Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

KAJIAN EKONOMI PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN PADA USAHA PISANG KIPAS BATI-BATI DI DESA NUSA INDAH KECAMATAN BATI-BATI KABUPATEN TANAH LAUT

Economic Study of Fried Snack in Kipas Pisang Bati-Bati in Nusa Indah Village, Bati-bati District, Tanah Laut Regency.

Sandy Angga Saputra *, Luki Anjardiani 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
Kajian Ekonomi; Pengolahan Makanan Gorengan.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail :
anggasandy141@gmail.com

Diterima: Maret 2023
Disetujui: 5 April 2023
Diterbitkan on-line : 30 Juni 2023

Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan dan titik impas *(BEP)* serta permasalahan yang dihadapi dari Usaha Pisang Kipas Bati-bati Di Desa Nusa Indah Kabupaten Tanah Laut (Study Kasus Pisang Kipas Bati-bati). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November sampai Desember 2022 mulai persiapan, pengumpulan data, pengolahan data sampai dengan tahap penyusunan laporan. Perhitungan analisis adalah selama satu bulan produksi dimana produksi dilakukan setiap hari. Terdapat lima produk olahan yaitu pisang kipas Bati-bati, gorengan tahu dan gorengan tempe, gorengan jalabi dan gorengan bakwan. Biaya total yang dikeluarkan selama sebulan adalah sebesar 108.180.020. Penerimaan yang diperoleh sebulan adalah sebesar 213.750.000. Keuntungan yang diperoleh selama sebulan sebesar 105.569.980. Titik impas *(Break Even Point)* pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati study kasus pisang kipas Bati-bati yaitu titik impas pada satuan rupiah adalah sebesar 7.948.745 untuk pisang kipas dengan jumlah 3.179 unit dan untuk tahu sebesar 1.766.388 dengan jumlah 707 unit, untuk tempe sebesar 1.324.791 atau sebesar 530 unit, untuk gorengan jalabi sebesar 1.103.992 sebesar 442 unit, dan gorengan bakwan sebesar 441.597 atau sebesar 177 unit. Usaha gorengan pisang kipas Bati-bati study kasus pisang kipas Bati-bati memberikan keuntungan yang besar, disarankan pelaku usaha lebih mengoptimalkan promosi penjualan online yang tadinya hanya menggunakan media facebook dan whatsApp bisa menggunakan menambahkan media promosinya dengan Instagram.

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) mempunyai peranan yang sangat vital dalam pertumbuhan dan pengembangan ekonomi.tidak hanya di negara berkembang tetapi juga di negara maju. UMKM di Indonesia sangat diharapkan dapat terus beeran optimal dalam penyerapan tenaga kerja untuk menanggulangi angka pengangguran. Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini, serta meningkatnya permintaan makanan sehat seiring

dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan buah-buahan yang aman, sehat, memiliki banyak manfaat. Salah satu program ketahanan pangan adalah penyediaan dan pemanfaatan bahan baku lokal diantaranya adalah pisang. Inovasi dalam dunia kuliner terus berkembang demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Manusia cepat jenuh akan khal atau rasa yang sama, dengan berharap ditemukannya satu cita rasa baru yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari segala yang pernah dirasakan sebelumnya.

Pisang merupakan bahan pangan yang dapat diterima dan dikonsumsi oleh segala usia, mulai dari balita hingga lanjut usia, baik sebagai makanan pelengkap maupun oalahan lainnya. pisang merupakan bahan pangan yang sangat di anjurkan karena memiliki berbagai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Dibandingkan buah lainnya pisang selain mudah ditemukan dan di tanam juga memiliki harga yang sangat terjangkau. Melihat pada hal ini wirausaha kuliner berbahan dasar pisang memilki peluang yang sangat besar untuk bisa diterima oleh masyarakat (Suhartanto, 2008).

Pisang kipas Bati-bati menjadi terkenal dalam beberapa tahun terakhir dibandingkan wirausaha pisang lainnya, dan di cari-cari oleh banyak orang yang melintas di daerah kecamatan Bati-bati. Penciptaan merek dagang dengan inovasi rasa yang mempunyai ciri khas menjadi awal dalam membangun usaha ini, sehingga pisang kipas Bati-bati menjadi berbeda dibanding pesaing sejenis. Kemajuan usaha pisang kipas Bati-bati tertunya berdampak pada wilayah yang menjadi nama pisang kipas ini, namun perkembangannya menjadi daya tarik tersendiri dan berkembang melampaui pesaing sejenis yang menggunakan bahan baku pisang khususnya daerah Bati-bati. Hal ini menunjukkan cita rasa yang menjadi ciri khas juga strategi penjualan yang dilakukan dalam mempertahankan pasar yang telah di raih oleh usaha gorengan pisang kipas Bati-bati. Banyaknya pelanggan pisang kipas Bati-bati tidak membuat pelaku usaha membuka cabang, itu yang menjadi daya tarik konsumen untuk datang ke Bati-bati.

Tujuan dan Kegunaan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :
Pertama, mengetahui cara pengolahan makanan gorengan pada usaha pisang kipas Bati-bati. Kedua, mengetahui bagaimana biaya, penerimaan, keuntungan dan BEP (Break Even Point) pada usaha pisang kipas Bati-bati. Ketiga menganalisis masalah yang dihadapi pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati.

Kegunaan dari penelitian ini adalah :
Pertama, bagi Peneliti sebagai bagian dari penerapan ilmu pengetahuan yang di peroleh dalam perkuliahan. Kedua, bagi pemilik usaha sebagai bahan pertimbangan untuk pertimbangan usahanya. Ketiga, bagi pemerintah atau instansi terkait sebagai informasi pengambilan kebijakan pedagang usaha kulir pisang kipas di daerah tersebut.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha Pisang Kipas Bati-bati di Desa Nusa Indah, Kecamatan Bati-bati, Kabupaten Tanah Laut, Provinsi Kalimantan Selatan. Waktu penelitian mulai dari bulan Februari 2022 sampai Juni 2022. Kegiatan penelitian terdiri dari persiapan, pengambilan data, analisis data dan penyusunan laporan penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini me;iputi data primer dan data sekunder . Data primer dikumpul dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Selain itu juga dilakukan observasi langsung pada pelaku usaha gorengan pisang kipas Bati-bati. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi peustakaan, dari laporan yang bersumber dari Desa Nusa Indah, Kecamatan Bati-bati dan dari instansi lain yang terkait dengan penelitian ini. Data sekunder juga dapat berasal dari publikasi yang diperoleh secara online dari dinas atau instansi pemerintah atau swasta.

Metode Pengambilan Sample

Metode pengambilan sample pada penelitian ini yaitu dengan melakukan analisis deskriptif pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati atau studi kasus.

Analisis data

Untuk mengetahui cara pengolahan makanan gorengan pada usaha pisang kipas Bati-bati dengan renyah dilakukan dengan cara analisis deskriptif.

Untuk mengetahui omset pengolahan gorengan pisang kipas Bati-bati dapat dihitung dengan rumus (Kasim 2004):

(1) $\boldsymbol{Omset = Y\ x\ Py}$

Dengan :

Omset	:	Pendapatan kotor pedagang gorengan pisang kipas Bati-bati
Y	:	Jumlah output yang dijjual
Py	:	Harga jual gorengan

Untuk mengetahui penerimaan pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati, maka dihitung juga biaya-biaya lainnya secara matematis ditulis sebagai berikut (Kasim 2006):

Biaya Total

(2) $\boldsymbol{TC = FC\ x\ VC}$

Dengan

TC	:	Total Biaya
FC	:	Fix Cost atau Biaya Tetap (Kg)
VC	:	Variabel Cost

Untuk menghitung biaya penyusutan. Besarnya nilai/biaya penyusutan menurut metode penyusutan garis lurus ini dinyatakan dengan rumus (Kasim, 2000):

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

Dengan

D	:	Besarnya nilai penyususstan barang modal (/tahun)
Na	:	Nilai awal barang modal tetap yang sama dengan harga pembelian
Ns	:	Nilai sisa dari barang modal
Up	:	Umur penggunaan barang modal tetap yang bersangkutan

Untuk mengetahui *Break Even Point* (BEP) multiproduk harus dimodifikasi dengan mempertimbangkan kontribusi penjualan dari setiap produk. Adapun rumus BEP metode matematis adalah sebagai berikut (Herjanto, 2008)

BEP *(Break Even Point)*

(4) $\mathbf{BEP\ Total(Rp) = \frac{FC}{\sum (1 - \frac{V}{P})\ W}}$

Dengan

FC	:	Biaya tetap
V	:	Biaya varibel per unit (/unit)
P	:	Harga jual per unit (/unit)
W	:	Persentase penjualan produk terhadap total rupiah penjualan (%)
(1-V/P)	:	Kontribusi tertimbang (%)

Titik impas multiproduk dalam unit akan tercapai dengan membagi nilai titik impas dalam rupiah dengan harga jual gabungan masing-masing jenis produk. Ini berarti, titik impas multiproduk akan tercapai jika masing-masing produk dijual dengan komposisi penjualan. Perhitungan sebagai berikut :

Perhitungan Titik Impas Rupiah

(5) $\mathbf{BEP\ (Rp) = BEP\ Total\ x\ W}$

BEP	:	BEP masing-masing produk
BEP Total	:	Jumlah Total BEP keseluruhan
W	:	Persentase penjualan produk terhadap total rupiah penjualan (%)

Penghitungan Titik Impas Unit

(6) $\mathbf{BEP\ (Unit) = \frac{FC}{(P - VC)}}$

Dengan

FC	:	Biaya tetap
P	:	Harga jual per unit (/unit)
VC	:	Biaya Variabel (/unit)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Usaha Gorengan Pisang Kipas Bati-bati merupakan jenis usaha mikro. Usaha ini didirikan oleh Bapak H.Fahmi dan Ibu Hj. Wardah pada tahun 2009. Usaha ini berawal dari warung gorengan biasa yang sebelumnya kepemilikannya orang keturunan china. Melihat potensi di Desa Nusa Indah yang mana

merupakan jalan utama penghubung 3 kabupaten yaitu Kabupaten Tanah Laut, Kota Banjarbaru dan Kota Banjarmasin. Melihat bahan baku gorengan yang murah dan mudah untuk di dapat di daerah beliau tinggal maka H.Fahmi berinisiatif untuk mengembangkan usaha gorengan tersebut sehingga berganti nama menjadi gorengan Pisang Kipas Bati-bati.

Usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini merupakan usaha milik sendiri dengan modal awal pengembangannya sebesar 150.000.000,- (termasuk tanah dan bangunannya). Usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati milik H.Fahmi sudah memiliki ijin usaha dari UMKM di Kabupaten Tanah Laut.

Perkembangan usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini dimulai pada tahun 2016 beriringan dengan digalakannya objek wisata yang ada di Kabupaten Tanah Laut yang turut mengangkat nama usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati selain itu seiring berkembangnya teknologi komunikasi dan informasi di bidang sosial media juga turut beeran penting dalam perkembangan dan kemajuan usaha Pisang Kipas Bati-bati sehingga banyak dikenal banyak orang baik di dalam daerah maupun luar daerah.

Tujuan usaha ini dibangun adalah untuk menambah pendapatan bagi keluarga H.Fahmi dan menyerap tenaga kerja di lingkungan sekitar usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati tersebut. Pada usaha ini tidak ada biaya bangunan atau sewa bangunan karena tempat usaha ini adalah milik beliau sendiri. Untuk lebih jelasnya tentang perincian-perincian biaya dapat dilihat pada Lampiran tentang harga perolehan mesin dan peralatan pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati.

Produk yang dihasilkan pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini ada 3 macam yaitu gorengan pisang yang memilki khas berbentuk kipas sehingga di sebut gorengan pisang kipas Bati-bati, gorengan tahu dan gorengan tempe. Produk utama yang dihasilkan adalah gorengan pisang, sedangkan gorengan tahu dan gorengan tempe merupakan produk sampingan. Sehingga kegiatan produksi selalu berdampingan. Kegiatan produksi dilakukan setiap hari, dari hari senin-minggu (kecuali Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha). Produk pisang sendiri di peroleh di daerah Kabupaten Tanah Laut sedangkan produk tahu dan tempe di peroleh di sekitar tempat usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati sehingga sangat mudah untuk mendapatkannya.

Lokasi Usaha

Usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini terletak di Jl.A.Yani simpang tiga Bentok, Liang Anggang, Kecamatan Bati-bati Kabupaten Tanah Laut. Untuk mengefesienkan pengeluaran biaya untuk menyewa tempat, maka tempat produksi dijadikan satu dengan rumah tinggal dan ruangan belakang dijadikan tempat kegiatan produksi gorengan Pisang Kipas Bati-bati. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 12. Denah tempat usaha.

Sarana dan Fasilitas Produksi

Untuk menunjang kelancaran aktifitas usaha, maka setiap usaha harus memiliki berbagai sarana dan fasilitas. Demikian juga dengan usaha di gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini mempunyai sarana dan fasilitas berupa rumah yang digunakan untuk kegiatan produksi sekaligus tempat tinggal pemilik usaha. Adapun rumah pengolahan untuk memproduksi berbagai macam gorengan ini berjumlah 1 buah dengan luas keseluruhan 18m x 25m dengan rombong yang menyatu dengan meja di bagian depan untuk meletakkan gorengan yang sudah jadi. Sedangkan sarana yang lain berupa fasilitas PLN untuk kegiatan operasional, kemudian 1 buah sepeda motor yang digunakan untuk membeli bahan baku tahu dan tempe sedangkan untuk bahan baku pisang biasanya di antar langsung oleh pengepul pisang yang ada di Tanah Laut.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah orang yang dipekerjakan untuk melakukan kegiatan-kegiatan produksi untuk mengubah faktor-faktor produksi menjadi barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Pada awal berdirinya usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini H.Fahmi di bantu 1 orang tenaga kerja dalam proses produksi baik dalam hal pengolahan maupun penjualannya dan di bantu juga oleh istri beliau. Karena usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati semakin berkembang maka H.Fahmi memperkerjakan ibu rumah tangga yang berada dekat di lingkungan sekitar tempat produksi. Teanga kerja pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja kerja luar keluarga yang tidak tetap. Tenaga kerja dalam keluarga yaitu Ibu Hj.Wardah sendiri sedangkan tenaga kerja luar keluarga yaitu pekerja yang berada dilingkungan sekitar tempat produksi. Jumlah tenaga kerja luar keluarga dalam usaha gorengan Pisang Kipas

Bati-bati berjumlah 10 orang yaitu sebagai pengolahan dan penjualan gorengan tersebut. Data menyangkut tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel tentang daftar tenaga kerja luar keluarga pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati.

Tabel 1. Daftar Tenaga Kerja Luar Keluarga pada usaha Pisang Kipas Bati-bati

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah pekerja (Orang)	Alamat Pekerja	Gaji Pekerja (Bulan)
1.	Pengolahan Gorengan	4	Gang Sabrina	7.200.000
2.	Penjualan Gorengan	5	Gang 95	6.000.000
3.	Tukang Parkir	1	Nusa Indah	900.000
4.	Konsumsi TKLK	10		3.000.000
			Total	**17.100.000**

Sumber : Pengolahan Data Primer (2023)

Hari kerja pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini adalah setiap hari dari jam 08.00 – 21.00. Sistem upah yang di tetapkan oleh pemilik usaha ini adalah harian yaitu pengolahan 60.000 (orang/hari) dan penjualan 40.000 (orang/hari). Untuk lebih jelasnya dapat juga dilihat pada Lampiran 4. Tenaga kerja.

Bahan Baku

Semua usaha selalu membutuhkan bahan baku untuk menjalakankan usahanya sehingga bahan baku utama menjadi komponen yang sangat penting dalam suatu proses produksi. Bahan baku yang diperlukan dalam pengolahan gorengan Pisang Kipas Bati-bati adalah pisang, tahu dan tempe.

Jumlah penggunaan bahan baku gorengan rata-rata setiap hari, untuk gorengan pisang kipas sebanyak 15 tundun, 5 tundun pisang awa untuk bahan baku pembuatan gorengan Jalabia, 5 kg kol dan 7 kg wortel 4 kg kecambah untuk gorengan bakwan, untuk gorengan tahu sebanyak 200 potong dan untuk gorengan tempe sebanyak 15 lonjor. Bahan baku tidak tahan lama sehingga pembelian bahan baku untuk gorengan dilakukan setiap 3 hari sekali atau setiap kali ingin melakukan kegiatan produksi. Pada saat penelitian harga pisang per-tundunnya adalah 80.000, harga pisang awa 30.000 pertundun dan kol per kg nya seharga 15.000, wotrel per kgnya seharga 9.000 dan kecambah per kg nya seharga 5.000 untuk harga tahu satu potong adalah 400, dan untuk harga tempe per-lonjor adalah 500. Dalam sekali produksi biasanya dibutuhkan sebanyak 15 tundun pisang kapok(menurun), 200 potong tahu dan 15 lonjor tempe, 5 tundun pisang awa, 5 kg kol dan 7 kg wortel dan kecambah 4 kg untuk menghasilkan output sebanyak 5 produk tersebut. Untuk lebih jelasnya dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah bahan baku dalam usaha pembuatan gorengan pisang kipas satu bulan

Bahan	Jumlah/ hari	Satuan	Harga/	Total/hari
Pisang	15	Tundun	80.000	1.200.000
Tahu	200	Pcs	4.00	80.000
Tempe	15	Lonjor	5.000	75.000
Pisang awa	5	Kg	30.000	150.000
Kol	5	Kg	15.000	75.000
Wortel	7	Kg	9.000	63.000
Kecambah	4	kg	5.000	20.000
				1.663.000

Sumber : Pengolahan Data Primer (2023)

Tingkat produksi pada usaha gorengan Pisang Kipas ini adalah tetap perharinya sebanyak yang tertera pada Tabel diatas. Penjualan gorengan tersebut dilakukan dengan menjual langsung kepada konsumen karena produk lebih laku apabila masih dalam keadaan hangat. Pihak usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati tidak menyediakan jasa pengantaran bahkan usaha ini tidak membuka cabang.

Untuk besar kecilnya produksi usaha ini melihat kepada banyaknya permintaan dan ketersediaan bahan baku namun rata-rata pada setiap 1 kali produksi perhari usaha ini mengolah bahan baku gorengan pisang sebanyak 15 tundun, gorengan tahu 200 potong dan gorengan tempe 15 lonjor, 5 kg pisang awa, 5 kg kol, 7 kg wortel dan 4 kg kecambah.

Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan sebagai penunjang terbentuknya produk atau bahan jadi. Bahan penolong yang digunakan dalam proses pengolahan gorengan di Pisang

Kipas Bati-bati ini terdiri dari bermacam-macam antara lain pemanis buatan, pewarna makanan, tisu, kertas minyak, tepung, minyak goreng dan petis. Pembelian baku penolong dilakukan seminggu sekali.

Bahan Bakar, Air dan Listrik, PBB

Bahan bakar yang digunakan untuk proses produksi di gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini adalah minyak tanah. Pemakaian minyak tanah di Pisang Kipas ini adalah sebanyak 10 liter dalam 1 kali produksi, dimana biaya minyak tanah 10 liter adalah sebesar 150.000 dan dalam 1 bulan menghabiskan 300 liter minyak tanah dengan biaya sebesar 4.500.000,-. Sedangkan untuk pemakaian air PDAM yang digunakan untuk proses pencucian bahan bak seperti pisang, tahu dan tempe dan kegiatan produksi lainnya dalam 1 bulan adalah sebesar 150.000,-. Kemudian biaya yang dikeluarkan dari pemakaian listrik yang digunakan untuk alat-alat yang menggunakan listrik dalam 1 bulan adalah sebesar 150.000,-.

Transportasi

Transportasi yang digunakan dalam usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati adalah sepeda motor milik pribadi yang digunakan untuk membeli bahan baku utama seperti tahu dan tempe di sekitaran tempat produksi dan untuk membeli bahan penolong seperti tepung, minyak goreng, pemanis buatan, pewarna makanan dan lain-lain. Bahan bakar yang digunakan untuk sepeda motor pemilik usaha ini adalah pertalite dengan harga 8000,-/liter. Untuk pemakaian pertalite selama 1 bulan adalah sebanyak 8 liter dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar 64.000,-.

Peralatan

Usaha gorengan di Pisang Kipas Bati-bati selain membutuhkan bahan baku dan bahan penolong untuk proses produksinya tentunya juga memerlukan peralatan yang digunakan untuk menunjang terlaksananya kegiatan produksi. Di gorengan Pisang Kipas ini peralatan yang digunakan berjumlah 10 buah peralatan.

Untuk fungsi peralatan di gorengan Pisang Kipas Bati-bati adalah sebagai berikut :

1. Rombong yaitu sebagai alat untuk menaroh gorengan yang sudah jadi, rombong terdiri dari rak kaca yang menyatu dengan meja dan terletak di depan warung paling depan.
2. Kompor minyak tanah yaitu sebagai alat untuk menggoreng gorengan Pisang, Tahu dan Tempe.
3. Wajan besar yaitu alat sebagai wadah untuk menggoreng Pisang, Tahu dan Tempe.
4. Kompor gas yaitu sebagai alat untuk membuat petis gorengan.
5. Gas elpiji yaitu sebagai wadah bahan bakar gas.
6. Pisau atau pemotong yaitu sebagai alat untuk memotong bahan baku seperti Pisang, Tahu dan Tempe.
7. Saringan Besar yaitu sebagai alat untuk menyaring gorengan yang sudah matang untuk meniriskan minyaknya.
8. Saringan kecil yaitu sebagai alat untuk menyaring sisa gorengan yang tertinggal di wajan penggorengan.
9. Baskom besar yaitu sebagai alat yang digunakan untuk membuat adonan pada gorengan.
10. Centong yaitu sebagai alat untuk mengaduk adonan.
11. Keranjang besar yaitu sebagai wadah yang digunakan untuk menampung bahan baku setiap kali produksi.
12. Jepitan gorengan yaitu sebagai alat yang digunakan untuk menjepit gorengan.
13. Cawan atau wadah yaitu sebagai tempat untuk mengaduk petis yang sudah jadi dan untuk tempat pisang yang sudah di kupas.
14. Panci digunakan untuk memasak petis yang sudah di olah terdapat panci besar dan panci kecil.
15. Pisau digunakan untuk mengupas pisang dan memotong pisang dari tundunannnya.
16. Serbet digunakan untuk membersihkan peralatan.

Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi di gorengan Pisang kipas Bati-bati dilakukan dengan memotong pisang menjadi 2 bagian kemudian dibentuk melebar seperti kipas, memotong tempe 1 lonjor menjadi 20 bagian dan memotong tahu menjadi 2 bagian kemudian diberi isian. Proses produksi usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati

Untuk kegiatan pengolahan dibagi menjadi 7 yaitu :

1. Pembuatan adonan
2. Pisang Kipas
3. Gorengan Tahu
4. Gorengan Tempe.

5. Gorengan Jalabia
6. Gorengan Bakwan
7. Pembuatan petis

Penjualan

Penjualan produk gorengan Pisang Kipas Bati-bati dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. Melalui Penjualan Langsung, yaitu konsumen yang membeli langsung ke tempat usaha. Selain lebih mudah konsumen juga bisa melihat langsung saat proses penggorengannya. Setiap konsumen tidak dibatasi membeli gorengan dalam jumlah berapapun.
2. Usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati memiliki sosial media dimana sosial media ini digunakan selain untuk penjualan juga sebagai sarana promosi . Juga bisa dilihat pada Lampiran 16. Gambar 3.
    1. Whatsapp : 083857875428
    2. Instagram : @pisangbati2

Komponen Biaya

Biaya merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam penyelengaraan suatu usaha. Faktor biaya ini akan menentukan berhasil atau tidaknya usaha yang kita lakukan karena biaya ini pula yang menentukan apakah suatu usaha itu menguntungkan atau merugikan. Komponen biaya dalam penyelengaraan dalam usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati meliputi biaya tetap dan variabel.

Biaya Tetap. Biaya tetap (*fixed cost*) didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Yang termasuk biaya tetap dalam penelitian usaha gorengan pisang kipas Bati-bati yaitu biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan pajak bumi dan bangunan, dan biaya gaji pemilik usaha Jumlah biaya tetap pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati dapat di lihat pada Tabel 3.

Biaya Variabel. Biaya variabel adalah biaya besar kecil atau sedikit banyaknya sangat tergantung kepada skala produksi. Komponen biaya variabel pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati ini meliputi biaya pembelian bahan baku, gula pasir, pewarna, pemanis, petis, kertas minyak, tisu, tepung dan cabe. Jumlah biaya variabel pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati. Dapat dilihat dari Tabel 4.

Tabel 3. Jumlah biaya tetap di usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati selama 1 bulan

Komponen Biaya	**Total Biaya**
Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan	511.056
Biaya PBB	18.750
Biaya TKDK	6.000.000
Biaya Penyusutan Bumi dan Bangunan	75.000
Total	**6.604.806**

Sumber: Pengolahan Data Primer (2023)

Tabel 4. Jumlah biaya variabel di usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati selama perbulan

Komponen Biaya	**Biaya /hari**	**Total Biaya**	**Persentasi %**
Biaya Bahan Baku	1.663.000	49.890.000	49,1%
Biaya penolong	987.000	29.610.000	29,2%
Biaya Bahan Bakar	115.000	3.450.000	3,4%
Biaya Air		325.214	0,3%
Biaya Listrik		300.000	0,3%
Biaya Transportasi	30.000	900.000	0,9%
Biaya TKLK	570.000	17.100.000	16,8%
Total	**3.365.000**	**101.575.214**	**100%**

Sumber: Pengolahan Data Primer (2023).

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa komponen biaya tertinggi yang dikeluarkan pada setiap bulannya adalah biaya bahan baku gorengan Pisang Kipas Bati-bati sebesar 49,1% dari total biaya variable pada usaha Pisang Kipas ini. Dan biaya variable yang dikeluarkan usaha ini setiap bulannya sebesar 49.890.000.

Biaya Total. Biaya total adalah besar jumlah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel dalam satu usaha. Biaya Total mencapai Rp 108.180.020.

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil produksi fisik yang dinyatakan dalam jumlah uang yang diperoleh oleh usaha Pisang Kipas Bati-bati, dengan cara mengalikan jumlah output yang dihasilkan dengan harga persatuan output. Penerimaan yang dimaksud adalah penerimaan produsen dari hasil penjualan outputnya. Output yang dihasilkan pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati

adalah gorengan Pisang Kipas, Gorengan Tahu, Gorengan Tempe. Untuk perincian perhitungannya dapat dilihat pada Tabel 8 tentang daftar jumlah penjualan dan penerimaan gorengan pisang kipas, tahu dan tempe, Jalabia dan bakwan pada bulan juli 2022. Berdasarkan hasil penelitian pada Usaha Gorengan Pisang Kipas Bati-bati jumlah output yang di hasilkan yaitu 1800 pisang kipas perharinya dengan menggunakan 15 tandan pisang kepok atau 10 sisir tiap tandannya dan 12 pisang per sisirnya sehingga dihasilkan +- 120 pisang per satu tandan maka di dapat 1800 pisang kipas atau 54000 perbulannya. Gorengan Tahu sebanyak 400 pcs dengan menggunakan 200 tahu perharinya dan di potong menjadi dua bagian, isi yang digunakan adonan dari bakwan, sehingga dihasilkan sebanyak 400 pcs perharinya atau 12000 pcs perbulannya. Gorengan Tempe sebanyak 300 pcs dengan menggunakan 15 tempe perharinya dan di potong menjadi 20 bagian, sehingga dihasilkan sebanyak 300 pcs perharinya atau 9000 pcs perbulannya. Gorengan jalabia sebanyak 250 pcs perhari dengan menggunakan 5 tundun pisang awa perharinya dan di dapat 50 pisang sehingga di olah menjadi 250 pcs jalabi atau 7500 pcs perbulannya. Gorengan bakwan sebanyak 100 pcs perhari dengan menggunakan 5 kg kol, 7 kg wortel dan 4 kg kecambah di potong dan di olah menjadi bakwan menghasilkan 100 pcs atau sebanyak 3000 pcs perbulannya.

Tabel 5. Daftar jumlah peneriman usaha gorengan pisang kipas Bati-bati di kurangi biaya total.

Uraian	Total
Peneriman (TR)	213.750.000
Biaya Total (TC)	108.180.020
Jumlah	**105.569.980**

Sumber : Pengolahan data primer 2023

Keutungan

Keuntungan atau laba *(profil)* adalah selisih antara peneriman total yang diperoleh perusahan dengan biaya total yang dikeluarkan perusahan untuk kegiatan produksi di Usaha Piusang Kipas Bati-bati. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada Tabel 5 tentang keuntungan pada usaha pisang kipas Bati-bati selama satu bulan adalah Rp 105.569.980

Titik Impas *(Break Even Point)*

Analisis *Break Even Point* atau titik impas yaitu mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan. Analisis *break even point* digunakan untuk mengetahui pada tingkat penjualan/produk ke-berapa jumlah total biaya sama dengan penerimaan total.

Pada usaha gorengan Pisang Kipas Bati-bati, output yang dihasilkan ada 3 jenis gorengan. Oleh karena itu perhitungan analisa *break even point* ialah menggunakan Analisis titik impas yang digunakan pada penelitian ini ialah analisis titik impas (Break Even point) untuk multi produk atau product mix.

Tabel 6. Nilai BEP dalam rupiah dan BEP dalam unit masing-masing produk 1 bulan

Produk	BEP	BEP (unit)
Pisang Kipas	7.948.745	3.179 unit
Gorengan Tahu	1.766.388	707 unit
Gorengan Tempe	1.324.791	530 unit
Gorengan Jalabia	1.103.992	442 unit
Gorengan Bakwan	441.597	177 unit

Sumber Pengolahan Data Primer (2023)

Hasil penelitian *break even point* multiproduk pisang kipas, gorengan tahu, gorengan tempe dan gorengan Jalabia, gorengan bakwan menunjukkan bahwa usaha gorengan pisang kipas Bati-bati berada pada keadaan aman dan tidak mengalami kerugian jika penjualan sebesar 7.948.745 dari hasil penjualan produk pisang kipas 3.179 unit, gorengan tahu 1.766.388 dengan jumlah 707 unit, sebesar 1.324.791 dari hasil penjualan tempe 530 unit. sebesar 1.103.992 dari hasil penjualan Jalabia 442 unit. sebesar 441.597 dari hasil penjualan bakwan 177 unit. Untuk lebih jelasnya pada Lampiran 5 perhitungan *Break Even Point* (BEP).

Permasalahan pada Usaha "Gorengan Pisang Kipas Bati-Bati"

Adapun permasalahan yang dihadapi pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati adalah sebagai berikut :

1. Letak usaha yang berada di pertigaan membuat lokasi tempat parkir yang kurang luas sehingga saat weekend konsumen yang cukup banyak dari hari biasa harus mengantri untuk parkir. Alternatif penyelesaian dari permasalahan ini adalah menambah lahan disekitar usaha gorengan pisang kipas Bati-bati untuk lebih memudahkan konsumen parkir.
2. Keadaan pasar yang cukup sepi saat wabah COVID-19 mengakibatkan pendapatan usaha ini menurun. Faktor yang mempengaruhi ini adalah penurunan permintaan masyarakat terhadap produk ini karena semenjak masyarakat dianjurkan di rumah saja mereka lebih banyak memilih untuk mengurangi aktivitas di luar rumah. Alternatif penyelesaian dari permasalahan tersebut adalah sebaiknya pelaku usaha lebih mengoptimalkan promosi penjualan online yang tadinya hanya menggunakan media facebook dan whatsApp bisa menggunakan menambahkan media promosinya dengan Instagram.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha "gorengan pisang kipas Bati-bati", maka didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:
1. Biaya total yang dikeluarkan selama satu bulan produksi adalah sebesar 97.257.158, Penerimaan yang diperoleh pada satu bulan produksi adalah sebesar 150.000.000 Keuntungan yang diperoleh selama satu bulan produksi sebesar 52.742.842.
2. Titik impas (Break Even Point) pada usaha gorengan pisang kipas Bati-bati adalah 274,84 unit/hari atau 8.245,44 unit/bulan, titik impas pada satuan rupiah adalah sebesar 549.696,66/hari atau 16.490.899,99 /bulan. artinya usaha gorengan pisang kipas Bati-bati merupakan usaha yang layak untuk dijalankan karena mampu memproduksi lebih dari 274,84 unit/hari atau 8.245,44 unit/bulan (gorengan).
3. Keadaan pasar yang cukup sepi saat wabah COVID-19 mengakibatkan pendapatan usaha ini menurun. Faktor yang mempengaruhi ini adalah penurunan permintaan masyarakat terhadap produk ini karena semenjak masyarakat dianjurkan di rumah saja mereka lebih banyak memilih untuk mengurangi aktivitas di luar rumah.

Saran

Alternatif penyelesaian dari permasalahan tersebut adalah sebaiknya pelaku usaha lebih mengoptimalkan promosi penjualan online yang tadinya hanya menggunakan media facebook dan whatsApp bisa menggunakan menambahkan media promosinya dengan Instagram.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, 2021. *Produksi Buah dan Sayur di Tanah Laut*, Kalimantan Selatan.

Badan Pusat Statistik Kalimantan Selatan. 2013-2017. *Kalimantan Selatan Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Propinsi Kalimantan Selatan.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Laut. 2019. *Tanah Laut dalam Angka 2019*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Laut. Pelaihari.

Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Tanah Laut. 2015. *Petunjuk Teknis GP-PTT Jagung di Kabupaten Tanah Laut*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Kabupaten Tanah Laut, Pelaihari.

Candra, 2003. *Cara Mudah Menanam Tanaman Hortikultura*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Kasim, H. 2004. *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian*. Salemba Empat, Jakarta.

Lukman, S.A. 1997. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Mulyadi, 1999. *Dasar Ekonomi* . PT Angkasa Agung, Jakarta.

Suhartanto, W. 2008. *Khasiat Pisang dan Kegunaannya* . Pustaka Nusantara, Purwokerto.