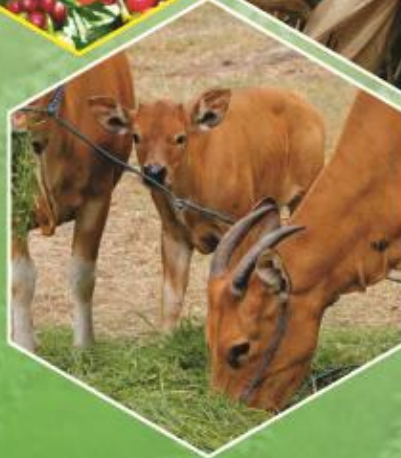




Buletin agritek

Volume 1 Nomor 2, November 2020



**BALAI BESAR PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

BULETIN AGRITEK

Volume 1, Nomor 2, November 2020

Penanggungjawab :

Dr. Yudi Sastro, SP., MP.

Reviewer :

Prof. Dr. Ir. Rubiyo, M.Si.

Ir. Sri Suryani M Rambe, M.Agr.

Drs. Afrizon, M.Si.

Anggota :

Prof. Dr. Ir. Rubiyo, M.Si.

Ir. Sri Suryani M Rambe, M.Agr.

Drs. Afrizon, M.Si.

Mitra Bestari :

Dr. Ir. Darkam Musaddad, M.Si.

Dr. Shannora Yuliasari, STP., MP.

Ir. Muhammad Chosin, MSc., Ph.D.

Dr. Andi Ishak, A.Pi., M.Si.

Redaksi Pelaksana :

Irma Calista Siagian, S.T., M.Agr.Sc.

Herlena Bidi Astuti, S.P.

Kusmea Dinata, S.P.

Yahumri, S.P.

Ria Puspitasari, S.Pt, M.Si.

Engkos Kosmana, S.ST.

Evi Silviyani, S.ST.

Adianto, S.Kom.

Juarsih, A.Md.

Alamat Redaksi :

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu

Jln. Irian KM. 6,5 Bengkulu, 38119

Telpon/Faximile : (0376) 23030/345568 E-mail : bptp_bengkulu@yahoo.com.

Website : www.bengkulu.litbang.pertanian.go.id

Buletin AGRITEK

Volume 1, Nomor 2, November 2020

- PRODUKTIVITAS JAGUNG NASA 29 DENGAN BIMA 19 URI PADA KONDISI GULMA TIDAK DIKENDALIKAN ANALISIS EFISIENSI ALOKATIF USAHATANI (*Ahmad Damiri, Yulie Oktavia, dan Yartiwi*) 1-8
- PERANAN KELOMPOK TANI TERHADAP PENDAPATAN USAHATANI JAGUNG HIBRIDA DI DESA PERBO KECAMATAN KERKAP KABUPATEN BENGKULU UTARA (*Desti Rivani, Reswita, dan Nyayu Neti Arianti*) 9-26
- EVALUASI KINERJA PERBENIHAN BENIH PADI DI UPBS TERHADAP PENYEDIAAN BENIH PADI DI PROVINSI BENGKULU (*Yahumri, Shannora Yuliasari, Tri Wahyuni, Lina Ivanti, Harwi Kusnadi, Hertina Artanti, dan Darkam Musaddad*) 27-34
- ANALISIS USAHA DAN DISTRIBUSI USAHA MAKANAN RINGAN DI KECAMATAN KABAWETAN KABUPATEN KEPAHANG (Studi kasus Pada Usaha Makanan Ringan Mawar) (*Nova Oktariani, Reswita, dan Ellys Yulianti*) 35-46
- KAJIAN KARAKTERISTIK PETANI MILENIAL DI PROVINSI BENGKULU (*Ruswendi, Yudi Sastro, Andi Ishak, dan Nelli Hutapea*) 47-58
- RESPON PENYULUH DAN *STAKEHOLDERS* TERHADAP INOVASI TEKNOLOGI PERTANIAN DAN PEMANFAATANNYA DI PROVINSI BENGKULU (Sri Suryani M Rambe, Darkam Musaddad, Evi Silviyani dan Wahyuni Amelia Wulandari) 59-70
- KARAKTERISTIK DAN ANALISIS KEKERABATAN RAGAM TANAMAN KELAPA (*Cocos nucifera* L.) DI BENGKULU (*Tri Wahyuni, Miswarti, dan Wawan Eka Putra*) 71-77
- EFEKTIVITAS PELATIHAN TEKNOLOGI PENYAMBUNGAN KOPI TERHADAP PENINGKATAN KETERAMPILAN PETANI (Kasus pada Kelompok Tani Paksi Jaya, Desa Tanjung Beringin, Kecamatan Curup Timur, Kabupaten Rejang Lebong) (*Yulie Oktavia, Andi Ishak, dan Afrizon*) 78-84

**ANALISIS USAHA DAN DISTRIBUSI USAHA
MAKANAN RINGAN DI KECAMATAN KABAWETAN
KABUPATEN KEPAHANG**

(Studi kasus Pada Usaha Makanan Ringan Mawar)

***ANALYSIS OF BUSINESS AND DISTRIBUTION
OF SNACKS BUSINESS IN KABAWETAN SUBDISTRICT
KEPAHIANG REGENCY (Case Study on Mawar Snack Business)***

Nova Oktariani, Reswita, dan Ellys Yuliarti

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Bengkulu. Email: reswita17@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Menghitung Harga Pokok Produksi dan laba pada usaha makanan ringan "Mawar" Di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang, 2) Menghitung Break Even Point pada usaha makanan ringan "Mawar" di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang, 3) Mengetahui Distribusi Pemasaran pada usaha makanan ringan "Mawar" di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang. Hasil penelitian ini menunjukkan perhitungan Harga pokok produksi untuk makanan ringan "Mawar" sebesar Rp 15.570.940. Perolehan laba bersih makanan ringan "Mawar" sebesar Rp 24.259.840/bulan, *Break Even Point* yang diperoleh oleh makanan ringan "Mawar" sebesar Rp 400.632. Besaran distribusi pemasaran makana ringan "Mawar" untuk setiap pedagang pengecer dan konsumen dengan besaran masing-masing sebesar 14,54% untuk pedagang pengecer di Kota Curup, 6,77% untuk pedagang pengecer di Kepahiang, 34,29% untuk pedagang pengecer di Kota Bengkulu, sedangkan untuk pedagag penegcer diluar provinsi sebesar 42,15%, dan untuk konsumen langsung sebesar 2,25% dengan pengiriman produk 1 sampai 2 kali selama sebulan.

Kata kunci: Harga pokok produksi, *break even point*, distribusi pemasaran, makanan ringan.

PENDAHULUAN

Di Indonesia saat ini telah banyak dijumpai industri-industri rumahan atau yang lebih dikenal dengan *home industry*. Perusahaan atau industri yang telah dsidirikan harus mempunyai strategi ataupun metode yang tepat agar produk yang dihasilkan tetap bisa bersaing dan hendak bertujuan untuk mendapatkan laba atau keuntungan,

banyaknya industri yang terus bermunculan akan menimbulkan persaingan diantara industri sejenis maupun yang tidak sejenis untuk dapat menguasai pasar akan hasil produk perusahaan tersebut (Sihite dan Sudarno, 2012).

Pengembangan industry pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam

pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumberdaya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa Negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyaknya jumlah (Soleh, 2003).

Usaha Industri (*Home Industry*) merupakan suatu kegiatan usaha yang berskala kecil yang dapat memproduksi barang atau produk dari kegiatan produksi. *Home Industry* dapat dikatakan kecil karena seluruh rangkaian kegiatan diadakan atau berpusat di rumah dan dikelola dengan baik oleh keluarga maupun tetangga yang berada disekitaran rumah (Suryadi, 2017).

Makanan ringan merupakan makanan yang mempunyai arti yaitu menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan memberi sedikit pasokan tenaga. Usaha makanan ringan banyak dilakukan dalam bentuk skala kecil, industri makanan ringan “Mawar” salah satunya.

Makanan ringan merupakan makanan yang mempunyai arti yaitu menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan memberi sedikit pasokan tenaga. Cistik adalah camilan

yang disenangi karena rasanya yang gurih. Tidak berbeda dengan makanan ringan lainnya. Cistik dianggap sebagai teman bagi makanan lainnya (Sutanti, 2017).

Kerupuk Pangsit adalah salah satu jenis makanan kering yang sering dijumpai. Daya tarik dari pangsit sendiri terletak pada kerenyahannya tersebut sehingga membuat banyak orang yang sangat suka (Barus, 2017).

Usaha *Home industry* “Mawar” yang berada Di Kelurahan Tangsi Baru Di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang makanan ringan yang telah dijalankan selama 11 tahun. Usaha ini menggunakan bahan baku dari sayur dan buah. *Home Industry* “Mawar” mempunyai peluang yang cukup besar dimana usaha ini setiap hari dengan jenis produk yang berbeda. *Home Industry* “Mawar” memiliki 6 jenis produk yaitu Cistik Ubi ungu, cistik naga, cistik Bayam, cistik wortel, cistik bawang, dan kerupuk pangsit.

Permasalahan dalam pengembangan agribisnis dan agroindustri adalah lemahnya keterkaitan antar subsistem didalam agribisnis, yaitu distribusi dan penyediaan faktor produksi, proses produksi pertanian, pengolahan, dan pemasaran (Soekartawi, 2000).

Analisis usaha bertujuan untuk dapat menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha, seperti mengetahui gambaran mengenai besar laba kebutuhan biaya, pendapatan, serta kemampuan usaha yang diperoleh. Dalam mengusahakan suatu industri atau usaha, pengusaha pastinya akan mempunyai masing-masing tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaannya, salah satunya yaitu bagaimana usaha yang dilakukan tersebut akan dapat menghasilkan keuntungan optimal. Begitu juga halnya dengan pengusaha pada sentra industri kecil dalam melakukan usahanya yaitu menginginkan keuntungan yang sebesar besarnya (Aini, 2017).

Menurut Buchari (2007), distribusi merupakan sekumpulan lembaga yang saling terhubung antara satu dengan yang lainnya untuk melakukan kegiatan penyaluran barang atau jasa sehingga tersedia untuk dipergunakan oleh para konsumen (pembeli). Sedangkan menurut Tjiptono (2008), distribusi merupakan suatu proses kegiatan pemasaran yang bertujuan untuk mempermudah kegiatan penyaluran barang atau jasa dari pihak produsen ke pihak konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi, laba, *Break Even Point* dan mengetahui

besaran distribusi makanan ringan “Mawar” di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penentuan lokasi yaitu *Purposive* atau sengaja di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang dengan pertimbangan bahwa daerah ini terdapat industri yang mengolah makanan ringan. Waktu Penelitian pada bulan April- Mei 2019.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif dan analisis kualitatif.

1. Analisis kuantitatif adalah pendekatan pengolahan data melalui metode-metode pengolahan yang terdiri dari data primer maupun data sekunder. Analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis harga pokok produksi dan laba usaha.
2. Analisis kualitatif merupakan pendekatan pengolahan secara mendalam mengenai data hasil pengamatan, wawancara, dan literatur. Analisis kualitatif digunakan untuk mendapatkan gambaran kondisi industri makanan ringan berbhan dasar sayur dan buah. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan

metode tabulasi dan komputerisasi (*Microsoft excel*).

1. Harga Pokok Produksi

Analisis yang digunakan adalah *Variabel Costing*, perhitungan dalam metode *Variabel costing* yaitu suatu metode dalam menentukan harga pokok produk yang dapat membebaskan unsur yang terkait biaya-biaya produksi yang hanya bersifat variabel saja (Halim, 2005).

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan *Metode Variabel Costing*.

Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong	Rp. XXX
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. XXX
Biaya Overhead Variabel	<u>Rp. XXX +</u>
Harga Pokok Produksi	Rp. XXX

Sumber: Halim (2005)

2. Harga Pokok Penjualan

Menurut Halim (2005), harga pokok penjualan merupakan harga beli atau harga pokok yang berasal dari barang-barang yang siap dijual dalam satu periode tertentu. Adapun perhitungan laporan harga pokok penjualan dengan *Variabel Costing* dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Penjualan dengan *Metode Variabel Costing*.

Persediaan Awal	Rp. XXX
Harga Pokok Produksi	<u>Rp. XXX +</u>
Barang Siap Jual	Rp. XXX
Persediaan Akhir	<u>Rp. XXX -</u>
Harga Pokok Penjualan	Rp. XXX

Sumber: Halim (2005)

3. Perhitungan Rugi-Laba

Perhitungan Laporan rugi laba pada usaha makanan ringan "Mawar" dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Perhitungan Rugi-Laba

Penjualan	Rp. XXX
Produk	
Harga Pokok	Rp. XXX
Penjualan	
Biaya Adm & Umum	Rp. XXX
Biaya Pemasaran	<u>Rp. XXX +</u>
	Rp. XXX
	<u>Rp. XXX -</u>
Margin	Rp. XXX
Kontribusi	
Biaya	Rp. <u>XXX-</u>
Overhead	
Tetap	
Laba Bersih	Rp. XXX

Sumber: Halim (2005)

4. Titik Impas (Break Even Point)

Menurut Machfoedz (1996), titik impas dalam unit diketahui dengan menggunakan rumus:

$$\begin{aligned} \text{BEP (Unit)} &= \frac{\text{Biaya Tetap Total}}{\text{Margin Kontribusi dalam Rupiah per unit}} \\ \text{BEP (Rp)} &= \frac{\text{Biaya Tetap Total}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}} \\ &= \frac{\text{Rasio Margin Kontribusi}}{\text{Penjualan}} \\ &\times 100\% \end{aligned}$$

5. Analisis Join Cost

Analisis join cost menggunakan metode rata-rata tertimbang yaitu metode rata-rata biaya per satuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah

kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi dikalikan terlebih dahulu dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi. Penentuan angka penimbang untuk tiap-tiap produk didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai (Mulyadi, 2012).

6. Analisis Distribusi Pemasaran

Distribusi pemasaran dijelaskan secara deskriptif yaitu dengan menggambarkan berapa besarnya atau berapa banyaknya makanan ringan yang disalurkan atau didistribusikan oleh perusahaan ke pedagang pengecer.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Home Industry “Mawar” merupakan usaha yang mengelola makanan ringan yang berada di Kelurahan Tangsi Baru Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang.

Home Industry “Mawar” ini telah menjalankan usaha selama 11 tahun. Pada *Home Industry* “Mawar” ini terdapat 6 jenis produk makanan ringan antara lain cistik ubi ungu, cistik naga, cistik bayam, cistik wortel, cistik bawang dan kerupuk pangsit. Dimana usaha ini memproduksi setiap hari dengan jenis produk yang berbeda.

Karakteristik Home Industri Mawar

Pemilik usaha makanan ringan “MAWAR” adalah ibu Wismawati berusia 46 tahun dimana pada umur tersebut termasuk dalam kategori usia yang sangat produktif yang berdasarkan Undang-Undang Tenaga Kerja No. 14 tahun 1969 yang menyebutkan ada 2 kategori usia produktif yaitu rentang usia 15-49 tahun adalah usia yang sangat produktif dan rentang usia 50-60 tahun adalah usia yang produktif. Pemilik usaha makanan ringan “Mawar” termasuk pada kategori usia yang sangat produktif yang artinya mempunyai kondisi fisik yang prima, memiliki pandangan hidup yang jelas serta wawasan yang cukup banyak, sehingga dapat mengerjakan kegiatan usaha yang baik dan optimal.

Tenaga kerja dalam usaha makanan ringan “Mawar” merupakan setiap tenaga kerja melakukan semua aktifitas produksi. Usaha makanan ringan “Mawar” memiliki 4 tenaga kerja. Upah tenaga kerja pada usaha makanan ringan “Mawar” dibayarkan perhari sebesar Rp. 30.000/hari.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi usaha makanan ringan “Mawar” dapat dilihat pada Tabel 4 berikut. Harga pokok produksi makanan ringan “Mawar” sebesar Rp15.507.804. Perhitungan harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong, biaya

tenaga kerja, dan biaya operasional pabrik variabel. Dimana biaya terbesar terdapat pada komponen biaya operasional pabrik variabel yang terdiri dari biaya listrik, kemasan, dan biaya bahan bakar. Selanjutnya biaya yang terkecil yaitu biaya tenaga kerja, dimana upah tenaga kerja hanya Rp. 30.000/HOK.

Tabel 4. Harga Pokok Produksi Makanan Ringan “Mawar”.

Uraian	Notasi	Nilai (Rp/Bulan)						Total (Rp/Bulan)
		Ubi Ungu	Naga	Bayam	Wortel	Bawang	Pangsit	
BBB dan BP	1	1.575.750	1.675.000	1.776.000	1.890.000	876.000	304.000	8.096.750
BTCL	2	480.000	450.000	540.000	470.000	300.000	90.000	2.330.000
BOP Variabel	3	895.562	830.056	1.214.658	1.258.089	716.624	166.011	5.081.000
Jumlah Produksi	4	154	140	216	224	132	28	894
HPP (Rp)	5-1+2+3	2.951.466	2.955.056	3.530.658	3.618.089	1.892.624	560.011	15.507.904
HPP (Rp/Kg)	6-5/4	19.165	21.108	16.346	16.152	14.338	20.000	17.347

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

Harga pokok produksi pembuatan cistik ubi ungu pada tanggal 08 April – 07 Mei 2019 adalah sebesar Rp 2.951.466 untuk harga pokok produksi perkilonya sebesar Rp 19.165/Kg. Harga pokok produksi pembuatan cistik naga adalah sebesar Rp 2.955.056 dan untuk perkilonya Rp 21.108/Kg. Harga pokok produksi pembuatan cistik bayam adalah sebesar Rp 3.460.658 dan harga Pokok Produksi perkilonya sebesar Rp 16.022/kg. Harga pokok produksi pembuatan cistik wortel adalah sebesar Rp 3.618.089, harga Pokok Produksi perkilonya Rp 16.152/kg. Harga pokok produksi pembuatan cistik bawang adalah sebesar Rp 1.822.624, harga Pokok Produksi perkilonya sebesar Rp 13.808/Kg. Harga pokok produksi

pembuatan kerupuk pangsit adalah sebesar Rp 440.011, harga Pokok Produksi perkilonya Rp 15.715/kg.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Pina (2016) mengenai Analisis Harga Pokok Produksi *Break Even Point* dan Pemasaran Usaha Sinar Bintang Raflesia Kota Bengkulu. Harga pokok produksi usaha Sinar Bintang Raflesia rata-rata periode bulan Juli 2015-Juni 2016 berturut-turut kerupuk jangek yaitu sebesar Rp. 69.361.981 dan untuk harga pokok produksi perkilogram kerupuk jangek yaitu senilai Rp. 112.123/kg, namun hasil penjualan kerupuk jangek lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok produksi, berearti bahwa perusahaan memperoleh keuntungan dari aktivitas produksinya. Dalam periugan ersebut harga jual yang berlku diatas harga pokok produksi sehingga mampu memperoleh laba atau keuntungan.

2. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan yang digunakan dalam analisis usaha makanan ringan “Mawar” ini dengan menggunakan metode *Variabel coastin*. Metode dengan perhitungan didalam menentukan harga pokok suatu produk yang hanya membebaskan unsur biaya produksi yang bersifat variabel. Berikut adalah Tabel perhitungan harga pokok penjualan untuk usaha makanan ringan

“Mawar” dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Harga pokok penjualan pada usaha makanan ringan “Mawar”.

Uraian	Notasi	Nilai (Rp/Bulan)						Total (Rp/Bulan)
		Ubi Ungu	Naga	Bayam	Wortel	Bawang	Pangsit	
Persediaan Awal	1	-	-	-	-	-	-	-
HPP	2	2.951.466	2.955.056	3.530.658	3.618.089	1.892.624	560.011	15.507.904
Barang Siap Jual	3-1+2	2.951.466	2.955.056	3.530.658	3.618.089	1.892.624	560.011	15.507.904
Persediaan Akhir	4	300.000	-	70.000	-	70.000	120.000	560.000
Jumlah penjualan	5	154	140	216	224	132	28	894
H.P.Penjualan (Rp)	6-3-4	2.651.466	2.955.056	3.460.658	3.618.089	1.822.624	440.011	14.947.904
H.P.Penjualan (Kg)	7-6/5	17.217	21.108	16.022	16.152	13.808	15.715	16.720

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

Harga pokok penjualan pada usaha makanan ringan “Mawar” adalah sebesar Rp 14.947.904. Harga pokok penjualan diperoleh dari penjumlahan persediaan awal dengan harga pokok produksi kemudian dikurangi dengan persediaan akhir. Dimana pada usaha makanan ringan “Mawar” periode April-Mei 2019 tidak memiliki persediaan awal, tetapi memiliki persediaan akhir sebanyak 56 bungkus yang dikalikan dengan harga jual Rp. 10.000/bungkus, sehingga total persediaan akhir Rp. 560.000.

Harga pokok penjualan per produk pada usaha makanan ringan “Mawar” berbeda-beda. Untuk harga pokok penjualan cistik ubi ungu sebesar Rp 2.651.466 atau Rp 17.217/kg dan memiliki persediaan akhir sebanyak 30 bungkus atau Rp. 300.000. Untuk cistik naga harga pokok produksinya Rp 2.955.056 atau Rp 21.108/Kg dan tidak memiliki persediaan akhir. Harga pokok penjualan cistik bayam sebesar Rp 3.460.658 atau Rp. 16.022/kg yang memiliki persediaan akhir sebanyak 7

bungkus atau Rp 70.000. Untuk cistik wortel harga pokok penjualan sebesar Rp 3.618.089 atau Rp 16.152/kg dan tidak memiliki persediaan akhir. Sedangkan harga pokok penjualan cistik bawang sebesar Rp 1.822.624 atau Rp 13.808/kg dengan persediaan akhir sebanyak 7 bungkus atau Rp. 70.000. dan untuk kerupuk pangsit harga pokok penjualan sebesar Rp 440.011 atau Rp 15.715/Kg yang memiliki persediaan akhir sebanyak 12 bungkus atau Rp. 120.000.

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Kamisi (2011) Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Penerimaan merupakan jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi dikalikan dengan harga jual produk. Tiap-tiap produsen kerupuk singkong mempunyai penerimaan yang berbeda-beda. Perbedaan ini disebabkan kapasitas produksi yang bervariasi. Dengan harga jual yang berbeda-beda anatar Rp. 5.500 sampai Rp. 8.500. penerimaan kerupuk singkong sebesar Rp. 9.243.000 dengan kapasitas hasil produksi sebanyak 1.561 kg sekali produksi.

Penjualan

Penjualan produk makanan ringan “Mawar” selama satu bulan Maret-April 2019 dapat dilihat pada Tabel 6.

Total penjualan yang dijual oleh usaha makanan ringan “Mawar” selama satu bulan sebanyak 882,8 kg dengan

total penerimaan sebesar Rp 44.140.000. Proporsi penjualan yang dilakukan berupa cistik ubi ungu sebanyak 148 kg dengan total penjualan Rp 7.400.000. Proporsi untuk cistik naga sebanyak 140 kg dengan total Rp 7.000.000 penjualan cistik bayam sebanyak 214,6 kg dengan total Rp. 10.730.000. Selanjutnya cistik

wortel selama satu bulan menjual produk sebanyak 224 kg dengan total penjualan Rp11.200.000. Penjualan cistik bawang selama satu bulan sebanyak 130,6 kg dengan total penjualan Rp 6.530.000, dan penjualan kerupuk pangsit selama sebulan sebanyak 25,6 dengan total penjualan Rp. 1.280.000.

Tabel 6. Penjualan produk makanan ringan “Mawar”.

Jenis Produk	Jumlah Produk (Kg)	Harga Jual Rp/Kg	Total Penerimaan (Rp)/Bulan
Cistik Ubi Ungu	148	50.000	7.400.000
Cistik Naga	140	50.000	7.000.000
Cistik Bayam	214,6	50.000	10.730.000
Cistik Wortel	224	50.000	11.200.000
Cistik Bawang	130,6	50.000	6.530.000
Kerupuk Pangsit	25,6	50.000	1.280.000
Total	882,8	50.000	44.140.000

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

Laporan Rugi-Laba

Untuk mendapatkan laba bersih dari usaha makanan ringan “Mawar”,

dilakukan analisis laporan rugi-laba. Hasil perhitungan yang didapat dilihat pada Tabel 7 dibawah:

Tabel 7. Laporan Rugi-Laba Usaha Makanan Ringan “Mawar”

Uraian	Notasi	Nilai (Rp/Bulan)						Total (Rp/Bulan)
		Ubi Ungu	Naga	Bayam	Wortel	Bawang	Pangsit	
Penjualan	1	7.400.000	7.000.000	10.730.000	11.200.000	6.530.000	1.280.000	44.140.000
H.P Penjualan	2	3.435.000	3.695.654	4.595.889	4.803.046	2.513.496	575.435	19.618.520
B. Adm & Umum	3	-	-	-	-	-	-	-
	4=2+3	3.435.000	3.695.654	4.595.889	4.803.046	2.513.496	575.435	19.618.520
Margin Kontribusi	5=1-4	3.965.000	3.304.346	6.134.111	6.396.954	4.016.504	704.565	24.521.480
BOPTetap	6	45.138	41.036	63.311	65.257	38.690	8.208	261.640
Laba Bersih	7=5-6	3.919.862	3.263.310	6.070.800	6.331.697	3.977.814	696.357	24.259.840

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

Laba bersih merupakan hasil pendapatan bersih yang dinikmati oleh usaha makanan ringan “Mawar” dalam satu bulan proses produksi. Pada perhitungan rugi-laba berdasarkan Tabel 7, laba yang diperoleh pada usaha

makanan ringan “Mawar” sebesar Rp 24.259.840/bulan dari total penjualan sebesar Rp 44.140.000/bulan, dengan masing-masing keuntungan yang diperoleh pada cistik ubi ungu sebesar Rp 3.919.862/bulan, cistik naga Rp.

3.263.310/bulan, cistik bayam sebesar Rp. 6.070.800/bulan, cistik wortel Rp. 6.331.697/bulan, sedangkan cistik bawang Rp 3.977.814/bulan, dan kerupuk pangsit memperoleh laba sebesar Rp 696.357/bulan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Sajari, Elfiana dan Martina (2017) tentang Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar Di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen, keuntungan merupakan kegiatan usaha yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Total pendapatan yang diperoleh oleh UD. Mawar sebesar Rp. 60.750.000/bulan sedangkan total biaya yang dikeluarkan sebanyak RP. 38. 508. 054/bulan. Adapun keuntungan yang diperoleh dari penerimaan dikurangi biaya yang

dikeluarkan adalah sebesar Rp. 22.241. 946/bulan. Apabila dibandingkan dengan usaha makanan ringan “Mawar” menunjukkan bahwa laba yang diperoleh usaha makanan ringan “Mawar” lebih besar dibandingkan dengan Usaha Keripik Pada UD. Mawar Di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. Laba ini yang kemudian dapat dialokasikan oleh pemilik usaha makanan ringan “Mawar” baik untuk modal usaha, pengembangan usahanya, kebutuhan sehari-hari dan saving.

Analisis *Break Even Point* (BEP)

Analisis BEP memang sangat diperlukan dalam suatu usaha. Tujuannya agar dapat mempertahankan usahanya dengan mengetahui volume minimal dan produksinya. Berikut perhitungan BEP pada usaha pembuatan makanan ringan “Mawar”.

Tabel 8. Perhitungan *Break Even Point* Usaha Makanan Ringan “Mawar”.

Uraian	Notasi	Nilai (Rp)						Total (Rp/Bulan)
		Ubi Ungu	Naga	Bayam	Wortel	Bawang	Pangsit	
Penjualan	N	7.700.000	7.000.000	10.800.000	11.200.000	6.600.000	1.400.000	44.700.000
B. Variabel	A	2.951.312	2.955.056	3.530.658	3.618.089	1.892.624	560.011	15.507.750
B.Tetap	B	45.139	41.036	63.311	65.257	38.690	8.208	261.641
Produksi (Kg)	C	154	140	216	224	132	28	894
M. Kontribusi (Rp)	D=N-A	4.748.688	4.044.944	7.269.342	7.581.911	4.707.376	839.989	29.192.250
M. Kontribusi (Kg)	E=D/C	30.836	28.892	33.654	33.848	35.662	30.000	32.654
R.M. Kontribus (%)	F=(D/N)	0,62	0,58	0,67	0,68	0,71	0,60	0,65
BEP (Kg)	G=B/E	1,5	1,4	1,9	1,9	1,1	0,3	8,0
BEP (Rp)	H=B/F	73.193	71.015	94.061	96.398	54.246	13.680	400.632

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

Berdasarkan Tabel 8 *Break Even Point* atau titik impas dalam bungkus dan dalam Rupiah pada usaha Makanan Ringan “Mawar” BEP sebesar Rp

400.632, yang artinya usaha makanan ringan “Mawar” tidak mendapatkan laba maupun rugi pada saat penjualan mencapai Rp 400.632.

Break Even Point untuk per produk yang ada pada usaha Makanan Ringan “Mawar” berbeda-beda. nilai titik impas cistik ubi ungu, cistik naga, cistik bayam, cistik wortel, cistik bawang, dan kerupuk pangsit dalam satuan kilogram (kg) dan dalam satuan rupiah (Rp). Pada cistik ubi ungu BEP sebesar 1,5 kg dengan nilai penjualan Rp. 73.193, untuk BEP cistik naga sebesar 1,4 kg dengan nilai penjualan Rp. 71.015, selajutnya cistik bayam memiliki BEP sebesar 1,9 kg dengan nilai penjualan sebesar Rp 94.061, untuk BEP cistik wortel sebesar 1,9 kg dengan nilai pejualan sebesar Rp 96.398, sedangkan untuk cistik Bawang dengan BEP sebesar 1,1 kg dengan nilai penjualan Rp 54.246, dan untuk BEP kerupuk pangsit sebanyak 0,3 kg dengan nilai penjualan kerupuk pangsit Rp 13.680. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa harga tersebut merupakan penjualan minimal dalam bulan April-Mei 2019.

Penelitian terdahulu tentang analisis *Break Even Point* oleh Mia Berlia, dkk (2017) menyebutkan bahwa nilai *Break Even Point* harga diperoleh dari hasil bagi antara total biaya produksi dengan total produksi dan *Break Even Point* produksi diperoleh dari hasil antara total biaya produksi dengan harga penjualan. Hal ini sama dengan penelitian ini pada penggunaan rumus dan pemahamannya.

Distribusi Makanan Ringan “Mawar”

Distribusi pemasaran pada usaha makanan ringan “Mawar” merupakan alur pemasaran produk yang memegang peranan penting dalam menjalankan usahanya. Distribusi pemasaran ini juga menunjukkan seberapa banyak produk yang dijual dalam hitungan persen. Adapun pedagang pengecer yang biasa memesan makanan ringan ini adalah 3 toko di daerah Kepahiang, 4 toko di Curup, 8 toko di Kota Bengkulu dan 6 toko diluar Provinsi. Harga jual yang diberikan oleh produsen kepada pedagang pengecer mengalami diskriminasi harga, dikarenakan adanya beban ongkos kirim, dimana pada pengecer untuk daerah Kepahiang harga jual yang diberikan sebesar Rp. 51.500/kg, untuk pengecer di Kota Curup sebesar Rp 52.500 kg, sedangkan pengecer yang berada di Kota Bengkulu dengan harga jual dari produsen sebesar Rp 55.000/kg, dan untuk pengecer diluar Provinsi sebesar Rp 75.000 kg. Berikut ini adalah data distribusi pemasarn makanan ringan usaha “Mawar” yang dapat dilihat pada Tabel 9 dibawah ini.

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui bahwa usaha makanan ringan “Mawar” melakukan penjualan hasil produk ke 4 daerah dengan masing-masing persentase yang berbeda. Pada pengecer di Curup total penjualan selama satu bulan sebanyak 128,4 Kg dengan

persentase sebesar 14,54%, total pengiriman 2 kali sebulan. Jumlah persentase untuk Pengecer di Kepahiang sebanyak 60 Kg dengan persentase sebesar 6,77% selama sebulan, total pengiriman 2 kali sebulan. Pengecer di Kota Bengkulu jumlah pengiriman dengan total 303,6 Kg selama satu bulan dengan persentase 34,29% yang terbagi ada total pengiriman 2 kalisebulan, namun ada juga yang hanya 1 kali

sebulan. Selanjutnya pengecer yang berada diluar provinsi dengan total pengiriman selama satu bulan sebanyak 371 Kg yang merupakan distribusi terbesar dengan persentase sebesar 42,15% pengirimannya hanya 1 kali selama satu bulan, dan untuk konsumen langsung membeli langsung ke perusahaan sebanyak 19,8 Kg selama satu bulan.

Tabel 9. Penjualan Makanan Ringan “Mawar” Periode April-Mei 2019.

No.	Lembaga Pemasaran	Jumlah (Kg/Bulan)	Persentase (%)
1.	Pengecer di Curup	128,4	14,54
2.	Pengecer di Kepahiang	60	6,77
3.	Pengecer di Bengkulu	303,6	34,29
4.	Pengecer diluar Provinsi	371	42,15
5.	Konsumen	19,8	2,25
	Total	882,8	100

Sumber: Diolah dari data Primer (2019)

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Harga pokok produksi untuk makanan ringan “Mawar” sebesar Rp 15.570.940. Perolehan laba bersih makanan ringan “Mawar” sebesar Rp 24.259.840.
2. *Break Even Point* yang diperoleh oleh makanan ringan “Mawar” sebesar Rp 400.632, yang artinya Usaha Makanan Ringan “Mawar” ini tidak akan mendapatkan laba maupun rugi

(impas) pada saat penjualan makanan ringan sebesar Rp 400.632.

3. Besaran distribusi pemasaran makana ringan “Mawar” untuk setiap pedagang pengecer dan konsumen dengan besaran masing-masing sebesar 14,54% untuk pedagang pengecer di Kota Curup, 6,77% untuk pedagang pengecer di Kepahiang, 34,29% untuk pedagang pengecer di Kota Bengkulu, sedangkan untuk pedagag peneger di luar provinsi sebesar 42,15%, dan untuk konsumen langsung sebesar 2,25% dengan pengiriman produk 1 sampai 2 kali selama sebulan.

Saran

Usaha makanan ringan “Mawar” sebaiknya terus mempertahankan bahkan mengembangka lagi usahanya agar lebih optimal sehingga dapat memperoleh laba yang lebih besar. Agar laba dapat terus meningkat maka usaha makanan ringan “Mawar” sebaiknya memperluas pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. dkk. 2017. Analisis Usaha Home Industry Kerupuk Rambak. *Jurnal Viabel Pertanian*, 11(2): 35-45
- Barus Mastarina & Adikahriani. 2017. Produk Kerupuk Pangsit Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha *Home Industry* Di Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 23(2).
- Buchari, Alma. 2007. *Manajemen Pemasaran & Pemasaran Jasa*. CV. Alfabeta. Bandung
- Halim, Abdullah. 2005. *Akuntansi Manajemen*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Kamisi, H. L. 2011. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agribisnis UMMU-Ternate)*, 4(2).
- Mia Berlia, Iwang Gumilar, Lintang P. S. Yuliadi, dan Atikah Nurhayati. 2017. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang (Studi Kasus di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8 (2): 118-125.
- Sajari Ibnu, Elfiana, Martina. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar Di Gampong Batee Ie Iiek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian 1* (2): 116-124
- Sihite dan Sudarno. 2012. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium. *Jurnal of Accounting*.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Soleh. 2003. Perspektif Pengembangan Industri Pengolahan Pangan di Indonesia. Diunduh dari <http://www.litbang.pertanian.go.id> pada Mei 2019.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta. Bandung
- Suryadi, 2017. Analisis Persediaan Bahan Baku Pada *Home Industry* Tahu Di Desa Raman Aji Kecamatan Raman Utara. *Jurnal Dinamika*, 3(2).
- Sutanti Siti dan Mutiara Erlin. 2017. Industri Rumah Tangga Stick Wortel Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23: 257
- Tjiptono. 2008. *Service Manajemen Mewujudkan Laporan Prima*. C. VANDI OFFSET edisi II. Yogyakarta