



**ANALISIS FINANSIAL USAHA JAHE MERAH INSTAN DI
KECAMATAN LANDASAN ULIN KOTA BANJARBARU
(STUDI KASUS USAHA JAHE MERAH INSTAN DD)**

**Financial Analysis of Instant Red Ginger Business in Landasan Ulin
District Banjarbaru City (Case Study of DDTM Instant Red Ginger
Business)**

Siti Fatimatuzzahra *, Mira Yulianti dan Umi Salawati

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

ABSTRAK

Kata Kunci

Finansial; Minuman Instan; Jahe Merah DD; Industri.

Korespondensi

Corresponding author

E-mail:

st.fatimatuzzahra314@gmail.com

Diterima: November 2022

Disetujui: 7 Desember 2022

Diterbitkan on-line: 31 Desember 2022

Usaha jahe merah instan DD merupakan salah satu UMKM yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dengan memanfaatkan sumberdaya hasil pertanian khususnya jahe merah sebagai bahan dasar pembuatan jahe merah instan DD. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besar biaya, penerimaan, keuntungan, kelayakan dan Break Event Point pada usaha jahe merah instan DD di Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru. Analisis dilakukan dengan pendekatan besar biaya, penerimaan, keuntungan, RCR dan BEP (*Break Event Point*) serta metode deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian, total biaya yang dikeluarkan selama 12 bulan sebesar Rp 15.384.000 per tahun dengan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 26.405.000 per tahun maka keuntungan yang diperoleh Rp 11.021.000 per tahun. Nilai *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha jahe merah instan DD 1,71 yang artinya usaha jahe merah instan DD ini menguntungkan dan layak untuk diteruskan. Adapun nilai BEP (Q) dan BEP (Rp) pada tahun 2021, varian rasa original diproduksi sebanyak 376 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 11.280.000, varian rasa jahe merah diproduksi sebanyak 90 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.150.000, varian rasa bawang dayak diproduksi sebanyak 145 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 5.075.000, varian rasa sari kunyit plus gula aren 105 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.150.000, dan untuk varian rasa sari kencur diproduksi sebanyak 125 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.750.000. Produksi jahe merah instan DD tersebut lebih besar dari produksi minimal dan lebih besar dari penerimaan yang harus didapat. Maka dapat dikatakan bahwa usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

PENDAHULUAN

Jahe merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) termasuk komoditas yang diperdagangkan secara luas di dunia (Hidayana, 2017). Jahe merah sebagai salah satu komoditas tanaman biofarmaka. Masyarakat Indonesia umumnya telah mengenal dan memanfaatkan jahe untuk berbagai kepentingan, misalnya sebagai campuran bahan makanan dan minuman mulai dari tingkat tradisional sampai tingkat modern. Selain itu jahe juga dapat digunakan sebagai minuman penghangat tubuh. Sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi jahe merah dengan cara direbus untuk menghangatkan tubuh. Namun selain itu jahe merah juga mempunyai nilai tambah terhadap pengolahan produknya, yakni dijadikan sebagai produk olahan serbuk jahe merah instan, jahe merah banyak dipilih karena memberikan rasa khas yaitu rasa pahit dan pedas lebih tinggi dibandingkan rasa jahe lainnya.

Adanya peningkatan kebutuhan masyarakat terhadap jahe, maka perlu dibuat penganeekaragaman produk olahan. Seiring dengan semakin majunya teknologi pengolahan pangan, maka banyak sekali kita jumpai produk-produk olahan dari rempah-rempah. Produk rempah-rempah bisa juga kita jumpai dalam bentuk instan. Pengolahan jahe juga bisa dapat berupa minuman bubuk instan. Jahe instan merupakan produk food yang berbentuk serbuk, terbuat dari ekstrak jahe yang ditambah gula atau rempah-rempah lain (Buckle et al, 1987).

Saat ini salah satu produk yang banyak dikembangkan oleh industri pangan adalah minuman ringan. Salah satu alternatif pengembangan produk minuman ringan yang memenuhi persyaratan kepraktisan dalam pemakaian adalah produk minuman ringan. Salah satu usaha pengolahan minuman Kesehatan tradisional di Kota Banjarbaru adalah usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini, jahe merah instan DD adalah minuman serbuk yang dibuat dari campuran gula dan rempah – rempah dengan atau tanpa tambahan makanan yang diizinkan. Usaha ini tergolong usaha rumah tangga dan memiliki tempat berjualan sendiri dengan memanfaatkan rumah pribadi Ibu Surtini. Bahan baku jahe merah dari luar Kalimantan, yaitu menggunakan jahe merah dari Sulawesi karena memiliki rasa yang lebih

pedas dan memiliki rimpang yang lebih besar. Hingga saat ini ada 5 varian rasa dalam produksi jahe merah instan, yaitu : rasa original, rasa plus bawang dayak, rasa plus gula merah, rasa sari kunyit plus gula aren, dan rasa sari kencur.

Tujuan dan Kegunaan

Terdapat tiga tujuan dalam penelitian ini. Pertama, menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan usaha jahe merah instan DD. Kedua, menganalisis kelayakan usaha jahe merah instan DD. Ketiga, menganalisis titik impas (*Break Event Point*) usaha jahe merah instan DD.

Dalam penelitian ini terdapat tiga manfaat. Pertama, bagi peneliti untuk menerapkan ilmu yang didapat selama menempuh Pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. Dua, bagi pemilik usaha jahe merah instan dapat dijadikan sebagai bahan informasi dalam mengembangkan usaha jahe merah instan serta sebagai bahan pertimbangan dalam masukkan evaluasi usaha jahe merah instan ini. Tiga, dapat memberi informasi bagi mahasiswa atau pihak – pihak yang membutuhkan tentang usaha jahe merah instan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini di jalan Sidomulyo Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Desember 2021, yaitu mulai dari persiapan pengumpulan data, pengolahan data, sampai dengan tahap penyusunan laporan.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini, harus dilihat secara terpisah antara biaya, penerimaan, dan keuntungan pada usaha jahe merah instan DD. Untuk menghitung biaya yang dikeluarkan menggunakan rumus Kasim (2004):

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

dengan: TC Biaya total usaha jahe merah instan DD yang dikeluarkan/*Total Cost* (Rp)

TFC Biaya tetap total usaha jahe merah instan DD yang

dikeluarkan/*Total Fixed Cost* (Rp)
TVC Biaya variabel total usaha jahe merah instan DD yang dikeluarkan/*Total Variabel Cost* (Rp)

Besarnya penyusutan dinyatakan dengan rumus (Kasim, 2004):

$$D = \frac{N_a - N_s}{Up} \quad (2)$$

dengan: D Besar nilai penyusutan (Rp/tahun)

Na Nilai awal barang modal tetap dengan harga pembelian (Rp)

Ns Nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)

Up Umur penggunaan barang modal (tahun)

Untuk menghitung penerimaan digunakan rumus (Kasim, 2004) :

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

dengan: TR Penerimaan total usaha jahe merah instan DD (Rp)

Y Jumlah produksi usaha jahe merah instan DD (pcs)

Q Harga jual produksi usaha jahe merah instan DD (Rp/pcs)

Untuk menghitung keuntungan digunakan rumus (Kasim, 2004) :

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

dengan: π Keuntungan usaha jahe merah instan DD (Rp)

TR Penerimaan total usaha jahe merah instan DD (Rp)

TC Biaya total usaha jahe merah instan DD (Rp)

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu menghitung kelayakan usaha jahe merah instan DD. Dengan menggunakan Analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR) :

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

dengan: RCR Revenue Cost Ratio

TR Penerimaan usaha jahe merah instan DD (Rp)

TC Biaya total usaha jahe merah instan DD (Rp)

Kriteria pengujian :

$R/C > 1$ layak diusahakan

$R/C = 1$ usaha impas

$R/C < 1$ tidak layak diusahakan

Untuk menjawab tujuan ketiga menghitung titik impas, agar dapat menghindari kerugian maka digunakan analisis *Break Even Point*. Perhitungan *Break Even Point* atas dasar unit dapat dilakukan dengan menggunakan rumus (Kasim, 2016) :

$$BEP(Q) = \frac{FC}{P - VC/Unit} \quad (6)$$

dengan: P Harga jual per unit dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

VC Biaya variabel per unit dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

FC Biaya tetap dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

Q Jumlah unit/ kuantitas produk yang dihasilkan (pcs)

$$BEP(Rp) = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \quad (7)$$

dengan: BEP Titik Impas/*Break Even Point* dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

FC Biaya tetap dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

VC Biaya variabel per unit dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

S Volume Penjualan dari usaha jahe merah instan DD (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis finansial usaha jahe merah instan DD

Biaya. Untuk mempermudah dalam menghitung biaya yang dikeluarkan oleh Ibu Surtini maka setiap biaya tersebut harus dibagi menjadi tiga bagian yaitu biaya tetap, biaya variabel dan total biaya.

Biaya Tetap. Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa pada komponen di tabel, total biaya tetap pada usaha jahe merah instan DD keseluruhan dari lima varian rasa jahe instan sebesar Rp

956.000 per tahun. Dalam penelitian yang dilakukan pada usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini, biaya penyusutan dihitung dengan metode garis lurus (Straight Line Method) yaitu dengan cara mengurangkan besarnya biaya barang dengan besarnya biaya sisa barang kemudian dibagi dengan usia pemakaian atas barang tersebut.

Tabel 1. Biaya penyusutan pada usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini

Komponen	Penyusutan/Tahun (Rp)
Wajan	40.000
Kompor	140.000
Blender	350.000
Baskom	60.000
Spatula Kayu	20.000
Timbangan Besar	50.000
Timbangan Kecil	50.000
Saringan Besar	15.000
Saringan Kecil	15.000
Pisau	60.000
Panci	60.000
Tempat Nasi	30.000
Gunting	16.000
Lemari/Etalase	50.000
Jumlah	956.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Biaya Variabel. Berdasarkan penelitian yang dilakukan besarnya biaya variabel pada usaha jahe merah instan DD pada Tabel 2

Tabel 2. Biaya Variabel pada usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini

Varian Rasa	Biaya Variabel (Rp)
Original	2.530.400
Gula merah	2.626.400
Bawang Dayak	3.010.400
Sari kunyit plus gula aren	2.866.400
Sari kencur	3.394.400
Jumlah	14.428.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 2. Biaya variabel usaha setiap varian rasa jahe merah instan DD selama 12 bulan sebesar Rp 14.428.000 per tahun. Biaya variabel yang paling tinggi untuk varian rasa sari kencur yaitu sebesar Rp 3.394.000 per tahun. Sedangkan yang paling rendah adalah varian rasa original yaitu sebesar Rp 2.530.400 per tahun.

1. Rasa Original

Komponen biaya variabel untuk varian rasa original meliputi, biaya bahan baku yaitu : jahe merah, gula putih dan daun serai. Untuk biaya bahan pengemas yaitu : standing pouch, plastik dan stiker. Sedangkan untuk biaya variabel lainnya yaitu : air, listrik, bahan bakar minyak (BBM), gas elpiji, kuota dan tenaga kerja dengan biaya total untuk varian rasa original yaitu sebesar Rp 2.530.400 per tahun diperoleh dari jumlah yang digunakan dalam satu tahun dikalikan dengan harga/pcs.

2. Rasa Gula Merah

Komponen biaya variabel untuk varian rasa gula merah meliputi, biaya bahan baku yaitu : jahe merah, gula putih dan daun serai. Dan untuk biaya bahan penolong yaitu : gula merah. Untuk biaya bahan pengemas yaitu : standing pouch, plastik dan stiker. Sedangkan untuk biaya variabel lainnya yaitu : air, listrik, bahan bakar minyak (BBM), gas elpiji, kuota dan tenaga kerja dengan biaya total untuk varian rasa gula merah yaitu sebesar Rp 2.626.400 per tahun diperoleh dari jumlah yang digunakan dalam satu tahun dikalikan dengan harga/pcs.

3. Rasa Bawang Dayak

Komponen biaya variabel untuk varian rasa bawang dayak meliputi, biaya bahan baku yaitu : jahe merah, gula putih dan daun serai. Dan untuk biaya bahan penolong yaitu : bawang dayak. Untuk biaya bahan pengemas yaitu : standing pouch, plastik dan stiker. Sedangkan untuk biaya variabel lainnya yaitu : air, listrik, bahan bakar minyak (BBM), gas elpiji, kuota dan tenaga kerja dengan biaya total untuk varian rasa bawang dayak yaitu sebesar Rp 3.010.400 per tahun diperoleh dari jumlah yang digunakan dalam satu tahun dikalikan dengan harga/pcs.

4. Rasa Sari Kunyit Plus Gula Aren

Komponen biaya variabel untuk varian rasa Sari Kunyit Plus Gula Aren meliputi, biaya bahan baku yaitu : jahe merah, gula putih dan daun serai. Dan untuk biaya bahan penolong yaitu : kunyit dan gula aren. Untuk biaya bahan pengemas yaitu : standing pouch, plastik dan stiker. Sedangkan untuk biaya variabel lainnya yaitu : air, listrik, bahan bakar minyak (BBM), gas elpiji, kuota dan tenaga kerja dengan biaya total untuk varian rasa sari kunyit plus gula aren yaitu sebesar Rp 2.866.400 per tahun diperoleh dari jumlah yang digunakan dalam satu tahun dikalikan dengan harga/pcs.

5. Rasa Sari Kencur

Komponen biaya variabel untuk varian rasa sari kencur meliputi, biaya bahan baku yaitu : jahe merah, gula putih dan daun serai. Dan untuk biaya bahan penolong yaitu : kunyit dan kencur. Untuk biaya bahan pengemas yaitu : standing pouch, plastik dan stiker. Sedangkan untuk biaya variabel lainnya yaitu : air, listrik, bahan bakar minyak (BBM), gas elpiji, kuota dan tenaga kerja dengan biaya total untuk varian rasa sari kencur yaitu sebesar Rp 3.394.400 per tahun diperoleh dari jumlah yang digunakan dalam satu tahun dikalikan dengan harga/pcs.

Biaya total. Total biaya merupakan hasil dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya variabel. Adapun total biaya yang dikeluarkan oleh Ibu Surtini dalam usaha jahe merah instan DD pada Tabel 3

Tabel 3. Total biaya usaha jahe merah instan DD selama Januari-Desember 2021

Varian Rasa	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variable (Rp)	Biaya Total (Rp)
Rasa original	191.200	2.530.400	2.721.600
Rasa gula merah	191.200	2.626.400	2.817.600
Rasa bawang dayak	191.200	3.010.400	3.201.600
Rasa sari kunyit plus gula aren	191.200	2.866.400	3.057.600
Rasa sari Kencur	191.200	3.394.400	3.585.600
Total	956.000	14.428.000	15.384.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 3. Total biaya usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan adalah sebesar Rp 15.384.000 per tahun yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp 956.000 per tahun dan biaya variabel sebesar Rp 14.428.000 per tahun. Biaya total usaha jahe merah instan DD dilihat dari jenis varian rasa yang paling besar adalah varian rasa sari kencur yaitu sebesar Rp 3.585.600 per tahun, sedangkan biaya total yang paling kecil varian rasa original yaitu sebesar Rp 2.721.600 per tahun.

Penerimaan. Ialah perkalian antara jumlah produk usaha jahe merah instan DD yang diproduksi dengan harga jualnya. Penerimaan usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan pada tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan usaha jahe merah instan DD dalam 12 bulan (satu tahun)

Varian Rasa	Harga (Rp)	Jumlah Produk Terjual (Pcs)	Penerimaan (Rp)
Rasa original	30.000	376	11.280.000
Rasa gula merah	35.000	90	3.150.000
Rasa bawang dayak	35.000	145	5.075.000
Rasa sari kunyit plus gula aren	30.000	105	3.150.000
Rasa sari Kencur	30.000	125	3.750.000
Total		841	26.405.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan pada Tabel 4. Dapat diketahui bahwa penerimaan usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan adalah sebesar Rp 26.405.000 per tahun. Penerimaan usaha jahe merah instan DD dilihat dari varian rasa yang paling besar adalah varian rasa original yaitu sebesar Rp 11.280.000 per tahun. Sedangkan penerimaan yang paling kecil adalah varian rasa gula merah yaitu sebesar Rp 2.817.600 per tahun.

Keuntungan. Keuntungan adalah selisih dari penerimaan total yang didapatkan dengan biaya total dikeluarkan untuk kegiatan produksi usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan. Dapat dilihat pada Tabel 5

Tabel 5. Keuntungan total usaha jahe merah instan DD Januari-Desember 2021

Varian Rasa	Penerimaan (Rp)	Biaya Total (Rp)	Keuntungan (Rp)
Rasa original	11.280.000	2.721.600	8.558.400
Rasa gula merah	3.150.000	2.817.600	332.400
Rasa bawang dayak	5.075.000	3.201.600	1.873.400
Rasa sari kunyit plus gula aren	3.150.000	3.057.600	92.400
Rasa sari Kencur	3.750.000	3.585.600	164.400
Total	26.405.000	15.384.000	11.021.000

Sumber : Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 5. Keuntungan total usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan adalah

sebesar Rp 11.021.000 per tahun. Keuntungan usaha jahe merah instan DD selama 12 bulan dilihat dari varian rasa yang paling besar adalah varian rasa original yaitu sebesar Rp 8.558.400 per tahun. Sedangkan keuntungan yang paling kecil yaitu varian rasa sari kunyit plus gula aren yaitu sebesar Rp 92.400 per tahun.

Kelayakan Usaha Jahe Merah Instan DD

Berdasarkan pada Tabel 16. Bahwa *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha jahe merah instan DD di Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru diperoleh nilai sebesar 1,71.

Tabel 6. Kelayakan usaha jahe merah instan DD

Varian Rasa	Penerimaan (Rp)	Biaya Total (Rp)	RCR
Rasa original	11.280.00	2.721.600	4,14
Rasa gula merah	3.150.000	2.817.600	1,11
Rasa bawang dayak	5.075.000	3.201.600	1,58
Rasa sari kunyit plus gula aren	3.150.000	3.057.600	1,03
Rasa sari kencur	3.750.000	3.585.600	1.04
Total	26.405.000	15.384.000	1,71

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Nilai *revenue cost ratio* (RCR) per produk pada usaha jahe merah instan DD yang paling tinggi adalah varian rasa original dengan nilai RCR sebesar 4,14, nilai kelayakan yang paling rendah adalah varian rasa sari kunyit plus gula aren dengan nilai RCR 1,03. Dengan nilai RCR tersebut maka memenuhi kriteria $RCR > 1$ yang berarti usaha jahe merah instan DD menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Ini berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan memberi penerimaan lebih besar dari satu rupiah

BEP (Break Event Point)

Untuk mengetahui BEP (*Break Event Point*) unit diperlukan perhitungan biaya variabel per unit. Perhitungan biaya variabel per unit menggunakan Persamaan (6), dan hasilnya dapat dilihat pada Tabel 7.

Table 7. BEP berdasarkan unit dan produksi selama Januari-Desember 2021

Varian Rasa	AVC	BEP (Q)	Produksi Dalam Setahun (Unit)
Rasa original	6.729,78	8 Pcs	376 Pcs
Rasa gula merah	29.182,22	33 Pcs	90 Pcs
Rasa bawang dayak	20.761,37	13 Pcs	145 Pcs
Rasa sari kunyit plus gula aren	27.299,04	71 Pcs	105 Pcs
Rasa sari kencur	27.155,20	67 Pcs	125 Pcs
Total		192 Pcs	841 Pcs

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 7. produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha jahe merah instan DD untuk semua varian rasa agar tidak mengalami kerugian adalah sebanyak 192 pcs dalam setahun. Sedangkan nilai produksi yang dihasilkan oleh usaha jahe merah instan DD lebih besar dari nilai produksi minimal yaitu 841 pcs dalam setahun. Adapun produksi tertinggi yaitu varian rasa original dengan total produksi 376 pcs dalam setahun dan produksi terendah yaitu varian rasa gula merah dengan total produksi sebanyak 90 pcs dalam setahun. Jadi, dapat dikatakan usaha jahe merah instan DD layak untuk diusahakan.

Table 8. BEP berdasarkan Rupiah dan penerimaan selama Januari-Desember 2021

Varian Rasa	BEP (Rp)	Penerimaan dalam setahun (Rp)
Rasa Original	246.493,39	11.280.000
Rasa Gula Merah	1.150.213,56	3.150.000
Rasa Bawang Dayak	469.986,73	5.075.000
Rasa Sari Kunyit Plus Gula Aren	2.123.500,67	3.150.000
Rasa Sari Kencur	2.016.339,59	3.750.000
Total	6.006.433,94	26.405.000

Sumber: Pengolahan data primer (2021)

Berdasarkan Tabel 8. Penerimaan minimal yang harus dihasilkan oleh usaha jahe merah instan DD untuk semua varian rasa agar tidak mengalami kerugian adalah sebesar Rp

6.006.433,94 dalam setahun. Sedangkan penerimaan yang dihasilkan oleh usaha jahe merah instan DD lebih besar dari penerimaan minimal yaitu sebesar Rp 26.405.000 dalam setahun. Adapun penerimaan tertinggi yaitu varian rasa original dengan penerimaan sebesar Rp 11.280.000 dalam setahun, sedangkan penerimaan terendah varian rasa sari kunyit plus gula aren yaitu sebesar Rp 3.150.000 dalam setahun. Berdasarkan Tabel 8. Dapat dikatakan usaha jahe merah instan DD layak untuk diusahakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya, penerimaan dan keuntungan pada Usaha Jahe merah instan DD milik Ibu Surtini yaitu, untuk total biaya yang dikeluarkan dalam 1 tahun (Januari-Desember 2021) adalah sebesar Rp 15.384.000 Penerimaan yang diperoleh dalam 1 tahun usaha yaitu sebesar Rp 26.405.000 Adapun keuntungan yang didapat oleh usaha jahe merah instan DD milik Ibu Surtini dalam 1 tahun usaha sebanyak Rp 11.021.000.
2. Nilai *revenue cost ratio* (RCR) pada usaha jahe merah instan DD sebesar 1,71. Dengan nilai RCR tersebut mak memenuhi kriteria $RCR > 1$, yang berarti usaha jahe merah instan DD tersebut menguntungkan dan layak untuk diusahakan. ini berarti setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan lebih besar dari satu rupiah.
3. Adapun nilai BEP (Q) dan BEP (Rp) pada tahun 2021, varian rasa original diproduksi sebanyak 376 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 11.280.000, varian rasa jahe merah diproduksi sebanyak 90 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.150.000, varian rasa bawang dayak diproduksi sebanyak 145 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 5.075.000, varian rasa sari kunyit plus gula aren 105 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.150.000, dan untuk varian rasa sari kencur diproduksi sebanyak 125 pcs dengan penerimaan sebesar Rp 3.750.000. Produksi jahe merah instan DD tersebut lebih besar dari produksi minimal dan lebih besar dari penerimaan yang harus didapat. Maka dapat dikatakan bahwa usaha jahe merah instan

DD milik Ibu Surtini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tetap menjaga kualitas dan mutu produk guna menjaga kepercayaan konsumen dan dapat mengembangkan inovasi baru dengan bahan jahe merah agar dapat memperluas pasar dengan memperhatikan peluang pasar yang ada.
2. Agar lebih banyak mempromosikan di sosial media dan mengikuti event – event UMKM yang ada di Kota Banjarbaru agar usaha jahe merah instan DD lebih dikenal lagi di masyarakat.
3. Agar lebih banyak lagi untuk melakukan survei dengan penjual/usaha terkait produk yang sama agar bisa terus berkembang dan diterima di kalangan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K, A., R. Edwards, G.H Fleet dan M. Wouton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah: Adi Purnomo dan Hartono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hidayana, N. 2017. *Strategi Pengembangan Agroindustri Minyak Atsiri Jahe dan Minyak Atsiri Kunyit di CV. Nusantara Spices Bandar Lampung*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kasim. S. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Kasmir. 2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.