Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN KUE BERBAHAN BAKU LABU KUNING DI KELURAHAN LOKTABAT SELATAN KECAMATAN BANJARBARU SELATAN KOTA BANJARBARU (Studi Kasus Pada Usaha Kue Labuana)

Business Analysis Of Raw Cake Processing Yellow Pumkin In Soulth Loktabat Village South Banjarbaru Subdistrict, Banjarbaru City (Case Study On Labuana Cake Business)

Ratna Sari Utami *, Umi Salawati dan Nuri Dewi Yanti

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci

Kue; Labu Kuning; Labuana, *Klappertart*

Korespondensi

Corresponding author

E-mail: sariutami882@gmail.com

Diterima: Juni 2022,

Disetujui: 13 Juni 2022,

Diterbitkan on-line: 1 September 2022

Usaha Kue Labuana merupakan salah satu UMKM yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan sumber daya hasil pertanian khususnya labu kuning sebagai bahan dasar pembuatan kue. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh usaha Kue Labuana di Kelurahan Loktabat Selatan Kecamatan Banjarbaru Selatan. Metode analisis data menggunakan pendekatan perhitungan biaya, penerimaan, keuntungan, RCR dan metode analisis deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian, biaya usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 (satu) minggu dari tanggal 10-16 Oktober 2021 adalah sebesar Rp 10.586.842 dengan penerimaan Rp 14.600.000, maka keuntungan yang diperoleh Rp 4.013.158. Nilai *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha usaha Kue Labuana 1,379. Permasalahan yang dihadapi pada usaha Kue Labuana, yaitu sulit mencari tenaga kerja untuk memproduksi kue ketika pesanan produk meningkat, adanya pandemi COVID-19 dan kebutuhan bahan baku utama labu kuning tergantung tinggi rendahnya produksi labu kuning di tingkat petani.

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan salah satu bentuk industri hilir yang berbahan baku produk pertanian dan menekankan pada produk olahan dalam suatu perusahaan atau industri (Soekartawi, 2000:251). Adanya perubahan pola konsumsi masyarakat saat ini dipicu dengan adanya perubahan gaya hidup. Semakin bertambahnya waktu kerja dan dorongan akan kebutuhan pangan yang serba praktis menyebabkan masyarakat memilih pangan dengan penyajian yang lebih praktis dan beragam (Hicks, 1995:137).

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B dan C, mineral, serta karbohidrat. Sifat labu kuning yang mudah dicerna dan lunak serta mengandung karoten (pro vitamin A) sangat tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya (Suprapti, 2005). Menurut Widayati & Darmayati (2007:172) Usaha Kue Labuana

merupakan salah satu UMKM yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan sumber daya hasil pertanian khususnya labu kuning sebagai bahan dasar pembuatan kue.

Walaupun tergolong usaha industri berskala kecil, namun dipandang mempunyai potensi untuk dikembangkan. Bila dibandingkan dengan usaha sejenis lainnya dari segi penjualannya relatif kurang stabil beberapa tahun terakhir dan pemasaran usaha Kue Labuana ini belum terlalu cukup luas yaitu hanya daerah Banjarbaru.

Usaha Kue Labuana berusaha untuk meningkatkan kuantitas penjualannya dan menambah jumlah pembeli yang berlangganan dengan memberikan pelayanan yang terbaik dan memberikan kualitas produk terbaiknya serta menawarkan berbagai pilihan produk miliknya. Peningkatan penjualan tidak lepas dari kegiatan pemasaran produk kue sendiri. Terlebih pada saat ini banyak terdapat usaha kue di daerah Banjarbaru yang menawarkan berbagai rasa dan berbagai harga yang berbeda. Namun, pemilik usaha Kue Labuana ini belum memperhitungkan besar biaya, penerimaan, keuntungan usaha dan kelayakan usaha pengolahan Kue Labuana serta permasalahan apa saja yang dihadapi oleh usaha Kue Labuana.

Tujuan dan Kegunaan

Terdapat tiga tujuan dalam penelitian ini. Pertama, menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan usaha Kue Labuana. Kedua, menganalisis kelayakan usaha Kue Labuan. Ketiga, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh usaha Kue Labuana.

Dalam penelitian ini terdapat lima manfaat. Pertama, memberikan sumbangan pemikiran kepada pemilik usaha dan manajemen untuk perkembangan Kue Labuana pada masa yang akan datang. Kedua, mengetahui besar biaya, keuntungan dan penerimaan yang diperoleh dari usaha Kue Labuana. Tiga, sebagai bahan pertimbangan bagi usaha Kue Labuana dalam menentukan strategi pemasaran yang akan digunakan untuk meningkatkan volume penjualan. Keempat, sebagai bahan referensi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian/pengkajian lebih lanjut. Kelima, menjadi pengalaman yang begitu berharga bagi peneliti untuk meningkatkan pengetahuan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Usaha Kue Labuana yang beralamat di Jalan Nusantara No. 27 Loktabat Selatan, Banjarbaru. Penelitian dimulai dari bulan Februari-Oktober 2021.

Analisis Data

Beberapa tahapan analisis untuk menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan usaha Kue Labuana, ada beberapa tahapan menganalisisnya, yaitu (Kasim, 2004:157):

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dimana: TC biaya total (Rp)
TFC total biaya tetap (Rp)
TVC total biaya variabel (Rp)

Besarnya penyusutan dinyatakan dengan rumus:

$$D = \frac{A-R}{n} \quad (2)$$

dimana: D besar biaya penyusutan (Rp)
A biaya atau harga perolehan (Rp)
R nilai sisa aktiva (Rp)
N umur manfaat aktiva tetap (tahun)

Penerimaan usaha Kue Labuan:

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

dimana: TR penerimaan total (Rp)
P harga output (Rp/buah)
Y output/hasil produksi (buah)

Keuntungan usaha Kue Labuana:

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

dimana: π keuntungan (Rp)

Tujuan kedua, kelayakan usaha Kue Labuana dengan mengunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR):

$$RCR = \frac{TR}{TC} \quad (5)$$

dimana: RCR *Revenue Cost Ratio*

Kriteria pengujian:

R/C > 1 layak diusahakan
R/C = 1 usaha impas
R/C < 1 tidak layak diusahakan

Tujuan ketiga, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh usaha Kue Labuana menggunakan analisis deskriptif. Dimana analisis deskriptif ini menggambarkan permasalahan yang dihadapi dan solusi yang digunakan pemilik usaha Kue Labuana dalam menanggapi permasalahan tersebut dalam proses produksi usaha Kue Labuana.

Periode data yang dianalisis adalah data produksi selama 1 (satu) minggu yaitu dari tanggal 10-16 Oktober 2021.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Kue Labuana

Biaya. Biaya dalam penelitian ini merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi Kue Labuana. Produk yang diolah adalah kue *Klappertart*, Bolu, Roti, Bagelen, Cendol dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*). Komponen biaya dalam usaha pengolahan Kue Labuana terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 1. Biaya tetap usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Penyusutan alat (Rp)	Tenaga kerja (Rp)	Sewa bangunan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Klappertart	4.481	180.000	57.692	242.173
Bolu	33.305	180.000	57.692	270.997
Roti	31.767	180.000	57.692	269.459
Bagelen	29.459	180.000	57.692	267.151
Cendol	2.510	180.000	57.692	240.202
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	31.767	180.000	57.692	269.459
Total	133.288	1.080.000	346.152	1.559.441

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Pada Tabel 1, total biaya tetap usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu Rp 1.559.441 yang terdiri dari biaya penyusutan alat Rp 133.288, biaya tenaga kerja Rp.1.080.000 dan biaya sewa bangunan Rp 346.152.

Biaya tetap usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu dilihat jenis dari setiap produk olahan yang sangat besar adalah kue Bolu, Roti dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*). Hal ini disebabkan karena untuk membuat kue bolu, Roti dan dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) membutuhkan bahan baku yang lebih banyak dibanding kue *Klappertart*, Bagelen dan Cendol, yaitu sebesar 7%. Selain itu, untuk biaya tenaga kerja pembuatan kue Bolu, Roti dan dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) lebih tinggi dibanding biaya tenaga kerja pembuatan kue *Klappertart*, Bagelen dan Cendol, yaitu sebesar 7%.

1. Biaya penyusutan alat

   Biaya penyusutan alat untuk produk olahan Kue Labuan meliputi penyusutan alat kompor, panic, baskom, mixer, oven gas, blender, loyang, wajan, dan saringan. Total biaya penyusutan alat usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu adalah sebesar Rp 133.288 yang terdiri dari biaya alat produk olahan kue *Klappertart* Rp 4.481, Bolu Rp 33.305, Roti Rp 31.767, Bagelen Rp 29.459, Cendol Rp 2.510 dan kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) Rp 31.767. Biaya penyusutan alat untuk pengolahan Kue Labuana pada produk kue Bolu lebih besar dibandingkan produk Kue Labuana lainnya.

2. Biaya tenaga kerja

   Tenaga kerja untuk pengolahan Kue Labuana berjumlah 5 orang, dimana 2 orang tenaga kerja tetap dan 3 orang tenaga kerja tidak tetap. Lama bekerja untuk pengolahan Kue Labuana adala selama 8 jam/hari dari jam 07.00 pagi sampai jam 15.00 siang dengan jumlah hari kerja sebanyak 6 hari saja dalam seminggu. Untuk lama kerja untuk produk Kue Labuana, yaitu pembuatan kue *Klappertart* dan Bolu Siffon (*Chiffon Cake*) masing-masing lama kerja selama 2 jam/hari dengan biaya upah tenaga kerja Rp 30.000/2 jam. Produk kue Bolu, Roti, Bagelen dan Cendol masing-masing lama kerja selama 3 jam/hari dengan biaya upah tenaga kerja Rp 30.000/3 jam.

   Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan tenaga kerja untuk pengolahan Kue Labuana sebanyak 30,00 HKO/minggu dengan biaya kerja tenaga sebesar Rp 2.700.000/minggu. Komponen biaya kerja tenaga yang paling besar untuk pengolahan Kue Labuana adalah tenaga kerja tidak tetap sebesar 60% (18 HKO) dengan biaya tenaga kerja tidak tetap Rp 1.620.000/minggu. Penggunaan tenaga kerja dan biaya tenaga kerja yang paling besar untuk pengolahan Kue Labuana adalah kue Bolu dan Roti dengan penggunaan tenaga kerja masing-masing sebesar 23% dan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan masing-masing

sebesar 20% dibandingkan dengan produk Kue Labuana lainnya.

3. Sewa bangunan

Bangunan salah satu untuk menunjang proses pengolahan Kue Labuana. Selama ini tempat bangunan yang digunakan proses produksi menggunakan sewa. Luas bangunan untuk proses produksi Kue Labuana berukuran 5 x 6 m^2 dan toko untuk tempat berjualan Kue Labuana berukuran 5 x 7 m^2 dengan biaya sewa Rp 18.000.000/tahun (52 minggu) sehingga biaya yang dikeluarkan Rp 346.154/minggu. Jumlah produk Kue Labuana sebanyak 6 produk, maka biaya sewa bangunan untuk per produk Rp 57.692/minggu.

Tabel 2. Biaya variabel usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Jumlah biaya (Rp)
Klappertart	775.423
Bolu	2.772.338
Roti	809.301
Bagelen	1.924.408
Cendol	1.077.704
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	1.668.225
Total	9.027.399

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Pada Tabel 2, biaya variabel usaha setiap pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu sebesar Rp 9.027.399. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengolahan Kue Labuana adalah pada produk Bolu sebesar Rp 2.772.338/minggu (32%), sedangkan yang paling rendah adalah produk *klappertat* sebesar Rp 775.423/minggu (7%).

1. *Klappertart*

Komponen biaya variabel untuk pengolahan kue *Klappertart* Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan kue *Klappertart* selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 595.423 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 90 buah kue *Klappertart*. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan kue *Klappertart* adalah biaya bahan penolong sebesar Rp 315.000/minggu (53%) terdiri dari biaya kelapa muda Rp 90.000/minggu, telur Rp 92.000/minggu, susu UHT Rp 99.000/ minggu dan tepung terigu Rp 34.000/ minggu. Biaya yang sangat rendah yaitu biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 15.211/minggu (3%).

2. Bolu

Komponen biaya variabel untuk pengolahan kue Bolu meliputi biaya bahan baku utama (labu kuning), bahan penolong (telur, tepung terigu, margarin dan gula pasir), bahan kemasan (dus karton), bahan bakar (gas LPG 3 kg), listrik, air PDAM dan transportasi (bensin). Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan kue Bolu selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 2.412.338 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 72 buah Bolu. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan kue Bolu adalah biaya bahan penolong Rp 1.983.000/minggu (82%) yang terdiri dari biaya telur Rp 414.000/minggu, tepung terigu Rp 408.000/minggu, margarin Rp 711.000/minggu dan biaya gula pasir Rp 450.000/minggu. Biaya yang paling rendah untuk pengelohan kue Bolu adalah biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 12.169/minggu (1%).

3. Roti

Komponen biaya variabel untuk pengolahan kue Roti meliputi biaya bahan baku utama (labu kuning), bahan penolong (telur, susu UHT, tepung terigu dan margarine), bahan kemasan (plastik), bahan bakar (gas LPG 3 kg), listrik, air PDAM dan transportasi (bensin). Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan kue Roti selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 449.301 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 50 buah Roti. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan kue Roti adalah biaya bahan penolong Rp 222.400/minggu (49%) yang terdiri dari biaya telur Rp 92.000/minggu, susu UHT Rp 26.400/ minggu, tepung terigu Rp 68.000/minggu dan margarine Rp 36.000/minggu. Biaya yang paling rendah untuk pengelohan kue Roti adalah biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 8.451/minggu (2%).

4. Bagelen

Komponen biaya variabel untuk pengolahan kue Bagelen meliputi biaya bahan baku utama (labu kuning), bahan penolong (telur, tepung terigu dan margarine), bahan kemasan (plastik), bahan bakar (gas LPG 3 kg), listrik, air PDAM dan transportasi (bensin).

Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan kue Bagelen selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 1.744.408 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 300 buah Bagelen. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan kue Bagelen adalah biaya bahan penolong Rp 933.000/minggu (53%) yang terdiri dari biaya telur Rp 138.000/minggu, tepung terigu Rp 255.000/minggu dan margarine Rp 540.000/minggu. Biaya yang paling rendah untuk pengelohan kue Bagelen adalah biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 50.704/minggu (3%).

5. Cendol

Komponen biaya variabel untuk pengolahan Cendol meliputi biaya bahan baku utama (labu kuning), bahan penolong (gula merah dan tepung terigu), bahan kemasan (cup gelas), bahan bakar (gas LPG 3 kg), listrik, air PDAM dan transportasi (bensin). Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan Cendol selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 897.704 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 150 buah Cendol. Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan Cendol adalah biaya bahan penolong Rp 642.000/minggu (72%) yang terdiri dari biaya gula merah Rp 132.000/minggu dan tepung terigu Rp 510.000/minggu. Biaya yang paling rendah untuk pengelohan Cendol adalah biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 25.352/minggu (3%).

6. Bolu Siffon (*Chiffon Cake*)

Komponen biaya variabel untuk pengolahan kue Bolu Siffon (*Chiffon Cake*) meliputi biaya bahan baku utama (labu kuning), bahan penolong (telur, susu UHT dan gula pasir), bahan kemasan (dus karton), bahan bakar (gas LPG 3 kg), listrik, air PDAM dan transportasi (bensin). Berdasarkan hasil penelitian, biaya variabel pengolahan kue Bolu Siffon (*Chiffon Cake*) selama 1 minggu yang dikeluarkan Rp 912.000 untuk kapasitas produksi yang diproduksi sebanyak 48 buah kue Bolu Siffon (*Chiffon Cake*). Biaya variabel yang paling tinggi untuk pengelohan kue Bolu Siffon (*Chiffon Cake*) adalah biaya bahan penolong Rp 912.000/minggu (70%) yang terdiri dari biaya telur Rp 414.000/minggu, susu UHT Rp 198.000/minggu dan gula pasir Rp 300.000/minggu. Biaya yang paling rendah untuk pengelohan kue Bolu Siffon (*Chiffon Cake*) adalah biaya PDAM dan listrik masing-masing sebesar Rp 8.113/minggu (1%).

Tabel 3. Biaya total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Biaya variabel (Rp)	Biaya tetap (Rp)	Biaya total (Rp)
Klappertart	775.423	242.173	1.017.596
Bolu	2.772.338	270.997	3.043.335
Roti	809.301	269.459	1.078.760
Bagelen	1.924.408	267.151	2.191.559
Cendol	1.077.704	240.202	1.317.906
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	1.668.225	269.459	1.937.684
Total	9.027.399	1.559.441	10.586.840

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 3, total biaya pengolahan usaha Kue Labuana selama 1 minggu adalah sebesar Rp 10.586.840 yang terdiri dari biaya tetap yakni Rp 1.559.441 dan biaya variabel yaitu Rp 9.027.399 Biaya total usaha pengolahan Kue Labuana dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk olahan kue Bolu sebesar Rp 3.043.335/minggu (29%), sedangkan biaya total yang paling kecil adalah produk olahan kue *Klappertart* dan Roti sebesar Rp masing-masing sebesar 10%.

Penerimaan. Penerimaan ialah perkalian antara jumlah produk olahan Kue Labuana yang diproduksi dengan harga jualnya. Penerimaan usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu pada Tabel 4.

Berdasarkan pada Tabel 4, dapat diketahui bahwa penerimaan total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu adalah sebesar Rp 14.600.000. Penerimaan usaha pengolahan Kue Labuana dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk olahan kue Bolu sebesar Rp 4.320.000/minggu (30%), sedangkan penerimaan yang paling kecil adalah produk olahan kue *Klappertart* sebesar Rp 1.170.000/ minggu (8%).

Tabel 4. Usaha Penerimaan pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Jumlah produksi (buah)	Harga jual (Rp/buah)	Penerimaan (Rp)
Klappertart	90	13.000	1.170.000
Bolu	72	60.000	4.320.000
Roti	50	25.000	1.250.000
Bagelen	300	10.000	3.000.000
Cendol	150	10.000	1.500.000
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	48	70.000	3.360.000
Total			14.600.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Keuntungan. Keuntungan atau laba (*profit*) adalah selisih dari penerimaan total yang didapatkan dengan biaya total dikeluarkan untuk kegiatan produksi usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu. Keuntungan total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Keuntungan total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Penerimaan (Rp)	Biaya total (Rp)	Keuntungan (Rp)
Klappertart	1.170.000	1.017.596	152.404
Bolu	4.320.000	3.043.336	1.276.664
Roti	1.250.000	1.078.761	171.239
Bagelen	3.000.000	2.191.560	808.440
Cendol	1.500.000	1.317.906	182.094
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	3.360.000	1.937.684	1.422.316
Total	14.600.000	10.586.840	4.013.160

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 5, keuntungan total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu adalah sebesar Rp 4.013.160. Keuntungan usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu dilihat dari produk jenis olahan yang sangat besar adalah produk olahan kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) Rp 1.422.316/ minggu (35%), sedangkan keuntungan yang paling rendah adalah produk olahan kue *Klappertart* Rp 152.404/minggu (4%).

Kelayakan Usaha Kue Labuana

Analisis *Revenue Cost Ratio* adalah untuk mengukur tingkat kelayakan di dalam proses produksi usaha Kue Labuana dapat diperhitungan dengan menggunakan perbandingan penerimaan yang diperoleh dari usaha dengan biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi. Berdasarkan pada Tabel 15, bahwa *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha usaha Kue Labuana di Kelurahan Loktabat Selantan Kecamatan Banjarbaru Selatan diperoleh nilai sebesar 1,379.

Tabel 6. Kelayakan usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu

Jenis Kue Labuana	Penerimaan (Rp)	Biaya total (Rp)	RCR
Klappertart	1.170.000	1.017.596	1,150
Bolu	4.320.000	3.043.336	1,419
Roti	1.250.000	1.078.761	1,159
Bagelen	3.000.000	2.191.560	1,369
Cendol	1.500.000	1.317.906	1,138
Bolu Sifon (*Chiffon Cake*)	3.360.000	1.937.684	1,734
Total	14.600.000	10.586.842	1,379

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Nilai *revenue cost ratio* (RCR) per produk pada usaha usaha Kue Labuana yang paling tinggi ialah Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) dengan nilai RCR sebesar 1,734. Nilai kelayakan yang paling rendah adalah produk Cendol dengan nilai RCR sebesar 1,138. Dengan nilai RCR tersebut maka memenuhi kriteria RCR > 1, yang berarti usaha Kue Labuana tersebut menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Ini berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan lebih besar dari satu rupiah.

Permasalahan yang Dihadapi oleh Usaha Kue Labuana

Adapun permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan Kue Labuana pada produk olahan kue *Klappertart*, Bolu, Roti, Bagelen, Cendol dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) milik Ibu Yayuk Marliana, yaitu:

1. Apabila pesanan produk olahan kue *Klappertart*, Bolu, Roti, Bagelen, Cendol dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) berjumlah banyak, maka terdapat kesulitan dalam mencari tenaga kerja untuk membantu memproduksi kue *Klappertart*, Bolu, Roti, Bagelen, Cendol dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*).
2. Keadaan perekonomian suatu daerah akan mempengaruhi kinerja suatu perusahaan atau industri di daerah tersebut. Saat ini Pandemi COVID-19 menjadi sesuatu yang paling ditakuti di dunia. Penyebaran wabah Pandemi COVID-19 yang cepat sangat bukan hanya

berdampak luas di dunia 6kesehatan, namun sektor-sektor lain juga mendapat pengaruh dari adanya virus tersebut. Kondisi ini telah menekan pertumbuhan ekonomi global dan menimbulkan dampak sosial dan ekonomi yang semakin meluas, termasuk di sektor usaha seperti pariwisata, perdagangan dan industri bidang makanan. Selama Pandemi COVID-19 terjadi penurunan penjualan Labuana kue . Hal ini disebabkan interaksi sosial adanya pembatasan, orang sehingga menghindari dari tempat perbelanjaan dan aktivitas produksi yang menuntut kontak langsung juga akan terangggu.

3. Bahan baku utama pengolahan Kue Labuana adalah labu kuning. Proses produksi pengolahan Kue Labuana tergantung akan ketersediaannya labu kuning sebagai bahan dasar pembuatan kue. Untuk ketersediaan labu kuning tergantung tinggi atau rendah produksi yang dihasilkan. Tingkat pertumbuhan tanaman dan hasil produksi labu kuning dapat dipengaruhi oleh sarana produksi yang digunakan oleh petani, namun juga besar kecilnya dipengaruhi oleh keadaan iklim (faktor alam). Keadaan iklim yang baik maka pertumbuhan tanaman dan hasil produksi labu kuning akan juga baik. Namun sebaliknya, jika keadaan iklim yang tidak baik akan mengakibatkan pertumbuhan tanaman labu kuning akan kurang baik sehingga hasil produksi labu kuning juga kurang maksimal yang diperoleh.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Besar biaya total usaha pengolahan Kue Labuana selama 1 minggu Rp 10.586.842 yang terdiri dari biaya tetap Rp 7.407.400 dan biaya variabel Rp 3.179.442 dengan penerimaan total Rp 14.600.000/minggu, maka keuntungan yang diperoleh Rp 4.013.158/minggu.
2. Nilai *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha usaha Kue Labuana sebesar 1,379. Dengan nilai RCR tersebut maka memenuhi kriteria RCR > 1, yang berarti usaha Kue Labuana tersebut menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Ini berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan lebih besar dari satu rupiah.
3. Permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan Kue Labuana, yaitu:
   a. Apabila pesanan produk olahan kue *Klappertart*, Bolu, Roti, Bagelen, Cendol dan Kue Bolu Sifon (*Chiffon Cake*) berjumlah banyak, maka terdapat kesulitan dalam mencari tenaga kerja untuk membantu memproduksi kue tersebut.
   b. Adanya Pandemi COVID-19 berdampak pada usaha Kue Labuana, yaitu penurunan penjualan Kue Labuana yang disebabkan pembatasan interaksi sosial, sehingga orang akan menghindari tempat perbelanjaan dan aktivitas produksi yang menuntut kontak langsung juga akan terangggu.
   c. Ketersediaan bahan baku utama labu kuning tergantung tinggi rendah produksinya. Tingkat pertumbuhan tanaman dan hasil produksi labu kuning dapat dipengaruh sarana produksi yang digunakan oleh petani, namun juga besar kecilnya dipengaruh keadaan iklim (faktor alam).

Saran

Adapun saran yang dapat di berikan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi usaha Kue Labuana perlu menjalin kerjasama dengan berbagai pihak penyedia sarana dan prasarana untuk memenuhi kekurangan sarana dan prasarana operasional yang dimiliki oleh usaha Kue Labuana agar semua kegiatan operasional usaha menjadi tidak terbatas.
2. Bagi usaha Kue Labuana harus terus berusaha mempertahankan dan menjaga atau bahkan meningkatkan kepuasan loyalitas konsumen yang dimiliki terhadap produk perusahaan, agar konsumen tersebut tidak berpindah ke produk lain mengingat industri makanan memiliki banyak sekali produk substitusi.

DAFTAR PUSTAKA

Hicks P. A. 1995. *An Overview of Issues and Strategies in the Development of Food Processing Industries in Asia and the Pasific*. APO Simposium. Tokyo.

Kasim, A. Syarifuddin. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usaha Tani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.

Soekartawi. 2004. Analisis Usahatani. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Widayati, E. dan Darmayanti, W. 2007. Aneka Pengolahan dari Labu Kuning. Trubus Agrisarana. Jakarta.