

# ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA BAWANG PUTIH GORENG CV. SOFIE LOCALFOOD DI KOTA PALU

## *INCOME ANALYSIS AND FEASIBILITY OF FRIED GARLIC OF CV. SOFIE LOCALFOOD IN PALU CITY*

<sup>1</sup> Malinda, <sup>2</sup> Haeruddin, <sup>3</sup> Syaiful Bachri

<sup>1,3</sup> *Bagian Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palu*

*(Email : Meimalinda@gmail.com)*

*(Email : syaifulbachri95@gmail.com)*

<sup>2</sup> *Bagian Budidaya Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palu*

*(Email : Haeruddin66@gmail.com)*

### ABSTRAK

Sektor pertanian dan industri merupakan sektor yang saling terkait dan tidak bisa dipisahkan satu sama lain. Pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah. Industri kecil mempunyai peranan sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara. Industri kecil yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi, bersifat padat karya dan merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini. Industri kecil juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar perusahaan, serta dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha bawang. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan metode survei. Penelitian ini dilaksanakan pada CV. Sofie Localfood di Kota Palu. Penelitian dilaksanakan bulan Oktober sampai dengan Desember 2017. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah melalui wawancara dan melalui angket/kuisisioner. Hasil penelitian menunjukkan Secara ekonomis usaha bawang putih goreng yang dilakukan oleh CV. Sofie Localfood Palu menguntungkan atau layak untuk diusahakan, melihat dari nilai  $R/C_{ratio}$  adalah 1,32. Artinya setiap Rp 1000 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1.32, apabila biaya yang dikeluarkan Rp.1.000.000 maka akan memperoleh penerimaan sebesar RP. 1.320.000.

**Kata Kunci :** Pendapatan, kelayakan usaha, bawang putih goreng

### ABSTRACT

*The agricultural and industrial sectors are interrelated and inseparable sectors. Agriculture as a provider of raw materials, while the industry processes agricultural products to increase added value. Small industries have a very large role in the economy of a country. Small industries that process agricultural products (agro-industry) are resistant to the impact of the economic crisis, are labor-intensive and are an alternative in rebuilding the Indonesian economy today. Small industries can also create jobs for people around the company, and can create added value for agricultural products, especially food. The purpose of this study was to determine the income and feasibility of onion business. This type of research is descriptive using survey methods. This research was carried out on CV. Sofie Localfood in Palu City. The research was conducted from October to December 2017. Data collection methods were carried out through interviews and through questionnaires/questionnaires. The results showed that economically the business of fried garlic was carried out by CV. Sofie Localfood Palu is*

*profitable or worthy of effort, seeing from the R / Cratio value is 1.32. This means that every Rp. 1,000 costs incurred will get revenue of Rp. 1.32, if the costs incurred Rp. 1,000,000 will receive revenue of Rp. 1,320,000.*

**Keywords :** *Revenue, business feasibility, fried garlic*

## **PENDAHULUAN**

Sektor pertanian dan industri merupakan sektor yang saling terkait dan tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah. Industri kecil mempunyai peranan sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara. Industri kecil yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi, bersifat padat karya dan merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini. Industri kecil juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar perusahaan, serta dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan. (Assauri, 2004)

Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang terletak diantara dua benua yang memberikan keuntungan yang sangat besar bagi Indonesia. Negara agraris dengan produksi hasil-hasil pertanian yang beragam, diharapkan dapat menunjang pertumbuhan ekonomi baik saat ini maupun masa yang akan datang. Diperlukan kondisi ekonomi yang seimbang antara bidang industri yang didukung oleh bidang pertanian yang tangguh.

Tanaman bawang putih (*Allium sativum* L.) adalah tanaman hortikultura yang memiliki banyak manfaat terutama umbinya yang digunakan sebagai bumbu dan dapat mengobati beberapa penyakit seperti infeksi pernafasan dan untuk meningkatkan vitalitas tubuh (Pratimi,1995). Wijaya *et al.* (2014) menyatakan bahwa produksi bawang putih di Indonesia belum mampu memenuhi permintaan kebutuhan pangan masyarakat sehingga menyebabkan selisih dan kekosongan yang cukup besar antara konsumsi dan produksi dalam negeri. Industri bawang putih goreng pada CV. Sofie Localfood di Kota Palu merupakan industri berskala rumah tangga, yang rutin memproduksi bawang putih goreng.

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang diteliti adalah berapa besar pendapatan dan apakah usaha bawang putih goreng CV. Sofie Localfood di Kota Palu layak diusahakan.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan metode survei. Penelitian ini dilaksanakan pada CV. Sofie Localfood di Kota Palu. Lokasi dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha bawang putih goreng masih relatif baru dan penelitian mengenai “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Bawang Putih Goreng pada CV. Sofie Localfood Palu” belum pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian dilaksanakan bulan Oktober sampai dengan Desember 2017. Responden dalam penelitian ini adalah pimpinan dan karyawan CV. Sofie Localfood di Kota Palu.. Metode pengumpulan data yang dilaksanakan dalam penelitian ini meliputi wawancara dan metode kuesioner. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk mengetahui gambaran umum dari usaha agroindustri bawang goreng pada CV. Sofie Localfood dilokasi penelitian yang diurai secara deskriptif.

Model analisis yang digunakan untuk mengetahui pendapatan usaha agroindustri bawang putih goreng adalah :

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TC \\ TR &= Q \times P \\ TC &= TFC - TVC\end{aligned}$$

atau:

$$\pi = Q \times P - (TFC - TVC)$$

Keterangan :

- $\pi$  = Pendapatan
- TR = Penerimaan Total
- TC = Biaya Total
- Q = Jumlah Produksi
- P = Harga Produ
- TFC = Total Biaya Tetap
- TVC = Total Biaya Variabel

Kelayakan usaha bawang goring CV. Sofie Localfood Palu menggunakan rumus sebagai berikut :

$$a = \frac{R}{C}$$

Keterangan :

- a = Kelayakan

R = Penerimaan (Rp)

C = Biaya (Rp)

Dengan kriteria :

$R/C > 1$  : Usaha bawang goreng layak diusahakan

$R/C < 1$  : Usaha tidak layak diusahakan

$R/C = 1$  : Usaha tidak untung tidak rugi

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Produksi Bawang Putih Goreng CV. Soffie Localfood**

Produksi bawang putih goreng pada CV. Soffie Localfood di Kota Palu dimulai dengan pengupasan bawang putih, pencucian, pengirisan, penambahan bumbu, penggorengan, ditiriskan lalu dikemas. Produksi bawang putih goreng pada CV. Soffie localfood Palu dengan jumlah 50 kg dengan kemasan 100 gr.

Produksi bawang putih goreng pada CV. Soffie Localfood Palu bulan November tahun 2017 sebesar 50 kg yang menghasilkan 30 kg bawang putih goreng. Produksi bawang putih goreng dilakukan setiap bulan dengan jumlah bahan baku 50 kg. Perusahaan melakukan proses produksi setiap sebulan sekali karena produk bawang putih goreng yang telah dihasilkan atau stok yang ada bisa dipastikan terjual habis.

#### **Penerimaan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada bulan November produksi bawang putih goreng CV. Soffie Localfood Palu yaitu sebanyak 300 bungkus dalam satu kali produksi dengan harga jual Rp. 25.000/bungkus. Jadi total penerimaan CV. Soffie Localfood Palu selama bulan November tahun 2017 yaitu Rp. 7.500.000.

#### **Analisis Biaya**

##### **Biaya Tetap**

Biaya (*input*) merupakan sebuah elemen yang tidak dapat dipisahkan dari aktivitas perusahaan. Biaya didefinisikan suatu sumber daya yang dikorbankan (*sacrificed*) atau dilepaskan (*forgone*) untuk mencapai tujuan tertentu (Horngren, dkk, 2008). Menurut Bustami dan Nurlala (2006), biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan bawang putih goreng. Biaya tersebut terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel, dimana dari kedua jenis biaya tersebut

merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri dalam melakukan proses produksi. Biaya tersebut terdiri dari berbagai macam jenis tergantung dari kebutuhan industri bersangkutan yang menyangkut masalah proses produksi.

Biaya tetap umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi biaya pajak usaha, pajak kendaraan dan biaya penyusutan alat. Penyusutan alat yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut digunakan. Disamping itu biaya tetap juga merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen bawang putih goreng yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi tingkat produksi, hal ini menunjukkan bahwa berapa pun jumlah output yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak berubah, (Purwaningsih, 2006).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tetap yang dikeluarkan CV. Sofie Localfood Palu pada bulan November 2017 adalah Rp 978.332. biaya pajak usaha sebesar Rp 200.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 578.332 dan pajak kendaraan sebesar Rp 200.000. CV

### **Biaya Variabel**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan biaya variabel CV. Sofie Localfood Palu selama bulan November yang terdiri dari bahan baku bawang putih sebanyak 50 kg dengan harga Rp 30.000/kg jadi jumlah biaya untuk bahan baku selama sebulan sebesar Rp 1.500.000, minyak goreng 50 liter dengan harga Rp 12.000/liter sehingga biaya untuk minyak goreng selama sebulan sebesar Rp 600.000, minyak tanah 20 liter dengan harga Rp 11.000/liter sehingga biaya untuk minyak goreng selama sebulan sebesar Rp 220.000, kemasan 600 unit dengan harga Rp 750/unit sehingga biaya untuk kemasan selama sebulan sebesar Rp 450.000, sedangkan untuk upah tenaga kerja Rp 650.000/bulan dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang sebagai responden sehingga biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1.950.000. sehingga CV. Sofie Localfood Palu mengeluarkan total biaya variabel sebesar Rp 4.720.000 setiap bulan.

### **Total Biaya**

Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh CV. Sofie Localfood Palu selama memproduksi sejumlah *output* yaitu dengan jumlah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya yang dikeluarkan oleh CV. Sofie Localfood Palu dalam memproduksi bawang putih goreng berasal dari biaya tetap dan biaya variabel. Dimana biaya yang paling besar dikeluarkan

adalah biaya variabel yaitu sebesar Rp 4.720.000 dibandingkan dengan biaya tetap dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 978.332. jadi biaya yang dikeluarkan CV. Sofie Localfood Palu untuk memproduksi bawang putih goreng bulan November tahun 2017 adalah sebesar Rp 5.698.332.

### **Analisis Pendapatan Biaya CV. Sofie Localfood Palu**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh CV. Sofie Localfood Palu dalam memproduksi bawang putih goreng selama bulan November 2017 adalah Rp 1.801.668. pendapatan ini merupakan selisih dari penerimaan produksi bawang putih goreng selama bulan November tahun 2017 sebesar Rp 7.500.000 dan biaya total sebesar Rp 5.698.332.

### **Analisis Kelayakan Usaha CV. Sofie Localfood Palu.**

Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai  $R/C_{ratio}$  lebih besar dari satu maka usaha dikatakan untung dan layak dijalankan karena besarnya penerimaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan. Nilai  $R/C_{ratio}$  lebih kecil dari satu maka usaha dikatakan merugi dan tidak layak untuk dijalankan karena besarnya penerimaan lebih kecil dari pada biaya yang dikeluarkan. Nilai  $R/C$  sama dengan nol maka usaha bawang putih goreng mengalami *break even point* atau titik impas usaha karena total penerimaan sama dengan total biaya yang dikeluarkan.

Hasil penelitian diperoleh bahwa total penerimaan sebesar Rp 7.500.000 sedangkan total biaya sebesar Rp 5.698.332, sehingga diperoleh  $R/C_{ratio} = 1.32$  artinya layak diusahakan dengan pengertian bahwa dengan pengeluaran Rp 1. akan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1,32. Dalam pengertian lain, apabila CV. Sofie Localfood Palu mengeluarkan biaya Rp 1.000 untuk usaha bawang putih goreng, maka akan diperoleh penerimaan Rp 1.320. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha bawang putih goreng CV. Sofie Localfood Palu secara ekonomis layak diusahakan dan dikembangkan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada CV. Sofie Localfood Palu, maka dapat disimpulkan bahwa Pendapatan yang diperoleh CV. Sofie Localfood Palu selama bulan November 2017 sebesar Rp 1.801.668. Secara ekonomis usaha bawang putih goreng yang dilakukan oleh CV. Sofie Localfood Palu menguntungkan atau layak untuk diusahakan, melihat dari nilai  $R/C_{ratio}$  adalah 1,32. Artinya setiap Rp.1000 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp.1.32, apabila biaya yang dikeluarkan Rp.1.000.000 maka

akan memperoleh penerimaan sebesar Rp.1.320.000. Maka dari itu peneliti merekomendasikan saran untuk meningkatkan pendapatan, perusahaan sebaiknya melakukan promosi yang lebih banyak lagi mengenai produk bawang putih goreng sehingga penjualan bisa menyebar diberbagai tempat tidak hanya diwilayah Provinsi Sulawesi Tengah

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Godam. 2006. *Pengertian, Definisi, Macam, Jenis dan Penggolongan Industri di Indonesia*. perekonomian bisnis.
- Hongren, Charles T, et al. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi 7. PT. INDEKS kelompok Gramedia. Jakarta.
- Mohar. 2005. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Jakarta, Ghalia Indonesia.
- Nurlea. 2008. *Pengaruh corporate social responsibility terhadap nilai perusahaan dengan presentase kepemilikan manajemen sebagai variabel moderating*. (Studi empiris pada perusahaan yang terdaftar di bursa efek Jakarta ).
- Purwaningsih, 2006. *Teori Ekonomi Produksi*, Rajawali Press, Jakarta.
- Qudratullah, Mohammad F., Sri Utami Zuliana dan Epha Diana Supandi. 2012. *Statistika*. SUKA- Press UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Wahyuni, Y. 2012. *Dasar-Dasar Statistik Deskriptif*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Wijaya MA, Anindita R, Setiawan, B. 2014. Analisis Volatilitas Harga Volaltilitas Spillover Dan Trend Harga Pada Komoditas Bawang Putih (*Allium sativum L.*). *AGRISE 14: 128-143*