Frontier Agribisnis

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

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

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN KERUPUK BASAH
(Studi Kasus Usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara Merk Mahdalina di Kelurahan padang, Kecamatan Sukamara, Kabupaten Sukamara, Provinsi Kalimantan Tengah)

The Analysis of the Wet Crecker Business Processing Business (Case Study on Mahdalina's Wet Creacker Processing Business in Padang Sub-district, Sukamara District, Central Kalimantan Province)

Nor Haidah [*], Usamah Hanafie, Umi Salawati

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

Kata Kunci
Kata kunci: usaha, kerupuk basah, pendapatan, keuntungan, titik impas

Korespondensi
Corresponding author
E-mail:
norhaidaah14@gmail.com

Diterima: xx Maret 2021,
Disetujui: 25 Maret 2021,
Diterbitkan on-line: 01 Juni 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan usaha pengolahan kerupuk basah, menganalisis biaya produksi, penerimaan dan keuntungan pada usaha kerupuk basah, menganalisis titik impas (*break even point*) dan mengetahui permasalahan yang ada pada usaha kerupuk basah asli Sukamara Mahdalina. Penelitian ini dilakukan pada 20 September sampai 20 Oktober 2020. Data yang dikumpulkan didapat melalui pengisian kuisioner, wawancara dan berupa studi kasus dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dilakukan di Jalan Cakra Adiwijaya RT 8 RW 3 ĸelurahan Padang, Kecamatan Sukamara, Kabupaten Sukamara, Provinsi Kalimantan Tengah. Proses dimulai dari tahap awal yaitu menyiapkan bahan selanjutnya membersihkan ikan gabus, menghaluskan ikan gabus dan bumbu-bumbu mencampurkan semua bahan, pembentukkan, perebusan, pewarnaan dan pengemasan. Besar biaya tetap adalah sebesar Rp. 125.098/bulan dan biaya variabel sebesar Rp. 6.738.400. Penerimaan yang diperoleh dari usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina adalah sebesar Rp. 10.800.000/bulan dan keuntungan yang diterima oleh usaha kerupuk basah ibu Mahdalina adalah sebesar Rp 3.936.502. Dari penelitian diperoleh nilai Titik Impas *(Break Even Point)* dalam unit adalah sebesar 33,3 buntang dan dalam rupiah sebesar Rp. 329.205,26

PENDAHULUAN

Pertanian di Indonesia dulu hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan dan pangan. Padahal lebih dari itu pertanian dapat memenuhi dalam berbagai bidang misal dapat menyediakan bahan mentah untuk industri pengolahan, industri kerajinan seperti ukir-ukiran, kayu anyaman, sebagai pelengkap bahan bangunan dan lain-lain. Selain itu, pertanian dapat dijadikan untuk meningkatkan devisa sekaligus untuk memproduksi barang subsitusi impor. Sejalan dengan perkembangan zaman serta kemajuan ilmu dan teknologi, akibatnya terjadi pola transformasi dari pertanian ke industri. Hal ini umum terjadi pada saat ini, dimana keadaan sektor pertanian cenderung mengalami laju pertumbuhan yang semakin menurun, sebaliknya pada sektor industri termasuk industri hasil pengolahan hasil pertanian mengalami laju pertumbuhan yang meningkat. Agroindustri (pertanian, peternakan dan perikanan), industri ini telah terbukti dapat bertahan bahkan mengalami pertumbuhan pada saat kondisi krisis ekonomi dan moneter maka dapat menjadi penggerak pembangunan dengan jangka yang lebih besar, karena lahan masih cukup besar dan potensi hasil kekayaan laut masih sangat besar, sebagai besar pada masyarakat Indonesia mengantungkan hidupnya pada sektor pertanian, dan menjadikan sebagai ketahanan pangan nasional (Mangunwidjaja et al, 2002)

Seiring meningkatnya pengolahan produk agroindustri, maka makin meningkat pula lah kebutuhan akan produk hasil dari agroindustri salah satunya dalah dari sektor perikanan, maka permintaan akan olahan ikan akan semakin meningkat, ada berbagai macam jenis olahan yang berbahan dasar ikan, mulai dari pentol, empe-empe, ikan kaleng, amplang hingga berbagai jenis kerupuk. Olahan tersebut bisa bersal dari industri kecil hingga industri besar, untuk meningkatkan penghasilan nelayan maupun para pengrajin/pengusaha.

Peningkatan jumlah penduduk selalu diikuti dengan peningkatan kebutuhan pangan, maka pengembangan industri kecil merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan hasil olahan agroindustri, sebagai industri yang tahan terhadap dampak krisis ekonomi dan yang sifatnya padat karya menjadi salah satu alternatif yang cukup diperhatikan untuk membangun kembali sendi-sendi perekonomian Indonesia saat ini.

Pengertian agroindustri adalah fase pertumbuhan dan oleh karena itu agroindustri merupakan bagian dari enam sub sistem agribisnis yang disepakati selama ini, yaitu sub sistem yang menyediakan sarana produksi dan peralatan, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran, sarana dan pembinaan (Soeharjo, 1991).

Pengolahan kerupuk basah asli Sukamara merk Mahdalina milik Ibu Mahdalina ini berdiri sejak tahun 2013 dan menarik perhatian masyarakat karena memproduksi variasi makanan yang cukup unik. Produk kerupuk basah ini dibuat dari bahan ikan yang dicampur dengan tepung kanji serta ditambahkan bumbu-bumbu yaitu bawang putih dan garam, setelah diolah melalui proses prebusan produk krupuk basah ini bisa langsung dimakan. Produk makanan yang dihasilkan di pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina ini sudah banyak diminati masyarakat karena melihat dari permintaan produk di toko-toko oleh-oleh khas sukamara selalu meningkat setiap bulannya. Saat ini produk yang dihasilkan di pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina pun sudah mulai memasuki pasar online. Maka dari itu perlu dilakukannya penelitian untuk dapat mengetahui keadaan umum usaha, berapa biaya produksi, penerimaan, keuntungan, titik impas serta apa saja permasalahan pasa usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina ini.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini yaitu (1).Untuk mengetahui keadaan usaha pengolahan Kerupuk Basah merk Mahdalina. (2).Untuk menganalisis biaya produksi, penerimaan dan keuntungan pada usaha Kerupuk Basah Asli Sukamara Mahdalina. (3).Untuk menganalisis titik impas (break even point) dari usaha Kerupuk Basah Asli Sukamara Mahdalina. (4).Untuk mengetahui permasalahan yang ada pada usaha Kerupuk Basah Asli Sukamara Mahdalina

Kegunaan dari penelitian ini yaitu (1).Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai wadah untuk pengembangan dan pengaplikasian keilmuan yang diperoleh mahasiswa sebagai sarana mengabdian civitas akademik. (2).Bagi pengusaha, penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi bagi pemilik usaha Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina dalam mengelola usahanya. (3).Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukkan untuk usaha Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina agar berkembang

besar dan menjadi salah satu produk unik khas di Sukamara. (4).Sebagai informasi bagi peneliti yang berminat mengkaji masalah pada aspek yang berbeda dimasa yang akan dating.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di tempat usaha pengolahan kerupuk basah merk Mahdalina yang berlokasi di jalan Cakra Adiwijaya rt 8 rw 3 Kelurahan Padang, Kecamatan Sukamara, Kabupaten Sukamara, Provinsi Kalimantan Tengah. Pelakasanaan penelitian direncanakan berlangsung dari bulan Agustus sampai Oktober 2020, dimulai dari tahap persiapan, pengumpulan data, sampai dengan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Data yang diperlukan dalam kegiatan penelitian ini meliputi dua macam data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari sumber atau objek yang sedang diteliti melalui pengisian kuisioner dan wawancara dengan pemilik usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina. Penelitian ini berupa studi kasus, yang mana studi kasus adalah suatu ekplorasi dari sebuah sistem terbatas atau suatu kasus secara mendetail dengan pengumpulan secara mendetail atau mandalam dari informasi-informasi. Sedangkan data sekunder diperoleh dari intansi yang terkait, seperti Dinas Perikanan Kabupaten Sukamara, Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Sukamara Provinsi Kalimantan Tengah. Penelitian yang dilakukan tidak hanya pengambilan data dengan metode wawancara saja. Tetapi juga melakukan observasi, ikut serta/partisipai dalam proses pembuatan produk. Adapun sesi wawancara tidak hanya dengan pemilik, tapi juga dengan karyawan atau orang yang juga ikut bekerja pada proses produksi.

Analisis Data

Untuk mengetahui tujuan pertama dilakukan dengan metode deskripsi Yaitu dengan menjelaskan decara detail dan mendalam tentang keadaan usaha pengolahan krupuk basah dimulai dari aspek manajemen usaha sampai dengan teknis pengolahan dan pemasarannya.

Untuk mengetahui tujuan kedua adalah dengan menghitung besar biaya, penerimaan, serta keuntungan yang diperoleh dari usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina. Untuk menghitung jumlah biaya total pada usaha usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina digunakan rumus sebagai berikut (Mulyadi, 2014):

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

Dengan: TC = Total Cost/ Biaya Total (Rp)
VC = Total Variable Cost/ Biaya Variabel (Rp)
FC = Total Fixed Cost /Biaya Tetap (Rp)

Untuk input-input yang berhubungan dengan barang modal yang mana tidak habis dipakai dalam satu kali produksi, maka perlu untuk diperhitungkan besarnya penyusutannya. Besar penyusutan ini hanya sebuah taksiran, karena tidak mungkin untuk ditetapkan secara tepat. Dalam penelitian ini digunakan metode garis lurus dalam menentukan besar penyusutan. Dinyatakan dengan rumus sebagai berikut (Kasim, 2007):

$$D = \frac{N - N}{U} \quad (2)$$

Dengan: D = Besar penyusutan barang modal tetap (Rp/bulan)
Na = Nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)
Up = Nilai ekonomis dari barang modal tetap (Rp)

Besarnya penerimaan total dapat dihitung dengan menngalikan antara jumlah barang yang diproduksi dengan biaya jual barang (Sukimo, 2002).

Dapat dinyatakan dengan rumus, yaitu:

$$TR = \sum Pi \times Qi \quad (3)$$

Dengan: TR = Total Penerimaan/ Total Revenue (Rp)
P = Harga Produksi/ Price (Rp/bungkus atau Rp/buntang)

Q = Jumlah Unit Produk/ Quantity (unit)

Untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diterima oleh pemilik usaha Pengrajin Kerupuk Basah Asli Sukamara Mahdalina dapat dilihat dari selisi antara penerimaan total (Total Revenue) dengan pengeluaran total (Total Cost) dapat dinyatakan dengan rumus (Kasim, 1997):

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

Dengan: π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Reveneu/ total penerimaan (Rp)

TC = Total Cost/ total biaya (Rp)

Untuk mengetahui tujuan ketiga yaitu menganalisis titik impas, perhitungan BEP dapat dilakukan dengan dua perhitungan yaitu perhitungan BEP peruduksi dan perhitungan BEP dalam harga yang mana dapat digunakan rumus sebagai berikut (Suratiyah, 2008).

Rumus perhitungan BEP produksi seperti berikut:

$$\text{BEP produksi (Kg)} = \frac{F}{p-a} \quad (5)$$

Dengan: FC = Biaya Tetap (Rp)

Avc = Biaya rata-rata variabel per unit (Rp/unit)

P = Harga jual per unit (Rp/bungkus atau Rp/buntang)

Rumus perhitungan BEP harga seperti berikut:

$$\text{BEP harga (Rp)} = \frac{F}{1-\frac{a}{p}} \quad (6)$$

Dengan: FC = Biaya Tetap (Rp)

Avc = Biaya rata-rata variabel per unit (Rp/unit)

P = Harga jual per unit (Rp/bungkus atau Rp/buntang)

Sedangkan untuk menjawab tujuan keempat yaitu untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina dengan dianalisis secara deskriptif dan setelah diketahui apa-apa yang menjadi permasalahan maka diharapkan solusi terbaik bagi perkembangan dan kemajuan usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara merk Mahdalina ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Pemilik Usaha

Industri rumah tangga yang dipilih dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan kerupuk basah asli sukamara milik ibu Mahdalina yang bertempat di jalan Cakra Adiwijaya rt 8 rw 3 Kelurahan Padang, Kecamatan Sukamara, Kabupaten Sukamara, Provinsi Kalimantan Tengah. Ibu Mahdalina sekarang berusia 43 tahun, dimana usia tersebut tergolong dalam usia produktif dengan kemampuan bekerja yang masih baik. Pendidikan terakhir Ibu Mahdalina adalah SD (Sekolah Dasar). Usaha kerupuk basah ini berstatus usaha sendiri atau dalam artian milik perorangan.

Sejarah singkat Usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara milik ibu Mahdalina

Usaha pengolahan kerupuk basah asli sukamara milik ibu Mahdalina didirikan pada tahun 2013 oleh Ibu Mahdalina selaku pemilik usaha dalam bentuk industri rumah tangga dan sekarang usaha tersebut sudah di jalani selama 7 tahun. Alasan beliau memilih usaha pengolahan kerupuk basah ini ialah karena pada saat itu hasil ikan gabus sangat melimpah maka untuk dapat digunakan beliau yang biasanya memproduksi kerupuk basah untuk dikonsumsi bersama keluarga saja, saat itu diproduksi untuk di jual dan ternyata diminati oleh masyarakat sekitar tempat tinggal ibu Mahdalina tersebut dan berkembang sampai sekarang sehingga dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai tempat.

Modal

Modal awal yang dikeluarkan oleh ibu Mahdalina untuk memproduksi kerupuk basah ini sebesar Rp. 54.000, modal yang dikeluarkan pertama usaha cukup sedikit dikarenakan hanya memproduksi 30 buntang saja. Selain itu peralatan yang digunakan pu masing menggunakan peralatan yang ada dirumah, sehingga pada awal usaha tidak mengeluarkan modal untuk membeli peralatan produksi. Keuntungan yang didapat kemudian dijadikan sebagai modal kembali untuk menambah modal selanjutnya.

Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi usaha pengolahan kerupuk basah asli sukamara milik

ibu Mahdalina. Ibu Mahdalina selalu melakukan pembelian bahan baku setiap kali beliau memproduksi agar bahan yang digunakan masih dalam keadaan segar dan bahan baku langsung di antar ke rumah oleh penjual. Untuk ikan gabus sendiri ibu Mahdalina berlangganan dengan penangkaran ikan secara langsung sehingga untuk ketersediaan bahan baku akan terjamin. Harga ikan gabus yang digunakan ibu mahdalina ini besifat fluktuatif dikarenakan turun naiknya harga ikan gabus ini juga dipengaruhi ketersediaan ikan laut. Yang mana ketika nelayan tidak bisa menangkap ikan dilaut maka harga ikan gabus akan ikut meningkat yang terjadi kisaran pada bulan mei dan juni. Akan tetapi yang terjadi pada usaha ibu mahdalina ini harga ikan gabus tidak langsung naik begitu tinggi dikarenakan beliau langsung mengambil pada penangkaran/penampung ikan gabus tersebut.

Bahan baku untuk memproduksi kerupuk basah asli sukamara milik Ibu Mahdalina terdiri dari tepung kanji dan ikan gabus. Dalam pengolahan kerupuk basah, biasanya Ibu mahdalina menggunakan tepung kanji yang dibeli dengan harga Rp. 8.000/kg dan ikan gabus seharga Rp. 18.000 per kg.

Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan bahan penunjang untuk terbentuknya bahan jadi. Pemilik usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina seringnya melakukan pembelian bahan penolong setiap bulan sekali.

Bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi kerupuk basah ialah bawang putih, garam, penyedap rasa, dan pewarna. Dalam memproduksi kerupuk basah, biasanya ibu Mahdalina menggunakan bawang putih yang harganya berkisar Rp. 18.000- Rp. 40.000/Kg, garam dengan harga Rp. 2.000/bungkus, penyedap rasa dengan harga Rp. 10.500/bungkus, dan yang terakhir ialah pewarna dengan harga Rp. 6.000/botol.

Kegiatan Produksi

Proses produksi merupakan suatu aktivitas yang merubah input menjadi output berupa barang maupun jasa. Untuk menjalankan produksi usaha, pemilik usaha kerupuk basah Ibu Madalina menggunakan dapur yang ada dirumah beliau sebagai tempat produksi yang produksi rutinnya dilakukan setiap lima hari sekali dengan tambahan produksi setiap minggu dilakukan 2-3 kali dalam seminggu. Yang mana produksi tambahan disesuaikan dengan pemesanan tambahan oleh konsumen. Kerupuk basah ini memiliki daya tahan disuhu ruangan berkisar 2-3 hari sedang di dalam freezer kulkas dapat bertahan 1-2 minggu.

Jumlah produksi rutin dalam sekali produksi dapat menghasilkan 100 buntang kerupuk basah, sedangkan produksi tambahan menghasilkan 30-50 buntang setiap produksi. Produksi tambahan juga dipengaruhi oleh banyak sedikitnya peminat, misal pada saat tertentu seperti Hari Raya Idul Fitri dan tahun baru sering menambah jumlah produksi bisa sampai berkali-kali lipat. Untuk pembuatan kerupuk basah ibu Mahdalina dilakukan dengan proses sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan
2. Membersihkan bahan
3. Menghaluskan bahan
4. Mencampurkan bahan
5. Pembentukan
6. Perebusan dan pewarnaan
7. Penirisan dan penyimpanan

Analisis Usaha

Komponen Biaya

Biaya produksi adalah sejumlah biaya yang harus di korbankan pengusaha untuk memproduksi setiap barang. Menetapkan biaya produksi yang berdasarkan pengertian tersebut memerlukan kecermatan karena ada yang mudah untuk di definisikan dan ada juga yang susah untuk didefinisikan dan hitungannya. Komponen biaya yang dikeluarkan dalam penyelenggaraan usaha kerupuk basah ibu Mahdalina ini meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang selalu rutin dikeluarkan dan tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Komponen yang termasuk dalam biaya tetap pada usaha kerupuk basah Ibu mahdalina ialah penyusutan peralatan yang digunakan.

Peralatan

Untuk peralatan produksi kerupuk basah ibu Mahdalina hanya menggunakan peralatan manual. Berikut Rincian peralatan yang digunakan dalam usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina sebagai berikut:

Tabel 1. Peralatan yang digunakan untuk produksi kerupuk basah Ibu Mahdalina

Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Biaya Perolehan (Rp)
Panci besar	1	88.000	88.000
Ember besar	1	40.000	40.000
Kompor	1	344.000	344.000
Blender	1	124.000	124.000
Keranjang	2	25.000	25.000
Nampan	2	20.000	20.000
Pisau	1	10.000	10.000
Freezer/kulkas	1	4.067.000	4.067.000
Centong	2	10.000	10.000
Tabung Gas Elpiji	2	200.000	200.000
Bangunan	1	8.000.000	8.000.000

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Tabel 2. Biaya tetap pada usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dari 20 September- 20 Oktober 2020

Peralatan	Umur Ekonomis (Tahun)	Harga (Rp/unit)	Biaya Perolehan (Rp)
Panci besar	2	44.000	3.667
Ember besar	2	20.000	1.667
Kompor	7	49.143	4.095
Blender	3	41.333	3.444
Keranjang	1	25.000	2.083
Nampan	1	20.000	1.667
Pisau	2	5.000	417
Freezer/kulkas	10	406.700	33.891
Centong	1	10.000	833
Tabung Gas Elpiji	5	80.000	6.667
Bangunan	10	800.000	66.667
Total		1.501.176	125.098

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina selama sebualan adalah sebesar Rp. 125.098. Biaya penyusutan terbesar terjadi pada bangunan sebesar Rp. 800.000/tahun atau sebesar Rp. 66.667/bulan, sedangkan penyusutan terkecil terjadi pada pisau sebesar Rp. 5.000/tahun atau sebesar Rp. 417/bulan.

Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang berhubungan erat dengan hasil produksi, dimana ketika produksi meningkat maka biayapun ikut meningkat. Jadi semakin banyak barang yang diproduksi maka akan semakin banyak pula biayanya begitupun sebaliknya. Adapun komponen biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina terdiri dari bahan baku yaitu tepung kanji dan ikan gabus. Biaya bahan penolong yang terdiri dari bawang putih, penyedap rasa, garam dan pewarna.

Biaya pengemasan yang terdiri dari plastik dan box. Biaya bahan bakar gas elpiji, biaya pembayaran PDAM, biaya upah tenaga kerja tidak tetap (HKO) serta biaya transfortasi.

Tabel 3. Total biaya variabel pada usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dari 20 September- 20 Oktober 2020

Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
Bahan baku	
-Tepung kanji (kg)	864.000
-Ikan gabus (kg)	3.888.000
Bahan penolong:	
-Bawang putih (kg)	54.000
-Penyedap rasa (pack)	113.400
-Garam (pack)	43.200
-Pewarna (perbotol)	64.800
Bahan pengemasan:	
-Plastik roll (roll)	80.000
-Box (per buah)	84.000
Bahan bakar:	
-Elpiji (tabung)	101.000
PDAM,Listrik, Kuota	
-PDAM	35.000
-Listrik	50.000
-Kuota (gb)	25.000
Upah tenaga kerja tidak tetap (HKO)	
-Tenaga kerja	450.000
-Owner	750.000
Biaya transportasi	136.000
Total biaya variabel	6.738.400

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Dapat dilihat pada Tabel 3. bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk basah ibu Mahdalina selama sebulan adalah sebesar Rp. 6.738.400.

Biaya Total

Biaya total ialah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha. Biaya total didapat dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel. biaya total yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk basah ibu Mahdalina selama sebulan dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk ibu Mahdalina selama sebulan adalah sebesar Rp. 6.863.498 yang didapat dari penjumlahan biaya tetap yang sebesar Rp. 125.098 dengan biaya variabel sebesar Rp. 6.738.400.

Tabel 4. Biaya total usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dari 20 September sampai 20 Oktober 2020

Biaya	Total biaya (Rp/bulan)
Biaya tetap	125.098
Biaya variabel	6.738.400
Biaya total	6.863.498

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil dari seluruh penjualan produk yang dihasilkan dikali dengan harga jual produk. Usaha kerupuk basah ibu Mahdalina menjual kerupuk basah perbuntang dengan harga Rp. 10.000. Hasil penerimaanyang dapat oleh usaha kerupuk basah ibu Mahdalina selama selama sebulan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rincian produksi, harga dan penerimaan usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dari 20 September sampai 20 Oktober 2020

20 September sampai 20 Oktober 2020	Kerupuk basah		
	Jumlah (per buntang)	Harga Perbuntang (Rp)	Biaya (Rp)
Minggu Pertama	300	10.000	3.000.000
Minggu Kedua	200	10.000	2.000.000
Minggu Ketiga	300	10.000	3.000.000
Minggu Keempat	280	10.000	2.800.000
Penerimaan Total			10.800.000

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Dalam 20 September sampai 20 Oktober 2020 kerupuk basah ibu Mahdalina terjual sebanyak 1.080 buntang dengan harga Rp.10.000 perbuntang maka diperoleh penerimaan sebesar Rp. 10.800.000.

Keuntungan

Keuntungan merupakan laba yang diperoleh dalam suatu kegiatan produksi. Keuntungan didapat dari hasil selisih antara penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang telah dikeluarkan untuk menjalankan proses kegiatan produksi. Keuntungan usaha kerupuk basah ibu Mahdalina yang dapat dilihat selama sebulan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rincian keuntungan usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina dari 20 September sampai 20 Oktober 2020

20 September sampai 20 Oktober 2020	Penerimaan (Rp)	Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)
Minggu Pertama	3.000.000	1.887.274,5	1.112.725,5
Minggu Kedua	2.000.000	1.313.774,5	686.225,5
Minggu Ketiga	3.000.000	1.891.274,5	1.108.725,5
Minggu Keempat	2.800.000	1.771.174,5	1.028.825,5
Total	10.800.000	6.863.498	3.936.502

Sumber: Pengoahan data primer (2020)

Dapat dilihat dari tabel di atas keuntungan yang didapat oleh usaha kerupuk basah ibu Mahdalina selama sebulan adalah sebesar Rp 3.936.502. hasil tersebut didapat dari hasil selisih antara penerimaan total yang didapat usaha kerupuk basah ibu Mahdalina dari penjualan kerupuk basah selama sebulan sebesar Rp. 10.800.000 dengan biaya total yang telah dikeluarkan untuk proses kegiatan produksi seperti biaya variabel dan biaya tetap sebesar Rp. 6.863.498. keuntungan terbesar diperoleh pada minggu pertama yaitu sebesar Rp. 1.112.725,5 dan keuntungan terkecil diperoleh pada minggu kedua yaitu sebesar Rp. 686.225,5.

Titik Impas (Break Even Point)

BEP atau Break Even Point adalah analisis yang dipakai untuk menentukan jumlah produk atau layanan yang harus dijual oleh pengusaha dan yang diterima oleh pelanggan untuk mengembalikan biaya atau modal yang telah dikeluarkan oleh pengusaha yang biasa dikenal dengan titik impas. BEP usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina yang selama sebulan dapat dihitung dengan menggunakan persamaan (6 dan 7).

Hasil perhitungan diperoleh bahwa BEP usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina selama sebulan yaitu sebesar 33,3 buntang atau Rp. 329.205,26. Artinya Ibu Mahdalina harus menjual 33,3 produk atau dari penjualan menghasilkan Rp. 329.205,26 agar pengusaha tidak mengalami kerugian tetapi pada titik ini juga tidak memperoleh keuntungan.

Permasalahan Usaha Kerupuk Basah Ibu Mahdalina

Adapun pada penelitian masalah yang terjadi pada usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina ini adalah sebagai berikut:

Aspek teknik

Pada usaha Ibu Mahdalina ini cara pengolahannya masih menggunakan peralatan tradisional sehingga untuk memproduksinya diperlukan tenaga yang lebih, maka akan lebih baik kedepannya perlu ada peningkatan peralatan misal seperti perlunya mesin pencampur ikan giling dengan tepung kanji dan bumbunya, sehingga memudahkan serta lebih efisien waktu.

Aspek Menejemen Usaha

Pencatatan pembelian bahan baku maupun penjualan tidak selalu dicatatan dikarenakan sering lupa dan terkesan diabaikan maka perbaikan yang harus dilakukan Ibu Mahdalina ialah selalu melakukan rekap ulang diwaktu yang sudah di tentukan misalnya pada saat jam 8 malam.

Aspek Pemasaran

Kurangnya pemasaran lewat media sosial yang disebabkan kurangnya pengetahuan Ibu mahdalina terhadap media sosial tersebut maka perlunya Ibu Mahdalina untuk belajar lebih lagi terkait media social ini atau bisa mempekerjaan orang lain dalam proses pemasaran ini untuk dapat menyajikan konten-konten yang lebih menarik pembeli.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya total yang dikeluarkan dalam usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina diperoleh sebesar Rp. 6.863.498/ bulan dengan biaya tetap yang sebesar Rp. 125.098 dan biaya variabel sebesar Rp. 6.738.400. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 10.800.000/bulan. dan keuntungan yang diterima Rp 3.936.502/bulan.
2. Titik Impas (Break Even Point) dalam unit adalah sebesar 33.3 buntang dan dalam rupiah sebesar Rp. 329.205,26.
3. Permasalahan yang dihadapi Ibu Mahdalina ialah pencatatan pembelian bahan baku maupun penjualan tidak selalu dicatatan dikarenakan sering lupa dan terkesan diabaikan. Serta kurangnya pemasaran lewat media sosial yang disebabkan kurangnya pengetahuan Ibu Mahdalina terhadap media sosial tersebut.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina, saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut:

1. Perlu adanya upaya perbaikan dalam hal pecatatan agar dapat memudahkan bagi produsen dalam mengetahui pemasukkan dan pengeluarannya serta mempermudah pengecekkan terhadap setiap pesanan.
2. Perlu dilakukan proses perbaikan pemasaran dimedia sosial agar usaha kerupuk basah Ibu Mahdalina semakin dikenal masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Kasim, S.A. 2006. *Ilmu Usahatani*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Mangunwidjaja dan Sailah. 2002. *Pengantar Teknologi Pertanian. Penebar Swadaya*, Depok.

Soeharjo, 1991. *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo, Pesada.

Sukimo, Badri Munir. 2007. *Menejemen Administrasi Perkantoran Modern*. PT Glora Aksara Pratama. Jakarta

Suratiyah, Ken. 2008. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.