

Analisis Kelayakan Usaha Baje Dodol KUB IK Cipta Usaha Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar

Sultan*

Program Studi Agribisnis, Fakultas Ilmu Pertanian, Universitas Al Asyariah Mandar

sultanpertanian@yahoo.com

Abstrak

Studi kelayakan usaha diperlukan untuk melihat sebuah gambaran mengenai layak atau tidak layaknya suatu usaha yang akan dijalankan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah usaha baje dodol sebagai produk hasil olahan beras ketan layak untuk dijalankan atau tidak. Setiap aspek untuk dikatakan layak harus memiliki suatu standar nilai tertentu, namun penilaian tidak hanya dilakukan pada salah satu aspek saja. Penilaian untuk menentukan kelayakan harus didasarkan terhadap beberapa aspek. Metode analisis yang digunakan dalam studi kelayakan usaha meliputi analisis biaya, penerimaan, pendapatan, dan R/C Ratio yang digunakan untuk menguji pendapatan dan kelayakan usaha tersebut. Hasil penelitian ini diperoleh Pendapatan yang diperoleh KUB Ik Cipta Usaha dalam usaha baje dodol yaitu sebesar Rp. 17.468.162 selama enam bulan dari total penerimaan sebesar Rp. 48.480.000 dan total biaya sebesar Rp. 31.011.838. Nilai R/C Ratio yang diperoleh pada usaha baje dodol di KUB Ik Cipta Usaha sebesar 1,56 maka usaha yang dijalankan KUB IK Cipta Usaha dinilai layak untuk dijalankan, artinya setiap penambahan Rp. 1 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 1.56, dan dari hasil R/C ratio yang diperoleh >1 maka usaha dikatakan layak dikembangkan.

Kata kunci: *Kelayakan Usaha, Aspek Kelayakan.*

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian Indonesia telah dilaksanakan secara bertahap dan berkelanjutan dengan tujuan dapat meningkatkan produksi pertanian semaksimal mungkin sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani dalam mencapai kesejahteraan, peningkatan produksi pangan, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani. Untuk itu, pemerintah bersama masyarakat harus berperan aktif dalam memajukan usahatani dalam rangka peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan seluruh rakyat Indonesia (Gaja, 2016).

Indonesia merupakan salah satu negara yang sampai sekarang masih banyak menyandarkan perekonomiannya pada sektor pertanian, karena itu pembangunan pertanian selalu merupakan prioritas utama sejak Pelita I sampai sekarang dengan berbagai paket program seperti ekstensifikasi, intensifikasi, rehabilitasi, peremajaan guna meningkatkan produktivitas pertanian, pendapatan petani dan pendapatan nasional (Tuwo, 2011).

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Sumbangan hasil produksi pertanian dapat berupa penyediaan bahan pangan, baik berupa biji-bijian, sayur mayur dan buah-buahan. Meskipun demikian sektor pertanian tidak sepenuhnya dapat menghasilkan output dengan atribut sesuai yang diinginkan konsumen, sehingga dilakukan beragam aktivitas untuk memberi

nilai guna/tambah. Proses pengolahan ini dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian. Salah satu komoditi pertanian yang diolah adalah beras ketan (Mulyani, 2003).

Industri pengolahan komoditas pertanian selain mengolah hasil pertanian tentu saja mempunyai tujuan yaitu untuk memperoleh pendapatan guna mempertahankan kelangsungan usahanya. Suatu usaha akan melakukan kegiatannya secara terus menerus agar dapat mempertahankan atau bahkan untuk mengembangkan keberadaan perusahaan, maka kegiatan yang dilakukan perusahaan haruslah memperoleh keuntungan. Salah satu daerah yang mengolah hasil pertanian yaitu Anreapi.

Anreapi merupakan salah satu daerah yang telah mengembangkan agroindustri makanan yaitu Kub. IK Cipta Usaha, dalam hal ini adalah agroindustri pengolahan beras ketan. KUB IK sendiri adalah Kelompok Usaha Bersama Industri Kecil dimana usaha tersebut memproduksi baje dodol dengan menggunakan beras ketan sebagai bahan baku utamanya ditambah gula aren dan santan kelapa. Cipta Usaha pada umumnya berskala industri kecil. Akan tetapi, di tengah persaingan dengan industri makanan lain, Cipta Usaha terus melakukan inovasi-inovasi yang baru dalam menghadapi persaingan tersebut.

Persaingan dengan produk lain yang ada di Polewali Mandar seperti makanan khas Polewali Mandar yaitu baje dan golla kambing tidak mengurungkan niat

usaha tersebut untuk tetap memproduksi baje dodol. Produk ini mempunyai keunggulan tersendiri, selain teksturnya yang kenyal dan rasanya yang enak, produk ini tidak menggunakan pewarna kimia dan bahan pengawet serta harga yang ditawarkan dipasaran terjangkau. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai usaha baje dodol tingkat industri kecil di Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di KUB. IK Cipta Usaha yang terletak di Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar selama enam bulan yaitu pada bulan Juli sampai dengan Desember 2016.

Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2013). Adapun yang dijadikan pertimbangan dalam pengambilan sampel adalah sampel merupakan satu-satunya pembuat baje dodol di daerah penelitian. Dalam hal ini sampel adalah KUB. IK Cipta Usaha.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data dalam penelitian (Arikunto, 2010). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini, dapat dilakukan dengan beberapa metode yaitu :

1. Metode Observasi

Teknik ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung ke lokasi penelitian sehingga didapatkan gambaran/informasi yang jelas mengenai objek yang diteliti. Adapun yang menjadi objek peneliti yaitu pemilik KUB IK Cipta Usaha.

2. Metode Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil (Sugiyono, 2013). Sehingga yang menjadi responden peneliti yaitu pemilik KUB IK Cipta Usaha.

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah metode pengumpulan data dengan mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, agenda dan sebagainya (Arikunto, 2010).

Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan responden menggunakan

daftar pertanyaan (koesioner) yang telah dipersiapkan. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah segala informasi yang diberikan oleh pemilik usaha KUB IK Cipta Usaha.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui berbagai sumber atau instansi-instansi yang terkait sebagai pendukung dalam melengkapi data penelitian.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

Biaya

Sedangkan untuk menghitung total pengeluaran (TC) usahatani kedelai digunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Total Cost/biaya total

FC : Biaya Tetap

VC : Biaya Variabel

Penerimaan

Untuk menghitung total penerimaan (TR) usahatani kedelai digunakan rumus :

$$TR = P_y \cdot Y$$

Keterangan :

TR : Total Revenue (Total Penerimaan)

P_y : Harga per satuan hasil produksi

y : Jumlah Produksi

Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan digunakan rumus :

$$\text{Pendapatan} = TR - TC$$

Keterangan :

TR : total Penerimaan

TC : total Biaya

Efisiensi Usaha (Nilai R/C Ratio)

Efisiensi usaha adalah perbandingan besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan (Soekartawi, 2006). Adapun rumus R/C ratio adalah sebagai berikut :

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

TR : Total Revenue (Total Penerimaan)

TC : Total Cost (Total Biaya)

Kriteria kelayakan usaha

Jika Nilai R/C Ratio > 1, Maka usaha layak dikembangkan (untung)

Jika Nilai R/C Ratio < 1, Maka usaha tidak layak dikembangkan (rugi)

Jika Nilai R/C Ratio = 1, Maka usaha dikatakan inpas

Break Event Point (BEP)

Break Event Point merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi mencapai titik impas, dinyatakan layak apabila nilai BEP > 1 dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP Produksi} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP Harga} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}}$$

Konsep Operasional

1. Analisis adalah alat yang digunakan untuk mengetahui layak atau tidak layak suatu usaha yang dijalankan.
2. Usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh Kub. Ik Cipta Usaha dalam menciptakan suatu produk untuk dipasarkan sehingga memperoleh keuntungan.
3. Baje dodol merupakan makanan manis yang diproduksi oleh Kub. Ik Cipta Usaha.
4. KUB IK merupakan singkatan dari Kelompok Usaha Bersama Industri Kecil.
5. Cipta Usaha merupakan suatu usaha kecil yang berada di Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar.
6. Produksi adalah hasil yang diperoleh oleh Kub. Ik Cipta Usaha melalui proses pengolahan bahan baku (beras ketan) menjadi baje dodol sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.
7. Biaya Tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak tergantung dari banyak atau sedikitnya produksi seperti penyusutan alat, pajak, dll.
8. Biaya Variabel adalah biaya yang besar kecilnya tergantung dari banyaknya produksi seperti biaya bahan baku, biaya bahan bakar, dan transportasi.
9. Penerimaan adalah perkalian antara jumlah output dan harga output.
10. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya.

3. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Sejarah Singkat

Kelompok Usaha Bersama Ik “Cipta Usaha” didirikan pada tahun 2012. Berawal dari sulitnya ekonomi para anggota sehingga diputuskan untuk membentuk kelompok agar memperbaiki taraf hidup anggotanya. Berusaha secara koperatif, dengan mengambil prakarsa inovatif serta keberanian mengambil resiko dan berpegang teguh pada prinsip identitas pancasila, dalam mewujudkan terpenuhinya kebutuhan nyata serta peningkatan kesejahteraan bersama.

Kelompok usaha ini bergerak dibidang usaha kue kering dan kue tradisional. Alasan memilih jenis usaha ini karena usaha tersebut mudah dikembangkan. Karena banyaknya peminat kue dan juga termasuk jenis makanan yang mudah diterima diberbagai kalangan masyarakat. Mulai dari anak-anak, remaja, dan para orang tua. Bukan hanya itu, bahan-bahan untuk membuat

kue sangat mudah diperoleh dan proses pembuatannya pun digolongkan mudah. Modal yang dibutuhkan tidak begitu banyak namun mampu memberikan keuntungan yang besar sehingga modal yang dikeluarkan dapat kembali dengan cepat. Untuk pemasarannya tidak terlalu sulit karena dapat dijual di berbagai tempat seperti kantin-kantin kantor, sekolah, kampus dan pedagang-pedagang lainnya.

Tujuan KUB IK Cipta Usaha

Terwujudnya usaha berbasis pemberdayaan untuk masyarakat sekitar demi meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya organisasi masyarakat dan ibu-ibu rumah tangga yang bergerak disektor inovasi usaha industry kecil.

Struktur Organisasi

Secara kelembagaan kelompok Usaha Bersama (KUB) Ik Cipta Usaha sudah memiliki struktur organisasi dengan baik yaitu ketua kelompok merupakan pemilik dari KUB Ik Cipta Usaha. Struktur organisasi disusun untuk membantu pencapaian tujuan kelompok dengan lebih efektif. Kelompok harus memiliki tujuan yang jelas agar mengetahui bagaimana menjalankan suatu kelompok. Dalam struktur organisasi KUB Ik Cipta Usaha terdapat beberapa bagaian-bagian yang terdiri dari Ketua Kelompok, sekretaris, bendahara, bag. produksi, dan bag. Pemasaran. Setiap bagaian dalam struktur masing-masing mempunyai peranan tersendiri demi kelancaran suatu usaha kelompok.

Waktu Kegiatan Produksi

KUB IK Cipta Usaha melakukan kegiatan produksi dalam sebulannya yaitu sebanyak 12 kali produksi, dan rata-rata waktu yang dibutuhkan untuk setiap kali produksi adalah 5-6 jam.

Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia, merupakan faktor yang sangat esensial dalam kelangsungan kegiatan suatu usaha, karena manusialah yang memiliki ide dan strategi yang menjalankan peralatan untuk memproduksi suatu jenis produk. Sumber daya manusia memegang peranan penting sebab ia merupakan motor penggerak bagi kegiatan yang berlangsung dalam kegiatan. Kesimpulannya, manusia merupakan factor yang sangat menentukan pencapaian tujuan pada sebuah perusahaan. Adapun sumber daya manusia yang dimiliki oleh KUB IK Cipta Usaha dalam menjalankan usahanya sebanyak 7 orang.

Sumber Daya Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan baje dodol kebanyakan merupakan alat-alat dapur yang masih sederhana. Walaupun ada peralatan modern yang digunakan, yaitu parut kelapa untuk memisahkan ampas kelapa dengan batok kelapa. Peralatan yang digunakan tersebut adalah milik KUB Ik Cipta Usaha. Sehingga produsen baje dodol tidak perlu mengeluarkan biaya untuk menyewa peralatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Alur Produksi

Pelaksanaan kegiatan produksi yang dilakukan oleh KUB IK Cipta Usaha dalam memproduksi baje dodol meliputi pengadaan bahan baku, proses produksi, serta pemasaran produk.

Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting untuk melaksanakan proses produksi, karena tanpa adanya bahan baku, proses produksi tidak akan berjalan. KUB IK Cipta Usaha adalah suatu usaha yang mengolah makanan dari hasil pertanian, salah satunya adalah baje dodol. Baje dodol adalah suatu produk yang dibuat dengan bahan baku beras ketan dan bahan penunjang seperti gula merah, dan kelapa muda. Bahan-bahan yang digunakan diperoleh dari pasar dan sekitar daerah penelitian. Jumlah dan nilai pengadaan bahan baku pada KUB IK Cipta Usaha, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada

Proses Produksi Baje Dodol

Proses produksi adalah suatu proses memadukan dan merangkai beberapa faktor produksi yang dimiliki, sehingga dapat diperoleh jumlah barang atau jasa dan biasa juga disebut sebagai pekerjaan yang menimbulkan nilai guna untuk memperbesar nilai suatu barang atau jasa. Proses pembuatan produk baje dodol menggunakan beras ketan sebagai bahan baku. Bahan baku yang digunakan rata-rata 2,64-3,76 kg perhari.

Pemasaran Produk

Baje dodol yang diproduksi KUB IK Cipta Usaha memiliki konsumen dari dalam dan luar daerah, seperti Mamuju, Pare-pare, Pinrang, dan umumnya di daerah Polewali Mandar. Cara pemasaran yang dilakukan oleh pemilik KUB IK Cipta Usaha yaitu dengan membawa produknya ke berbagai penjual yang ada dipasar, seperti warung makan, gardu, dan yang paling banyak terdapat di penjual buah. Untuk satu produk baje dodol, harga yang ditawarkan oleh KUB IK Cipta Usaha yaitu Rp. 8.000 perkemasan.

Analisis Biaya

Biaya adalah semua jenis pengeluaran atau total biaya yang dikeluarkan mulai dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi sampai pada proses penjualan. Analisis biaya bertujuan untuk mengetahui seberapa besar biaya-biaya yang dikeluarkan selama berlangsungnya kegiatan-kegiatan dalam usaha. Biaya yang dikeluarkan KUB IK Cipta Usaha dalam menjalankan usahanya ada 2 yaitu biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap terdiri dari pajak bumi dan bangunan (PBB), dan penyusutan alat. Sedangkan biaya variable terdiri dari biaya tenaga kerja, pembelian bahan baku, pembelian kemasan, transportasi, listrik, dan bahan bakar.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah, tidak tergantung pada banyak atau kurangnya produksi. Biaya tetap meliputi pajak bumi dan bangunan (PBB), penyusutan alat dan tenaga kerja.

a. Biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)

Pajak bumi dan bangunan merupakan biaya (pajak) yang harus dikeluarkan setiap tahunnya. Adapun biaya PBB yang harus dikeluarkan KUB IK Cipta Usaha setiap tahunnya sebesar Rp. 30.000 sehingga biaya selama enam bulan yang dikeluarkan untuk pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 15.000 dan rata-rata perbulan sebesar Rp. 2.500.

b. Penyusutan Alat

Biaya penyusutan merupakan penyusutan dari biaya-biaya peralatan yang digunakan oleh KUB IK Cipta Usaha yang disesuaikan dengan lama pemakaian masing-masing peralatan. Nilai penyusutan alat yang diperoleh sebesar Rp. 359.910 pertahun sehingga biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh KUB IK Cipta Usaha selama enam bulan sebesar Rp.179.955 dan untuk penyusutan perbulan sebesar Rp.29.993.

c. Tenaga Kerja

Usaha pembuatan baje dodol pada KUB IK Cipta Usaha menggunakan 4 tenaga kerja. KUB IK Cipta Usaha melakukan produksi dalam sebulan sebanyak 12 kali produksi atau dalam seminggu melakukan 3 kali produksi. Upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp. 540.000 perbulan sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp. 2.160.000 perbulan dan untuk enam bulan sebesar Rp. 12.960.000.

Adapun Total Biaya Tetap yang dikeluarkan oleh KUB IK Cipta Usaha selama 6 bulan sebesar Rp. 13.154.958 dengan rata-rata perbulan sebesar Rp. 2.192.493.

Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variable adalah biaya yang sifatnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya variable disebut juga biaya tidak tetap. Sesuai namanya, biaya ini berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat output suatu kegiatan. Biaya variable yang dikeluarkan oleh KUB IK Cipta Usaha dalam memproduksi baje dodol sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah beras ketan, gula merah, dan kelapa. Dalam setiap kali memproduksi baje dodol biaya bahan yang dikeluarkan rata-rata dalam sebulan sebesar Rp. 2.280.480 sehingga total biaya yang dikeluarkan selama tiga bulan sebesar Rp. 13.682.880.

b. Biaya Kemasan

Kemasan yang digunakan untuk produk baje dodol yaitu menggunakan plastik vacuum sebagai pembungkus adonan baje dodol dan plastik mika sebagai tempat produk baje dodol. Biaya plastik vacuum untuk setiap kali produksi yaitu Rp. 7.000 dan untuk plastik

mika sebesar Rp. 27.000 sehingga total biaya kemasan keseluruhan selama enam bulan sebesar Rp. 2.448.000 dan rata-rata perbulan sebesar Rp. 408.000.

c. Biaya Transportasi

Biaya transportasi untuk pembelian bahan baku Rp. 20.000 per minggu, sehingga total pembelian bahan baku selama enam bulan sebesar Rp. 480.000 dan rata-rata perbulan Rp. 80.000 dan biaya transportasi untuk penjualan selama sebulan adalah Rp. 75.000 dan biaya selama tiga bulan adalah Rp. 450.000. Total biaya transportasi untuk pembelian bahan baku dan penjualan selama enam bulan sebesar Rp. 930.000 dan rata-rata perbulan adalah Rp. 155.000.

d. Biaya Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan adalah gas 3 kg, gas yang digunakan selama sebulan sebanyak 4 tabung. dengan harga satuan Rp. 18.000 sehingga biaya yang dikeluarkan selama sebulan adalah Rp. 72.000 dan biaya selama enam bulan sebesar Rp. 432.000.

e. Biaya Listrik

Biaya listrik yang harus dikeluarkan oleh KUB IK Cipta Usaha setiap bulannya berbedah, sehingga untuk pembayaran listrik selama enam bulan sebesar Rp. 364.000 dan rata-rata perbulan sebesar Rp. 60.666.

Adapun Total Biaya Variabel yang dikeluarkan KUB IK Cipta Usaha selama enam bulan sebesar Rp. 17.856.880 dan rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan setiap bulan sebesar Rp. 2.976.146.

Total Biaya

Biaya Total (Total Cost) adalah jumlah keseluruhan biaya uang yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan baje dodol atau jumlah antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan. Adapun Total Biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh KUB IK Cipta Usaha selama tiga bulan produksi sebesar Rp. 31.011.838 dan rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp. 5.168.639. Biaya tersebut meliputi biaya tetap dan biaya variabel dimana biaya variabel lebih besar dibanding biaya tetap, karena biaya bahan baku merupakan komponen biaya variable dimana biaya bahan baku lebih besar dibandingkan biaya-biaya lainnya.

Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya. Pendapatan sama halnya dengan keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha. Pendapatan yang diterima oleh KUB IK Cipta Usaha selama tiga bulan sebesar Rp. 17.468.162 dengan rata-rata pendapatan perbulan sebesar Rp. 2.911.360.

Analisis R/C ratio

Analisis R/C ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dan total biaya. Analisis R/C ratio bertujuan untuk mengetahui layak atau tidak layaknya suatu usaha tersebut dijalankan. Secara sederhana, kelayakan usaha yang diperoleh KUB IK Cipta Usaha dalam usaha baje dodol, dapat diketahui dengan

menghitung *Revenu Cost Ratio (R/C)* ratio sebagai berikut:

$$\begin{aligned} R/C \text{ ratio} &= \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{48.480.000}{31.011.838} \\ &= 1,56 \end{aligned}$$

Dengan nilai R/C ratio = 1,56 maka usaha yang dijalankan KUB IK Cipta Usaha dinilai layak untuk dijalankan, artinya setiap penambahan Rp. 1 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 1.56, dan dari hasil R/C ratio yang diperoleh >1 maka usaha dikatakan layak dikembangkan.

Analisis BEP (Break Event Point)

Break Event Point merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi dan harga mencapai titik impas, dikatakan layak apabila BEP, >1 dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Penjualan}} \\ &= \frac{31.011.838}{8.000} \\ &= 3.876 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Semua biaya produksi akan tertutupi jika terjual baje dodol sebanyak 3.876 Unit (kemasan). Maka usaha baje dodol pada KUB IK Cipta Usaha dinyatakan layak karena produksinya mencapai 6.060 kemasan selama enam bulan, dengan nilai BEP produksi >1. Adapun BEP Harga yaitu dituliskan pada rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{31.011.838}{6.060} \\ &= \text{Rp. 5.117} \end{aligned}$$

Dengan nilai BEP Harga sebesar Rp. 5.117 maka usaha baje dodol KUB IK Cipta Usaha dinyatakan layak karena harga penjualan baje dodol di KUB IK Cipta Usaha sebesar Rp. 8.000 per kemasan, dengan nilai BEP harga >1.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha baje dodol di KUB IK Cipta Usaha di Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- Pendapatan yang diperoleh KUB IK Cipta Usaha dalam usaha baje dodol yaitu sebesar Rp. 17.468.162 selama enam bulan dari total penerimaan sebesar Rp. 48.480.000 dan total biaya sebesar Rp. 31.011.838.

- b. Nilai R/C Ratio yang diperoleh pada usaha baje dodol di KUB Ik Cipta Usaha sebesar 1,56 maka usaha yang dijalankan KUB IK Cipta Usaha dinilai layak untuk dijalankan, artinya setiap penambahan Rp. 1 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 1.56, dan dari hasil R/C ratio yang diperoleh >1 maka usaha dikatakan layak dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani C.T. 2006. *Pembuatan Dodol Tape Pisang*. Universitas Negeri Semarang (Skripsi Fakultas Teknik).
- _____. 2010. *Peluang Usaha Jenang Dodol*. Kab. Garut. Garut.
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: RinekaCipta.
- Assauri, Sofyan. 2006. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Gaja, D. D. 2016. Analisis Pendapatan Petani Nanas di Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam, Kabupaten Muaro Jambi. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Irawan. 1998. *Produk Olahan Tepung Ketan*. Kab. Ponorogo. Ponorogo
- Kartasapoetra G. 2000. *Makro Ekonomi, Edisi Kedua, Cetakan Keempat Belas*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Mulyani. 2003. *Analisa Komparasi Nilai Tambah Industri Pengolahan Jenang Apel, Sari Apel, dan Selai Apel*. Diakses pada tanggal 5 Desember 2008.
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- _____. 2006. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tuwo, M. A. 2011. *Ilmu Usahatani Teori dan Aplikasi Menuju Sukses*. Unhalu Press. Kendari.