumlah penjualan sebesar Rp 5.280.625,00 dan saat produksi ke-14; (5) permasalahan yang dihadapi adalah keterbatasan modal dan tidak adanya mitra yang dapat membantu dalam permodalan usaha.

Kata Kunci
Analisis Usaha, *Total Cost*; *Total Revenue*; *Break Even Point.*

Korespondensi
Muhammad Ersal
E-mail :
muhammadersal05@gmail.com

Diterima: xx Januari 2022,
Disetujui: 18 Januari 2022,
Diterbitkan on-line : 1 Maret 2022

PENDAHULUAN

Pendekatan sistem agribisnis merupakan paradigma baru dalam pembangunan pertanian yang mencakup 5 subsistem, salah satunya subsistem pengolahan (*down stream agribusiness*). Industri pengolahan merupakan industri yang mengolah komoditas pertanian primer (*agroindustry*) menjadi produk olahan, baik produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finished product*). Beberapa contoh industri pengolahan yaitu industri makanan, industri minuman, industri barang-barang serat alam, industri biofarma dan industri agrowisata dan estetika (Sutawi, 2002).Di Indonesia, keberadaan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) sangat membantu pertumbuhan ekonomi. Dalam masa krisis moneter pada tahun 1997-1998 yang pernah terjadi dan mengakibatkan ketidakstabilan ekonomi, UMKM tetap bisa bertahan bahkan masih mampu menembus pasar yang selama ini dikuasai perusahaan besar (Mumbunan, 2018).

Meskipun demikian, Hubeis (2005) menyebutkan bahwa UMKM di Indonesia masih tergantung pada karakteristik komoditas, sehingga dalam perkembangannya tidak terlepas dari kendala-kendala seperti kendala manajemen, teknologis, teknis, pemasaran, informasi dan keuangan, serta sosial dan kelembagaan.

Perkembangan UMKM Indonesia saat ini juga semakin pesat, terbukti dengan usaha mikro yakni industri rumah tangga yang jumlahnya semakin bertambah. Di Kabupaten Banjar, jumlah industri rumah tangga yang terdaftar pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar Tahun 2019 mengalami peningkatan dibandingkan dengan Tahun 2018 yakni sebesar 23,80%, dari 42 usaha di Tahun 2018 menjadi 52 usaha pada Tahun 2019. Perkembangan unit usaha sektor industri di Kabupaten Banjar tumbuh berkembang cukup maju.

Salah satu unit usaha sektor industri yang paling berkembang adalah sektor industri pangan. Data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar memaparkan bahwa perkembangan sektor industri pangan di Kabupaten Banjar pada Tahun 2018-2019 menunjukkan peningkatan. Pada Tahun 2018 terdapat sebanyak 2.720 unit usaha dan pada Tahun 2019 bertambah sebanyak 60 unit usaha. Pada Tahun 2018 nilai investasi sektor industri pangan di Kabupaten Banjar sebesar Rp 26.020.165,00 dan Tahun 2019 perkembangan nilai investasi mencapai Rp 200.042,00. Untuk sektor nilai produksi industri pangan di Kabupaten Banjar pada tahun 2018 sebanyak Rp 179.535.451,00 dan ditahun 2019 peningkatan yang didapat sebanyak Rp 118.971.181,00.

Berdasarkan data BPS Kabupaten Banjar (Koordinator statistik Kecamatan Martapura), potensi di bidang industri rumah tangga yang dimiliki Kecamatan Martapura cukup besar untuk pengembangan jenis industri makanan dan minuman. Salah satunya yang termasuk dalam jenis industri makanan dan minuman adalah usaha kue bawang "Sari Bawang" yang berada di Kelurahan Pasayangan Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar yang banyak diminati pada saat ini. Kue Bawang merupakan cemilan yang banyak digemari dan disukai oleh kalangan masyarakat atau konsumen. Bisnis kue bawang ini menarik banyak pelaku usaha untuk ikut terjun dalam bisnis cemilan dari kue bawang, mulai dari pemain besar yang telah lama ada hingga skala rumahan.

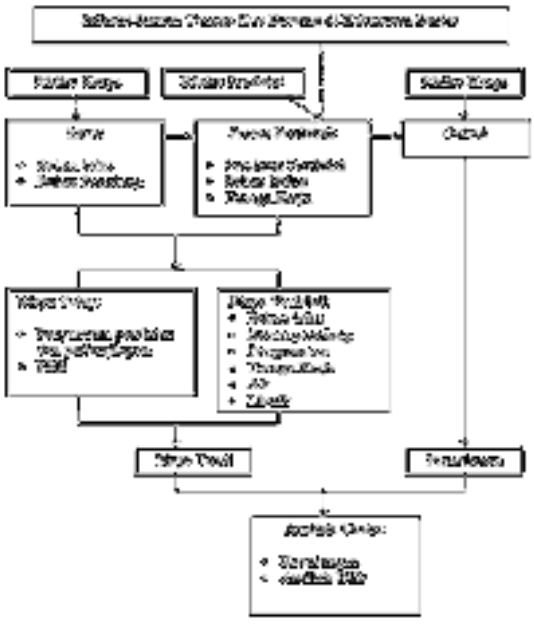
Jumlah biaya produksi kue bawang milik Bapak Fakih pada tahun 2018 yaitu sebesar Rp 183.220.000,00 per tahun, dengan rata-rata produksi perbulan dengan grafik konstan berada pada kisaran angka 5.600 hingga 6.200 bungkus, kemudian pada tahun 2019 jumlah biaya produksinya bertambah sebesar Rp 49.840.000,00 menjadi Rp 233.060.000,00 per-tahun, dengan rata-rata produksi perbulan dengan grafik konstan disekitar angka 7.000 hingga 7.750 bungkus. Pada tahun 2020 terjadi kenaikan yang signifikan pada jumlah biaya produksinya yaitu sebesar Rp 93.100.000,00 menjadi Rp 139.960.000,00 pertahun, dengan rata-rata produksi per-bulan dengan terdapat penurunan signifikan disekitar angka 4.500 hingga 7.750 perbulan, pada tahun tersebut terjadi penurunan penjualan yang signifikan karena diakibatkan mewabahnya pandemi Covid-19 yang mana membuat daya beli masyarakat menurun yang akhirnya membuat produsen kue bawang pun harus mengurangi produksinya. Kemudian produksi yang tinggi dan konstan terjadi di tahun 2018 dan 2019 yang mana saluran pemasaran dari kue bawang ini semakin bertambah apalagi saat perayaan-perayaan besar seperti hari raya Idul Fitri dan hari raya Idul Adha hingga saat perayaan hari Natal yang mana kue bawang ini dijadikan masyarakat sebagai jamuan makanan untuk tamu dan sanak saudara yang datang.

Usaha kue bawang "Sari Bawang" Bapak Fakih merupakan satu dari sekian banyak industri rumah tangga di Martapura yang bergerak di sektor industri pangan. Usaha ini didirikan tahun 1973 oleh Bapak Fakih dengan modal awal sekitar Rp. 500,00 dengan rata-rata produksi per hari yaitu sekitar $\pm$ 10 kg. Usaha ini bertujuan untuk mendapatkan laba yang sebesar-besarnya. Pemasaran usaha ini relatif luas karena telah menjangkau hingga ke luar provinsi Kalimantan Selatan. Usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini masih berpotensi untuk dapat berkembang menjadi industri yang lebih besar lagi ke depan nya.

Dengan adanya persaingan produk-produk pangan yang lebih modern dan beragam di pasaran, usaha pengolahan kue bawang Bapak Fakih ini masih dapat berdiri dan berjalan dengan baik. Usaha ini selalu mengupayakan

agar proses produksi dan penjualan berjalan sebagaimana mestinya agar memperoleh keuntungan yang diharapkan. Untuk mempertahankan kelangsungan usaha di pasar sekarang, setiap usaha perlu melakukan analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan menguntungkan atau rugi. Selama ini usaha kue bawang "Sari Bawang" milik Bapak Fakih tidak pernah melakukan analisis usaha baik dalam aspek biaya, penerimaan, dan keuntungan. Oleh karena itu, penelitian tentang analisis usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" di Desa Pasayangan Kabupaten Banjar ini dilakukan menggunakan kerangka pemikiran seperti pada Gambar 1.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah: (1) menganalisis keadaan umum usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang", (2) menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan titik impas (BEP) dari usaha pengolahan serta kelayakan usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang", (3) menganalisis saluran pemasaran yang ada pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang", dan (4) menganalisis permasalahan yang ada pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang". Diharapkan hasil penelitian ini akan memberikan manfaat bagi pemilik usaha sebagai evaluasi kelayakan usaha dan sebagai bahan masukan sehingga dapat mengelola usaha dengan lebih baik dan dapat meningkatkan pendapatan.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Dari kerangka pemikiran diatas dijelaskan bahwa dalam Industri rumah tangga kue bawang di Kabupaten Banjar terdapat dua risiko diantaranya yaitu risiko harga dan risiko produksi. Untuk risiko harga meliputi input dan output. Untuk input sendiri terdiri dari bahan baku dan bahan penolong. Kemudian risiko produksi terdiri dari proses produksi yang berupa peralatan produksi, bahan bakar dan tenaga kerja, kemudian dari input dan proses produksi didapatlah risiko harga selanjutnya yang berupa output. Lalu dari input dan proses produksi dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap yang berupa penyusutan peralatan dan dapat diketahui juga besarnya jumlah biaya variabel yang berupa bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, tenaga kerja dan pengemasan. Kemudian dari biaya tetap dan biaya variabel didapatkan jumlah biaya total, lalu dari risiko harga yang berupa output sebelumya didapatlah penerimaan. Dan akhirnya, dari biaya total dan penerimaan tersebut dapat dilakukan analisis usaha yang terdiri dari keuntungandan efisiensi produksi.

METODE

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga bulan Agustus 2021 di industri usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" milik Bapak Fakih yang berlokasi di Desa Pasayangan, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar. Objek penelitian ini dipilih karena usaha milik Bapak Fakih tergolong dalam industri rumah tangga dan telah bersertifikat produksi P-IRT.

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dengan teknik studi kasus terpusat, yakni melalui wawancara langsung secara mendalam dengan narasumber (pemilik usaha) dan observasi atau pengamatan langsung di lapangan. Sedangkan data sekunder dikumpulkan dengan teknik studi pustaka, yakni pengumpulan data-data dari Badan Pusat Statistik (BPS) serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

Untuk mengetahui keadaan umum perusahaan, digunakan metode deskriptif dari analisis hasil wawancara. Untuk menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan digunakan pengolahan tabulasi yang terdiri dari perhitungan *Total Cost,* nilai penyusutan barang modal tetap, *Total Revenue,* dan keuntungan usaha. Untuk menganalisis titik impas,

digunakan analisa *Break Even Point* (BEP) dari penyelenggaraan usaha (Kasmir, 2016). Untuk menghitungkan tingkat kelayakan usaha, digunakan analisis RCR (*Revenue Cost Ratio*). Sedangkan untuk mengetahui faktor-faktor yang menjadi kendala dalam usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang", digunakan metode deskriptif dengan berpedoman pada daftar pertanyaan wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Usaha Pengolahan Kue Bawang "Sari Bawang"

Sejarah Perusahaan. Usaha pengolahan kue Bawang "Sari Bawang" milik Bapak Fakih yang terletak di Jalan Nilam RT 010 RW 005 Kelurahan Pasayangan Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar berdiri sejak tahun 1973. Usaha ini tergolong dalam industri rumah tangga yang telah memiliki sertifikat produksi P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banjar.Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa usaha ini didirikan dengan alasan karena banyaknya peminat terhadap kue bawang, baik dari masyarakat sekitar maupun masyarakat luar daerah yang berkunjung ke Martapura untuk berziarah dan berdarmawisata. Usaha yang dimulai dan dikembangkan menggunakan modal usaha sendiri ini juga memiliki pasar yang relatif luas, yakni Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin, hingga daerah luar Kalimantan Selatan.

Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja. Struktur organisasi usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini menggunakan bentuk organisasi garis, dimana pemilik usaha memimpin dan mengawasi langsung kegiatan operasional perusahaan. Di bawah pemimpin, terdapat 2 orang bagian produksi dan pengolahan, 1 orang bagian pengemasan, dan 1 orang bagian pemasaran.Sehingga total tenaga kerja di usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" adalah 4 orang. Hari kerja di usaha kue bawang "Sari Bawang" ini adalah 6 hari, yakni senin hingga sabtu. Untuk sistem upah sendiri, dibayarkan 1 kali perbulan yakni masing-masing sebesar Rp 1.000.000,00.

Bangunan dan Peralatan. Usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini mempunyai tempat produksi berupa bangunan 10 x 17 m^2. Untuk mempermudah kegiatan produksi, digunakan peralatan yaitu kompor, wajan, spatula, serok, roll adonan, baskom, ceper, keranjang besar, alat pencetak, alat penggiling, dan talenan. Untuk mempermudah kegiatan pengemasan, digunakan peralatan yaitu timbangan dan mesin press kemasan. Untuk mempermudah kegiatan pemasaran, digunakan satu buah sepeda motor. Usaha ini juga didukung dengan listrik tegangan 900 Kwh.

Bahan Baku dan Bahan Penolong. Bahan baku utama dalam usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini adalah tepung terigu. Jumlah penggunaan bahan baku tepung terigu selama 2 bulan penelitian adalah sebanyak 303 kg dengan jumlah produksi 48 kali (6 kali produksi dalam seminggu), sehingga rata-rata setiap produksi diperlukan 5-6 kg tepung terigu.Bahan baku lain adalah rempah seperti bawang merah dan bawang putih. Jumlah penggunaan bahan baku bawang merah dan bawang putih selama 2 bulan penelitian adalah sebanyak 14 kg dan 4,5 kg dengan jumlah produksi 48 kali (seminggu 6 kali produksi), sehingga rata-rata untuk setiap produksi diperlukan 1,75 kg dan 0,6 kg bawang merah dan bawang putih. Selain bahan baku, digunakan juga bahan penolong, jumlah bahan penolong selama 2 bulan adalah 304 bungkus penyedap rasa, 5 bungkus garam kemasan 250 gr, 18kg telur, 16 ikat daun seledri, dan 16 bungkus adas manis.

Kegiatan Produksi. Produksi dilakukan pada jam 07.00 sampai 13.00 WITA. Prosesnya dimulai dengan membuat adonan, menggiling dan mencetak adonan, menggoreng dan meniriskan kue bawang, menimbang dan mengemas, untuk kemudian dipasarkan ke warung, kios, pasar, minimarket dan konsumen.

Biaya, Penerimaan, Keuntungan, dan Titik Impas (BEP) pada Usaha Pengolahan Kue Bawang "Sari Bawang"

Biaya Tetap. Jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan, dipaparkan pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1, komponen biaya yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan, serta biaya pajak bumi dan bangunan (PBB). Ketiga komponen biaya ini merupakan biaya yang jumlahnya tetap dan tidak ditentukan oleh kuantitas produksi yang dihasilkan. Biaya tetap

(*Fixed Cost*) merupakan biaya dengan jumlah relatif tetep dan terus dikeluarkan meskipun produksi yang diperoleh sedikit maupun banyak (Nisa, 2017).

Tabel 1. Jumlah Biaya Tetap Selama 2 Bulan

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase (%)
Biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan	766.643	99,57
Biaya PBB	3.333	0,43
Total	769.976	100,00

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan di usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" yakni biaya penyusutan bangunan, biaya penyusutan alat angkut, biaya penyusutan peralatan, dan biaya perlengkapan habis pakai. Sedangkan biaya PBB usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" adalah sebesar Rp 20.000,00 per-tahun, sehingga dalam waktu 2 bulan diperoleh biaya PBB adalah sebesar Rp 3.333,00.

Biaya Variabel. Jumlah biaya variabel pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan, dipaparkan pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Jumlah Biaya Variabel Selama 2 Bulan

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase (%)
Biaya bahan baku utama	2.988.000	26,39
Biaya bahan baku penolong	2.109.500	18,63
Biaya tenaga kerja	5.600.000	49,45
Biaya pengemasan	546.000	4,82
Biaya air	50.000	0,44
Biaya listrik	30.000	0,27
Total	11.323.500	100,0

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Berdasarkan Tabel 2, komponen biaya yang termasuk dalam biaya variabel dalam usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" Bapak Fakih adalah biaya bahan baku utama, biaya bahan baku penolong, biaya tenaga kerja, biaya pengemasan, biaya air, dan biaya listrik. Keseluruhan biaya variabel tersebut, besar kecilnya biaya sangat bergantung pada skala produksi sehingga dapat berubah-ubah (Ariyati, 2017).

Biaya Total. Dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan dalam usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" di atas, dapat diperoleh biaya total dari usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan yang dipaparkan pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. Biaya Total Selama 2 Bulan

Jenis Biaya	Rata-rata Biaya Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
Biaya tetap	769.976	6,37
Biaya variabel	11.323.500	93,63
Total	12.093.476	100,00

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Berdasarkan Tabel 3, biaya terbesar dari usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" adalah biaya variabel yaitu sebesar Rp 11.323.500,00 atau 93,63%. Sedangkan biaya tetap adalah sebesar Rp 769.976,00 atau 6,37 %. Sehingga biaya totalnya sebesar Rp 12.093.476,00.

Penerimaan. Penerimaan juga dapat diartikan sebagai hasil penjualan produk yang dihasilkan dan dikalikan dengan harga produk tersebut (Silvana, 2012). Penerimaan dalam penelitian ini merupakan perkalian antara produksi kue bawang "Sari Bawang" milik Bapak Fakih yang dijual dengan harga penjualan produksi kue bawang "Sari Bawang". Semua hasil produksi dikemas dengan plastik pembungkus yang memiliki 3 ragam berat kemasan, yakni 0,2 kg, 0,15 kg, dan 0,05 kg. Penerimaan atau nilai produk total usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan pada Usaha Pengolahan Kue Bawang "Sari Bawang" Selama 2 Bulan

Berat Kemasan Kue Bawang	Σ Kue Bawang yang Terjual(Bungkus)	Rata-Rata Terjual per-minggu	Harga (Rp/Bungkus)	Total Penerimaan (Rp)
0,20 kg	500	62,50	12.500	6.250.000
0,15 kg	424	53,00	10.000	4.240.000
0,05 kg	970	121,25	5.000	4.850.000
Total				15.340.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Berdasarkan Tabel 4, jumlah penjualan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan adalah sebanyak 1.894 bungkus atau rata-rata terjual dalam seminggu sebanyak 236,75 bungkus, dengan penerimaan kue bawang "Sari Bawang" sebesar Rp 15.340.000,00.

Keuntungan. Keuntungan atau laba (profit) pada hakikatnya merupakan selisih antara penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan atau telah dikorbankan untuk kegiatan produksi kue bawang "Sari Bawang" ini. Dari perhitungan penerimaan dan total biaya, dapat dilihat keuntungan usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan yang dipaparkan dalam Tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Keuntungan Selama 2 Bulan

Uraian	Total (Rp)
Penerimaan	15.340.000
Total Biaya	12.093.476
Keuntungan	3.246.524

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa besar nilai penerimaan Rp 15.340.000,00 dan biaya total sebesar Rp 12.093.476,00 sehingga keuntungan selama 2 bulan dari hasil usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" adalah diperoleh sebesar Rp 3.246.524,00.

Kelayakan Usaha. Untuk menghitung kelayakan usaha, digunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR) yakni perbandingan antara jumlah penerimaan (*Revenue*) dengan biaya (*Cost*). Dan dari hasil, diperoleh bahwa nilai *Revenue Cost Ratio* (RCR) pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" adalah sebesar 1,27. Hasil ini menunjukkan bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" akan memberikan penerimaan sebesar Rp. 1,27. Apabila nilai RCR suatu usaha lebih besar daripada satu maka usaha tersebut dapat dikatakan layak (Mumbuan, 2018). Karena nilai RCR > 1, maka dapat diartikan bahwa usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini layak untuk diteruskan.

Titik Impas (*Break Even Point*). Analisis *Break Even Point*(BEP) digunakan untuk mengetahui pada tingkat penjualan atau produksi keberapa jumlah total sama dengan penerimaan total. Titik impas usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini dapat dilihat pada Tabel 6 tentang titik impas usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan.

Tabel 6. Titik Impas Usaha Selama 2 Bulan

Ukuran Berat	BEP (Q)	BEP (Rp)
1 kg	84,49	5.280.625

Sumber: Pengolahan Data Primer (2021)

Jadi, usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" mencapai tingkat titik impas (*break even point*) yaitu untuk kue bawang dengan berat1 kg pada saat penjualan sebanyak 84,49kg dengan harga Rp 62.500,00 per kg dengan jumlah penjualan sebesar Rp 5.280.625,00 jika dinilai dalam satuan hari berproduksi maka kue bawang dengan berat1 kg mencapai titik impas (*break even point*) pada saat produksi ke 14.

Pemasaran pada Usaha Pengolahan Kue Bawang "Sari Bawang"

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa pemasaran dilakukan oleh Bapak Fakih yaitu melalui distribusi langsung oleh tenaga kerja pemasaran dan penjualan yakni melalui *offline* dengan melayani konsumen yang membeli di tempat produksi, melalui pendistribusian secara langsung oleh tenaga kerja pemasaran (ke toko-toko, kios-kios, pasar, dan minimarket di wilayah Martapura dan sekitarnya), dan melalui *online* lewat telepon maupun *WhatsApp* dimana tenaga kerja pemasaran kemudian akan mengantarkan pesanan konsumen melalui jasa pengiriman sampai keluar daerah.

Permasalahan Dalam Usaha Pengolahan Kue Bawang "Sari Bawang"

Pada usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" ini terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi, antara lain permasalahan pada modal, permasalahan pada produksi, dan permasalahan pada pemasaran. Pada modal, permasalahan yang dihadapi adalah keterbatasan modal yang dimiliki sehingga produksi yang dilakukan terbatas besarnya sebesar modal dana yang dimiliki. Pelaku usaha tidak mendapatkan bantuan modal dari pemerintah dan tidak memiliki mitra yang dapat membantu dalam permodalan sehingga usaha ini belum bisa berkembang dengan maksimal.

Dalam proses produksi terdapat permasalahan yang dihadapi yaitu saat tidak adanya atau langkanya persediaan gas 3 kg dipasaran yang

digunakan untuk proses produksi kue bawang "Sari Bawang" yaitu pada saat proses menggoreng kue bawang, kalaupun tersedia biasanya harga gas 3 kg melonjak naik sehingga terkadang dapat menganggu proses produksi pengolahan kue bawang "Sari Bawang". Hal ini berakibat pada terganggunya kegiatan produksi sehingga terkadang mengurangi keuntungan yang didapatkan oleh Bapak Fakih.

Permasalahan dalam pemasaran yaitu terdapat produk yang belum laku di toko-toko, minimarket yang dititipkan oleh bagian pemasaran. Produk kue bawang "Sari Bawang" ini biasanya diambil atau diganti 15 hari setelah produk diantar ke minimarket. Produk kembalian ini biasanya digunakan untuk konsumsi di rumah pemilik atau dibagikan ke tetangga sekitar tempat produksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" Bapak Fakih memiliki struktur organisasi dimana pemilik usaha memimpin langsung dan melakukan pengawasan terhadap kegiatan operasional usaha. Tenaga kerja menjadi satu bagian yakni tenaga kerja tetap. Pada proses produksi, bahan baku yang digunakan ialah tepung terigu, bawang putih dan bawang merah. Mesin dan peralatannya menggunakan alat tradisional berupa alat penggiling dan alat pencetak manual. Dalam pemasarannya, dilakukan melalui *offline* maupun *online*. Penerimaan usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" selama 2 bulan adalah sebesar Rp 15.340.000,00 dan biaya total usaha selama 2 bulan adalah Rp 12.093.476,00 sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 3.246.524,00. Kelayakan usaha (RCR) pada bulan Juli dan Agustus 2021 adalah sebesar 1,27 sehingga usaha ini dikatakan layak dan menguntungkan. BEP untuk berat 1kg tercapai pada produksi ke-14 dengan produksi minimal sebanyak 84,49 kg, Jumlah penjualan untuk berat 1 kg sebesar Rp 5.280.625,00.

Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" milik Bapak Fakih adalah keterbatasan modal, permasalahan dalam proses produksi seperti langkanya persediaan gas 3 kg di pasaran, dan permasalahan dalam pemasaran seperti produk yang belum laku di toko-toko atau minimarket yang dititipkan oleh bagian pemasaran.Karena permasalahan tersebut, maka disarankan kepada pemerintah agar memberikan bantuan modal dan peralatan, memberikan pelatihan kepada pelaku usaha khususnya pada produksi dan pengelolaan pembiayaan usaha. Pemerintah juga perlu menghubungkan jaringan kemitraan dengan pelaku usaha sehingga dapat membantu mempermudah pemasaran produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Bapak Fakih selaku pemilik usaha pengolahan kue bawang "Sari Bawang" yang telah memberikan izin melakukan penelitian dan membantu kami dalam pengumpulan data-data di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

Ariyati. 2017. Analisis usaha industri rumah tangga pengolahan sambal di Kelurahan Basirih Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin (Studi kasus usaha sambal acan raja banjar milik ibu Gina). *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Hubeis, M. 2005. *Kajian Pengolahan Usaha Kecil Menengah dari Segi Kelayakan Pemasaran dan Keuangan (Studi Kasus UMKM Bogor).* IPB Press, Bogor

Kasmir. 2016. *Analisis Laporan Keuangan.* PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta

Mumbunan, M. T. 2018. Analisis daya saing produk kue tradisional khas Sulawesi Utara (Studi kasus pelaku usaha mikro kue tradisional di Airmadidi). *Jurnal EMBA*, 6(2), 546-555.

Nisa. 2017. Analisis usaha pengolahan keripik singkong ikhwan cap bintang di Desa Sidoejo Kecamatan Tamban Kabupaten Barito Kuala. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia,* 16(3), 209-217

Silvana, M. 2012. *Pengantar Manajemen Agribisnis.* UB Press, Malang

Sutawi. 2002. *Manajemen Agribisnis.* Bayu Media dan UMM Pres, Malang