ANALISIS USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN SAMBAL DI KELURAHAN BASIRIH, KECAMATAN BANJARMASIN BARAT, KOTA BANJARMASIN (Studi Kasus Usaha Sambal Acan Raja Banjar)

The Analyses of Sambal Acan Raja Banjar Processing Business at Basirih Urban Village, West Banjarmasin District, Banjarmasin City (Case Study of Sambal Acan Raja Banjar Business)

Ariyati[*], Rifiana[2], Djoko Santoso[3]
Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: ariyatii.ariyatii@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan umum, menganalisa biaya, penerimaan, keuntungan, dan mengetahui permasalahan dari usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik ibu Gina. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Agustus 2017. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan tabulasi dengan teknik wawancara dan pengamatan langsung dengan pihak perusahaan. Batasan masalah dalam penelitian ini dispesifikasikan pada usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik ibu Gina. Periode penelitian yang digunakan adalah periode satu bulan produksi pada tanggal 1-31 Mei 2017, karena pencatatan keuangannya direkap dalam satu bulan sekali, dan analisis usaha yang dilakukan difokuskan untuk biaya, penerimaan, dan keuntungan. Analisis data yang digunakan adalah biaya tetap dan biaya variabel. Hasil dari penelitian ini yaitu perhitungan biaya-biaya selama 1 bulan adalah biaya tetap sebesar Rp 10.142.621, biaya variabel sebesar Rp 135.765.500 dan biaya total sebesar Rp 145.908.121. Penerimaan yang diperoleh selama 1 bulan adalah sebesar Rp 173.295.000. Keuntungan yang diperoleh selama 1 bulan sebesar Rp. 27.386.829. Permasalahan yang di hadapi usaha ini adalah pada ketersediaan bahan baku cabai rawit, buah ramania dan buah binjai tidak selalu tersedia selama produksi.

Kata kunci: biaya tetap, biaya variabel, industri rumah tangga

ABSTRACT

The research objectives were to examine the business performance of “sambal acan raja banjar”, including performance costing, revenues, profit, and the problems faced. This research was conducted in March to August 2017. This research used descriptive and tabulation methods by applying restricted experiently on prose interview techniques and direct observation with the company. This study are on the processing of Sambal Raja Banjar business. The research period used is a month production period on 1-31 May 2017. Because of financial records a month business analyses is focused on cost, revenue was done on monthly basis and profit. Analyses data was based on fixed cost and variable cost. The results shown that the amounts a fixed cost of Rp 10,142,621, whereas variable cost Rp 135,765,500 and total cost Rp 145,908,121. Revenue for 1 month amounted to Rp 173,295,000, whereas profit for 1 month Rp. 27.386.829. The problem faced by this business is on the availability of raw materials of cayenne pepper, ramania and binjai fruit are not always available during production.

Keywords: fixed cost, variable cost, family industry

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa, pada suatu bangunan atau lokasi tertentu dan mempunyai catatan keuangan tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya, serta ada seseorang atau lebih yang bertanggung jawab atas resiko usaha tersebut merupakan perusahaan usaha industri. Suatu kegiatan ekonomi dapat mengubah barang dasar secara mekanis, kimia, dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi, barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya dapat diartikan sebagai industri pengolahan (Rezali Syahbani, 2006).

Dalam penelitian ini dipilih usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina sebagai lokasi penelitian, karena usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini tergolong dalam industri rumah tangga dan telah memiliki sertifikat produksi P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) di Dinas Kesehatan Kota Banjarmasin.

Sambal acan raja banjar merupakan salah satu sambal yang berbahan baku utamanya cabai rawit. Sambal acan ini memiliki rasa dan aroma yang sangat khas, kombinasi pedas, asam, manis dan gurih. Sambal Acan Raja Banjar memiliki lima varian rasa yaitu diantaranya: Rasa mangga, rasa jeruk sambal, rasa terong asam, rasa binjai, rasa ramania. Tetapi yang selalu diproduksi setiap harinya yaitu rasa jeruk sambal karena buah jeruk sambal lebih mudah didapatkan dibandingkan dengan buah yang lainnya seperti buah mangga, buah terong asam, buah binjai, dan buah ramania. Yang hampir selalu tidak ada diproduksi yaitu buah ramania dan buah binjai karena tergantung musim.

Selama ini usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina tidak pernah melakukan analisis usaha yang beliau jalankan baik dalam aspek biaya, penerimaan, dan keuntungan, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang analisis usaha pengolahan sambal acan raja banjar di Kelurahan Basirih Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin.

Tinjauan Pustaka

Pengolahan suatu bahan mentah menjadi bahan yang bermanfaat, dapat di definisikan sebagai industri, dengan kata lain proses pembuatan bahan mentah serta penanganan dan pengawetan bahan tersebut juga dapat diartikan sebagai industri. Suatu lembaga dapat dikatakan perusahaan apabila menggunakan faktor produksi untuk menghasilkan keuntungan sebesar-besarnya (Manullang, M. 1961).

Biaya produksi mencakup dua hal yaitu, biaya yang memang harus tetap ada dan tetap harus dikeluarkan, tanpa terikat atau tidaknya dan banyak atau sedikitnya hasil produksi yang diperoleh merupakan pengertian dari biaya tetap (*Fixed Cost*). Sedangkan yang dimaksut biaya yang sifatnya berubah dengan besar kecilnya produksi yang diperoleh, atau banyak biaya banyak pula hasil yang akan diperoleh atau sebaliknya dengan besarnya biaya yang dikeluarkan merupakan dari biaya variabel (*Variabel Cost)*.

Nilai dari hasil produksi yang diusahakan merupakan penerimaan. Sedangkan nilai produk total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun ada yang sebagian lagi dikonsumsi sendiri adalah penerimaan total dari suatu usaha.

Setiap usaha bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar mungkin maupun secara terus-menerus bagi pengusaha. Sedangkan selisih antara nilai seluruh penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya yang telah dikeluarkan dalam pelaksanaan kegiatan produksi atau saat diperolehnya penerimaan merupakan keuntungan atau laba (Kasim, 2004).

Tujuan Penelitian

Maksud dan tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui keadaan umum usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina.
2. Untuk menganalisa biaya, penerimaan, dan keuntungan dari usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina.
3. Untuk mengetahui permasalahan yang ada pada usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina.

Kegunaan Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai wadah pengembangan dan pengaplikasian keilmuan yang diperoleh mahasiswa sebagai sarana pengabdian civitas akademik.
2. Bahan informasi bagi pemilik usaha industri pengolahan sambal acan raja banjar tersebut dalam mengelola usahanya.
3. Sebagai landasan atau bahan informasi untuk penelitian-penelitan serupa di kemudian hari.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada industri usaha pengolahan Sambal Acan Raja Banjar milik Ibu Gina yang berlokasi di Kelurahan Basirih Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin, yang dilaksanakan dari bulan Maret 2017 sampai dengan bulan Agustus 2017, yaitu mulai dari penulisan proposal penelitian, pengambilan data, pengolahan data, sampai dengan pengolahan hasil.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu studi kasus terpusat pada usaha pengolahan sambal acan raja banjar di Kelurahan Basirih Kecamatan Banjarmasrin Barat Kota Banjarmasin. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung secara mendalam dengan narasumber di perusahaan tersebut serta pengamatan langsung. Sedangkatan data sekunder dikumpulkan dari berbagai instansi yang ada kaitannya dengan penelitian serta pustaka yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

Pembatasan Masalah

Untuk memperjelas penelitian ini maka dibuat batasan-batasan permasalahan sebagai berikut:

1. Objek penelitian ini dispesifikasikan pada usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina.
2. Periode penelitian yang digunakan adalah dalam periode satu bulan produksi pada tanggal 1 Mei-30 Mei 2017, karena pencatatan keuangannya direkap dalam satu bulan sekali.
3. Analisis usaha yang dilakukan difokuskan untuk mengetahui biaya, penerimaan dan keuntungan.

Analisis Data

Data yang didapat diolah dan dianalisis secara tabulasi. Dalam penelitian ini menggunakan periode analisis satu bulan (30 hari).

Untuk tujuan yang pertama yaitu mengetahui keadaan umum perusahaan pengolahan sambal acan raja banjar ini dengan menggunakan metode deskriptif.

Untuk menjawab tujuan kedua harus dilihat secara terpisah antara biaya, penerimaan, dan keuntungan.

Untuk mengetahui besarnya biaya dilihat dari biaya total yang merupakan penjumlahan dari seluruh komponen biaya tetap dan biaya variabel dalam usaha pengolahan sambal acan raja banjar dirumuskan sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = FC + VC}$$

Dimana:

TC = Biaya Total usaha sambal acan raja banjar (Rp)

FC = Biaya Tetap Total usaha sambal acan raja banjar (Rp)

VC = Biaya Variabel Total usaha sambal acan raja banjar (Rp)

Untuk mengetahui penyusutan maka menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{D} = \frac{Na - Ns}{Up}$$

Dimana:

D = Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap sambal acan raja banjar (Rp/tahun)

Na = Nilai awal barang modal tetap sambal acan raja banjar (Rp)

Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap sambal acan raja banjar (Rp)

Up = Umur penggunaan barang modal tetap sambal acan raja banjar (Tahun)

Untuk mengetahui penerimaan pada usaha sambal acan raja banjar menggunakan rumus sebeagai berikut:

$$\mathbf{TR = \sum Yi \, . \, Pyi}$$

Dimana:

TR = Penerimaan Total usaha sambal acan raja banjar (Rp)
Yi = Jumlah pengeluaran sambal acan raja banjar ke-i (botol/125 g)
Pyi = Harga jumlah pengeluaran sambal acan raja banjar perunit ke-i (Rp/botol)
i = Variasi rasa sambal acan raja banjar ke 1, 2, 3, 4, 5

Untuk mengetahui keuntungan produksi sambal acan raja banjar maka menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:
π = Keuntungan usaha sambal acan raja banjar
TR = Penerimaan Total usaha sambal acan raja banjar
TC = Biaya Total usaha sambal acan raja banjar

Untuk menjawab tujuan yang ketiga yaitu untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan pengolahan sambal acan raja banjar dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Usaha Pengolahan Sambal Acan Raja Banjar

Karakteristik Responden

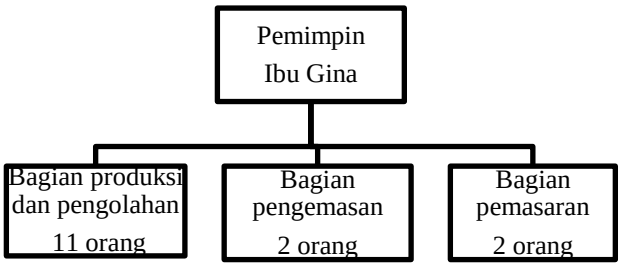
Nama Responden: Gina
Umur : 32 tahun
Pendidikan : SLTP
Nama Usaha : Sambal Acan Raja Banjar
No Izin Usaha : P-IRT No. 2116371011118-19

Usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini pertama didirikan pada tahun 2011. Bentuk usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini adalah usaha perorangan dengan modal sendiri. Walaupun dengan modal awal hanya sebesar Rp.100.000 namun beliau dapat mengembangkan dan mempertahankan usahanya hingga saat ini.

Lokasi Perusahaan

Lokasi usaha ini terletak di kelurahan Basirih Jl. Cempaka sari 4, No. 11, RT 47, RW. 03 jalur II A Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin.

Struktur Organisasi



Sarana dan Fasilitas

Untuk menunjang kelancaran usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini harus mempunyai sarana dan fasilitas berupa tanah yang digunakan untuk pabrik sambal acan.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini tergolong dua bagian yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap. Tenaga kerja tetap adalah berjumlah 3 orang yang terdiri atas, pemilik perusahaan ibu Gina sendiri dan 2 orang bagian pemasaran. Tenaga kerja tidak tetap adalah berjumlah 13 orang yang terdiri masing-masing bagian produksi sebanyak 11 orang dan bagian pengemasan 2 orang.

Bahan Baku

Tabel 1. Jumlah penggunaan bahan baku selama 1 bulan.

No	Jenis bahan	Jumlah penggunaan (kg)
1	Cabai Rawit	909,5
2	Terong Asam	270
3	Mangga	550
4	Jeruk Sambal	625

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

Dapat dilihat pada Tabel 1, selain cabai rawit yang digunakan dalam produksi sambal acan raja banjar adalah bahan baku buah-buahan khas Kalimantan seperti buah mangga, buah binjai, buah ramania, buah terong asam dan buah jeruk sambal, karena dari buah-buahan tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dari sambal acan yang lainnya. Dimana penggunaan bahan baku cabai rawit selama sebulan 909,5 kg dan penggunaan bahan baku terong asam selama sebulan 270 kg, sedangkan penggunaan bahan baku buah mangga selama sebulan 550 kg dan penggunaan bahan baku buah jeruk sambal selama sebulan 625 kg.

Bahan Penolong

Tabel 2. Jumlah penggunaan bahan baku penolong selama 1 bulan.

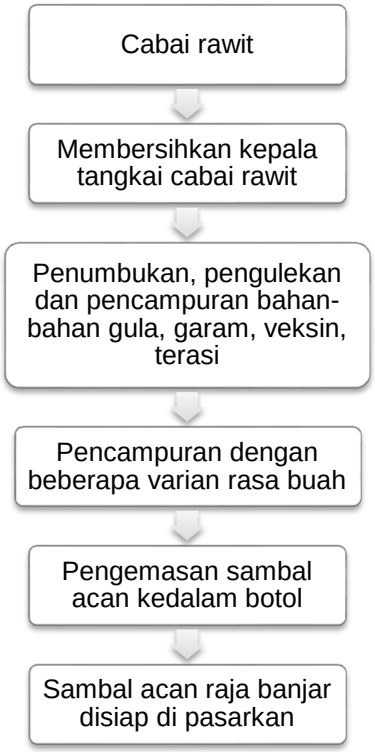
No	Jenis Bahan	Jumlah Penggunaan	Satuan unit
1	Gula	1.160	Kg
2	Garam	880	Bungkus
3	Veksin	720	Bungkus
4	Terasi	42	Kg

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

Pada Tabel 2, penggunaan bahan baku gula yang diperlukan rata-rata dalam sebulan sebanyak 1.160 kg, sedangkan garam selama sebulan diperlukan sebanyak 880 bungkus dimana satu bungkus garam berisi 250 gram, penggunaan veksin diperlukan rata-rata dalam sebulan sebanyak 720 bungkus dimana satu bungkus veksin berisi 250 gram, sedangkan terasi selama sebulan rata-rata diperlukan 42 kg.

Kegiatan Produksi

Proses produksi sambal acan raja banjar dapat dilihat pada gambar berikut:



Pemasaran

Pemasaran sambal acan raja banjar melalui pendistribusi langsung oleh tenaga kerja pemasaran dan penjualan melalui offline dan online.

Biaya, Penerimaan dan Keuntungan

Komponen biaya

Komponen biaya dalam usaha sambal acan raja banjar meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit adalah biaya tetap. Jumlah biaya tetap pada pengolahan sambal acan raja banjar dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah biaya tetap pada pengolahan sambal acan raja banjar selama 1 bulan.

No	Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya tenaga kerja tetap	9.000.000	88,73
2	Biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan	1.140.955	11,59
3	Biaya Pajak bumi dan bangunan (PBB)	1.666	0,02
Total		**10.181.930**	**100,00**

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa kompenen biaya yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya tenaga kerja tetap, biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan, dan biaya pajak bumi dan dan bangunan (PBB). Adapun biaya tetap terbesar yang dikeluarkan ibu Gina adalah biaya gaji tenaga kerja tetap, yaitu sebesar Rp. 9.000.000 atau 88,73%.

Biaya Variabel

Biaya besar kecilnya sangat tergantung kepada skala produksi adalah biaya variabel. Perincian biaya variabel pada usaha pengolahan sambal acan raja banjar ini dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah biaya variabel pada pengolahan sambal acan raja banjar selama 1 bulan.

No	Uraian	Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya bahan baku utama	72.717.500	53,56
2	Biaya tenaga kerja tidak tetap	32.808.000	24,17
3	Biaya bahan baku penolong	21.910.000	16,14
4	Biaya pengemasan	8.180.000	6,03
5	Biaya pembakaran	70.000	0.05
6	Biaya air	50.000	0,04
7	Biaya listrik	30.000	0,02
Total		**141.233.500**	**100,00**

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa komponen biaya yang termasuk dalam biaya variabel adalah biaya bahan baku utama, biaya tenaga kerja tidak tetap, biaya bahan baku penolong, biaya pengemasan, biaya pembakaran, biaya air dan biaya listrik. Adapun biaya variabel terbesar yang dikeluarkan ibu Gina adalah biaya bahan baku utama sebesar Rp. 72.717.500 atau 53,56%, kemudian disusul dengan biaya tenaga kerja tidak tetap sebesar Rp 32.808.000 atau 24,17%. Selanjutnya biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 21.910.000 atau 16,14%, dan biaya pengemasan sebesar Rp. 8.180.000 atau 6,03%.

Biaya Total

Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pengolahan sambal acan acan raja banjar yang meliputi biaya tetap dengan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha pengolahan sambal acan raja banjar dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya total usaha pengolahan sambal acan raja banjar selama 1 bulan

No	Jenis biaya total	Rata-rata biaya total (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	10.142.621	6,95
2	Biaya variabel	135.765.500	93,05
Total		**145.908.121**	**100,00**

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa biaya terbesar dari usaha pengolahan sambal acan raja banjar adalah biaya variabel yaitu Rp. 135.765.500 atau 93.05%. Sedangkan besarnya biaya tetap adalah sebesar Rp. 10.142.621 atau 6,95%.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil penjualan produk sambal acan raja banjar yang dihasilkan baik yang dijual maupun tidak dijual dan dikalikan dengan harga produk sambal acan raja banjar. Semua hasil produksi dikemas dengan botol plastik yang memiliki kapasitas 125 g. Jumlah penjualan dan penerimaan sambal acan raja banjar dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penerimaan sambal acan raja banjar milik ibu Gina selama 1 bulan.

Jenis varian rasa sambal	∑ Sambal acan yang terjual (botol)	Harga (Rp/botol)	Total harga (Rp)
Terong asam	1,140	12.000	13.680.000
Limau	6,242	12.000	74.904.000
Mangga	5,533	12.000	66.396.000
Ramania	1221	15.000	18.315.000
Total			**173.295.000**

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Pada Tabel 6 diketahui bahwa jumlah penjualan sambal acan raja banjar selama sebulan adalah 14.136 botol atau rata-rata terjual dalam seminggu sebesar 3.534 botol, dengan penerimaan sambal acan raja banjar sebesar Rp. 173.295.000.

Keuntungan

Keuntungan adalah selisih penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan dalam setiap kegiatan produksi sambal acan raja banjar ini. Keuntungan usaha pengolahan sambal acan raja banjar dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Keuntungan usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik ibu Gina selama 1 bulan.

No	Uraian	Total (Rp)
1	Penerimaan	173.295.000
2	Total biaya	145.908.121
Keuntungan		**27.386.879**

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa besar penerimaan total Rp. 173.295.000, dan biaya total sebesar Rp. 145.908.121, sehingga keuntungan selama sebulan dari hasil usaha pengolahan sambal acan raja banjar adalah diperoleh sebesar Rp. 27.386.879.

Permasalahan Dalam Usaha Pengolahan Sambal Acan Raja Banjar

Adapun Permasalahan yang dihadapi pada pengolahan sambal acan raja banjar milik Ibu Gina ini adalah:

1. Ketersediaan bahan baku cabai rawit, buah ramania dan buah binjai, tidak selalu tersedia selama produksi. Biasanya bila cabai rawit tidak tersedia dipasar Kalimantan Selatan, ibu Gina membeli cabai rawit keluar daerah seperti Sumatera Selatan (Bailangu) yaitu bapak Kundri. Sedangkan buah ramania dan buah binjai yang merupakan buah khas lokal Kalimantan Selatan juga tidak tersedia sepanjang tahun disebabkan karena musim. Karena ketersediaannya tidak dapat digantikan dan tidak ada di daerah lain maka ibu Gina hanya memproduksi sambal dengan varian rasa terong asam, mangga dan jeruk sambal saja.
2. Terdapat produk yang belum laku di toko-toko, supermarket, yang dititpkan oleh bagian pemasaran. produk sambal acan ini biasanya diambil seminggu sebelum masa kadaluarsanya berakhir. Produk return kembalian ini biasanya digunakan menu sambal acan dirumah makan sambal acan raja banjar milik ibu Gina.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Usaha sambal acan raja banjar ini digeluti oleh ibu Gina selama 6 tahun yang lokasinya berada di Kelurahan Basirih Jl. Cemapak Sari 4, No. 11, RT 47, Rw. 03 jalur II A, dimana dalam struktur organisasinya pemilik perusahaan memimpin langsung atau melakukan pengawasan langsung terhadap kegiatan operasional usaha. Dalam tenaga kerjanya tergolong dua bagian yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap, adapun proses produksi bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku cabai rawit dan buah terong asam, buah ramania, buah mangga dan buah jeruk sambal. Mesin dan peralatannya menggunakan alat tradisional berupa lesung dan cobek. Serta dalam pemasaran dapat melalui offline dan online.
2. Biaya total usaha pengolahan sambal acan raja banjar selama 1 bulan adalah sebesar Rp. 145.908.121, penerimaan yang diperoleh selama 1 bulan adalah sebesar Rp. 173.295.000 dan keuntungan sebesar Rp. 27.386.879.
3. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan sambal acan raja banjar milik ibu Gina adalah ketersediaan bahan baku cabai rawit, buah ramania dan buah binjai yang tidak tersedia sepanjang tahun dan terdapat produk yang belum laku (produk return) di toko-toko dan supermarket.

Saran

1. Varian rasa sambal acan raja banjar sebaiknya ditambah atau diganti varian rasa buah disaat buah binjai dan buah ramania belum musim. Seperti buah belimbing wuluh dan buah tomat agar tidak kehilangan konsumen atau pelanggan.
2. Sebaiknya dalam proses produksi sambal acan raja banjar perlu adanya alat mesin, agar mempermudah bagian tenaga kerja dalam penumbukan cabai rawit.

DAFTAR PUSTAKA

Manullang, M. 1961. Pengantar Ekonomi perusahaan. Manora dan BKLM. Medan

Syahbani, R. 2006. Analisis usaha pada perusahaan roti (Studi kasus pada perusahaan roti manis cangkering cap “Rose” di kota Rantau Kabupaten Tapin), Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Kasim, S. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.