

ANALISIS FINANSIAL USAHA PENGOLAHAN RENGGINANG (Studi Kasus pada Usaha “Rengginang RG 33 di Kota Banjarbaru)

FINANCIAL ANALYSIS OF RENGGINANG PROCESSING BUSINESS (Case Study on "Rengginang RG 33 in Banjarbaru City)

Wahyu Heldayanti^{1*}, Umi Salawati ¹², Hairi Firmansyah ²³.

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: Wahyu.heldayanti@yahoo.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran usaha, untuk mengetahui analisis biaya, penerimaan, keuntungan, mengetahui besar titik impas/ Break Even Point dan kelayakan terhadap Rengginang RG 33 di Banjarbaru. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Desember 2017 sampai dengan Januari 2018. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan rengginang RG 33 sebesar Rp 91.200.000 selama dua bulan, biaya tetap sebesar Rp 23.318.776 biaya variabel sebesar Rp 39.600.000. Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 28.281.224 dan selama dua bulan mencapai titik impas (BEP) pada saat produksi rengginang mencapai 4.459 bungkus. Dengan kelayakan secara finansial diperoleh nilai RCR (*Revenue Cost Ratio*) sebesar 1,45 maka RCR lbh dr 1 maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha rengginang ini lyk secara finansial. Pemasaran melibatkan beberapa pihak diantaranya pedagang pengecer dan konsumen.

Kata Kunci : biaya, titik impas, BEP, kelayakan usaha.

PENDAHULUAN

Pengembangan pengolahan pangan penindustri salah satunya untuk melakukan pembangunan tanpa mengesampingkan sektor pertanian. Industri pengolahan merupakan kegiatan mengolah bhn bku pertanian yg brsl dri sumber daya alam diolah dengan menggunakan keterampilan dan inovasi sehingga menghasilkan barang yang memiliki nilai tinggi (Syahbani, 2006).

Lahirnya UU tersebut menandai berpisahnya Kota Banjarbaru dari Kabupaten Banjar. Kota Banjarbaru terdiri dari lima kecamatan Landasan Ulin, Liang Anggang, Cempaka, Banjarbaru Utara, dan Banjarbaru Selatan. Banjarbaru menyimpan potensi yang cukup besar seperti sumber daya manusia dan sumber daya alam untuk mendorong pertumbuhan.

Selain itu sektor industri rumah tangga juga dapat sebagai penggerak perekonomian daerah. Perubahan gaya hidup masyarakat yang suka mengkonsumsi makanan cepat saji dan praktis juga

Mendorong produsen berlomba-lomba untuk menciptakan ide-ide baru. Selain itu industri rumah tangga dapat mengurangi pengangguran karena terciptanya lapangan pekerjaan. Seorang wirausaha harus mengetahui usaha yang akan dijalankan, cara memperoleh modal dan berani mengambil resiko untuk menjalankan usaha rumah tangga agar mendapatkan keuntungan (Dianawati, 2007).

Pengembangan industri di Banjarbaru mempunyai peluang besar, salah satu industri rumah tangga yang menggunakan hasil pertanian adalah krpk rengginang. Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi atau beras ketan yang dikeringkan.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah : (1) Untuk mengetahui gambaran usaha pengolahan rengginang RG33; (2) Untuk mengetahui analisis biaya, penerimaan, dan keuntungan pada usaha pengolahan rengginang RG33; (3) Untuk mengetahui besar titik impas; (4) Untuk

menganalisa kelayakan usaha pengolahan rengginang RG33.

Kegunaan dari penelitian ini adalah : (1) Bagi peneliti, penelitian ini untuk meningkatkan kemampuan menganalisis permasalahan yang dijumpai sesuai dengan ilmu yang diperoleh selama kuliah; (2) Bahan informasi bagi pemilik usaha industri rengginang RG 33 tersebut dalam mengelola usahanya; (3) Sebagai informasi bagi peneliti yang berminat mengkaji masalah yang sama pada aspek yang berbeda dimasa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada industri rumah tangga pembuatan rengginang RG 33 milik Bapak Idham Majedi yang berlokasi di Jalan Cempaka Sari RT. 37 Blok D8 No.72 Jalur 28 Kelurahan Sungai Besar Banjarbaru. Penelitian ini dilakukan dari bulan Desember 2017 sampai dengan Januari 2018.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Penelitian ini merupakan studi kasus terhadap industri rumah tangga pengolahan rengginang RG 33. Data primer dilakukan melalui wawancara langsung secara mendalam mengenai usaha pengolahan rengginang ini dengan Idham Majedi dan 4 orang karyawan diperusahaan tersebut serta pengamatan langsung. Data sekunder dikumpulkan dari berbagai dinas.

Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ditabulasi dan selanjutnya dianalisis untuk mengetahui tujuan pertama yaitu mengetahui gambaran usaha industri rumah tangga pengolahan kerupuk rengginang dengan metode deskriptif dengan cara wawancara langsung dengan pihak industri rumah tangga dan pengamatan ketempat penelitian.

Untuk menjawab tujuan kedua dari penelitian ini, harus dilihat secara terpisah antara biaya, penerimaan dan keuntungan pada industri rumah tangga pengolahan kerupuk rengginang. Total pembiayaan pada usaha pembuatan reng-

ginang digunakan rumus seagai berikut (Kasim, 2004) :

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

dengan : TC Biaya Ttl (Rp)
FC Biaya Ttap Total (Rp)
VC Biaya Variabel Total (Rp)

Penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus (Kasim, 2004) :

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

dengan : D Besarnya nilai penyusutan (Rp)
Na Nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns Nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)
Up Umur ekonomis barang modal tetap yang bersangkutan (tahun)

Untuk mengetahui penerimaan rengginang digunakan rumus sebagai berikut :

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

dengan : TR *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp)
Y Jumlah output atau hasil fisik (Rp)
Py Harga Output Perunit (Rp)

Untuk mengetahui besarnya keuntungan usaha rengginang dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut :

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

dengan : Π Keuntungan (Rp)
TR *Total Revenue* Rengginang RG 33 yang terjual dikalikan dengan harga satuan rengginang RG 33 (Rp)
TC *Total Cost* (Biaya Total), yaitu jumlah total biaya tetap dan biaya variabel (Rp)

Untuk menjawab tujuan yang ketiga ini digunakan rumus :

$$BEP(Q) = \frac{FC}{(P - AVC)} \quad (5)$$

dengan : Q Jumlah (Bungkus)

P	Harga Jual (Rp)
AVC	Biaya Variabel Rata-rata (Rp)
FC	Biaya Tetap (Rp)

kelayakan usaha Rengginang menggunakan perhitungan R/C ratio :

$$R/C \text{ ratio} = \frac{TR}{TC} \quad (6)$$

dengan : R/C *Return Cost Ratio*, perbandingan antara penerimaan yang diterima oleh perusahaan rengginang RG 33 dengan biaya yang dikeluarkan (Rp)

TR *Total Revenue / Penerimaan Total Usaha Rengginang RG 33* (Rp)

TC *Total Cost* (Biaya Total) (Rp)

dengan kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut : (1) RCR > 1. Usaha tersebut layak atau menguntungkan. Usaha tersebut yang dilaksanakan dapat memberikan manfaat finansial atau manfaat sosial. (2) RCR < 1, usaha tersebut tidak layak atau tidak menguntungkan. Usaha tersebut tidak memberikan manfaat finansial atau manfaat sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Usaha Rengginang RG 33

Usaha rengginang “RG 33” ini merupakan industri rumah tangga yang bergerak sebagai pengolahan rengginang yang diberi nama “RG 33” yang pada masa penelitian masih aktif memproduksi dan berdomisili di Kota Banjarbaru tepatnya didirikan pada tahun 2012 hingga sekarang. Usaha tersebut didirikan oleh Bapak Idham Majedi yang berusia 50 tahun dengan no. izin usaha P-IRT NO. 215637201036117. Pendidikan terakhir Bapak Idham Majedi adalah SLTA. Walaupun hanya lulusan SLTA hal tersebut tidak menjadi hambatan dalam pengembangan usaha pengolahan rengginang RG 33 ini. Bapak Idham Majedi memiliki 3 orang anak dan seorang istri. Tujuan pendirian pengolahan rengginang “RG 33” ini adalah untuk menafkahi keluarga dan menyerap tenaga kerja. Selain usaha rengginang beliau juga memiliki usaha kantin di sebuah sekolah negeri. Bentuk usaha ini adalah usaha keluarga dengan modal sendiri. Dengan modal awal ter-

sebut Bapak Idham Majedi dapat mengembangkan dan usahanya.

Permodalan

Permodalan awal pada usaha rengginang RG 33 berasal dari tabungan sendiri. Modal awal Bapak Idham Majedi adalah Rp 30.000.000,- uang tersebut digunakan Bapak untuk memulai usaha dan untuk membeli peralatan serta bahan baku.

Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada usaha rengginang RG 33 semuanya adalah tenaga kerja luar keluarga yang berjumlah 4 orang. Dalam usaha ini pemilik usaha memegang kekuasaan penuh dalam merekrut dan memberhentikan karyawan. Dari 4 orang pekerja tersebut, terdapat 2 orang berpendidikan terakhir SLTA/ sederajat, dan 2 orang adalah tamatan SLTP.

Sistem penggajiannya bisa perhari ataupun perminggu, gaji karyawan rengginang adalah sebesar Rp 55.000,- perhari dan uang makan sebesar Rp 10.000,-. Perhari.

Bahan Baku

Bahan baku sangat diperlukan dalam kegiatan produksi. Dalam sebuah industri pengolahan makanan baik industri kecil, menengah, atau atas tentu memiliki bahan baku yang diolah untuk menjadi sebuah produk. Oleh karena itu persediaan atau stok bahan baku harus dipersiapkan dengan baik. Bahan baku utama yang digunakan dalam pengolahan RG 33 adalah beras ketan Jawa. Dalam pemilihan beras ketan harus memperhatikan butirannya karena beras ketan yang bagus cenderung tidak rapuh atau memiliki butiran yang utuh. Beras ketan Jawa yang digunakan harus berlabelkan halal dan tidak memiliki tekstur warna yang kusam. Cara pembelian bahan baku dilakukan dengan sistem pembayaran kontan. Pembelian bahan baku dalam satu minggu sebanyak 2 kali yaitu sebanyak 350 kg, pembelian biasanya dilakukan dipasar tradisional langsung oleh Bapak Idham Majedi dengan menggunakan mobil. Pembelian bahan baku beras ketan Jawa dilakukan di pasar Banjarbaru atau Martapura. Harga perliter beras ketan Jawa saat dilakukan penelitian ini adalah sebesar Rp 13.000,-

Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan sebagai penunjang terbentuknya bahan jadi. Bahan penolong juga merupakan bahan yang diperlukan untuk proses produksi. Bahan penolong ini terdiri dari bawang putih, garam, gula minyak goreng, gula, dan gas ukuran 3 kg.

Kemasan Rengginang RG 33 terbuat dari plastik, Bapak Idham Majedi sangat memerhatikan kebersihan kemasan rengginang dengan menggunakan plastik kemasan yang layak. Plastik yang digunakan fleksibel, keras, kuat, kedap air dan berwarna bening yang dapat dipakai untuk produk padat. Di label rengginang RG 33 bertuliskan nama produk, komposisi bahan, alamat serta no telepon dan berlabelkan halal.

Peralatan

Pengusaha RG 33 memerlukan Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi industri pengolahan rengginang RG 33 di Kota Banjarbaru masih sederhana.

Adapun peralatan dan fungsi peralatan yang digunakan yaitu baskom, baskom kecil, blender, kompor gas, panci, sandok, cetakan berbentuk bulat dan berdiameter 3,5 cm, oven, tampah, wajan, suti, peniris, rak hitam, keranjang berwarna putih, gunting, alat pengemas.

Kegiatan Produksi

Proses produksi rengginang RG 33 dilakukan 6 hari dalam seminggu dimana satu hari mereka libur produksi yaitu pada hari minggu. Proses produksi dimulai dari jam 08.00 sampai dengan 04.00.

Pemasaran

Usaha rengginang RG 33 berupaya menghasilkan produk yang bermutu diimbangi dengan kuantitas produksi serta pelayanan terhadap kepuasan konsumen. Rengginang memiliki rasa yang gurih dan renyah merupakan mutu dari produk itu sendiri, selain itu tidak terdapat. Hal tersebut dilakukan agar konsumen dari rengginang RG 33 dapat mengkonsumsinya secara nyaman dan aman.

Pemasaran dilakukan ke daerah Banjarbaru, Martapura, Pleihari, Tanjung, Tapin dan Balangan. Pemasaran dilakukan dengan cara langsung mengantar ke konsumen atau ke toko-

toko dipasar maupun ke kios-kios dengan menggunakan mobil. Selain itu ada pengecer yang datang membeli ke kios-kios dan dijual kembali kepada konsumen akhir. Selain itu media sosial juga digunakan seperti facebook dan website.

Harga rengginang berdasarkan harga perbungkus yaitu Rp 12.000,-/bungkus yang didalam satu bungkus terdapat 30 biji rengginang.

Analisis Finansial Usaha Pengolahan Rengginang RG 33

Biaya merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam kegiatan produksi atau usaha. Komponen biaya dalam penyelenggaraan meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang memang harus tetap ada dan tetap harus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Komponen biaya tetap pada usaha rengginang RG 33 ini terdiri dari :

1. Biaya Penyusutan
2. Biaya Pajak
3. Biaya Perawatan
4. Biaya Gaji
5. Biaya Sewa Bangunan

Tabel 1. Jumlah Biaya Tetap pada Usaha Rengginang RG 33 pada bulan Desember 2017- Januari 2018

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Penyusutan	1.814.611
Biaya PBB	33.332
Biaya Pajak Mobil	400.000
Biaya Pajak Sepeda Motor	30.833
Biaya Perawatan Mobil	1.160.000
Biaya perawatan Motor	180.000
Biaya Sewa Bangunan	500.000
Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga	12.480.000
Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga	6.720.000
Total	23.318.776

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya berubah dengan besar kecilnya produksi yang diperoleh.

Tabel 2. Biaya variabel pada usaha Rengginang RG 33 Selama Desember 2017-Januari 2018

Komponen Biaya	Total biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	29.640.000
Biaya Bahan Penolong	
Gula	96.000
Garam	114.000
Bawang Putih	1.540.000
Penyedap Rasa	385.000
Minyak Goreng	1.111.000
Bahan Bakar	2.852.000
Biaya Pengemas	1.160.000
Biaya Listrik dan Air	130.000
Biaya Telepon/Pulsa	152.000
Biaya Transportasi	2.420.000
Total	39.600.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Biaya Total

Biaya Total adalah penjumlahan dari total biaya tetap dan total biaya variabel.

Tabel 3. Biaya total Rengginang RG 33 selama Desember 2017- Januari 2018

Komponen Biaya	Nilai (Rp)
Biaya Variabel	39.600.000
Biaya Tetap	23.318.776
Total Biaya	62.918.776

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Pada usaha Rengginang RG 33 ini biaya tetapnya sebesar Rp 23.318.776,-, biaya variabelnya sebesar Rp 39.600.000,-, sehingga total biaya sebesar Rp 62.918.776,-.

Penerimaan

Penerimaan adalah besarnya produksi rengginang yang dihasilkan dikalikan dengan harga produk tersebut. Nilai penerimaan diperoleh dari penjualan produk rengginang RG 33 yang dikalikan dgn harga yang berlaku pd bulan Desember 2017- Januari 2018. Total penjualan yang diterima sebesar Rp 91.200.000,-. Dalam 30 liter beras ketan dapat menghasilkan 100 bungkus rengginang, dalam 1 bungkus terdapat 30 biji rengginang. 1 bungkus rengginang dijual dengan harga Rp 12.000,-.

Tabel 4. Penerimaan pada usaha Rengginang RG 33 Selama Desember 2017-Januari 2018

Bulan	Bungkus	Harga /bungkus	Penerimaan (Rp)
Desember	3900	Rp12.000	Rp 46.800.000
Januari	3700	Rp12.000	Rp 44.400.000
Total	7600		Rp 91.200.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Keuntungan

Keuntungan yg diperoleh dr suatu kegiatan prdksi adlh mrpkn selisih nilai seluruh penerimaan yang telah diperoleh dgn semua biaya yang telah dikeluarkan atau dikorbankan dalam kegiatan produksi rengginang RG 33.

Tabel 5. Keuntungan selama Desember 2017-Januari 2018

Keterangan	Jumlah (Rp)
Penerimaan	91.200.000
Biaya Tetap	23.318.776
Biaya Variabel	39.600.000
Keuntungan	28.281.224

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

Jadi selama bulan Desember 2017–Januari 2018 dari usaha Rengginang RG 33 didapatkan keuntungan sebesar Rp 28.281.224,-.

Analisis Titik Impas (*Break Even Point*)

Analisis *titik impas* dapat digunakan sebagai perencanaan. Sasaran analisis Break Even Point tidak lain mengetahui pada tingkat volume berapa titik impas berada. Volume penjualan berdasarkan hasil produksi, biaya tetap, biaya variabel, biaya perbungkus dan harga perbungkus rengginang dari produksi rengginang RG 33 dapat dilihat pada Tabel 5

Tabel 6. Volume penjualan, hasil produksi, biaya tetap, biaya variabel, biaya perbungkus dan harga perbungkus selama Desember 2017 - Januari 2018

Keterangan	Jumlah (Rp)
Volume penjualan berdasarkan hasil produksi	91.200.000
Biaya Tetap	23.318.776
Biaya Variabel	39.600.000
Biaya Perbungkus	7.755
Harga Perbungkus	12.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2018)

$$\begin{aligned}
 \text{AVC} &= \frac{\text{TVC}}{Q} \\
 &= \frac{39.600.000}{7600} \\
 &= 5.229 \\
 \text{BEP (Q)} &= \frac{\text{FC}}{\text{P}-\text{AVC}} \\
 &= \frac{23.318.776}{12.000 - 5.229} \\
 &= \frac{23.318.776}{6.771} \\
 &= 4.459 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

Dengan demikian menjelaskan bahwa BEP produksi pada usaha rengginang RG 33 yaitu 4.459 bungkus yang artinya perusahaan tidak mengalami keuntungan dan kerugian pada jumlah produksi sebanyak 4.459 bungkus.

Kelayakan Usaha

Seorang pemilik usaha atau pengusaha perlu mengetahui secara mendalam tentang suatu kegiatan usaha yang dijalankannya dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalani. Maka untuk mengetahui kelayakan usaha rengginang RG 33 digunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR). Kelayakan usaha diperoleh dari perbandingan antara jumlah penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

$$\begin{aligned}
 \text{RCR} &= \frac{\text{Total Revenue (Rp)}}{\text{Total Cost (Rp)}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 91.200.000}}{\text{Rp. 62.918.776}} \\
 &= 1,45
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya diperoleh nilai RCR sebesar 1,45 yang berarti RCR > 1 dan layak secara finansial.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian dapat ditarik beberapa kesimpulan:

1. Kegiatan proses produksi pada usaha rengginang RG 33 dilakukan 6 hari dalam seminggu dengan 4 orang karyawan.
2. Biaya total yang dikeluarkan selama dua bulan adalah sebesar Rp 62.918.776,- Penerimaan yang diperoleh pada bulan Desember

ber 2017 sampai dengan Januari 2018 adalah sebesar Rp 91.200.000,- . Keuntungan yang diperoleh yaitu adalah Rp 28.281.224,-.

3. BEP produksi pada usaha rengginang RG 33 yaitu 4.459 bungkus yang artinya perusahaan tidak mengalami keuntungan dan kerugian pada jumlah produksi sebanyak 4.459 bungkus.
4. Untuk tingkat kelayakan usaha rengginang RG 33 yaitu sebesar 1,45 yang berarti RCR > 1 dan layak secara finansial.

Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan, serta kesimpulan, maka dapat disarankan sebagai berikut: (1) Pemilik usaha Rengginang RG 33 disarankan agar usaha ini sebaiknya mulai melakukan pembukuan usaha. (2) Diharapkan agar meningkatkan lagi kualitas, mungkin dengan menginovasikan produk rengginang selain warna putih dan berbentuk bulat dapat diolah lagi rengginang berbentuk atau berwarna lainnya. (3) Diharapkan adanya penelitian lanjutan pada usaha Rengginang RG 33 terhadap pemasaran untuk beragam macam varian rasa dari rengginang. (4) Diharapkan adanya penelitian ini pemilik usaha dapat menggunakan alat peniris yaitu spinner agar kualitas produk tetap terjaga dan agar lebih tahan lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng Dianawati. 2007. *Peluang Usaha yang Menguntungkan*. Jakarta
- Fatah, Luthfi. 2006. *Dinamika Pembangunan Pertanian dan Pedesaan*. Pustaka Banua. Banjarbaru Kalimantan Selatan.
- Kasim. Syarifuddin. 2006. *Ilmu Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Syahnani, Rezani R. 2006. *Analisis Usaha pada Perusahaan Roti*. Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.