



Analisis Keuntungan Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Studi Kasus Pada Usaha Bapak “F” di Desa Tontalete Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara

Analysis of the Profitability of the White Meat Coconut Business: A Case Study of Mr. “F”’s Business in Tontalete Village, Kema District, North Minahasa Regency

Fidea Evalien Ester Punuh^{1*}, Jean Fanny Junita Timban¹, Audrey Julia Maria Mawiekere¹

¹⁾ Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia.

* Korespondensi: fideapunuh034@student.unsrat.ac.id

Kata kunci:

Daging kelapa putih;
Analisis keuntungan;
Biaya produksi;
R/C Ratio

Keywords:

White coconut meat;
Profit analysis;
Production costs;
R/C Ratio

Submit:

13 September 2025

Diterima:

31 Desember 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung dan menganalisis keuntungan usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) pada usaha Bapak “F” di Desa Tontalete, Kecamatan Kema, Kabupaten Minahasa Utara. Usaha ini memanfaatkan daging kelapa putih sebagai produk utama serta tempurung dan kulit ari sebagai produk sampingan. Permasalahan utama yang dihadapi adalah belum adanya pencatatan dan pengelolaan keuangan secara pasti, fluktuasi harga bahan baku, serta biaya tenaga kerja dan pengeluaran tak terduga yang dapat memengaruhi kelancaran usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan pengambilan data pada bulan Maret 2025. Data yang dikumpulkan meliputi data primer melalui wawancara serta data sekunder dari berbagai literatur dan instansi terkait. Analisis yang digunakan adalah analisis keuntungan dan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) untuk menilai kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total penerimaan usaha pada bulan Maret 2025 mencapai Rp718.644.760, dengan total biaya Rp597.410.026, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp121.234.734. Nilai R/C Ratio sebesar 1,2 menunjukkan bahwa setiap pengeluaran Rp1,0 menghasilkan penerimaan Rp1,2. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak “F” layak dijalankan dan dikembangkan karena mampu memberikan keuntungan yang signifikan, namun diperlukan pengelolaan biaya yang lebih baik serta pencatatan keuangan yang sistematis agar usaha ini dapat terus tumbuh dan berkontribusi pada peningkatan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

ABSTRACT

This study aims to calculate and analyze the profits of the white meat business run by Mr. “F” in Tontalete Village, Kema District, North Minahasa Regency. This business uses white meat as its main product and coconut shells and husks as by-products. The main challenges faced include the absence of proper financial record-keeping and management, fluctuations in raw material prices, and labor costs and unforeseen expenses that may affect the smooth operation of the business. The research method employed is a case study with data collection conducted in March 2025. The data collected includes primary data obtained through interviews and secondary data from various literature and relevant institutions. The analysis used was a profit analysis and Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) to assess the feasibility of the business. The research results showed that the total revenue of the business in March 2025 reached Rp718,644,760, with total costs of Rp597,410,026, resulting in a profit of Rp121,234,734. The R/C Ratio value of 1.2 indicates that every Rp1.0 spent generates Rp1.2 in revenue. Therefore, it can be concluded that the white coconut meat business operated by Mr. “F” is viable and worth developing as it can generate significant profits. However, better cost management and systematic financial record-keeping are necessary to ensure the business continues to grow and contribute to job creation for the local community.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan yang penting bagi masyarakat Indonesia karena semua bagian tanaman dari kelapa dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi, sosial, dan budaya. Di Sulawesi Utara, kelapa menjadi hasil Perkebunan terbesar dibandingkan dengan produksi tanaman Perkebunan lainnya. Menurut data Badan Pusat Statistik (2025) Sebanyak 266.052,6 ton produksi kelapa yang dilakukan di Sulawesi Utara. Beberapa kabupaten kota yang menjadi contributor utama dalam produksi kelapa antara lain Minahasa Selatan dengan 43.699 ton, Minahasa Utara dengan 40.490 ton, serta Kepulauan Sangihe dengan 24.406,6 ton.

Data Badan Pusat Statistik (2023), menyatakan bahwa Kabupaten Minahasa Utara memiliki luas lahan kelapa yang mencapai 38.461,32 hektar pada tahun 2021 kemudian mengalami peningkatan menjadi 38.715,52 hektar pada tahun 2022, sementara itu produksi kelapa mengalami penurunan dimana pada tahun 2021 adalah sebesar 41.096,72 ton kemudian pada tahun 2022 menjadi 40.341,61 ton produksi kelapa. Walaupun demikian produksi kelapa masih menjadi tanaman perkebunan terbanyak dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya. (Badan Pusat Statistik, 2023).

Buah kelapa terdiri dari bagian-bagian: Epicarp (kulit luar) yaitu kulit bagian luar yang berwarna hijau, kuning, atau jingga, permukaannya licin, agak keras. Mesocarp (sabut) yaitu kulit bagian tengah yang disebut serabut terdiri dari bagian berserat. Endocarp (Tempurung) yaitu bagian tempurung yang keras sekali, bagian dalam melekat pada kulit luar biji. Endosperm (daging buah) yaitu bagian yang berwarna putih dan lunak, sering disebut daging kelapa putih (*white meat*). Air kelapa yaitu bagian yang berasa manis. (Palungkun, 2005). Seluruh bagian dari kelapa memiliki nilai untuk bisa dikembangkan menjadi produk yang memiliki harga jual.

Peluang pengembangan agribisnis kelapa dengan produk bernilai ekonomi tinggi sangat besar. Alternatif produk yang dapat dikembangkan antara lain: minyak goreng sehat, minyak kelapa murni, tepung kelapa kering, santan cair/krim, arang tempurung, dan masih banyak produk lain yang bisa diolah dari tanaman kelapa. (Novrianto, 2021)

Usaha Daging Kelapa Putih (*white meat*) saat ini sudah mulai diminati, dengan harga jual yang tinggi dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat yang terjun dalam usaha ini. Saat ini perusahaan-perusahaan mulai membuka peluang bagi para usaha-usaha industri kecil untuk menjual daging kelapa putih di perusahaan tersebut. Usaha Daging Kelapa Putih merupakan usaha melalui olahan kelapa yang telah di pilih terlebih dahulu, yaitu buah kelapa yang dipanen setiap 3 bulan sekali kemudian diproses dengan dipisahkannya buah kelapa dari tempurung kemudian kupas kulit ari hingga tersisa daging kelapa putih dan direndam kedalam bak kemudian dicuci dan dikemas dalam keranjang lalu diantar ke perusahaan. Banyaknya peminat untuk mengelola usaha ini dengan kelapa sebagai bahan baku membuat para pengusaha bersaing untuk mendapatkan kelapa lebih banyak, hal ini menyebabkan fluktuasi terhadap kelapa.

Usaha Daging Kelapa Putih ini telah dijalankan oleh Bapak "F" mulai dari tahun 2020 yang bertempat di Desa Tontalete, Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara. Proses produksi dalam usaha ini tidak hanya daging kelapa putih yang memiliki nilai jual, tempurung dan kulit ari juga memiliki nilai jual yang dapat menambah keuntungan.

Tabel 1. Produksi Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak "F" Tahun 2024-2025

Bulan	Produksi (Kg)	Persentase (%)
November 2024	4.035,16	3,54
Desember 2024	17.387,30	15,24
Januari 2025	18.566,22	16,29
Februari 2025	30.689,14	26,91
Maret 2025	43.339,89	38,00
Total	114.017,71	100

Sumber: Diolah dari Data Primer 2025

Pada tabel 1.1 jumlah produksi daging kelapa putih yang dimulai pada bulan November 2024 masih tergolong kecil karena usaha baru dimulai pada akhir bulan November 2024, namun pada bulan berikutnya mulai terjadi peningkatan produksi daging kelapa putih hingga pada bulan Maret 2025 mencapai 43.339,89 kg daging kelapa putih yang sudah terjual. Pada usaha ini proses produksi dilakukan setiap hari senin sampai sabtu, sesuai dengan ketersediaan kelapa. Usaha ini dapat membantu dalam peningkatan lapangan kerja dalam mengurangi angka pengangguran bagi masyarakat local

Keuntungan merupakan pendapatan yang diperoleh produsen didalam menjalankan kegiatan bisnis yang mana memiliki barang/jasa yang meningkatkan nilai produksi serta bermanfaat dalam perkembangan usaha industrinya. Setiap kegiatan yang sifatnya mencari keuntungan harus memperhitungkan biaya, sebab masalah biaya hal yang tidak dapat dipisahkan. Perhitungan biaya mulai dari produksi sampai produk sangat penting untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang akan di terima dari usaha yang dijalankan (Wala et al., 2023).

Pemilik usaha Daging Kelapa Putih di desa Tontalete belum mengelolah atau menghitung usahanya dengan pasti, fluktuasi harga kelapa sangat berpengaruh pada proses berjalanannya usaha, biaya tenaga kerja yang berubah-ubah, serta biaya-biaya tak terduga lainnya, oleh karena itu perlu diperhitungkan secara menyeluruh biaya dan penerimaan dari produksi daging kelapa putih sehingga dapat diketahui berapa besar keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha Daging Kelapa Putih di Desa Tontalete Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung dan menganalisis keuntungan usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) pada usaha Bapak “F” di Desa Tontalete Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara.

Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Program Agribisnis Universitas Sam Ratulangi Manado.
2. Bagi pengelola, diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian untuk peningkatan usaha dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.
3. Bagi pihak lain, diharapkan menjadi bahan tambahan pengetahuan wawasan sebagai informasi untuk penelitian terkait.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, dimulai pada Mei 2025 hingga Juli 2025, dengan tempat penelitian bertempat di Desa Tontalete Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada usaha Bapak F, dengan data yang diambil yaitu pada bulan Maret 2025.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari lokasi penelitian yaitu usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*)

pada usaha Bapak "F" dengan menggunakan teknik wawancara dan menggunakan daftar pertanyaan-pertanyaan yang sudah di persiapkan terlebih dahulu. Data sekunder diperoleh dari literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan, atau hasil penelitian dari berbagai lembaga atau institusi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang diperlukan.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang di ukur dalam penelitian ini Adalah:

1. Karakteristik Responden:
 - a. Nama Pemilik usaha
 - b. Umur
 - c. Pendidikan Terakhir
2. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) setiap hari produksi, meliputi:
 - a. Biaya Tetap. Biaya tetap dalam usaha daging kelapa putih meliputi pajak dan biaya penyusutan alat. Pajak yang dimaksud adalah Pajak Bumi dan Bangunan, yaitu pembayaran yang harus dibayarkan oleh pemilik usaha atas keberadaan tanah dan bangunan yang memberikan keuntungan maupun kedudukan sosial ekonomi bagi usaha Daging Kelapa Putih, serta biaya penyusutan alat yang merupakan biaya atas penggunaan alat produksi dalam usaha tersebut. Biaya penyusutan alat termasuk:
 - 1) Tempat Produksi
 - 2) Mesin seller
 - 3) Instalasi air
 - 4) Keranjang besar
 - 5) Keranjang kecil
 - 6) Terpal
 - 7) Parang
 - 8) Peeler

Menurut Kuswadi dalam Mirah *et al.*, (2022), untuk menghitung besar biaya penyusutan peralatan, rumus yang akan digunakan yaitu metode garis lurus (*straight line method*):

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai beli} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

- b. Biaya Variabel
 - 1) Biaya bahan baku kelapa tanpa sabut (kg)
 - 2) Pajak Usaha
 - 3) Biaya tenaga kerja pengupas tempurung
 - 4) Biaya tenaga kerja pengupas kulit ari
 - 5) Biaya tenaga kerja harian
 - 6) Biaya Listrik
 - 7) Biaya transportasi
 - 8) Biaya Karung
3. Jumlah produksi daging kelapa putih, tempurung dan kulit ari yang dihasilkan setiap hari kerja (kg/hari)
4. Harga jual daging kelapa putih, tempurung, dan kulit ari yang dihasilkan setiap hari kerja (kg/hari)

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan, dengan analisis data dilakukan menggunakan metode analisis deskriptif yang disajikan dalam bentuk tabel dan dilanjutkan dengan analisis *revenue cost ratio* (R/C) untuk melihat kelayakan usaha yang dijalankan.

Rumus yang digunakan untuk menghitung keuntungan adalah $\pi = TR - TC$, dengan π sebagai profit (keuntungan), TR sebagai *total revenue* (penerimaan), dan TC sebagai *total cost* (biaya). Untuk mengetahui penerimaan yang diterima digunakan rumus $TR = Q \times P$, dengan TR sebagai *total revenue*, Q sebagai *quantity* (jumlah produksi), dan P sebagai *price* (harga tiap 1 kg produk). Selanjutnya, untuk menghitung biaya yang dikeluarkan digunakan rumus $TC = FC + VC$, dengan TC sebagai *total cost*, FC sebagai *fixed cost* (biaya tetap), dan VC sebagai *variable cost* (biaya variabel). Untuk mengetahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak dijalankan digunakan rumus R/C ratio = R/C , dengan kriteria $R/C = 1$ berarti tidak untung dan tidak rugi, $R/C < 1$ berarti rugi dan tidak layak, serta $R/C > 1$ berarti menguntungkan dan layak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*)

Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Bapak Ferly telah dijalankan sejak tahun 2020 yang bertempat di Desa Tontalete Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara. Namun pada tahun 2022 usaha ini mengalami pemberhentian dikarenakan perusahaan penerima daging kelapa putih sudah tidak lagi melakukan penerimaan, kemudian pada tahun 2024 perusahaan telah melakukan pembelian daging kelapa putih sehingga usaha ini telah berjalan kembali. Proses pengolahan usaha Daging Kelapa Putih menggunakan bahan baku kelapa tua tanpa sabut yang dipanen setiap 3 bulan sekali dengan pemilihan berat kelapa yaitu minimal 800g untuk 1 butir kelapa. Dalam proses pembelian kelapa, pengusaha umumnya melakukan pembayaran secara langsung kepada petani. Namun, dalam praktiknya, terdapat pula petani yang telah melakukan pengambilan dana terlebih dahulu sebelum kelapa dikirimkan. Hal ini menyebabkan saat kelapa tiba di tempat pengusaha, petani tidak lagi menerima pembayaran penuh, atau hanya menerima sebagian, karena telah dikurangi oleh dana yang sebelumnya diambil. Pola transaksi semacam ini mencerminkan adanya hubungan timbal balik yang dilandasi rasa saling percaya antara pengusaha dan petani. Pengusaha percaya bahwa petani akan terus menjual hasil panennya kepada mereka, sedangkan petani merasa percaya dan terbantu karena mendapatkan akses dana lebih awal sebelum panen sepenuhnya diterima oleh pengusaha.

Usaha ini tidak hanya menghasilkan daging kelapa putih untuk dijual, namun tempurung dan kulit ari juga memiliki nilai jual. Pada usaha ini tempurung dan kulit ari dijual dengan cara dilakukan pengemasan terhadap tempurung dan kulit ari kemudian para pembeli datang untuk menimbang total berat dari tempurung dan kulit ari kemudian dibawah untuk diolah kembali sesuai kebutuhan. Proses produksi dilakukan setiap hari senin sampai sabtu sesuai dengan ketersediaan kelapa.

Proses Produksi Daging Kelapa Putih (*White Meat*)

Proses produksi daging kelapa putih yaitu sebagai berikut.

1. Penyortiran kelapa, dilakukan pemisahan kelapa yang layak untuk digunakan dan yang tidak layak dikembalikan kepada penjual kelapa, Kemudian kelapa dimasukkan kedalam box kelapa sesuai dengan jumlah kelapa yang akan dikerjakan oleh para pekerja pengupas tempurung dan pengupas kulit ari. Penyortiran kelapa ini dilakukan oleh pekerja harian laki-laki.
2. Tempurung kelapa dikupas, sehingga tersisa daging kelapa putih yang masih terbungkus dengan kulit ari. Tenaga kerja untuk pengupas tempurung ada 2 yaitu, pengupas tempurung manual yang dimana tenaga kerja menggunakan parang untuk mengupas tempurung dan tenaga kerja yang menggunakan mesin parang untuk mengupas tempurung.
3. Kupas kulit ari, sehingga tersisa daging kelapa putih. Pada proses ini sering mendapat kerusakan terhadap daging kelapa yang sudah busuk dan atau tidak layak digunakan sehingga kelapa sudah tidak dilanjutkan pengupasan kulit ari namun langsung dipisahkan kedalam keranjang khusus untuk daging kelapa yang tidak layak dan hal ini menjadi kerugian bagi pemilik usaha karena

dalam proses ini biaya tenaga kerja tetap terhitung walaupun bahan baku tidak diteruskan pengupasan kulit ari. Tenaga kerja pengupas kulit ari menggunakan alat bernama peeler.

4. Daging kelapa putih dicuci dan direndam kedalam bak berisi air. Hal ini dilakukan oleh tenaga kerja laki-laki dan perempuan.
5. Daging kelapa putih dikemas, dengan dilakukannya pemindahan daging kelapa putih menggunakan keranjang kecil kedalam keranjang besar kemudian dikemas dengan baik menggunakan terpal agar tertutup dengan rapat, hal ini dilakukan oleh tenaga kerja harian laki-laki dan Perempuan.
6. Daging kelapa putih siap dihantarkan ke Perusahaan.

Proses produksi usaha Daging Kelapa Putih ini dilaksanakan setiap hari senin sampai sabtu yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku yaitu kelapa tanpa sabut, namun bahan baku tidak selalu bertepatan pada saat proses produksi berlangsung, oleh karena itu bahan baku bisa tersedia sejak satu hingga dua hari bahkan lebih, sebelum proses produksi dilakukan.

Jumlah Produksi

Tabel 2. Jumlah Produksi Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

No	Periode Produksi	Jumlah Bahan Baku (Kg)	Jumlah Produksi (Kg)	Persentase (%)
1.	Minggu 1	26.000	9.336,90	21,54
2.	Minggu 2	28.220	9.695,44	22,37
3.	Minggu 3	28.100	10.373,19	23,94
4.	Minggu 4	38.900	13.934,36	32,15
	Jumlah	121.220	43.339,89	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 2 menunjukkan jumlah produksi daging kelapa putih pada 1 bulan kerja dengan jumlah yang bervariasi. Jumlah produksi untuk pemakaian bahan baku kelapa tanpa sabut menjadi daging kelapa putih yaitu sebanyak 121.220 kg kelapa dengan pemakaian terbesar pada minggu ke 4 sebanyak 38.900 kg kelapa, dan diolah menjadi daging kelapa putih sebanyak 13.934,36 kg dengan persentase 32,15%. Terdapat perbedaan jumlah produksi pada setiap hari kerja, hal ini terjadi karena berbagai faktor seperti ketersediaan bahan baku yang tidak menentu, kehadiran dari para pekerja yang memiliki kendala untuk hadir seperti sakit, sehingga proses produksi setiap harinya berbeda.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan sejumlah input (Kurniawati, 2022). Biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi daging kelapa putih adalah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang timbul dari pemakaian input tetap dan biaya variabel merupakan biaya dari penggunaan input variabel. (Sugiarto *et al.*, 2007).

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha yang tidak tergantung pada jumlah produksi (Wawo *et al.*, 2021). Biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha Daging Kelapa Putih yaitu biaya pajak dan penyusutan alat.

Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan dihitung menggunakan rumus, yaitu harga pembelian awal dikurangi nilai sisa dan dibagi umur ekonomis (Tarigan *et al.*, 2024). Perhitungan penyusutan dari usaha Daging Kelapa Putih terdapat dalam Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Alat Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

No	Jenis Alat	Total Unit	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Jumlah (Rp)	Percentase (%)
1	Bangunan Produksi	1	100.000.000	100.000.000	0	240	416.667	22,45
2	Mesin Seller	2	14.000.000	28.000.000	0	48	583.400	31,43
3	Instalasi Air	1	5.000.000	5.000.000	0	120	41.700	2,25
4	Keranjang Besar	50	90.000	4.500.000	0	12	375.000	20,2
5	Keranjang Kecil	3	20.000	60.000	0	12	5.000	0,27
6	Terpal	1	715.000	715.000	0	12	59.583	3,21
7	Parang	7	150.000	1.050.000	0	6	175.000	9,43
8	Peeler	8	150.000	1.200.000	0	6	200.000	10,78
Total							1.856.350	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 3 menunjukkan struktur biaya penyusutan alat produksi pada usaha pengolahan daging kelapa putih (*white meat*) milik Bapak “F” pada bulan Maret 2025. Total biaya penyusutan yang dikeluarkan dalam satu bulan mencapai Rp1.856.350, yang berasal dari delapan jenis aset produksi dengan umur ekonomis yang bervariasi.

Komponen biaya penyusutan terbesar berasal dari mesin seller, yaitu sebesar Rp583.400 per bulan atau 31,43% dari total biaya penyusutan. Tingginya kontribusi ini disebabkan oleh nilai investasi mesin yang relatif besar serta umur ekonomis yang lebih pendek dibandingkan bangunan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa mesin merupakan aset strategis yang memegang peranan penting dalam proses produksi daging kelapa putih.

Biaya penyusutan bangunan produksi menempati urutan kedua dengan nilai Rp416.667 per bulan atau 22,45% dari total penyusutan. Meskipun memiliki nilai investasi tertinggi, kontribusi penyusutan bangunan relatif lebih rendah karena umur ekonomisnya yang panjang, yaitu 240 bulan. Selanjutnya, keranjang besar juga memberikan kontribusi signifikan terhadap biaya penyusutan, yakni Rp375.000 per bulan atau 20,20%, yang mencerminkan intensitas penggunaan alat bantu produksi dalam skala usaha ini.

Sementara itu, alat-alat produksi dengan umur ekonomis pendek seperti peeler dan parang masing-masing menyumbang 10,78% dan 9,43% terhadap total biaya penyusutan. Kondisi ini menunjukkan bahwa peralatan kerja manual memiliki tingkat keausan yang tinggi dan memerlukan penggantian dalam periode yang relatif singkat. Sebaliknya, komponen dengan kontribusi paling kecil adalah keranjang kecil, yaitu hanya 0,27%, yang disebabkan oleh nilai investasi yang rendah.

Pajak Bumi dan Bangunan

Pajak Bumi dan Bangunan yang dikeluarkan pada usaha Daging Kelapa Putih adalah sebesar Rp128.000 per tahun dengan luas keseluruhan lahan 4.729 m². Lahan yang digunakan untuk kegiatan usaha Daging Kelapa Putih seluas 300 m², sehingga pajak bumi dan bangunan yang dikeluarkan sebesar Rp8.120,1 per tahun, dan pajak bumi dan bangunan untuk usaha Daging Kelapa Putih pada bulan Maret sebesar Rp676.

Tabel 4 menyajikan struktur biaya tetap pada usaha pengolahan daging kelapa putih (*white meat*) milik Bapak “F” pada bulan Maret 2025. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam periode tersebut adalah sebesar Rp1.857.026.

Komponen biaya tetap terbesar berasal dari biaya penyusutan alat, yaitu sebesar Rp1.856.350, yang menyumbang 99,96% dari total biaya tetap. Dominasi biaya penyusutan ini menunjukkan bahwa struktur biaya tetap usaha daging kelapa putih sangat dipengaruhi oleh kepemilikan aset produksi, baik berupa bangunan, mesin, maupun peralatan penunjang lainnya. Hal ini mengindikasikan bahwa

keberlanjutan usaha sangat bergantung pada optimalisasi pemanfaatan aset untuk menekan biaya per unit produksi. Sementara itu, Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) memberikan kontribusi yang relatif sangat kecil terhadap total biaya tetap, yakni sebesar Rp676 atau hanya 0,04%.

Tabel 4. Biaya Tetap Usaha Daging Kelapa Putih (White Meat) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

No	Uraian Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Percentase (%)
1	Biaya Penyusutan Alat	1.856.350	99,96
2	Pajak Bumi dan Bangunan	676	0,04
	Total Biaya Tetap	1.857.026	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Biaya Variabel

Biaya variabel dalam usaha Daging Kelapa Putih terdiri dari biaya bahan baku, biaya listrik, biaya transportasi, biaya karung, dan biaya tenaga kerja yang dimana pada usaha Daging Kelapa Putih memiliki tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga dan dalam keluarga. Pekerja dalam keluarga dan pekerja diluar keluarga mendapatkan bayaran yang sama sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan. Usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak F menggunakan tenaga kerja dalam keluarga pada saat tidak ada tenaga kerja dari luar keluarga. Tipe pekerja yaitu pekerja pengupas tempurung kelapa yaitu secara manual dan menggunakan mesin, pekerja pengupas kulit ari, dan pekerja harian.

Tabel 5. Biaya Variabel Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

No	Uraian	Volume	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Percentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	127.805 kg	4.200	536.781.000	90,14
2	Biaya Listrik			412.000	0,07
3	Biaya Transportasi	21 Angkutan	100.000	2.100.000	0,35
4	Pajak Usaha			1.517.000	0,25
5	Karung	400 lembar	800	320.000	0,05
6	Tenaga Kerja:				
	- TK Pengupas Tempurung (Manual)	6	200	14.584.000	2,45
	- TK Pengupas Tempurung (Mesin)	1	150	7.245.000	1,22
	- TK Pengupas Kulit Ari	8	200	24.244.000	4,07
	- TK Harian (Laki-Laki)	4	150.000	6.450.000	1,08
	- TK Harian (Perempuan)	1	100.000	1.900.000	0,32
	Total Biaya Variabel			595.553.000	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 5 menyajikan struktur biaya variabel pada usaha pengolahan daging kelapa putih (*white meat*) milik Bapak “F” pada bulan Maret 2025. Total biaya variabel yang dikeluarkan dalam periode tersebut adalah sebesar Rp595.553.000, yang terdiri atas biaya bahan baku, energi, transportasi, pajak usaha, kemasan, serta biaya tenaga kerja. Komponen biaya variabel terbesar berasal dari biaya bahan baku, yaitu pembelian kelapa sebesar 127.805 kg dengan harga Rp4.200/kg, sehingga menghasilkan total biaya Rp536.781.000 atau 90,14% dari total biaya variabel. Biaya tenaga kerja secara keseluruhan merupakan komponen biaya variabel terbesar kedua. Tenaga kerja pengupas kulit ari memberikan kontribusi terbesar dalam kelompok ini, yaitu sebesar Rp24.244.000 atau 4,07%, diikuti oleh tenaga kerja pengupas tempurung manual sebesar Rp14.584.000 (2,45%) dan pengupas tempurung menggunakan mesin sebesar Rp7.245.000 (1,22%). Selain itu, tenaga kerja harian laki-laki dan perempuan masing-masing menyumbang 1,08% dan 0,32% terhadap total biaya variabel. Komponen

biaya variabel lainnya relatif kecil, seperti biaya transportasi sebesar Rp2.100.000 (0,35%), pajak usaha sebesar Rp1.517.000 (0,25%), biaya karung sebesar Rp320.000 (0,05%), serta biaya listrik sebesar Rp412.000 (0,07%).

Biaya Total

Biaya total produksi adalah gabungan antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada usaha Bapak “F”. Rincian total biaya pada usaha Daging Kelapa Putih, terdapat dalam tabel 6.

Tabel 6. Biaya Total Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap	1.857.026	0,31
2.	Biaya Variabel	595.553.000	99,69
	Total	597.410.026	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 6 menyajikan struktur biaya total pada usaha pengolahan daging kelapa putih (*white meat*) milik Bapak “F” pada bulan Maret 2025. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam periode tersebut adalah sebesar Rp597.410.026, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel.

Penerimaan Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*)

Usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak “F” mendapatkan penerimaan melalui produk utama yaitu daging kelapa putih dan produk sampingan yaitu tempurung dan kulit ari.

Tabel 7. Penerimaan Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

Uraian	Volume (Kg)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Produk utama:				
Daging kelapa Putih	43.339,89	14.000	606.758.460	84,40
Produk sampingan:				
Tempurung	33.777	2.300	77.687.100	10,81
Kulit Ari	12.214	2.800	34.199.200	4,76
Total	89.330,89		718.644.760	100

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 7 menunjukkan bahwa penerimaan terhadap produk utama dan produk samping berjumlah Rp718.644.760, dimana produk utama yaitu daging kelapa yang merupakan penerimaan terbesar pada usaha Bapak “F” yaitu Rp606.758.460 dengan persentase 84,40% dan penerimaan dari produk sampingan yaitu tempurung berjumlah Rp77.687.100, sebesar 10,81% dan terkecil terdapat pada penerimaan terhadap kulit ari adalah sebesar Rp34.199.200 sebesar 4,76%.

Keuntungan Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*)

Tabel 8 menyajikan besaran keuntungan usaha pengolahan daging kelapa putih (*white meat*) milik Bapak “F” pada bulan Maret 2025. Total penerimaan usaha yang diperoleh dalam periode tersebut adalah sebesar Rp718.644.760, sedangkan biaya total yang dikeluarkan mencapai Rp597.410.026. Berdasarkan selisih antara penerimaan dan biaya total, usaha daging kelapa putih menghasilkan keuntungan sebesar Rp121.234.734 pada bulan Maret 2025.

Tabel 8. Keuntungan Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	718.644.760
Biaya Total	597.410.026
Keuntungan	121.234.734

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Analisis Revenue Cost Ratio

Suatu usaha akan mendapatkan keuntungan apabila penerimaan lebih besar dibandingkan dengan biaya usaha (Normansyah *et al.*, 2014). R/C adalah singkatan dari *Revenue/Cost Ratio* atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya (Nugroho & Mas’ud, 2021). Hasil perbandingan R/C usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak “F” terdapat pada tabel 9.

Tabel 9. Nilai R/C Ratio Usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) Pada Usaha Bapak “F” Bulan Maret 2025

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	718.644.760
Biaya Total	597.410.026
R/C	1,2

Sumber: Diolah dari data Primer, 2025

Tabel 9. menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak F bulan maret adalah sebesar 1,2 yang menunjukkan bahwa $R/C > 1$, ini berarti bahwa, jika usaha Daging Kelapa Putih mengeluarkan biaya Rp. 1,00 dapat menghasilkan penerimaan adalah sebesar Rp. 1,2. Hal ini menunjukkan bahwa usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak F menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa penerimaan usaha Daging Kelapa Putih (*White Meat*) pada usaha Bapak “F” adalah sebesar Rp. 718.644.760, sedangkan biaya yang dikeluarkan pada usaha ini, selama bulan Maret 2025 adalah sebesar Rp. 597.410.026. Sehingga keuntungan yang didapatkan adalah sebesar Rp. 121.234.734 pada produksi bulan maret, dengan nilai R/C Ratio adalah sebesar 1,2 yang berarti usaha ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, saran yang dapat diajukan adalah usaha Daging Kelapa Putih pada usaha Bapak “F” perlu dilakukan perhitungan menyeluruh seluruh biaya yang telah dikeluarkan di setiap hari proses produksi berlangsung dan terus mengembangkan produksi agar semakin meningkatnya jumlah produksi daging kelapa putih. Walaupun biaya produksi bertambah namun keuntungan pada usaha ini bisa juga semakin meningkat dan juga dapat menambah peluang kerja bagi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2023. *Luas Areal Tanaman Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2021-2022*.
- BPS. 2023. *Produksi Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2021 dan 2022*.
- BPS. 2025. *Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Sulawesi Utara Tahun 2023*.
- Kurniawati, D. 2022. Analisis total biaya produksi sebagai dasar penetapan harga jual produk dalam meningkatkan laba pada UD. Tahu Assit. *Journal of Economics and Social Sciences (JESS)*, 1(1), 1-10.
- Mirah, V., Maweikere, A. J., & Benu, O. L. 2022. Analisis Keuntungan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah Di Desa Liberia Timur Kecamatan Modayag Kabupaten Bolaang Mongondow Timur (Business Profit Analysis Of Household Industry Of Robusta Coffee Red Seed Powder In East Liberia Village, Modayag Sub District, East Bolaang Mongondow Regency). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 4(1), 459-468.
- Normansyah, D., Rochaeni, S., & Humaerah, A. D. 2014. Analisis pendapatan usahatani sayuran di kelompok tani jaya, desa Ciaruteun Ilir, kecamatan Cibungbulang, kabupaten Bogor. *Agribusiness Journal*, 8(1), 29-44.
- Novrianto, H. 2021. *Pembangunan Perkebunan Kelapa Hibrida Berkelanjutan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Nugroho, A. Y., & Mas' ud, A. A. 2021. Proyeksi bep, rc ratio dan r/l ratio terhadap kelayakan usaha (studi kasus pada usaha taoge di desa Wonoagung, Tirtoyudo, Kabupaten Malang). *Journal koperasi dan manajemen*, 2(01), 26-37.
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiarto, H. T., Brastoro, Sudjana, R., & Kelana, S. 2007. *Ekonomi Mikro*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Tarigan, H., Laoh, E. O. H., & Jocom, S. G. 2024. Analisis Keuntungan Usahatani Selada Hidropotik Umaninifarm Di Kelurahan Wailan Kecamatan Tomohon Utara Kota Tomohon. *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 6(3), 117-122.
- Wala, E. E., Laoh, E. O. H., & Mandei, J. R. 2023. Analisis Keuntungan Usaha Kacang Sangrai "Sindo" Di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Agri-sosioekonomi*, 19(2), 909-916.
- Wawo, G. N., Baroleh, J., & Tambas, J. S. (2021). Analisis Keuntungan Usaha Captikus Di Kelurahan Pinaras Kota Tomohon (Profit Analysis of Captikus' business in the Pinaras sub-district, Tomohon City). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 3(4), 409-416.