



ANALISIS FINANSIAL USAHA ROTI MANIS CIPTA RASA DI KELURAHAN GUNTUNG MANGGIS KECAMATAN LANDASAN ULIN KOTA BANJARBARU

Financial Analysis of Cipta RasaTM Sweet Bread Business in Guntung Manggis Sub-District, Landasan Ulin District, Banjarbaru City

Intan Suari Adidarma Putri*, Kamiliyah Wilda dan Mira Yulianti

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

ABSTRAK

Kata Kunci

Analisis Finansial; Biaya;
Keuntungan; Kelayakan

Korespondensi

Corresponding author

E-mail:

Intansuariadputri@gmail.com

Diterima: September 2022,

Disetujui: 23 September 2022,

Diterbitkan on-line : 1 Desember 2022

Pengembangan industri di Banjarbaru mempunyai peluang besar, salah satu industri rumah tangga yang menggunakan hasil pertanian adalah roti manis yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan usaha, kelayakan usaha dan permasalahan pada usaha roti manis cipta rasa. Penelitian dilaksanakan dengan metode studi kasus pada usaha roti manis cipta rasa milik bapak Eko Wahyu Nur Setiadi di Komplek GCIP Hero Puskopad RT 50 Kecamatan Landasan Ulin Kelurahan Guntung Manggis Kota Banjarbaru. Penelitian dimulai pada 1 September 2020 sampai dengan bulan 31 Oktober 2020. Perhitungan biaya-biaya selama 8 minggu penelitian dari tanggal 1 September 2020-31 Oktober 2020 sebagai berikut: biaya tetap sebesar Rp 4.109.925, biaya variabel sebesar Rp 108.425.556 dan biaya total sebesar Rp 112.562.481, penerimaan adalah sebesar Rp 118.465.000, serta keuntungan sebesar Rp 5.902.519. Kelayakan usaha sebesar 1.05 yang berarti setiap Rp 1.00 biaya yang dikeluarkan untuk usaha roti manis akan memberikan penerimaan sebesar Rp 1.05. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha roti manis yaitu bahan baku roti manis terkadang mengalami keterlambatan bahan baku sampai ke pabrik karena stock yang kurang dari distributor langsung, proses pemasaran roti manis banyak persaingan dengan usaha kue lainnya yang memproduksi roti yang sama, pencatatan hasil produksi roti manis yang terkadang diabaikan, masih terdapat produk roti kadaluarsa/roti rusak yang jumlahnya cukup besar, bahan baku mengalami kenaikan harga apabila dihari-hari besar sehingga berpengaruh terhadap penerimaan, proses produksi pada pengolahan roti manis Cipta Rasa untuk proses pembentukan tidak memakai sarung tangan.

PENDAHULUAN

Salah satu penyumbang dalam memantapkan perekonomian di Indonesia adalah sektor industri pengolahan. Keberadaan sektor industri pengolahan merupakan salah satu penggerak yang penting bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Saat ini Indonesia memiliki banyak produk pangan yang di angkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003).

Usaha industri adalah suatu usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang dan jasa. Terletak pada suatu lokasi tertentu dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada satu orang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut. Ada beberapa bentuk usaha sendiri, salah satunya adalah industri pengolahan. Industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangansheingga menjadi barang jadi atau setengah jadi. Barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya bagi konsumen (BPS Provinsi Kalsel, 2003).

Industri rumah tangga merupakan sistem produksi yang menghasilkan nilai tambah yang dilakukan di lokasi rumah perorangan, dan bukan di suatu pabrik. Dari skala usaha, industri rumahan termasuk usaha mikro. Umumnya industri rumahan tergolong sektor informal yang berproduksi secara unik, terkait dengan kearifan local, sumber daya setempat, dan mengedepankan buatan tangan. Industri rumah tangga bergerak dalam sekala kecil, dari tenaga kerja yang bukan professional, modal yang kecil (Ananda, 2016).

Peranan industri makanan dan minuman ini dapat dilihat dengan banyaknya industri yang berkembang baik industri berskala kecil maupun berskala besar. Salah satu industri makanan yang tetap ramai dan berkembang sampai saat ini adalah industri makanan roti. Gaya hidup masyarakat yang lebih memilih makanan instan menyebabkan roti banyak digemari oleh konsumen. Roti merupakan hasil proses

pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung, air, ragi, gula, mentega dan garam, jenis roti yang di produksi di perusahaan tergantung pada rasa, seperti antara lain rasa coklat, keju, pisang, dan coklat kacang (Adisarwanto, 2000).

Kota Banjarbaru adalah salah satu kota di Provinsi Kalimantan selatan yang mempunyai lima kecamatan yaitu Kecamatan Landasan Ulin, Kecamatan Liang Anggang, Kecamatan Cempaka, Kecamatan Banjarbaru Utara dan Kecamatan Banjarbaru selatan. Banjarbaru menyimpan potensi yang cukup besar seperti sumber daya manusia dan sumber daya alam untuk mendorong pertumbuhan.

Jumlah industri menurut kelompok tenaga kerja di Banjarbaru dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah industri menurut kelompok tenaga kerja di Banjarbaru Tahun 2018.

Kec.	Besar (>/100 Org)	Sedang (20-99 Org)	Kecil (5-19 Org)	Rumah tangga (1-4 Org)	Total
Landasan Ulin	4	20	119	346	489
Liang Anggang	8	38	112	119	277
Cempaka	1	7	26	155	189
Banjarbaru Utara	-	8	58	203	269
Banjarbaru Selatan	1	5	55	152	213
Total	14	78	370	975	1.437

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Banjarbaru, 2018.

Pengembangan industri di Banjarbaru mempunyai peluang besar, salah satu industri rumah tangga yang menggunakan hasil pertanian adalah roti manis yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Industri rumah tangga roti manis milik Bapak Eko Wahyu Nur Setiadi salah satu industri rumah tangga yang berkembang di Banjarbaru. Usaha industri rumah tangga roti manis berdiri pada tahun 2017. Roti manis Cipta Rasa merupakan industri rumah tangga yang memiliki daerah pemasaran yang cukup luas di Kalimantan Selatan meliputi kota Banjarbaru, Banjarmasin, Martapura, Binuang dan Rantau. Pemasaran di pasar-pasar tradisional, warung, dan toko-toko. Industri rumah tangga ini sudah mempunyai sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan dikemas dengan baik dan rapi.usaha pembuatan dan penjualan roti manis mulai berjalan tahun 2017. Industri tempat pembuatan roti di Puskopad RT 50, Kelurahan Guntung

Manggis, Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru. Usaha ini di kelola dengan tenaga kerja dari luar keluarga. Pendidikan formal terakhir yang ditempuh Bapak Eko Wahyu Nur Setiadi hanya sampai SMP, tetapi itu tidak menjadi penghambat dalam mengembangkan usaha pembuatan roti ini, karena memiliki ketrampilan dan pengetahuan mengenai cara-cara dalam mengelola usaha pembuatan dan penjualan roti.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan: (1) Menggambarkan bentuk usaha dan jalannya serta menjabarkan permasalahan pada pengolahan roti manis Cipta Rasa; (2) Menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan pada usaha pengolahan roti manis Cipta Rasa; (3) Menganalisis kelayakan usaha roti manis Cipta Rasa. Kegunaan penelitian ini adalah: (1) Bagi peneliti, penelitian ini untuk meningkatkan kemampuan menganalisis permasalahan yang dijumpai sesuai ilmu yang diperoleh selama kuliah; (2) Bagi pemilik usaha industri pengolahan roti manis Cipta Rasa sebagai bahan informasi dalam mengelola usahanya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga pembuatan roti manis Cipta Rasa milik Bapak Eko Wahyu Nur Setiadi yang berlokasi di Komplek Puskopad Kelurahan Guntung Manggis Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Penelitian ini dilakukan dari bulan September 2020 sampai dengan Oktober 2020.

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 roti manis Cipta Rasa. Data primer dilakukan melalui wawancara langsung secara mendalam mengenai usaha pengolahan roti manis Cipta Rasa dengan Bapak Eko Wahyu Nur Setiadi dan 6 orang karyawan di industri tersebut serta pengamatan langsung. Data sekunder dikumpulkan dari Dinas, buku, serta jurnal.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini dilakukan dengan metode studi kasus terhadap industri rumah tangga pengolahan roti manis Cipta Rasa.

Analisis Data

Menjawab tujuan pertama, dilakukan analisis data yang diperoleh dari hasil penelitian ditabulasi dan selanjutnya dianalisis untuk mengetahui gambaran usaha industri rumah tangga Roti Manis Cipta Rasa dengan metode deskriptif dengan cara wawancara langsung dengan pihak industri rumah tangga dan pengamatan ke tempat penelitian. Mengetahui tujuan kedua, yaitu mengetahui besarnya biaya dilihat dari biaya total yang merupakan penjumlahan dari seluruh komponen biaya tetap dan biaya variable dalam usaha pengolahan roti manis (Kasim, 2006):

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

Dimana:

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

FC = *Fixed Cost*/Biaya tetap total (Rp)

VC = *Variable Cost*/Biaya Variabel Total (Rp)

Besarnya penerimaan total dapat dihitung dengan mengalihkan jumlah produksi dengan harga satuannya yang secara sistematis dirumuskan (Kasim, 2006):

$$TR = Y \times P_y \quad (2)$$

Dimana:

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp)

Y = jumlah output atau hasil fisik (kg)

P_y = *Harga Output Perunit* (Rp)

Untuk mengetahui besar keuntungan produksi Roti Manis Cipta Rasa dapat dilihat dari selisih penerimaan total (*Total Revenue*) dengan pengeluaran total (*Total Cost*) secara matematis dirumuskan (Kasim, 2006):

$$\Pi = TR - TC \quad (3)$$

Dimana:

Π = *Keuntungan* (Rp)

TR = *Total Revenue* roti manis Cipta Rasa yang terjual dikalikan dengan harga satuan roti manis Cipta Rasa (Rp)

TC = *Total Cost* (Biaya Total), yaitu jumlah total biaya tetap dan biaya variabel (Rp)

Untuk mengetahui tujuan ketiga yaitu mengetahui kelayakan usaha Roti Manis Cipta Rasa menggunakan perhitungan R/C ratio. Ratio antara penerimaan dirumuskan (Soekartawi, 2006):

$$R/C \text{ ratio} = TR/TC \quad (4)$$

Dimana:

R/C = *Return Cost Ratio*, perbandingan antara penerimaan yang diterima oleh perusahaan roti manis Cipta Rasa dengan biaya yang dikeluarkan

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total Usaha roti manis Cipta Rasa (Rp)

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

Kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut:
 $RCR > 1$, Usaha tersebut layak atau menguntungkan, yang artinya usaha tersebut yang dilaksanakan dapat memberikan manfaat finansial atau manfaat social.

$RCR < 1$, Usaha tersebut tidak layak atau tidak menguntungkan, yang artinya usaha tersebut tidak memberikan manfaat finansial atau manfaat sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Usaha Roti Manis

Usaha Pengolahan roti manis cipta rasa didirikan pada tahun 2017 yang dikelola oleh Bapak Eko Wahyu Nur Setiadi selaku pemilik usaha yang berumur 25 tahun. Bentuk usaha pengolahan roti manis ini adalah usaha kecil yang di bangun dengan modal sendiri. Modal awal usaha sebesar Rp 90.000.000,- beliau dapat mengembangkan dan mempertahankan usahanya hingga kini. Pendirian usaha ini adalah untuk sebagai sumber penghasilan. Usaha pengolahan roti manis ini merupakan pekerjaan atau sumber penghasilan satu-satunya milik beliau. Usaha ini terletak di Komplek Puskopad kelurahan Guntung Manggis Kecamatan Landasan Ulin. Pemilik menyewa rumah yang di jadikan pabrik tempat pengolahan roti manis.

Sarana dan Fasilitas

Usaha pengolahan roti manis Cipta Rasa ini mempunyai sarana berupa tanah dan bangunan yang digunakan untuk usaha roti manis 21 m², sedangkan fasilitas yang digunakan yaitu berupa dua buah kendaraan yang digunakan untuk membeli bahan baku dan menggambar roti manis ke konsumen.

Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja dalam usaha pengolahan roti manis terdiri dari luar keluarga yang berjumlah 6 orang, yang terdiri atas bagian produksi dan pengolahan 2 orang, pengemasan 2 orang, dan pemasaran 2 orang. Kualifikasi

pendidikan mulai dari tamat SD, SMP, dan SMK. Sistem pekerjaan dan pembayaran dengan sistem bulanan.

Bahan Baku

Bahan yang digunakan dalam pengolahan roti manis terdiri dari tepung terigu, air, ragi, gula, telur, susu bubuk, pelembut, garam, mentega, serta minyak nabati. Bahan yang diperlukan untuk satu kali produksi yaitu telur sebanyak 60kg, ragi 1 kg, susu bubuk 5 kg, gula 15 kg, pelembut 500 gram, garam 1 kg, mentega 15 kg, minyak nabati 2 liter, telur 6,25 kg.

Bahan Pelengkap

Bahan pelengkap adalah bahan yang mempunyai nilai guna yaitu menambah nilai guna suatu barang (melengkapi kegunaan barang). Bahan pelengkap ini terdiri dari selai coklat, selai srikaya, selai vanilla, keju batangan, kopi mokha yang dapat menambah cita rasa dari roti manis. Bahan pelengkap yang diperlukan untuk satu kali produksi yaitu selai coklat 1,5 kg, selai srikaya 1,5 kg, selai vanilla 1,5 kg, keju batangan 1 kg, kopi mokha 0,08 gram.

Bahan Pengemasan

Bahan pengemasan adalah bahan yang digunakan sebagai penunjang terbentuknya bahan jadi. Bahan penolong ini terdiri dari gas 12 kg, plastik sablon, alat press.

Peralatan Kerja

Peralatan yang digunakan dalam produksi ini adalah loyang, oven, timbangan kecil, timbangan besar, ember kecil dan ember besar, kipas angin, regulator LPG, kompor gas, mixer kecil dan mixer besar, meja, plastik roll, serta gas 12 kg.

Kegiatan Produksi

Produksi dilakukan enam hari dalam satu minggu. Jam kerja dimulai pada jam 08.00 pagi sampai jam 18.00 sore. Langkah-langkah dalam pembuatan roti manis adalah sebagai berikut: (1) Siapkan bahan adonan roti manis yaitu tepung, mentega, minyak nabati, susu bubuk, garam, baking powder, ragi, telur, dan air. Aduk semua bahan menggunakan mixer hingga kalis, (2) bentuk adonan yang telah kalis sesuai bentuk yang diinginkan, (3) tutup adonan yang telah dibentuk menggunakan plastik roll, diamkan selama 2 jam hingga adonan mengembang, (4) isi selai ke dalam adonan yang telah mengembang, (5) panggang adonan menggunakan oven dengan suhu 120° hingga masak, (6) setelah adonan telah masak menjadi

roti, anginkan menggunakan kipas angin, (7) kemas roti menggunakan plastik sablon kemasan sesuai produk usaha. Press kemasan menggunakan alat press plastik agar kedap udara. Produksi roti manis yang dapat dihasilkan yaitu 10 adonan perhari nya untuk 5 jenis roti dengan total roti yang dihasilkan yaitu 763 roti/hari.

Pemasaran

Pemasaran atau penyaluran dilakukan kedaerah Banjarbaru, Banjarmasin, Martapura, Binuang, dan Rantau. Pemasaran dilakukan dengan cara bagian pemasaran mengantarkan langsung ke konsumen atau ke toko-toko di pasar maupun kios-kios dengan menggunakan sepeda motor, setelah itu para pengecer membeli ke kios-kios untuk dijual kembali kepada konsumen akhir. Adapula konsumen yang datang secara langsung ketempat produksi. Rata-rata pembeli adalah pelanggan tetap yang diutamakan dalam pemberian distribusi produk dan selanjutnya dijual kepada konsumen lain.

Analisis Biaya, Penerimaan, Keuntungan, dan Kelayakan Usaha Roti Mamis

Komponen Biaya. Biaya merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan suatu usaha. Faktor biaya ini menentukan berhasil atau tidak suatu usaha yang kita lakukan karena biaya ini pula yang menentukan apakah suatu usaha itu menguntungkan atau merugikan. Komponen biaya dalam penyelenggaraan usaha roti manis ini meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap. Biaya tetap (*Fixed Cost*) yaitu umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Komponen biaya pada usaha pengolahan roti manis ini terdiri dari antara lain: (a) biaya penyusutan aktiva tetap yakni: biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan perlengkapan; (b) sewa bangunan; (c) biaya pemeliharaan alat dan perlengkapan.

Tabel 2. Total biaya tetap pada pengolahan roti manis Cipta Rasa.

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Sewa Bangunan	1.400.000
Penyusutan peralatan	2.055.481
Penyusutan perlengkapan	327.222
Biaya pemeliharaan perlengkapan	327.222
Total	4.109.925

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Biaya Variabel. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) biasanya didefinisikan sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang telah diperoleh. Komponen biaya variabel pada roti manis ini terdiri dari: (a) bahan baku, (b) gaji tenaga kerja, (c) konsumsi tenaga kerja.

Tabel 3. Jumlah biaya variabel per komponen biaya pada usaha pengolahan Roti Manis.

Bahan	Biaya Variabel/2 bulan (52 hari)
Tepung Terigu (Rp/Kg)	22.089.600
Ragi (Rp/Kg)	3.276.000
Susu bubuk (Rp/Kg)	4.160.000
Gula (Rp/Kg)	10.686.000
Pelembut (Rp/Kg)	1.768.000
Garam (Rp/Kg)	364.000
Mentega (Rp/Kg)	11.388.000
Minyak nabati (Rp/Liter)	2.360.800
Telur (Rp/butir)	8.127.600
Selai coklat (Rp/Kg)	1.430.000
Selai Vanilla (Rp/Kg)	821.600
Selai Srikaya (Rp/Kg)	821.600
Keju Batangan (Rp/Kg)	2.340.000
Listrik dan Air (Rp)	2.200.000
Kopi Moka	472.316
Gas LPG 12Kg	8.840.000
Plastik Sablon	1.587.040
Plastik Roll	1.560.000
Gaji Tenaga Kerja	19.600.000
Konsumsi Tenaga Kerja	3.600.000
Bensin	960.000
Total	108.452.556

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan roti manis milik bapak Eka Nur Setiadi selama 2 bulan (52 hari produksi) adalah Rp 108.452.556.

Biaya Total. Biaya total adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Usaha pengolahan roti manis milik Bapak Eka Wahyu Nur Setiadi biaya tetapnya sebesar Rp 4.109.925 dan biaya variabelnya sebesar Rp 108.452.556. Sehingga biaya total yang dapat dihitung adalah sebesar Rp 112.562.481.

Penerimaan. Penerimaan pada hakikatnya yaitu nilai produk total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun tidak dijual. Bisa juga diartikan sebagai hasil penjualan produk yang dihasilkan dan dikalikan dengan harga produk tersebut. Penerimaan merupakan perkalian antara produksi roti manis milik Bapak Eka Wahyu Nur Setiadi yang dijual dengan harga

penjualan Roti Manis. Roti manis yang dijual ada 5 macam. Data penjualan dan penerimaan roti manis dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah penjualan dan penerimaan rotimanis cipta rasa milik bapak Eko Nur Setiadi selama 2 bulan

Roti Manis	Σ Roti Terjual/bungkus	Nilai Produksi /bungkus (Rp)
Roti A	2.184	24.024.000
Roti B	3.120	21.840.000
Roti C	5.408	21.632.000
Roti D	13.520	33.800.000
Roti E	7.800	23.400.000
Jumlah	32.032	124.696.000

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Dilihat pada Tabel 3 bahwa jumlah penjualan roti manis selama 2 bulan adalah 32.032 pack dengan total nilai penjualan sebesar Rp 124.696.000. Selama 2 bulan penjualan terdapat total roti rusak sebesar 1.601 roti. Dengan total nilai roti rusak yaitu sebesar Rp 6.231.000. Roti yang rusak yaitu roti yang mendekati kadaluarsa atau tidak sesuai. Roti tersebut di berikan gratis kepada warga sekitar yang memelihara ternak untuk pakan ternak. Penerimaan roti manis setelah dikurangi dengan roti rusak menjadi Rp 118.465.000.

Keuntungan. Keuntungan atau laba (profit) pada hakekatnya merupakan selisih antara penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan atau telah dikorbankan untuk kegiatan produksi roti manis ini. Keuntungan usaha pengolahan roti manis dapat dilihat pada Tabel 5 tentang keuntungan usaha pada pengolahan roti manis milik Bapak Eko Wahyu Nursetiadi selama 2 bulan.

Tabel 5. Keuntungan usaha pada pengolahan roti manis Cipta Rasa.

Uraian	Total (Rp)
Penerimaan	118.465.000
Biaya Tetap	4.109.925
Biaya Variabel	108.452.556
Keuntungan	5.902.519

Sumber: Pengolahan data primer (2020)

Jadi, selama 2 bulan dari hasil pengolahan roti manis didapatkan keuntungan sebesar Rp 5.902.519.

Kelayakan Usaha. Kelayakan usaha dapat diukur menggunakan analisis Revenue Cost Ratio (RCR), yaitu perbandingan antara jumlah penerimaan (*Revenue*) dengan biaya (*Cost*). Bila nilai RCR lebih besar dari satu maka usaha tersebut mengalami keuntungan/layak

diusahakan, apabila nilai RCR kurang dari satu maka usaha tersebut tidak layak untuk diteruskan.

Pada penelitian ini RCR yang didapat adalah sebesar Rp 1.05, hal ini berarti bahwa setiap Rp 1.00 biaya yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan roti manis akan memberikan penerimaan sebesar Rp 1.05 karena $RCR > 1$ maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha roti manis ini layak untuk diteruskan.

Permasalahan Dalam Usaha Roti Manis Cipta Rasa

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh usaha roti manis pada penelitian serta penyelesaian dari usaha produksi ini adalah sebagai berikut : (1) bahan baku roti manis terkadang mengalami keterlambatan bahan baku sampai ke pabrik karena stock yang kurang dari distributor langsung, (2) proses pemasaran roti manis banyak persaingan dengan usaha usaha kue lainnya yang memproduksi roti yang sama, (3) pencatatan hasil produksi roti manis yang terkadang diabaikan, (4) masih terdapat produk roti kadaluarsa/roti rusak yang jumlahnya cukup besar, (5) bahan baku mengalami kenaikan harga apabila dihari-hari besar sehingga berpengaruh terhadap penerimaan (6) proses produksi pada pengolahan roti manis Cipta Rasa untuk proses pembentukan tidak memakai sarung tangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka didapat beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan proses produksi pengolahan roti manis dilakukan 6 hari per minggu. Bahan baku roti manis adalah tepung terigu dan ragi. Besarnya bahan baku yang di perlukan untuk memproduksi roti manis yaitu sama per hari nya.
2. Biaya total yang dikeluarkan selama 2 bulan sebesar Rp 112.562.481, penerimaan yang di peroleh selama 2 bulan adalah sebesar Rp 118.465.000, dan keuntungan yang diperoleh selama 2 bulan adalah sebesar Rp 5.902.519. Usaha pengolahan roti manis ini memiliki nilai RCR sebesar Rp 1.05. Hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut dapat dikatakan menguntungkan dan layak diusahakan.
3. Permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan roti manis yaitu Bahan baku roti

manis terkadang mengalami keterlambatan bahan baku sampai ke pabrik karena stock yang kurang dari distributor langsung, proses pemasaran roti manis banyak persaingan dengan usaha kue lainnya yang memproduksi roti yang sama, pencatatan hasil produksi roti manis yang terkadang diabaikan, masih terdapat produk roti kadaluarsa/roti rusak yang jumlahnya cukup besar, bahan baku mengalami kenaikan harga apabila dihari-hari besar sehingga berpengaruh terhadap penerimaan, proses produksi pada pengolahan roti manis Cipta Rasa untuk proses pembentukan tidak memakai sarung tangan.

Saran

Saran yang dapat diberikan untuk mengatasi masalah yang ada yaitu: (1) menghindari keterlambatan bahan baku sebaiknya melakukan pemesanan terlebih dahulu kepada distributor, (2) mengatasi persaingan usaha, pengusaha diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan varian produk, (3) sebelum waktu produksi mencatat keperluan produksi sehingga dapat membandingkan yang diperoleh setiap bulannya guna memudahkan pengusaha dalam menjalankan usaha kedepannya, (4) menurunkan jumlah produksi untuk menurunkan resiko tingkat roti rusak yang tidak laku terjual, (5) menghindari kenaikan harga bahan baku apabila dihari hari besar sebaiknya melakukan pemesanan terlebih dahulu kepada distributor atau melakukan stok bahan-bahan yang tahan lama, (6) menjaga kebersihan alangkah baiknya menggunakan sarung tangan plastik dalam proses pembentukan roti manis Cipta Rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2000. Roti adalah proses adonan yang fermentasi kemudian dipanggang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ananda, Riski. 2016. "Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industri Keripik Di Kelurahan Kubu Gadang", Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, Vol. 3 No. 2.
- BPS Provinsi Kalsel. 2003. Indikator Industri Besar dan sedang Kalsel. BPS Banjarmasin.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Banjarbaru. 2018. Industri Besar dan

Sedang di Wilayah Kalimantan Selatan. Banjarbaru.

- Kasim. Syarifuddin. 2006. Ilmu Usahatani. Jurusan Sosiasal Ekonomi Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usaha Tani. Jakarta: UI Press
- Soleh, M. 2003. Perbankan Mutu dan Keamanan Pangan produk olahan hasil industri kecil. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (BPTP). Jawa Timur.