

**ANALISIS FINANSIAL JAMU
(STUDI KASUS PADA “CAFE JAMU” DI KAMPUNG PEJABAT
KELURAHAN LOKTABAT SELATAN
KECAMATAN BANJARBARU SELATAN)**

**Financial Analysis of Herbal Beverage
(Case Study at “Cafe Jamu” in Pejabat Village, South Loktabat
Sub-District, South Banjarbaru District)**

Herma Sari^{*}, Mira Yulianti, Sadik Ikhsan

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

^{*}Corresponding author: hermasari.hs@gmail.com

Abstrak. Perindustrian merupakan salah satu sektor yang peranannya sangat membantu dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Peningkatan industri kecil dan rumah tangga juga diperhatikan oleh pemerintah sekarang ini, dan tidak lagi terfokus hanya kepada perkembangan industri besar dan sedang saja. Pada negara-negara yang sedang berkembang peranan industri kecil dan rumah tangga penting untuk peningkatan pembangunan, dikarenakan dapat menciptakan lapangan kerja yang banyak, adanya kesempatan usaha yang tercipta serta memperbanyak pertumbuhan pembangunan. Untuk sebagian jenis kegiatan peningkatan ekspor juga dapat dilakukan oleh industri ini. Salah satu usaha rumah tangga di Kelurahan Loktabat Selatan Kabupaten Banjar bernama Cafe Jamu yang khususnya berada di Kampung Pejabat, industri ini bergerak pada pembuatan hasil pertanian menjadi sebuah produk yaitu jamu. Cafe Jamu sendiri mulai berdiri pada Maret 2017 pemiliknya adalah sepasang suami istri yaitu Bapak Tarmuji dan istri beliau bernama Sukarni yang sekaligus sebagai pekerja di Cafe Jamu tersebut. Awal mula mendirikan Cafe Jamu adalah karena di kampung pejabat itu sendiri dijadikan ikon jamu untuk Kota Banjarbaru maka Bapak Tarmuji berinisiatif mendirikan tempat khusus jamu yang semua kalangan dapat menikmati jamu dan sekaligus mengenalkan jamu kepada kalangan muda betapa banyak manfaat dari mengonsumsi jamu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha, BEP (*Break Even Point*), serta faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Cafe Jamu. Metode yang digunakan dalam studi kasus, metode ini hanya menerapkan penelitian pada satu kasus saja. Sedangkan untuk menentukan jumlah responden konsumen menggunakan *Accidental Sampling*. Hasil perhitungan menyatakan $RCR < 1$ yaitu 0,94 yang artinya bahwa usaha Cafe Jamu ini tidak menguntungkan. Disarankan memberikan pelatihan kepada karyawan dalam hal pembukuan keuangan sehingga mempermudah pemilik dalam menghitung pendapatan dan pengeluaran usaha Cafe Jamu secara rinci.

Kata kunci: cafe jamu, jamu, biaya

PENDAHULUAN

Perindustrian merupakan salah satu sektor yang peranannya sangat membantu dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Peningkatan industri kecil dan rumah tangga juga diperhatikan oleh pemerintah sekarang ini, dan tidak lagi terfokus hanya kepada perkembangan industri besar dan sedang saja. Pada negara-negara yang sedang berkembang peranan industri kecil dan rumah tangga penting

untuk peningkatan pembangunan, dikarenakan dapat menciptakan lapangan kerja yang banyak, adanya kesempatan usaha yang tercipta serta memperbanyak pertumbuhan pembangunan. Untuk sebagian jenis kegiatan peningkatan ekspor juga dapat dilakukan oleh industri ini. Di Indonesia keberadaan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) adalah usaha yang sangat membantu pertumbuhan ekonomi. Pada

tahun 1997-1998 Indonesia saat itu sedang mengalami krisis moneter yang mengakibatkan perekonomian terganggu. Usaha besar hampir 80% mengalami kebangkrutan serta memberikan PHK kepada karyawan dan penopang pertumbuhan ekonomi seperti perbankan misalnya bank-bank swasta kecil juga mengalami “kehancuran”. Padahal di Indonesia sendiri UMKM pada dasarnya masih sangat bergantung kepada jenis dari komoditas yang diusahakan, dan sesuai dikatakan apabila UMKM di dalam pembangunannya mendapat masalah yaitu teknis, teknologi, manajemen, pemasaran, sosial dan kelembagaan, informasi serta keuangan. Masalahnya adalah legalitas dari badan usaha itu sendiri serta mutu dari sumber daya manusia (SDM) yang tingkat pendidikannya rendah, dan keberpihakan pemerintah yang lemah (Hubeis, 2009).

Kategori industri pengolahan mempunyai peran yang besar pada pertumbuhan ekonomi kota Banjarbaru. Pada tahun 2016, kategori industri pengolahan berhasil menciptakan nilai tambah sebesar 556,09 milyar rupiah atau meliputi 7,73 persen terhadap PDRB total. Kategori ini mengalami pertumbuhan sebesar 5,75 persen, naik dibanding tahun sebelumnya, yaitu 3,38 persen. Jika dibandingkan pada tingkat Kalimantan Selatan, kinerja kategori industri pengolahan kota Banjarbaru hanya meliputi 3 persen dari total PDRB kategori industri pengolahan di Kalimantan Selatan yang mencapai 20,45 milyar rupiah pada tahun 2016 (BPS, 2017: 16).

Obat tradisional dari Indonesia biasanya disebut dengan jamu. Sering disebut dengan nama herbal. Pembuatan jamu berasal dari bahan-bahan yang alami, terdiri dari tumbuhan seperti akar-akaran, dedaunan, kulit batang, serta buah-buahan. Penggunaan bahan dari bagian tubuh hewan juga ada, yaitu empedu kambing, empedu ular, ataupun tangkur buaya. Untuk tambahan campuran pada jamu gendong biasanya menggunakan kuning telur ayam kampung.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah: (1) Mengetahui berapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, dan kelayakan dari usaha Cafe Jamu di Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Selatan; (2) Mengetahui besar titik impas/BEP kegiatan

Cafe Jamu di Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Selatan; (3) Mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi produksi Cafe Jamu di Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Selatan.

Penelitian ini mempunyai kegunaan: (1) Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi untuk dijadikan pertimbangan bagi pengelola usaha dalam peningkatan pengembangan usaha; (2) Diharapkan dapat dijadikan bahan masukan untuk pemerintah sebagai pengelolaan industri rumah tangga di daerah Banjarbaru Selatan; (3) Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan ilmu pengetahuan serta pendorong agar membuat usaha industri rumah tangga, sehingga dapat memperkuat perekonomian masyarakat itu sendiri; (4) Penelitian yang telah dilakukan ini diharapkan dapat berguna untuk peneliti sebagai pengetahuan untuk masa yang akan datang..

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian bertempat pada sebuah usaha bernama Cafe Jamu milik Bapak Tarmuji di daerah Kampung Pejabat Kelurahan Loktabat Selatan, Kecamatan Banjarbaru Selatan. Pelaksanaan penelitian ini yaitu pada bulan Mei 2018 sampai dengan Oktober 2018. Dimulai dari penulisan proposal sampai dengan laporan akhir penelitian.

Jenis Data dan Sumber Data

Pengumpulan data terdiri dari dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pemilik Cafe Jamu serta pengamatan langsung. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas, publikasi ataupun instansi terkait.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus, yang hanya menerapkan penelitian pada satu kasus saja. Sedangkan untuk menentukan jumlah responden konsumen dalam menjawab tujuan ke tiga menggunakan *Accidental Sampling*.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan 1, yaitu menghitung berapa besar biaya, penerimaan, keuntungan dan kelayakan usaha pada usaha Cafe Jamu dengan periode yang digunakan adalah selama satu tahun yaitu dari bulan Mei 2017 - April 2018. Maka dapat dilihat pada rumus berikut ini:

Total biaya yang telah dikeluarkan oleh usaha Cafe Jamu perlu dicari, maka rumusnya adalah:

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

dengan: TC total biaya (Rp)
FC biaya tetap (Rp)
VC biaya variabel (Rp)
(Kasim, 1997: 15).

Perhitungan penyusutan juga perlu dilakukan untuk input-input yang merupakan barang modal yang pemakaiannya tidak akan habis dalam satu kali proses produksi saja (Kasim, 1997: 17). Digunakan rumus sebagai berikut:

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

dengan: D nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/tahun)
Na nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns nilai sisa barang modal tetap (Rp)
Up umur ekonomis barang modal tetap/(tahun)

Total penerimaan juga perlu diperhitungkan, untuk perolehannya didapat dari seluruh penjualan output usaha Cafe Jamu. Maka total penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut :

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

dengan: TR total revenue/penerimaan total(Rp)
Pi price/ harga (Rp)
Qi quantity/ jumlah barang (mL)
(Kasim, 1997: 13).

Rumus yang digunakan untuk mencari keuntungan adalah:

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

dengan: π keuntungan (Rp)
TR penerimaan total (Rp)
TC biaya total (Rp)
(Kasim, 1997: 26).

Menghitung kelayakan usaha dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$RC/Rasio = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya Produksi (TC)}} \quad (5)$$

dengan: Apabila diperoleh $R/C > 1$, dapat dikatakan usaha efisiensi (menguntungkan)

Apabila diperoleh $R/C < 1$, dapat dikatakan usaha tidak efisiensi (tidak menguntungkan)

Untuk menjawab tujuan 2, yaitu mengetahui BEP (*Break Even Point*) keadaan usaha tidak untung maupun rugi. Maka rumusnya adalah:

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \quad (6)$$

dengan: BEP *break even point* (Rp)
FC biaya tetap (Rp)
VC biaya variabel (Rp)
S volume penjualan (Rp)

Untuk menjawab tujuan 3, yaitu untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Cafe Jamu maka digunakan analisis SWOT yang tahapannya adalah: (1) Pembuatan data evaluasi faktor internal dan eksternal SWOT; (2) Melakukan analisis data yaitu dengan pembuatan matriks internal, eksternal SWOT.

Tahapan ini untuk mengetahui faktor-faktor kekuatan, kelemahan, peluang beserta ancaman khususnya dari sisi produksi dapat dilakukan dengan wawancara terhadap perusahaan yang bersangkutan. Setelah mengetahui berbagai faktor yang mempengaruhi sisi produksi maka dilakukan pembuatan matriks internal dan eksternal. Untuk melihat tabel tersebut dapat dilihat pada Tabel 1. Setelah itu beri peringkat (rating) setiap faktor dari 4 (sangat setuju) sampai 1 (sangat tidak setuju) untuk faktor kekuatan dan peluang serta rating 1 (sangat setuju) sampai 4 (sangat tidak setuju) untuk faktor kelemahan dan ancaman dalam kolom 2. Beri bobot untuk setiap faktor yang jumlahnya tidak boleh dari 1,00 pada kolom 3. Lalu kalikan masing-masing bobot faktor dengan rating sehingga didapatkan skor pada kolom 4.

Tabel 1. Matriks faktor internal dan eksternal

Faktor Internal dan Eksternal	Rating	Bobot	Skor (Rating x Bobot)
Kekuatan dan Kelemahan			
1.			
2.			
3.			
Total Skor Kekuatan dan Kelemahan		1,00	
Peluang dan Ancaman			
1.			
2.			
3.			
Total Skor Peluang dan Ancaman		1,00	

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cara Pengolahan Jamu

Tahapan dalam pengolahan jamu di Cafe Jamu yaitu yang pertama adalah pembersihan bahan baku saat diterima, yaitu dengan dicuci bersih dengan air sampai tidak ada lagi kotoran yang menempel pada bahan yang akan digunakan. Tahapan kedua dilakukan penjemuran, ini bermaksud untuk mengurangi jumlah air yang terdapat pada bahan-bahan jamu sehingga dapat memudahkan proses tahapan selanjutnya. Tahapan ketiga yaitu pengupasan, tahap ini memisahkan antara kulit dan daging tanaman yang akan diolah. Setelah itu dilakukan penumbukan pada bahan-bahan yang sudah bersih dan dikupas untuk menghaluskan bentuk sehingga akan mudah untuk diolah, penumbukan ini dilakukan tidak perlu sampai halus hanya cukup ditumbuk secukupnya saja. Setelah itu di blender untuk membuat bahan lebih halus setelah itu dilakukan penyaringan dan tahap akhir dilakukan perebusan.

Bahan Baku Pengolahan Jamu

Bahan baku utama dalam pembuatan jamu adalah rempah-rempah seperti kunyit, kunyit putih, sirih, kencur, jahe, lempuyang, temu kinca, temulawak, pinang, cengkeh, kayu manis, sambiloto, gula merah, gula putih, asam, garam, dan beras. Untuk melihat rincian total biaya pengeluaran bahan baku utama jamu terdapat

pada Tabel 2. Dan biaya pengeluaran bahan penolong dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Biaya pengeluaran bahan baku jamu di Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017-April 2018

Bulan	Tahun	Nilai (Rp)
Mei	2017	4.875.250
Juni	2017	3.923.750
Juli	2017	4.885.250
Agustus	2017	4.884.250
September	2017	4.237.250
Oktober	2017	4.855.250
November	2017	4.708.500
Desember	2017	4.946.250
Januari	2018	4.853.250
Februari	2018	4.393.000
Maret	2018	4.864.250
April	2018	4.708.500
Total		56.134.750

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Tabel 3. Biaya pengeluaran bahan penolong jamu di Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017-April 2018

Bahan penolong	Jumlah Penggunaan	Total biaya (Rp)
Listrik	2.273 kWh	1.490.000
Gas elpiji	69 tabung	1.725.000
Total		3.215.000

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Biaya Pengolahan Jamu di Cafe Jamu

Biaya tetap usaha Cafe Jamu adalah sebesar Rp 42.130.824,- rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 4. Sedangkan biaya variabel sebesar Rp 61.490.950,- rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 5. Sehingga total biaya yang harus dikeluarkan usaha Cafe Jamu adalah sebesar Rp 103.621.774,-.

Tabel 4. Jumlah biaya tetap pada usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017- April 2018.

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya peralatan	
-Penyusutan peralatan	180.000
-Peralatan habis pakai	460.500
Gaji tenaga kerja tetap (1orang)	30.121.500
Pajak bumi dan bangunan (PBB)	100.000
Biaya pemeliharaan bangunan	1.000.000
Bunga modal investasi	10.130.824
Total Biaya Tetap	42.130.824

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Tabel 5. Jumlah biaya variabel per komponen biaya pada usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017-April 2018.

Komponen Biaya	Jumlah Pengguna an	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Bahan baku jamu Kemasan	-	-	56.134.750
- Botol (330 ml)	398	1.300	517.400
- Botol (600 ml)	4.039	200	807.800
Bahan penolong			
- Gas elpiji(3 kg)	69	25.000	1.725.000
- Listrik	-	-	1.490.000
- Air	-	-	-
Transportasi (liter)	96	8.500	816.000
Total			61.490.950

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Penerimaan Usaha Cafe Jamu

Penerimaan didapat dari perkalian antara produk jamu di Cafe Jamu yang dijual dengan harga penjualan masing-masing produk jamu. Jamu yang dijual ada yang menggunakan gelas ada juga menggunakan botol, untuk harga jamu per gelas 100 ml yang dijual dengan harga Rp 3.000,- untuk semua varian rasa. Sedangkan untuk yang botol ada 2 jenis yaitu 330 ml dengan harga jual Rp 5.000,- untuk semua varian rasa sedangkan Rp 7.000,- untuk 600 ml untuk semua varian rasa. Penerimaan yang diterima usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017 - April 2018 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Total penerimaan usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017-April 2018.

Bulan	Nilai (Rp)
Mei 2017	8.302.000
Juni 2017	6.731.000
Juli 2017	8.875.000
Agustus 2017	8.656.000
September 2017	7.538.000
Oktober 2017	7.986.000
November 2017	8.199.000
Desember 2017	9.053.000
Januari 2018	7.628.000
Februari 2018	8.391.000
Maret 2018	8.303.000
April 2018	7.960.000
Total	97.622.000

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Keuntungan Usaha Cafe Jamu

Usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017 – April 2018 tidak memperoleh keuntungan dan hanya memperoleh kerugian sebesar Rp 5.999.774,- rincian ada di Tabel 7.

Tabel 7. Keuntungan usaha Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017-April 2018.

Uraian	Total (Rp)
Penerimaan	97.622.000
Biaya tetap	42.130.824
Biaya variabel	61.490.950
Keuntungan	-5.999.774

Sumber: Hasil pengolahan data primer (2018)

Kelayakan Usaha Cafe Jamu

Untuk perhitungan $RCR < 1$ yaitu sebesar 0,94 yang artinya usaha ini tidak menguntungkan karena setiap Rp 1,00 biaya yang telah dikeluarkan oleh usaha Cafe Jamu maka hanya akan menerima penerimaan sebesar Rp 0,94. Usaha Cafe Jamu masih beroperasi sampai sekarang dan tidak mengalami kebangkrutan dikarenakan adanya biaya-biaya yang sebenarnya tidak dikeluarkan (biaya tenaga kerja dalam keluarga, pemeliharaan bangunan, dan bunga modal investasi) sehingga biaya tersebut dapat menutupi kerugian yang diterima oleh usaha Cafe Jamu dan memperoleh pendapatan.

BEP (*Break Even Point*) Usaha Cafe Jamu

Break even point usaha cafe Jamu dalam rupiah yaitu sebesar Rp 113.560.172,- dan berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan hasil penjualan selama satu tahun hanya sebesar Rp 97.622.000,- yang artinya kurang dari BEP. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Cafe Jamu mengalami kerugian karena tidak bisa memperoleh penerimaan sebesar Rp 113.560.171,-.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Cafe Jamu

Dengan menggunakan Analisis SWOT maka dapat diketahui ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi produksi usaha Cafe Jamu, yaitu sebagai berikut:

Faktor Internal Kekuatan. Faktor internal kekuatan usaha Cafe Jamu yaitu: (1) Lokasi usaha strategis dekat dengan konsumen dan mudah ditemukan; (2) Memiliki variasi rasa; (3) Produk tidak menggunakan bahan pengawet makanan yang berbahaya; (4) Kualitas pelayanan yang baik; (5) Memiliki pelanggan tetap; (6) Memiliki kualitas dan ketersediaan bahan baku yang baik; (7) Memiliki kemampuan produksi dalam waktu dekat; (8) Pemilik mampu menguasai semua proses produksi. Faktor kekuatan terbesar adalah mempunyai variasi rasa dengan skor pembobotan 0,3208.

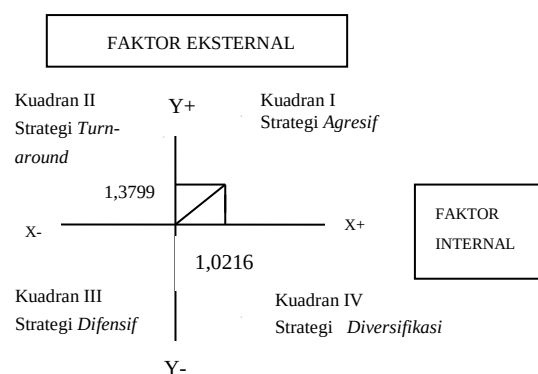
Faktor Internal Kelemahan. Faktor internal kelemahan usaha Cafe Jamu yaitu: (1) Pemilik usaha Jarang mengikuti pameran; (2) Tidak menggunakan jasa promosi atau promosi tidak intensif; (3) Usaha tidak mempunyai tenaga kerja yang menguasai bagian keuangan; (4) Harga lebih tinggi dibandingkan dengan jamu gendong; (5) Belum menggunakan perlengkapan higienis dalam proses produksi; (6) Hasil produksi tidak stabil; (7) Memiliki alat produksi yang masih tradisional; (8) Harga bahan baku yang meningkat. Faktor kelemahan terbesar adalah belum menggunakan perlengkapan higienis dalam proses produksi dengan skor pembobotan 0,1068.

Faktor Eksternal Peluang. Faktor eksternal peluang usaha Cafe Jamu yaitu: (1) Kemudahan pengurusan perizinan usaha; (2) Peningkatan pertumbuhan penduduk yang akan menambah jumlah permintaan terhadap produk; (3) Pasarnya luas; (4) Jumlah pemasok bahan baku

lebih dari satu; (5) Sesuai dengan selera konsumen. Faktor peluang terbesar adalah sesuai dengan selera konsumen dengan skor pembobotan 0,5504.

Faktor Eksternal Ancaman. Faktor eksternal ancaman usaha Cafe Jamu yaitu: (1) Meningkatnya harga bahan bakar; (2) Langkanya bahan baku yang berkualitas tinggi; (3) Jumlah perusahaan sejenis mulai bermunculan; (4) Gencarnya promosi dari pesaing melalui media sosial; (5) Perubahan gaya hidup yang lebih modern. Faktor ancaman terbesar adalah langkanya bahan baku yang berkualitas tinggi dengan skor pembobotan 0,1766.

Matriks Posisi. Untuk mengetahui letak strategis pemasaran usaha Cafe Jamu maka digunakan matrik posisi. Berdasarkan hasil yang diperoleh nilai X (selisih antara kekuatan dengan kelemahan) yaitu 1,0216 dan nilai Y (selisih antara peluang dengan ancaman) yaitu 1,3799. Posisi titik koordinatnya bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Matriks posisi

Berdasarkan gambar diatas strategi pemasaran usaha Cafe Jamu berada pada kuadran I (Strategi Agresif) yang artinya usaha Cafe berada pada keadaan yang sangat menguntungkan dikarenakan kekuatan dan peluang usaha yang tinggi, sehingga usaha diharapkan memanfaatkan peluang usaha dengan menggunakan kekuatan usaha itu sendiri. Berdasarkan hasil tersebut maka penerapan strategi yang tepat dalam kondisi ini adalah mendukung policy atau kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*) dengan memperkuat *image* produk jamu yang dihasilkan oleh Cafe Jamu dengan menjaga kontinuitas dan kualitas produk yang dihasilkan serta meningkatkan kerjasama yang

baik dan ramah dengan pelanggan agar pelanggan tetap loyal artinya tidak berubah ke usaha sejenis yang lain.

Tahap Pengambilan Keputusan. Tahapan ini merupakan tahap terakhir yang menghasilkan strategi yang tepat untuk diterapkan pada usaha yang telah diteliti berdasarkan matriks SWOT. Sehingga strategi yang harus diterapkan adalah:

Strategi SO: (1) Meningkatkan hasil produksi dan menjaga kualitas jamu yang dihasilkan dengan menggunakan bahan baku yang bagus; (2) Mempertahankan kestabilan produksi; (3) Menjaga kerjasama yang baik dengan konsumen.

Strategi WO: (1) Menggunakan sosial media untuk memperluas pasar dan peningkatan penjualan; (2) Meningkatkan mutu dan kualitas SDM; (3) Menggunakan perlengkapan higienis dalam proses produksi.

Strategi ST: (1) Mempertahankan kualitas produk yang sudah ada; (2) Mempertahankan pelanggan dengan melakukan pelayanan yang baik agar produk dapat terus laku di pasaran.

Strategi WT: (1) Meningkatkan kemampuan manajerial pemilik usaha; (2) Mengoptimalkan hasil dan sumberdaya yang sudah dimiliki; (3) Lebih informatif dalam penyampaian manfaat dan kegunaan jamu.

Permasalahan yang Dihadapi Dalam Usaha

Dalam menjalankan suatu usaha tidak pernah lepas dari adanya masalah yang harus dihadapi oleh sebuah usaha besar maupun kecil. Masalah yang dihadapi tidak hanya dalam proses produksi melainkan dalam pemasarannya juga, masalah yang dihadapi pada usaha Cafe Jamu adalah usaha ini belum menggunakan perlengkapan yang higienis dalam proses produksi. Dan juga tidak mempunyai tenaga kerja yang menguasai bagian keuangan sehingga pencatatan penjualan kurang lengkap, padahal ini sangat penting untuk pemilik usaha agar dapat memperhitungkan pengeluaran dan pemasukan usaha secara rinci. Langkanya bahan baku juga dapat mempengaruhi kualitas jamu yang dibuat karena akan mempengaruhi rasa dan dapat mempengaruhi selera konsumen akan jamu itu sendiri.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu : (1) Pembuatan jamu di Cafe Jamu masih menggunakan alat tradisional yaitu ditumbuk dengan lumpang (alat tumbuk), mempunyai 12 varian rasa yaitu: jamu kunyit asem, jamu kunyit asem sirih, jamu sirih pinang, jamu beras kencur, jamu sari jahe, jamu sari rapet, jamu rapet wangi, jamu galian singset, jamu sehat lelaki, jamu pegal linu, jamu kopyoan, dan jamu cabe puyung; (2) Varian jamu yang paling banyak terjual selama satu tahun adalah jamu kunyit asem sirih dengan jumlah penjualan gelas (100 ml) sebanyak 3.851, botol (330 ml) sebanyak 60, dan botol (600 ml) sebanyak 783. Dengan total keseluruhan sebanyak 4.694 atau 874.700 mL; (3) Biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017 - April 2018 adalah sebesar Rp 103.621.774,- ; (4) Penerimaan yang diterima oleh Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017 - April 2018 adalah sebesar Rp 97.622.000,- : (5) Keuntungan yang diterima Cafe Jamu selama satu tahun dari bulan Mei 2017 - April 2018 adalah tidak ada dan hanya memperoleh kerugian sebesar Rp 5.999.774,- : (6) RCR dari usaha Cafe Jamu adalah sebesar 0,94 yang artinya $RCR < 1$; (7) *Break Event Point* di usaha Cafe Jamu adalah ketika usaha Cafe Jamu menghitung titik impas yaitu tidak untung tidak rugi dan saat usaha Cafe Jamu memperoleh penjualan minimal sebesar Rp 113.560.172,-.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah disimpulkan untuk pengembangan usaha Cafe Jamu milik Bapak Tarmuji maka saran yang diberikan adalah: (1) Memberikan pelatihan kepada karyawan dalam hal pembukuan keuangan sehingga mempermudah pemilik dalam menghitung pendapatan dan pengeluaran usaha Cafe Jamu secara rinci; (2) Faktor peluang terbesar adalah sesuai dengan selera konsumen sehingga disarankan untuk mempertahankan hal tersebut dengan menjaga kualitas produk yang sudah ada; (3) Faktor ancaman terbesar adalah langkanya bahan baku yang berkualitas tinggi sehingga disarankan untuk mengatur pasokan sendiri serta memastikan agar pemasok bahan baku mengamankan pasokannya; (4) Untuk mendukung strategi agresif maka disarankan

untuk menjaga kontinuitas kualitas produk yang dihasilkan serta meningkatkan kerjasama yang baik dan ramah dengan pelanggan agar pelanggan tetap loyal artinya tidak berubah ke usaha sejenis yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, 2017. *Kecamatan Banjarbaru Selatan Dalam Angka Tahun 2017*. Banjarbaru.
- Hubies, M. 2009. *Kajian Pengelolaan Usaha Kecil Menengah Dari Segi Kelayakan Pemasaran dan Keuangan (Studi Kasus UKM Bogor)*.IPB. Bogor
- Kasim, Syarifuddin. 1997. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru
- Rangkuti, F. 2016. *Analisis SWOT Strategi Promosi yang Kreatif*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.