

## **ANALISA KELAYAKAN USAHA KERIPIK UBI UNGU PADA UKM BIMA SAKTI MAJALAYA BANDUNG**

**Samsul Arifin**

Universitas Ma'soem, Jl.Raya Cipacing No.22 Jatinangor Sumedang  
samriffin@gmail.com

### **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the feasibility of purple potato chips, (The case of the Bima Sakti UKM, Majalaya District, Bandung Regency). Determination of location in this study have choosen purposively, with consideration that in Bima Sakti UKM, Majalaya District, Bandung Regency, Analysis of the data used in this research is the analysis of R / C Ratio and BEP analysis. The results showed that the purple potato chips business in Bima Sakti UKM, Majalaya District, Bandung Regency to be developed either from the analysis of R / C Ratio and of BEP analysis. Based on the analysis of R / C Ratio obtained a value of 1.67 which means that the business is feasible to be developed because the value of R / C ratio is greater than one. BEP Analysis of results showed that the average amount of production per one month is 3.600 kg greater (>) than with the BEP production 17,2 Kg. Similarly, the calculation results BEP receipts (IDR) also shows that business in Bima Sakti UKM purple potato chips feasible to be developed, because the average amount of revenue (IDR) per one month is Rp. 72.000.000 more large (>) compared with BEP receipts (IDR) Rp. 344.000.*

*Keywords: feasibility level, purple sweet potato chips.*

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menanalisa tingkat kelayakan dari keripik ubi ungu pada UKM Bima Sakti, Kecamatan Majalaya, Kabupaten Bandung. Pemetuan lokasi pada penelitian ini dipilih secara sengaja, dengan memilih UKM Bima Sakti, Kecamatan Majalaya, Kabupaten Bandung. Analisa data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan analisa R/C rasio dan Analisa BEP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha keripik ubi ungu di UKM Bima Sakti Kecamatan Majalaya Kabupaten Bandung dapat dikembangkan, baik dari analisis R/C Ratio maupun analisis BEP. Berdasarkan analisis R/C Ratio diperoleh nilai sebesar 1,67 yang berarti usaha tersebut layak untuk dikembangkan karena nilai R/C Ratio lebih besar dari satu. Hasil analisis BEP menunjukkan bahwa rata-rata jumlah produksi per satu bulan adalah 3,600 kg lebih besar (>) dibandingkan dengan produksi BEP 17,2 Kg. Demikian pula hasil perhitungan BEP Penerimaan (Rp) juga menunjukkan bahwa usaha UKM keripik ubi ungu Bima Sakti layak untuk dikembangkan, karena rata-rata jumlah penerimaan (Rp) per satu bulan adalah Rp. 72.000.000 lebih besar (>) dibandingkan dengan penerimaan BEP (IDR) Rp. 344.000.

Kata Kunci : tingkat kelayakan, keripik ubi ungu.

### **PENDAHULUAN**

Sektor Pertanian di Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu sektor yang masih menunjukkan pertumbuhan yang baik setiap tahunnya, ditahun 2020 meskipun terjadi penurunan laju pertumbuhan akan tetapi pertanian tetap tumbuh pada 2,29 %, BPS (2020), Subsektor tanaman pangan merupakan subsektor dengan memiliki kontribusi terbesar yaitu sebesar 87,52%. Ubi ungu merupakan salah satu produk pertanian dari subsektor pangan yang

memiliki prospek yang cukup baik di masa depan. Ubi ungu ini sudah banyak disukai konsumen disebabkan memiliki komposisi gizi yang cukup lengkap dan juga memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi daya tahan tubuh terhadap penyakit. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar yaitu pigmen yang terdapat pada ubi jalar ungu atau merah dapat berfungsi sebagai komponen pangan sehat dan paling komplisit (Andriyani, 2015).

Pengembangan Ubi Ungu menjadi bahan olahan pangan, sudah banyak dilakukan diantaranya dijadikan keripik ubi ungu. Dibanding ubi jalar biasa, ubi ungu memiliki banyak perbedaan, selain warna, aroma ubi ungu lebih khas, begitu pula rasanya agak manis dan ada unsur pahitnya. Ubi jalar ungu dikenal dengan nama latin *Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki* yang memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain (Puspawati, 2016). Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya zat warna alami yang disebut antosianin. Antosianin adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerah-merahan, letaknya di dalam cairan sel yang bersifat larut dalam air. Komponen antosianin ubi jalar ungu adalah turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil) glukosil-5-glukosil peonidin dan sianidin. Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. Selain itu, antosianin juga kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (Husna N. EL, 2013). Besarnya manfaat ubi jalar ungu merupakan prospek yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi industri berskala rumah tangga atau skala besar yang dapat mendukung perekonomian masyarakat pada khususnya dan Indonesia pada umumnya. Pemanfaatan ubi ungu telah diteliti oleh Nurdjannah. S, dkk, (2017) dan menemukan bahwa Tepung ubi jalar ungu kaya pati resisten dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat sebagai substitusi pada produk muffin karena kandungan antosianin yang memiliki nilai tambah bagi kesehatan.

Industri makanan pada usaha mikro dan kecil di Jawa barat, pada tahun 2019 bertumbuh 11,1% (BPS, 2020). Ini menunjukkan potensi untuk pengembangan produksi usaha makanan masih memiliki peluang. Meskipun pada tahun 2020 Negara kita sedang dilanda pandemi, permintaan akan produk makanan ringan hanya mengalami sedikit penurunan, ini dapat dilihat dari nilai penjualan pada produk Garuda food yang turun hanya 0,8 % ditahun 2020 . (Bursa Efek Indonesia, 2021).

## TINJAUAN PUSTAKA

### Keripik Ubi Ungu

Keripik Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) adalah merupakan jenis makanan ringan yang dalam pembuatannya menggunakan Ubi Jalar Ungu sebagai bahan utamanya. Sebagai media pengering digunakan minyak goreng. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak terdapat di Indonesia. Iklim Tropis merupakan daerah pertumbuhan dan perkembangbiakan tanaman salak yang bagus, termasuk salah satunya di Indonesia. Jenis tanaman salak di Indonesia cukup bermacam-macam. Dari beberapa daerah di Indonesia yang memiliki hasil buah salak yang cukup melimpah ternyata ditemukan bermacam-macam varietas yang berbeda antar satu daerah dengan daerah lainnya

Ubi jalar ungu merupakan jenis tumbuhan semusim yang mempunyai susunan tubuh utama terdiri dari batang, ubi, daun, bunga, buah, dan biji. Batang dari ubi jalar ungu bentuknya bulat, tidak memiliki kayu, berbuku-buku, dan tipe dari pertumbuhannya merambat (menjalar). Bentuk ubi jalar yang baik berbentuk lonjong memiliki berat bersih 200 – 250 g per ubi. Daging ubi berwarna putih, kuning, atau jingga sedikit ungu (Septianti, 2013). Tanaman ubi jalar memiliki banyak keunggulan, yaitu (1) umbinya mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai sumber energi, (2) daun ubi jalar kaya akan vitamin A dan sumber protein, (3) dapat tumbuh di daerah marjinal yang tanaman lain tidak dapat tumbuh (4) sebagai sumber pendapatan petani karena dapat dijual sewaktu-waktu dan (5) dapat disimpan dalam bentuk tepung dan pati (Shoheh, 2019).

Keripik ubi ungu, merupakan camilan yang memiliki tekstur yang renyah di buat dari bahan ubi ungu yang berbentuk tipis dan pipih, di sukai oleh banyak kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Varian rasapun beraneka ragam mulai rasa original, pedas, manis, coklat, membuat keripik ini selalu tersedia dari waktu ke waktu (Bachtiar, 2019).

### Profitabilitas

Keuntungan atau Profit adalah elemen penting pada kegiatan operasional usaha untuk keterlangsungan perusahaan. Keberhasilan usaha dapat dilihat dalam kemampuannya agar dapat bertahan dipasar. Setiap usaha bertujuan menghasilkan profit setinggi tingginya. Laba adalah alat ukur utama dari keberhasilan suatu perusahaan. Profitabilitas adalah hasil akhir dari sejumlah kebijakan dan keputusan yang oleh perusahaan.

Menurut Sutrisno (2012) profitabilitas adalah kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dengan semua modal yang bekerja didalamnya. Profitabilitas

menurut Harahap (2009) adalah menggambarkan kemampuan perusahaan mendapatkan laba melalui semua kemampuan dan sumber daya yang ada seperti kegiatan penjualan, kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang perusahaan, dan lain sebagainya. Sedangkan menurut Brigham dan Houston (2012) Profitabilitas merupakan hasil akhir dari sejumlah kebijakan dan keputusan yang dilakukan oleh perusahaan.

### **Rentabilitas**

Rentabilitas adalah perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Dengan kata lain rentabilitas adalah kemampuan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Pada umumnya masalah rentabilitas adalah lebih penting dari pada masalah laba, karena laba yang besar saja belumlah merupakan ukuran bahwa perusahaan atau koperasi. Menurut Kasmir (2014) definisi rentabilitas adalah Rentabilitas merupakan rasio untuk menilai kemampuan perusahaan dalam mencari keuntungan. Rasio ini juga memberikan ukuran tingkat efektivitas manajemen suatu perusahaan. Hal ini ditunjukkan oleh laba yang dihasilkan dari penjualan dan pendapatan investasi. Maka baik perusahaan maupun koperasi tidak hanya berusaha untuk memperbesar laba, tetapi yang lebih penting ialah usaha untuk mempertinggi rentabilitasnya.

Munawir (2012) mendefinisikan rentabilitas adalah perbandingan antara laba usaha dengan modal sendiri dan modal asing dipergunakan untuk menghasilkan laba dan dinyatakan dalam presentase. Menurut Bambang (2012), yang dimaksud dengan rentabilitas adalah rentabilitas suatu perusahaan menunjukkan perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Dengan kata lain rentabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tersebut. Menurut Aliminsyah (2016), Rentabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dibandingkan dengan jumlah modal yang digunakan, dinyatakan dalam presentase. Sedangkan menurut Harjito (2012), Rentabilitas adalah kemampuan bank dalam meningkatkan laba dan efisiensi usaha yang dicapai. Bank yang sehat adalah bank yang dapat menunjukkan rentabilitasnya terus meningkat.

### **METODE PENELITIAN**

Pada penelitian kali ini adalah metode yang dipergunakan adalah metode survei, dengan mengambil kasus pada UKM Bima Sakti Kecamatan Majalaya Kabupaten Bandung, Penelitian survei atau lengkapnya *self administered* adalah metode pengumpulan data primer. Metode survei digunakan sebagai teknik penelitian melalui pengamatan langsung terhadap suatu gejala

atau pengumpulan informasi melalui pedoman wawancara, kuisisioner, kuisisioner terkirim atau survey melalui telepon/smartphone (Yoyo, 2019). Objek penelitian ini adalah kelayakan usaha keripik ubi ungu. Lokasi penelitian adalah UKM Bima Sakti Kecamatan Majalaya Kabupaten Bandung. Pemilihan lokasi dipilih secara sengaja (*purposive*).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

UKM Bima Sakti pada awalnya merupakan usaha pembuatan keripik yang telah dirintis secara turun temurun, sejak tahun 2010 usaha pembuatan keripik ini di amanahi kepada bapak Dedi, Oleh Bapak Dedi usaha yang telah berjalan lebih dari 20 tahun ini diberi nama UKM Bima Sakti. Lokasi UKM Bima Sakti berada di Desa Majasetra, kurang lebih 2 km dari pusat kota Majalaya. Desa Majasetra memiliki lahan seluas 110.639 Ha. Merupakan bagian dari Kecamatan Majalaya Kabupaten Bandung. Lahan yang terdapat di desa Majasetra 60% masih berupa persawahan. Jumlah penduduk Desa Majasetra menurut BPS (2020) berjumlah 10.114 jiwa. Terdiri dari 15 RW dan 48 RT. Dari 3.135 keluarga yang terdapat di Desa Majakerta hanya 93 keluarga yang menggantungkan hidup dengan bertani.

### Analisis Biaya

Analisis biaya yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis biaya tetap, analisis biaya variabel dan analisis biaya total. Berikut dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Analisis Biaya**

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap		
	- Biaya Penyusutan Alat	Rp. 138.331	0,32
	Biaya Tetap Total		
	Biaya Variabel		
	- Tepung Terigu	Rp. 13.500.000	31,25
2	- Ubi Ungu	Rp. 6.300.000	14,58
	- Gula	Rp. 4.200.000	9,72
	- Garam	Rp. 60.000	0,14
	- Minyak Goreng	Rp. 11.100.000	25,70
	- Plastik Kemasan	Rp. 300.000	0,69
	- Tenaga Kerja	Rp. 7.500.000	17,36
	- Listrik	Rp. 100.000	0,23
	Biaya Total	Rp. 43.198.331	100,00

Berdasarkan tabel diatas total biaya produksi keripik ubi ungu untuk 1 bulan sebesar Rp. 43.198.331, Dimana Rp. 43.060.000 atau 99,68% adalah merupakan biaya Variabel dan Rp. 138.331 atau 0,32% merupakan biaya tetap. Biaya terbesar adalah Tepung terigu sebesar Rp. 13.500.000 atau 31,25%. Rata rata produksi Keripik Ubi Ungu sebesar 3.600 kg per bulan, Harga jual Rp. 20.000 per Kg. Sehingga didapat hasil penjualan dari usaha keripik Ubi Ungu sebesar Rp. 72.000.000 dalam 1 bulan.

Pendapatan = Total Revenue – Total Cost

$Pd = TR - TC$

$Pd = 72.000.000 - 43.198.331 = \text{Rp. } 28.801.669.$

Jadi, Pendapatan yang diperoleh dalam satu bulan sebesar RP. 28.801.669

### Perhitungan R/C Ratio

Nilai yang menjelaskan perbandingan penerimaan usaha (Revenue = R) terhadap Total Biaya (Cost = C) disebut R/C ratio. Dimana nilai R/C dapat mengetahui apakah sebuah usaha *profitabel* atau tidak *profitabel*. Secara umum bisa dipahami bahwa sebuah usaha akan memberikan keuntungan jika penerimaan lebih besar dibandingkan dengan biaya usaha. Dalam membandingkan Penerimaan(R) dengan Biaya (C), dapat menimbulkan 3 kemungkinan yaitu:

- a.  $R/C > 1 = \text{Layak / Untung}$
- b.  $R/C = 1 = \text{Impas}$
- c.  $R/C < 1 = \text{TidakLayak / Rugi}$

Hasil perhitungan analisis biaya dan penerimaan (Lampiran 1), didapatkan nilai R/C ratio adalah:

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{72.000.000}{43.198.331} = 1,67$$

Nilai R/C ratio didapat sebesar 1,67 yang memiliki arti bahwa usaha keripik ubi ungu ini layak untuk dikembangkan, hal ini disebabkan nilai R/C Ratio lebih besar dari (>) 1. Nilai R/C Ratio sebesar 1,67 juga memiliki arti bahwa dengan pengeluaran senilai Rp. 100, menghasilkan Rp. 167.

### Perhitungan BEP Produksi dan BEP Penerimaan

Tingkat *break even* dapat dilakukan terhadap jumlah barang yang diproduksi atau dijual maupun terhadap besarnya penerimaan yang didapatkan yaitu :

$$\begin{aligned}
 \text{a. BEP (Unit)} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Total Penerimaan /Unit} - \text{Biaya Variabel / Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 138.331}}{\frac{72.000.000}{3.600} - \frac{43.060.000}{3.600}} \\
 &= \frac{138.331}{(20.000) - (11.961)} \\
 &= 17,2 \text{ kg}
 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan terlihat bahwa usaha keripik ubi ungu di UKM Bima Sakti layak untuk dikembangkan, dimana jumlah produksi per bulan lebih besar (>) dibanding dengan BEP produksi (unit) yaitu 17,2 Kg.

b. BEP Penerimaan (Rp)

BEP Rupiah =  $TFC / (1 - (VC/P))$ . Dari hasil perhitungan terlihat bahwa usaha Keripik Ubi Ungu di UKM Bima Sakti layak untuk dikembangkan, dimana jumlah penerimaan (Rp) per satu bulan lebih besar (>) dibanding dengan BEP penerimaan (Rp) yaitu Rp. 72.000.000 rata-rata penerimaan yang bisa diperoleh per satu bulan produksi, sedangkan perhitungan BEP (Rp) senilai Rp. 344.000. Jadi, responden akan mengalami keuntungan apabila dapat memproduksi/menjual lebih dari 17,2 Kg Keripik Ubi Ungu. Dan akan mengalami kerugian apabila hanya mampu memproduksi/menjual di bawah dari 17,2 Kg Keripik Ubi Ungu per satu bulan produksi. Demikian pula bila UKM Bima Sakti akan mengalami kerugian jika penerimaan dalam satu bulan produksi dibawah Rp. 344.000, dan akan memperoleh keuntungan jika penerimaan melebihi Rp. 344.000.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa (1) Nilai R/C ratio didapat sebesar 1,67 yang memiliki arti bahwa usaha keripik ubi ungu ini layak untuk dikembangkan, (2) Hasil Perhitungan BEP unit (kg) didapat nilai 17,2 Kg dalam produksi Kripik Ubi Ungu 1 bulan, sedangkan rata rata produksi UKM Bima Sakti sebesar 3.600 Kg, jadi usaha ini sangat layak untuk dijalankan, dan (3) Hasil Perhitungan BEP penerimaan (Rp) didapat Rp. 334.400, dimana penerimaan 1 bulan produksi pada UKM Bima Sakti, sebesar Rp. 72.000.000. Sehingga dapat disimpullkan baik dari BEP Produksi maupun BEP Penerimaan masih sangat layak untuk dikembangkan.

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andriyani, Viki. (2015). Pemanfaatan Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) Sebagai Indikator Asam Basa. Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang, 201.
- Alimsyah dan Padji. (2016). Kamus Istilah Keuangan dan Perbankan. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2020). Indikator Terkini Statistik Jawa Barat 2020, Edisi Desember Bandung : Badan Pusat Statistik Jawa Barat.
- Bachtiar, N., B., (2019) Mengolah Si Ungu, Mendulang Rupiah, Materi Lokakita, Cyber Etention, Kabupaten Mamuju.
- Bambang, Riyanto. 2012. Dasar-dasar Pembelanjaan, Edisi 4, Yogyakarta: BPF
- Brigham dan Houston, 2012, Dasar-Dasar Manajemen Keuangan, Buku 1, Salemba Empat, Jakarta.
- Bursa Efek Indonesia. (2021). GOOD Annual Report 2020. www.idx.co.id. 24 Juni 2021
- Harahap, S. S., (2015), Analisa Kritis Atas Laporan Keuangan, Cetakan ke 12, Rajawali Pers, Jakarta.
- Harjito, A. dan Martono. (2012). Manajemen Keuangan. Edisi ke - 2. Yogyakarta : Ekonisia.
- Husna, Nida El, Melly Novita, dan Syarifah Rohaya. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. Jurnal Agritech. 33(3) : 296 – 302.
- Kasmir, 2014. Analisis Laporan Keuangan, cetakan ke-7. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Munawir. (2012). Analisis Laporan Keuangan. Yogyakarta : Liberty.
- Nurdjanah S, Neti Y, Ahmad S. Z, dan Ira E. N. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi), Volume 9 No. 2 Desember 2017.
- Puspawati. N. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Jurnal Udayana Mengabdi, Volume 15 Nomor 2, Mei 2016.
- Septianti, E., Fatah, A., (2013) Diversifikasi Olahan Ubi Jalar Menunjang Ketahanan Pangan, Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2013.
- Shoheh, A., (2019) Variasi Taraf Penggunaan Whipping Cream Pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Sutrisno. (2012), Manajemen Keuangan Teori, Konsep dan Aplikasi, Edisi Pertama, Cetakan Ketujuh, Penerbit Ekonisia, Yogyakarta.
- Yoyo, S., Sofiati, N.A., Medidjati, R.A., Hadiana, A., (2019) Metode Penelitian Survei Online dengan Google Forms. Yogyakarta: Andi Publisher.