

PROFIL USAHA BUBUR JAGUNG MUTIARA DI MALALAYANG SATU TIMUR MANADO

Evangelista Ch. Ray-Ray¹

**Ir. Hanny Anapu, MS., Dr. Ir. Theodora M. Katiandagho., MSi, Ir. Vicky R. B.
Moniaga, MSi.²**

Abstract

The objective of this research is to determine the profile of the business grits pearls. This study uses primary data obtained through interview techniques directly to business owners using questionnaires. The method of data analysis used in this study is a descriptive analysis of data. Data collected are presented in tabular form, and then the analysis costs, revenue, profits, and break-even point analysis is used.

The results of this research indicated this business received a profit of Rp. 2.097.043 for a month of production. The results of analysis of the break-even point in this business, when production volume amounted to 376 grits pearls to glass for 5 times the production process. Business owners foresight in seeing the market opportunity and the selection of the strategic place of business, resulted in business is quite promising and may increase the family income.

Based on this research it can be concluded that the business grits pearls is household-scale business. There was no bookkeeping in this business and, business owners also concurrently into labor. Therefore, it is necessary to the holding of bookkeeping about business grits pearls by business owners and increase the workforce to expand the business grits pearl. The results of the analysis ratio of R/C of 1,2 indicates that the business is feasible to be developed. In addition, this business has aesthetic value in which business owners are not limited to for-profit but it refers to the service to consumers.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu komponen dalam

kegiatan agribisnis. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena dapat meningkatkan nilai tambah,

¹ Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Unsrat

² Dosen Pembimbing

meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen (Soekartawi, 2005).

Usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian sangat banyak ditemui, antara lain adalah kolompok industri makanan. Makanan adalah kebutuhan dasar yang harus dipenuhi setiap orang. Usaha penyediaan makanan akan selalu dibutuhkan selama manusia hidup. Saat ini, terjadi peningkatan kebutuhan penyediaan makanan, khususnya makanan siap konsumsi yang dipicu oleh peningkatan kesejahteraan dan kesibukan masyarakat. Masyarakat lebih membutuhkan makanan yang praktis dalam pembuatan, penyajian, maupun cara mengkonsumsinya. Usaha makanan telah merambah ke berbagai tempat, dari pasar tradisional, pedagang keliling hingga swalayan (Yuyun, A 2010).

Keberhasilan usaha di bidang jasa makanan sangat ditentukan oleh kemampuan meningkatkan pertumbuhan pelanggan. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha makanan. Namun, secara umum faktor yang paling mendasar, yaitu kualitas cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat dan pemilihan lokasi yang tepat. Tempat dan komunitas tertentu, seperti sekolah, perkantoran, kampus, rumah sakit, dan

perumahan merupakan lokasi yang bisa dijadikan tempat usaha (Michelia, 2010).

Bubur jagung mutiara termasuk salah satu usaha makanan yang unik. Jumlah bubur yang diproduksi dapat disesuaikan dengan modal yang dimiliki serta menggunakan peralatan yang dimiliki di dalam dapur. Bubur jagung mutiara yang akan diteliti saat ini terletak di Malalayang Satu Timur. Usaha ini cukup menarik dan memiliki keistimewaan, dimana pemilik usaha memasarkan produknya di daerah kampus Universitas Sam Ratulangi dengan cara memodifikasi mobil pemilik usaha serupa dengan gerai atau outlet yang dapat berkeliling menjumpai konsumen. Ini merupakan hal yang ideal karena selain pemilik usaha akan lebih fokus dalam menjual produk, biaya untuk penyewaan tempat usaha dapat dihindari. Pemasaran produk seperti ini belum banyak ditemui. Selain itu, belum ada usaha lain yang menawarkan produk sejenis. Bubur jagung mutiara ini telah memiliki konsumen sendiri dan sangat populer di kalangan anak kampus sehingga dapat dipastikan peminat selalu ada. Selain itu harganya juga terjangkau, dan memiliki rasa yang berbeda dari bubur jagung yang kita kenal. Dari segi kesehatan, bubur jagung merupakan makanan sehat yang baik untuk pencernaan dan menjadi makanan penunda rasa lapar.

Usaha bubur jagung mutiara bisa dijadikan bisnis jangka panjang dan jaminan masa depan. Banyak pengusaha makanan seperti ini yang sukses dan mengandalkan bisnis ini menjadi bisnis keluarga. Usaha ini pemasarannya mudah dan mobilitasnya tinggi karena mudah dipindahtempatkan untuk mencari lokasi yang lebih strategis, tidak membutuhkan tempat yang luas dan biaya sewa tempat usaha karena usaha ini hanya butuh tempat untuk menaruh gerai atau outlet, tanpa harus membuat bangunan permanen. Kecuali, jika usaha ini telah berkembang dan memiliki banyak modal, bisa dibuatkan bangunan permanen dengan menu yang lebih bervariasi (Michelia, 2010).

Berdasarkan penjelasan di atas maka perlu diketahui bagaimana profil dari usaha bubur jagung mutiara sehingga diperlukannya penelitian tentang “Profil Usaha Bubur Jagung Mutiara di Malalayang Satu Timur Manado”

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana profil dari usaha bubur jagung mutiara di Malalayang Satu Timur Manado yaitu mengenai struktur organisasi, bahan baku, modal, tenaga kerja, proses produksi, biaya produksi, pemasaran, keuntungan, hingga

volume produksi dan harga pada saat usaha mengalami impas ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui profil dari usaha bubur jagung mutiara dalam hal struktur organisasi, bahan baku, modal, tenaga kerja, proses produksi, biaya produksi, pemasaran, keuntungan, hingga volume produksi dan harga pada saat usaha mengalami impas.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh berbagai pihak terkait. Bagi pengusaha sebagai bahan pertimbangan dan informasi dalam pengembangan usaha bubur jagung mutiara serta bahan pertimbangan peminjaman modal kredit. Dan bagi peneliti untuk menambah pengetahuan dan pengalaman.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Profil Perusahaan

Profil perusahaan adalah gambaran umum tentang sebuah perusahaan menyangkut sejarah berdirinya perusahaan, jenis perusahaan, struktur organisasi perusahaan, sistem permodalan, dan alamat perusahaan. Profil perusahaan ini berguna untuk beberapa hal seperti

pengajuan peminjaman modal ke bank, untuk diperkenalkan ke publik, dan sebagainya (Profil Perusahaan-Contoh dan Pengertian, 2012). Profil perusahaan juga seringkali menyertakan beberapa statistik umum berkaitan dengan status bisnis. Hal ini dapat mencakup informasi seperti jumlah pabrik, kantor, atau operasi lain yang saat ini dimiliki perusahaan. Selain itu jumlah karyawan disebutkan, bersama dengan nominal statistik pendapatan yang dihasilkan selama tahun fiskal terbaru. Profil perusahaan juga bisa memasukkan data mengenai rencana masa depan bisnis. Profil dapat mendiskusikan rencana untuk ekspansi masa depan dalam hal lokasi, produk atau jasa baru yang diantisipasi akan ditawarkan dalam waktu dekat, atau rencana untuk merestrukturisasi operasi sebagai bagian dari strategi untuk memastikan keberhasilan lanjutan dari bisnis (Company Profile, 2011).

2.2 Industri Rumah Tangga sebagai Industri Kreatif

Industri kreatif dapat didefinisikan sebagai industri yang berasal dari pemanfaatan kreativitas, keterampilan, serta bakat individu untuk menciptakan kesejahteraan dan lapangan pekerjaan dengan menghasilkan dan mengeksploitasi daya kreasi dan daya cipta individu tersebut (Era Ekonomi Kreatif, 2011). Industri ini biasanya bergerak dalam

bentuk industri produk kerajinan, makanan khas olahan daerah, dan kerajinan industri ekonomi kreatif lainnya merupakan ruang bagi kita untuk menuangkan kreativitas dan keberanian kita untuk berbisnis (Raja Oskar dkk, 2010).

Menurut Ariadi Yudi Bambang dkk (2011), industri adalah usaha-usaha masyarakat untuk memproduksi secara terus-menerus akan sesuatu barang keperluan hidup sehari-hari dari bahan mentah menjadi barang jadi dalam jumlah yang besar dengan menggunakan tenaga manusia, alat-alat produksi, dan modal. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri terbagi menjadi beberapa kategori yaitu :

- a. Industri besar dengan pekerja 100 orang atau lebih.
- b. Industri sedang dengan pekerja 20-99 orang.
- c. Industri kecil dengan pekerja 5-19 orang.
- d. Industri rumah tangga dengan pekerja kurang dari 5 orang.

Industri rumah tangga merupakan suatu bentuk usaha yang dikelola oleh rumah tangga dengan skala usaha yang relatif kecil. Karena proses berdiri dan pengusahaannya dalam skala rumah tangga, sehingga seringkali jenis usahanya terkait dengan potensi sumberdaya yang sudah dimiliki oleh pengelola.

Pada umumnya industri rumah tangga adalah golongan industri tradisional

dengan beberapa ciri khas utamanya, antara lain :

1. Sebagian besar pekerja adalah anggota keluarga (istri dan anak) dari pengusaha atau pemilik usaha yang tidak dibayar.
2. Proses produksi dilakukan secara manual dengan kegiatannya sehari-hari berlangsung di dalam rumah.
3. Jenis produk yang dihasilkan, dari kategori barang-barang konsumsi.

2.3 Faktor- faktor yang Mendukung Pengembangan Industri Hasil Pertanian

Pengembangan industri hasil pertanian penting untuk dilakukan agar produk yang dihasilkan mempunyai kualitas yang sesuai dengan tuntutan pasar dan dapat menarik pembeli atau konsumen (Skripsi Kurniawan, 2005).

Ada beberapa faktor penting yang mendukung pengembangan industri hasil pertanian, yaitu :

1. Bahan baku

Bahan baku merupakan salah satu faktor input yang sangat diperlukan, karena tanpa adanya bahan baku, proses produksi tidak dapat berjalan. Industri pengolahan hasil pertanian adalah industri yang bahan bakunya berasal dari hasil-

hasil pertanian yang sangat membutuhkan bahan baku dalam jumlah yang banyak, kualitas, dan waktu yang tetap terus-menerus (kontinue) (Assuari, 1999 dalam skripsi Kurniawan, 2005).

2. Tenaga kerja

Tenaga kerja adalah satu faktor yang penting dalam membangun sebuah usaha. Bagi usaha kecil yang baru mulai berjalan, merekrut karyawan mungkin belum begitu penting. Namun, kalau usaha sudah berkembang maka mau tidak mau merekrut tenaga kerja merupakan hal penting yang harus dilakukan (Raja Oskar dkk, 2010). Sedangkan menurut (Daniel Moehar, 2002), tenaga kerja adalah suatu alat kekuatan fisik dan otak manusia, yang tidak dapat dipisahkan dari manusia dan ditujukan pada usaha produksi. Setiap proses produksi diperlukan tenaga kerja yang cukup memadai. Jumlah tenaga kerja yang diperlukan perlu disesuaikan dengan kebutuhan sampai tingkat tertentu sehingga jumlahnya optimal (Soekartawi, 2003).

3. Modal

Modal mutlak diperlukan dalam usaha. Tanpa modal sudah pasti usaha tidak bisa dilakukan. Modal atau kapital mengandung banyak

arti, tergantung pada penggunaannya. Dalam arti sehari-hari, modal sama artinya dengan harta kekayaan seseorang. Yaitu semua harta berupa uang, tabungan, tanah, rumah, mobil, dan lain sebagainya yang dimiliki. Modal tersebut dapat mendatangkan penghasilan bagi pemilik modal, tergantung pada usahanya dan penggunaan modalnya. Dalam ilmu ekonomi juga banyak definisi tentang modal. Menurut Von Bohm Bawerk, arti modal atau kapital adalah segala jenis barang yang dihasilkan dan dimiliki masyarakat, disebut dengan kekayaan masyarakat (Daniel Moehar, 2002).

4. Pengelolaan (Manajemen)

Manajemen merupakan sebuah subjek yang mempersoalkan usaha penetapan dan pencapaian tujuan. Sebagai alat manajemen bukan saja ditunjukkan untuk mengidentifikasi, menganalisa, dan menetapkan tujuan-tujuan yang harus dicapai, tetapi juga untuk mengkombinasikan secara efektif bakat dan keahlian orang-orang dan mendayagunakan sumber-sumber material secara efisien (Ariadi Yudi Bambang dkk, 2011).

5. Teknologi

Teknologi adalah suatu metode atau teknik untuk mengubah bentuk suatu barang agar memperoleh nilai yang lebih tinggi dan diminati konsumen. Teknologi mengandung arti ilmu pengetahuan mengenai industri terutama penerapannya dalam penggantian buruh oleh mesin-mesin modern (Soekartawi, 2001 dalam skripsi Kurniawan, 2005).

6. Pemasaran

Menurut Raja Oskar dkk (2010), pemasaran adalah suatu proses manajerial yang membuat individu atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain atau segala kegiatan yang menyangkut penyampaian produk atau jasa mulai dari produsen sampai konsumen. Dalam Skripsi Kurniawan (2005), untuk menciptakan dan memelihara pasar produk, kegiatan pemasaran dapat diklasifikasikan dalam bauran pemasaran sebagai berikut:

1. Produk

Produk merupakan hasil pengolahan dari suatu barang yang dapat memberikan nilai

tambah dari barang tersebut serta dapat memuaskan kebutuhan konsumen.

2. Harga

Harga merupakan hasil kesepakatan antara pembeli dan penjual dalam menilai suatu produk yang berupa barang dan jasa.

3. Tempat

Menyangkut lokasi penjualan suatu produk untuk mencapai sasaran.

4. Promosi

Promosi merupakan kegiatan yang dilakukan berupa penyebaran informasi tentang produk yang dihasilkan yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan produk.

2.4 Konsep Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan

2.4.1 Biaya

Menurut Sukirno (2006), biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut.

Biaya total adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Konsep biaya total dibedakan kepada tiga pengertian :

1. Biaya Total (TC)

Keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dinamakan biaya total. Biaya produksi total atau total biaya didapat dari menjumlahkan biaya tetap total (total fixed cost) dan biaya variabel total (total variable cost). Dengan demikian biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

2. Biaya Tetap Total (TFC)

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (input) yang tidak dapat diubah jumlahnya dinamakan biaya tetap total. Contoh biaya tetap adalah penyusutan peralatan usaha yang dihitung menggunakan rumus sebagai berikut (Ariadi Yudi Bambang dkk, 2011) :

Penyusutan

$$= \frac{\text{Harga Beli}}{\text{Umur ekonomis}}$$

3. Biaya Variabel Total (TVC)

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya dinamakan biaya variabel total. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku.

2.4.2 Keuntungan dan Penerimaan

Menurut Ariadi Yudi Bambang dkk (2011), keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya. Keuntungan usaha diformulasikan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana : π = Keuntungan (Rp)

TR (Total Revenue) = Total Penerimaan (Rp)

TC (Total Cost) = Total Biaya (Rp)

Menurut Soekartawi (2003), penerimaan total (TR) adalah banyaknya produksi total dikalikan harga. Penerimaan total diformulasikan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Dimana TR (Total Revenue) = Total penerimaan (Rp)

P (Price) = Harga produk (Rp)

Q (Quantity) = Jumlah produk (Unit)

2.5 Titik Impas (Break Even Point)

Menurut Arsyad (2008), titik impas adalah keadaan dimana penerimaan total dan biaya total adalah sama. Analisis titik impas berguna dalam berbagai hal sehubungan dengan tingkat output perusahaan. Antara lain analisis titik impas berguna untuk mengevaluasi profitabilitas (kemampuan menghasilkan laba) perusahaan, untuk mengukur pengaruh perubahan harga, biaya tetap dan biaya variabel terhadap tingkat output yang harus dicapai sebelum perusahaan memperoleh keuntungan operasi.

Untuk menghitung BEP kita bisa hitung dalam bentuk unit atau harga (Skripsi Wahongan, 2011).

Perhitungan BEP :

Atas dasar unit :

$$BEP \text{ unit} = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Dimana : TFC (Total Fixed Cost) = Total Biaya tetap (Rp)

P (Price) = Harga produk (Rp)

AVC (Average Variable Cost) = Biaya Variabel Rata-Rata (Rp)

Atas dasar harga :

$$BEP \text{ rupiah} = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Dimana : TFC (Total Fixed Cost) = Total Biaya Tetap (Rp)

P (Price) = Harga (Rp)

AVC (Average Variable Cost) = Biaya Variabel Rata-Rata (Rp)

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Pengambilan Data

Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengambilan data primer yang diperoleh melalui teknik wawancara langsung kepada pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disiapkan.

3.2 Konsep Pengukuran Variabel

Variabel- variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah :

1. Struktur organisasi, modal, tenaga kerja, proses produksi, pemasaran, dan break even point pada usaha bubur jagung mutiara.
2. Jumlah bahan baku utama yaitu jagung (tongkol), sagu mutiara (sachet) dan bahan baku penolong seperti jelly (sachet), susu (kaleng), gula (kg), garam (kg), tepung hunkwee (sachet), maizena (kg), rum (gr), fla (kg), keju (kg), kelapa (buah) dan daun pandan (helai) yang digunakan selama satu bulan.
3. Jumlah bahan dan alat lain seperti minyak tanah (liter), gas (kg) untuk memasak, gelas plastik (gelas), sendok plastik (unit), tas plastik kecil (unit) yang digunakan oleh konsumen dan tisu (gram).

4. Biaya-biaya dalam produksi bubur jagung mutiara yang mencakup biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC).

- a. Biaya Tetap (Fixed Cost) adalah biaya yang besar kecilnya tidak berpengaruh terhadap jumlah produksi yang dihasilkan. Yang termasuk dalam biaya tetap ini yakni penyusutan alat, pemeliharaan mobil, dan pajak mobil.

Biaya penyusutan terdiri dari alat-alat yang digunakan dalam proses produksi : outlet (mobil), kompor, panci, pengaduk bubur, vla dan santan, wajan, ember, cerek, parutan keju, gunting, wadah bubur, wadah fla, santan, dan keju, nampan, sendok bubur, sendok fla dan santan, gelas plastik, tuper ware, dan pelubang kaleng.

- b. Biaya Variabel (Variable Cost) yaitu biaya yang diperlukan dalam proses produksi yang mempunyai hubungan langsung dengan besarnya produksi bubur jagung mutiara seperti

biaya bahan baku (Rp),
 biaya pengemasan (Rp),
 biaya tenaga kerja (Rp),
 biaya transportasi (Rp),
 biaya bahan bakar (Rp), dan
 biaya resiko pengembalian
 (Rp).

5. Jumlah produksi bubur jagung mutiara (gelas)
6. Harga jual bubur jagung mutiara (Rp).
7. Kentungan usaha bubur jagung mutiara (Rp).

3.3 Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif dimana data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk tabel, dan selanjutnya digunakan analisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan juga analisis break even point (BEP).

3.3.1 Analisis Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan

a. Analisis Biaya

Untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi bubur jagung mutiara dapat menggunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana : TC (Total Cost) = Total biaya (Rp)

TFC (Total Fix Cost) = Total biaya tetap (Rp)
 TVC (Total Variable Cost) = Total biaya variabel (Rp)

b. Analisis Penerimaan

Untuk mengetahui besar tingkat penerimaan yang diperoleh dapat menggunakan rumus :

$$TR = P \times Q$$

Dimana : TR (Total Revenue) = Total penerimaan (Rp)
 P (Price) = Harga produk (Rp)
 Q (Quantity) = Jumlah produk (Rp)

c. Analisis Keuntungan

Untuk mengetahui besar tingkat keuntungan yang diperoleh pengusaha Bubur Jagung Mutiara dapat menggunakan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana : π = Keuntungan (Rp)
 TR (Total Revenue) = Total Penerimaan (Rp)
 TC (Total Cost) = Total Biaya (Rp)

3.3.2 Analisis BEPq dan BEPr

Analisis ini digunakan untuk mengetahui jumlah produksi bubur Jagung mutiara agar tidak mengalami kerugian, maka perlu ditentukan jumlah produksi impas dengan menggunakan analisis BEPq (berdasarkan unit) dengan rumus sebagai berikut :

$$BEP \text{ unit} = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Dimana : TFC (Total Fixed Cost) = Total Biaya Tetap (Rp)
P (Price) = Harga (Rp)
AVC (Average Variable Cost) = Biaya Variabel Rata-Rata (Rp)

Sedangkan untuk mengetahui tingkat harga yang berlaku pada usaha bubur jagung mutiara agar tidak mengalami kerugian, maka perlu ditentukan tingkat harga produksi impas dengan menggunakan analisis BEP rupiah (BEP atas dasar harga) dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$BEP \text{ rupiah} = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Dimana : TFC (Total Fixed Cost) = Total Biaya Tetap (Rp)
P (Price) = Harga (Rp)
AVC (Average Variable Cost) = Biaya Variabel Rata-Rata (Rp)

3.4 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini berlangsung selama 3 (tiga) bulan yaitu mulai bulan Oktober 2012 sampai bulan Desember 2012, yang dilaksanakan di Malalayang Satu Timur Manado.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Umum Usaha Bubur Jagung Mutiara

Bubur jagung mutiara merupakan salah satu industri kreatif yang berasal dari

industri rumahan. Bubur yang berbahan dasar jagung manis dan sagu mutiara ini, disajikan bersama santan, keju, dan fla. Perpaduan inilah yang membuat tampilan bubur semakin unik dan dapat menarik perhatian masyarakat untuk membeli bubur jagung mutiara. Selain itu, mengandung banyak sekali vitamin yang akan meningkatkan kandungan gizi masyarakat khususnya kalangan anak muda yang mengkonsumsinya. Industri kreatif berbasis pertanian seperti ini perlu dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, alternatif lapangan kerja, dan pendapatan rumah tangga.

Usaha bubur jagung mutiara adalah usaha makanan yang tergolong baru, telah beroperasi sejak bulan desember tahun 2011. Proses produksinya dilakukan di Malalayang Satu Timur Manado (Krida), sedangkan untuk pemasaran produk dilakukan di kampus Universitas Sam Ratulangi. Pemilik usaha adalah sepasang suami-istri. Sebelum membuka usaha ini, pemilik usaha telah menggeluti berbagai macam profesi. Pemilik berkeinginan untuk melakukan suatu kesibukan yang baru dan tetap. Awalnya pemilik menjual minuman segar yang diantar ke salon-salon kecantikan. Cara tersebut dianggap tidak menarik. Pemilik usaha pun mencari peluang berbisnis yang lebih strategis. Pemilik usaha melihat di kampus Universitas Sam Ratulangi belum ada

usaha yang baru dan menarik. Dari situlah timbul keinginan untuk membuka suatu usaha dengan target pasar anak-anak kampus Universitas Sam Ratulangi. Menurutnya, membuka usaha seperti bubur jagung mutiara ini akan berhasil karena tingkat kesibukan yang tinggi di kampus, orang-orang akan lebih cenderung mencari makanan yang cepat dalam penyajian, praktis, dan mengenyangkan. Bubur jagung mutiara ini pun tercipta dari ide kreatif pemilik usaha yang gemar akan makanan serta memiliki keahlian memasak sehingga dapat menciptakan produk baru yakni bubur jagung mutiara. Bubur jagung mutiara adalah produk kedua yang ditawarkan di kampus Universitas Sam Ratulangi. Sebelumnya, pemilik usaha mengusahakan usaha minuman yaitu minuman jelly kemudian desember 2011 barulah usaha bubur jagung mutiara mulai dioperasikan hingga sekarang. Jumlah produksi bubur jagung mutiara awalnya hanya sedikit karena masih dalam tahap promosi. Promosi pun dilakukan dengan cara pemberian bubur gratis kepada setiap konsumen yang datang membeli minuman jelly. Hal ini dilakukan untuk melihat apakah masyarakat sebagai konsumen tertarik dan membeli makanan ini atau tidak.

Target pasar usaha bubur jagung mutiara ini adalah hanya untuk mahasiswa kampus Universitas Sam Ratulangi.

Tetapi, seiring berjalannya waktu, ternyata pasarnya meluas hingga kepada dosen-dosen, pegawai kantoran, hingga masyarakat sekitaran kampus. Usaha bubur jagung mutiara beroperasi 5 kali dalam seminggu yakni senin sampai jumat jam 11:00-16:00 Wita. Sayangnya, walaupun jumlah produksi bubur jagung mutiara telah ditingkatkan, tapi masih belum berimbang dengan permintaan konsumen yang banyak. Pemilik usaha pun berinisiatif untuk melakukan pengadaan alat untuk memasak bubur yaitu dua buah panci berukuran kecil. Panci-panci tersebut bisa menghasilkan sekitar 40 gelas bubur jagung mutiara, sehingga yang pada awalnya volume produksi per hari hanya sekitar 75 gelas, sekarang bisa sampai 115 gelas per hari. Kondisi seperti ini baru direalisasikan pada awal bulan Desember 2012. Sekarang usaha bubur jagung mutiara ini sudah membuka cabang pertama, bertempat di kawasan Bahu Mall Manado, beroperasi dari hari senin sampai sabtu jam 11:00-20:00 Wita.

4.2 Struktur Organisasi

- 1) Nama usaha : Bubur Jagung Mutiara
- 2) Alamat : Malalayang Satu Timur Manado (Krida)
- 3) Pemilik : Alex Pakasi

- 4) Bidang usaha : Produksi bubur jagung mutiara
- 5) Mulai Usaha : Desember 2011
- 6) Jumlah tenaga kerja : 1 orang

Berdasarkan hasil penelitian, struktur organisasi usaha bubur jagung mutiara sangatlah sederhana. Berikut ini adalah struktur organisasi usaha bubur jagung mutiara pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur organisasi usaha bubur jagung mutiara

Sumber : Skripsi

Kurniawan, 2005

Pada Gambar 1 terlihat bahwa struktur organisasi usaha bubur jagung mutiara tersebut termasuk dalam struktur pengendalian langsung dimana pimpinan yang merupakan pemilik usaha yang mengendalikan semua kegiatan usaha. Pada bagian produksi tugasnya adalah melakukan segala macam proses produksi sesuai dengan prosedur, dan biasanya dilakukan oleh istri pemilik usaha khusus untuk pembuatan bubur jagung mutiara dan santan, sedangkan untuk fla, biasanya dibuat oleh pemilik usaha. Sedangkan tugas dari bagian pemasaran yaitu

memasok hasil produksi yang dilakukan bersama oleh pemilik usaha dan istrinya. Dalam hal pembelian bahan baku dan bahan baku penolong, dilakukan oleh pemilik usaha.

Keuntungan dari organisasi pengendalian langsung ini yaitu pemilik usaha sekaligus pimpinan dapat mengetahui perkembangan usahanya dan dapat langsung mengambil keputusan ketika dalam keadaan yang kurang baik.

4.3 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan Baku

Produk yang dihasilkan dari suatu usaha akan tercipta karena adanya persediaan bahan baku. Bahan baku merupakan faktor yang cukup penting terhadap kualitas akhir barang jadi. Oleh karena itu kualitas bahan baku merupakan pertimbangan yang utama dalam pembelian bahan baku (Skripsi Kurniawan, 2005).

Pembelian bahan baku khususnya jagung dilakukan setiap hari, kecuali hari sabtu dan minggu. Jagung yang digunakan adalah jagung manis dengan harga tiap harinya Rp. 50.000.- per 30-35 tongkol jagung untuk harga normal. Lain harganya ketika jagung sulit didapat, harga jagung bisa melonjak naik hingga Rp. 65.000.-.

Penggunaan bahan baku utama pembuatan bubur jagung mutiara dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Penggunaan Bahan Baku Utama Bubur Jagung Mutiara Selama Bulan Oktober 2012

Minggu	Bahan Baku Utama	
	Jagung (tongkol)	Sagu Mutiara (sachet)
1	150	85
2	150	85
3	130	85
4	130	85
Total	560	340

Sumber : Diolah dari data primer, 2012

Dari data yang diperoleh, penggunaan bahan baku khususnya jagung untuk bulan Oktober 2012, kurang lebih 560 tongkol jagung. Penggunaan jagung setiap minggu berbeda disebabkan karena perbedaan harga jagung. Untuk harga normal biasanya pemilik usaha mengeluarkan uang Rp.50.000.- untuk mendapatkan 30-35 tongkol jagung per hari. Sehingga setiap minggu penggunaan bahan baku khususnya jagung bisa mencapai 150-175 tongkol. Akan tetapi berbeda halnya pada minggu pertama dan minggu kedua bulan Oktober ini, penggunaan bahan baku jagung setiap minggunya hanya mencapai 150 tongkol karena pada saat itu harga jagung naik Rp.60.000.- sehingga rata-rata per hari dalam memproduksi bubur jagung mutiara

hanya menggunakan 30 tongkol jagung. Sedangkan pada minggu ketiga dan minggu keempat penggunaan bahan baku jagung menurun, disebabkan karena harga jagung kembali meningkat menjadi Rp.65.000.- sehingga untuk memproduksi bubur jagung mutiara tiap harinya hanya menggunakan rata-rata 26 tongkol jagung. Dan untuk penggunaan sagu mutiara untuk periode bulan Oktober 2012, adalah 340 sachet dimana per minggunya memerlukan 85 sachet sagu mutiara.

Bahan Baku Penolong

Untuk mendapatkan bahan baku penolong, pemilik usaha melakukan dengan cara yang sama seperti membeli bahan baku di atas. Pemilik biasanya membeli bahan baku penolong seminggu sekali di pasar swalayan. Adapun jenis bahan baku penolong yang digunakan yaitu jelly, susu, gula, garam, tepung hunkwee, maizena, rum, fla, keju, kelapa, dan daun pandan. Jelly yang digunakan adalah jelly netral. Tiap sachetnya mengandung 15 gram jelly dan dipakai hanya 1 sachet tiap kali produksi bubur jagung mutiara. Untuk susu, dipakai 7 kaleng susu khusus pada pembuatan bubur jagung mutiaranya, dan 1 kaleng susu pada pembuatan fla sebagai pelengkap dalam penyajian bubur jagung mutiara. Untuk gula, satu kali proses produksi bubur jagung mutiara dibutuhkan 625 gram gula,

500 gram dipakai untuk membuat bubur dan 125 gram dipakai untuk membuat santan. Sedangkan maizena satu kali proses produksi bubur jagung mutiara dibutuhkan 750 gram, 250 gram dipakai untuk membuat bubur dan 500 gram digunakan untuk membuat santan. Untuk tepung hunkwee tiap sachetnya mengandung 95 gram tepung hunkwee dan setiap kali memproduksi bubur jagung mutiara diperlukan 3 sachet tepung hunkwee. Sedangkan kelapa tiap kali produksi bubur jagung mutiara, membutuhkan 7 buah kelapa untuk pembuatan santan.

4.4 Penggunaan Bahan dan Alat Lain yang Mendukung Produksi Bubur

Jagung Mutiara

Selain bahan baku utama dan penolong maka dalam memproduksi bubur jagung mutiara diperlukan juga penggunaan bahan dan alat lain seperti minyak tanah untuk memasak bubur jagung mutiara, gas untuk memasak fla dan santan, dan juga gelas, sendok, tas plastik yang dipakai untuk kemasan bubur jagung mutiara dan tisu.

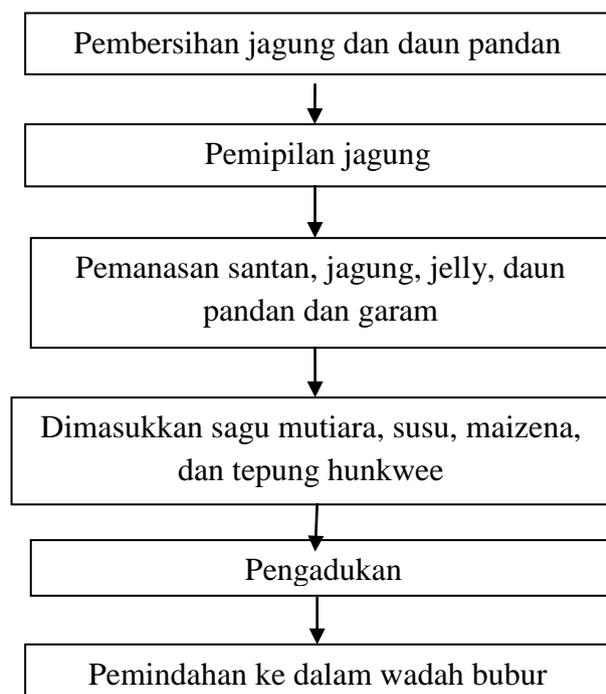
Dari data yang diperoleh menunjukkan setiap bulannya menggunakan 20 liter minyak tanah 12 kg gas dan 3.600 gram tisu. Sedangkan untuk penggunaan gelas plastik, sendok plastik, dan tas plastik, jumlahnya mengikuti banyaknya volume

produksi bubur jagung mutiara pada bulan Oktober 2012.

4.5 Proses Produksi Bubur Jagung Mutiara

Proses produksi untuk membuat bubur jagung mutiara akan berjalan dengan lancar apabila tersedianya bahan-bahan dan alat dengan baik. Untuk mendapatkan bahan baku utama dan bahan baku penolong, pemilik biasanya membeli di pasar dan supermarket. Bahan-bahan tersebut berupa jagung 30-35 tongkol, sagu mutiara 17 sachet, santan kelapa, jelly netral 1 sachet, susu 7 kaleng, gula 0,5 kg, tepung hunkwee 3 sachet, maizena 0,25 kg, garam secukupnya, dan daun pandan 1 ikat.

Proses pengolahan bubur jagung mutiara adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Proses Pengolahan Bubur Jagung Mutiara

Bubur jagung mutiara ketika dijual disajikan bersama santan dan fla. Santan yang dibuat bukan santan dalam wujud cair melainkan santan yang telah dikentalkan seperti fla. Bahan-bahan untuk membuat santan adalah berupa kelapa, daun pandan, gula 0,125 kg, maizena 0,5 kg, dan garam secukupnya. Proses pengolahannya, pertama-tama santan dimasukkan ke dalam panci. Kemudian masukkan daun pandan, garam, serta gula. Kemudian diaduk hingga panas dan masukkan maizena sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal, lalu aduk kembali hingga matang. Selanjutnya santan tersebut didinginkan dan dituang ke dalam wadah santan. Sedangkan fla yang disajikan bersama bubur jagung mutiara ini adalah fla bubuk serta ditambah campuran susu dan sedikit rum agar rasanya lebih enak. Bahan-bahan untuk membuat fla adalah berupa fla bubuk 0,5 kg, susu 1 kaleng, rum 50 gram, dan air secukupnya. Proses pengolahan fla adalah dengan melarutkan fla bubuk bersama air secukupnya dan dimasukkan ke dalam panci untuk dimasak. Kemudian masukkan susu. Setelah mengental, masukkan rum dan aduk hingga merata. Selanjutnya, fla didinginkan dan siap dituang ke wadahnya.

4.6 Volume Produksi

Produksi merupakan kegiatan inti dalam pengolahan suatu usaha, dimana dalam kegiatan produksi semua bahan-bahan yang diperlukan disatukan atau dikombinasikan sehingga menghasilkan suatu barang jadi (Skripsi Supit, 2009). Pada Tabel 4 dapat dilihat jumlah produksi dan total penjualan bersih bubur jagung mutiara selama bulan Oktober 2012.

Tabel 4. Jumlah Produksi dan Total Penjualan Bersih Bubur Jagung Mutiara Selama Bulan Oktober 2012

Minggu	Produksi Awal	Pengembalian	Total Penjualan Bersih
	(gelas)	(gelas)	(gelas)
1	384	11	373
2	393	13	380
3	397	12	385
4	381	9	372
Jumlah	1555	45	1510
Rata-rata			377,5

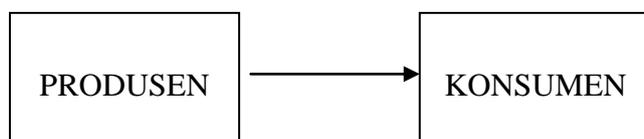
Sumber : Diolah dari data primer, 2012

Dari data yang diperoleh, dapat dilihat bahwa jumlah produksi tiap minggunya berbeda. Ini disebabkan karena dalam penyajian bubur jagung mutiara masih sangat sederhana, tidak menggunakan alat atau mesin khusus. Sehingga takaran tiap kemasan bubur jagung mutiara pun bisa berbeda. Dalam data ini juga terlihat ada pengembalian sebanyak 45 gelas. Pengembalian dalam usaha bubur jagung mutiara ini bukan disebabkan karena bubur yang tidak laku tetapi ada beberapa gelas

bubur yang dikonsumsi sendiri oleh pemilik usaha dan juga ada beberapa gelas bubur yang diberikan gratis kepada konsumen.

4.7 Pemasaran

Pemasaran adalah suatu proses manajerial yang membuat individu atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain atau segala kegiatan yang menyangkut penyampaian produk atau jasa mulai dari produsen sampai konsumen (Raja Oskar dkk, 2010). Saluran pemasaran dari usaha bubur jagung mutiara dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Saluran pemasaran usaha bubur jagung mutiara

Saluran pemasaran pada usaha bubur jagung mutiara merupakan saluran nol tingkat atau saluran pemasaran langsung (A Zero Levels Channel Or Direct Marketing Channel) yaitu produsen menjual langsung ke konsumen (Djaslim Saladin dalam unikom.ac.id, 2007).

4.8 Modal

Menurut Soekartawi (2003), modal dibedakan menjadi dua macam, yaitu modal tetap dan tidak tetap (biasanya disebut modal variabel). Modal tetap dapat didefinisikan sebagai biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak habis dalam sekali proses produksi. Contoh modal tetap adalah tanah, bangunan, mesin, dan lain-lain. Modal tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan habis dalam proses produksi tersebut misalnya, bahan baku, bahan bakar, dan lain-lain.

Modal yang digunakan dalam usaha bubur jagung mutiara adalah berasal dari modal sendiri atau keluarga. Modal tetap dan modal tidak tetap pada usaha ini dapat dilihat dalam Lampiran 1 dan 2. Dalam Lampiran 1 dapat dilihat penggunaan mobil pada usaha ini hanya 20,8 persen sedangkan sisanya untuk keperluan lain. Maka untuk menghitung nilai penyusutannya, akan dikalikan dengan 20,8 persen. Selain mobil, barang yang dijadikan modal oleh usaha ini dihitung 100 persen, karena penggunaannya memang hanya untuk usaha ini.

4.9 Analisis Total Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan

Dalam kegiatan produksi dapat dinilai hasil yang diperoleh dari biaya yang dikeluarkan selama produksi berlangsung.

Adapun data yang dianalisis adalah biaya produksi yang terjadi pada bulan Oktober 2012.

4.9.1 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung banyak sedikitnya produk yang dihasilkan (Soeharno, 2007). Dalam usaha bubur jagung mutiara, yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan alat, biaya pemeliharaan mobil, dan pajak mobil. Biaya penyusutan, biaya pemeliharaan mobil, dan pajak ini tidak tergantung apakah alat digunakan pada kapasitas penuh, setengah penuh, atau bahkan tidak digunakan, biaya tetap harus dikeluarkan sebesar penyusutan yang ditetapkan per tahunnya.

Rumus penyusutan :

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Beli}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Biaya tetap pada usaha bubur jagung mutiara ini dapat dilihat dalam Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Biaya Tetap dari Penyusutan Alat, Pemeliharaan Mobil, dan Pajak Selama Bulan Oktober 2012

No	Jenis Barang	Nilai Penyusutan	Keterangan
1.	Mobil	208.000	
2.	Kompom :		
	1. Gas	12.500	
	2. Biasa	29.166,67	
3.	Panci :		
	1. Bubur	62.500	
	2. Fla		Hadiah

3.	Santan	20.833,33	
4.	Pengaduk :		
	1. Bubur	208,33	
	2. Fla	216,67	
	3. Santan	216,67	
5.	Wajan :		
	1. Kecil	125	
	2. Sedang	416,67	
	3. Besar	1.041,67	
6.	Ember	3.333,33	
7.	Cerek	1.425	
8.	Ayakan	416,67	
9.	Parutan Keju	156,25	
10.	Gunting	516,67	
11.	Pisau	416,67	
12.	Wadah Bubur		Hadiah
13.	Wadah Fla	666,67	
14.	Wadah Santan	666,67	
15.	Wadah Keju		Hadiah
16.	Nampan	2.562,5	
17.	Sendok Bubur	191,67	
	Sendok fla		
18.	dan santan	458,33	
19.	Gelas Plastik	295,83	
20.	Tuper Ware	427,1	
	Pelubang		
21.	Kaleng	312,5	
	Pemeliharaan		
22.	Mobil	250.000	
23.	Pajak Mobil	100.000	

Jumlah 697.071

Sumber : Diolah dari data primer, 2012

Dari data yang diperoleh dapat dilihat bahwa nilai penyusutan yang paling besar adalah nilai penyusutan dari mobil yaitu Rp. 208.000 dan nilai penyusutan yang paling kecil adalah nilai penyusutan dari wajan kecil. Data ini juga memperlihatkan ada beberapa alat yang tidak memiliki nilai penyusutan karena alat-alat tersebut

merupakan hadiah yang diberikan kepada pemilik usaha pada saat pemilik usaha membeli bahan baku dalam jumlah yang banyak. Alat-alat tersebut adalah panci untuk fla, wadah bubur, dan wadah keju.

4.9.2 Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada output yang dihasilkan (Soeharno, 2007). Semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin banyak bahan yang digunakan sehingga biaya semakin besar.

Dari data yang didapat dapat disimpulkan biaya bahan baku memiliki pengaruh yang sangat kuat dalam pembentukan produk dimana total biaya sebesar Rp. 6.606.200. Nilai ini merupakan nilai tertinggi dalam keseluruhan biaya variabel yang terjadi pada usaha bubur jagung mutiara khususnya selama bulan Oktober 2012. Untuk urutan nilai tertinggi kedua dan ketiga adalah biaya tenaga kerja yaitu Rp. 800.000. dan biaya untuk pengemasan yang terdiri dari biaya pembelian gelas plastik, sendok plastik, dan tas plastik kecil yaitu Rp. 669.686.-. Selanjutnya biaya bahan bakar, biaya resiko dari pengembalian, transportasi, dan biaya pembelian tisu, memiliki nilai berturut-turut sebesar Rp. 440.000, Rp. 360.000, Rp. 300.0000, dan Rp. 110.000 merupakan faktor yang mempengaruhi pembentukan

biaya variabel total dengan kapasitas yang kecil.

4.9.3 Biaya Total

Dalam perhitungan total biaya produksi usaha bubur jagung mutiara meliputi biaya sarana produksi. Biaya tetap (penyusutan alat, pemeliharaan mobil, dan pajak) dijumlahkan dengan biaya variabel yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, pengemasan, bahan bakar, dan biaya lain-lain.

Perhitungan Total Biaya Produksi Bubur Jagung Mutiara

$$TC = TFC + TVC$$

Total Biaya = Total Biaya Tetap + Total Biaya Variabel

$$= 697.071 + 9.285.886$$

$$= \mathbf{9.982.957}$$

4.10. Analisis Penerimaan dan Keuntungan Bubur Jagung Mutiara

a. **Total Penerimaan** = Total Produksi X Harga / gelas bubur (Total Revenue)

$$= 1.510 \times \text{Rp. } 8.000.-$$

$$= \text{Rp. } 12.080.000.-$$

b. **Total Keuntungan**

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp. } 12.080.000 - \text{Rp. } 9.982.957$$

$$= \text{Rp. } 2.097.043.-$$

Dimana : π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Dari hasil yang didapat, $TR-TC > 0$, maka dapat dikatakan usaha bubur jagung mutiara mengalami keuntungan dan cukup layak untuk diusahakan.

4.11 Analisis Break Even Point

Analisis break even point adalah cara atau suatu teknik yang ingin diketahui dimana selisih antara pemasukan dan pengeluaran sama dengan nol (Skripsi Wahongan, 2011). Maka untuk mengetahui pada harga penjualan dan volume produksi berapa usaha bubur jagung mutiara tidak mengalami kerugian dan keuntungan (impas), maka dapat melalui perhitungan BEP.

Perhitungan BEP usaha bubur jagung mutiara dapat dilakukan dengan dua cara yaitu dalam bentuk unit dan bentuk harga.

a. Atas dasar unit :

$$BEP_{unit} = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Dimana : TFC = Total Biaya Tetap (Rp), yaitu Rp. 697.071.-

P = Harga bubur jagung mutiara (Rp/gelas), yaitu Rp. 8.000.-

AVC = $TVC/Q = Rp. 9.285.886/1.510 \text{ gelas} = Rp. 6.149/\text{gelas}$

$$BEP_{q(\text{gelas})} = \frac{697.071}{8.000 - 6.149}$$

$$= 376 \text{ (gelas)}$$

b. Atas dasar harga

$$BEP_{rupiah} = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Dimana : TFC = Total Biaya Tetap (Rp), yaitu Rp. 697.071.-

P = Harga bubur jagung mutiara (Rp/gelas), yaitu Rp. 8.000.-

AVC = $TVC/Q = Rp. 9.285.886/1.510 \text{ gelas} = Rp. 6.149/\text{gelas}$

$$BEP_{(rupiah)} = \frac{697.071}{1 - (6.149/8.000)}$$

$$= Rp. 3.012.407.-$$

Artinya, titik balik modal usaha bubur jagung mutiara akan tercapai pada saat volume produksinya sebesar 376 gelas dengan penerimaan sebesar Rp. 3.012.407.

4.12 Analisis Rasio R/C

$$\text{Rasio R/C} = \frac{\text{Hasil Penjualan (Rp)}}{\text{Total biaya produksi (Rp)}}$$

$$\text{Rasio R/C} = \frac{12.080.000}{9.982.957}$$

$$= 1,2$$

Rasio R/C > 1 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp. 1 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,2.

4.13 Pendapat Konsumen Bubur Jagung

Mutiara

1. Rasa

Peningkatan selera terhadap suatu produk akan meningkatkan permintaan pasar terhadap produk tersebut (Teori Permintaan (Demand) dan Teori Penawaran (Supply), 2012). Oleh karena itu sangat perlu untuk mengetahui pendapat konsumen terhadap rasa dari bubur jagung mutiara. Berdasarkan data yang didapat, 90 persen responden berpendapat bahwa bubur jagung mutiara sudah sesuai dengan selera konsumen. Sementara 10 persen dari responden berpendapat bahwa bubur jagung mutiara ini belum sesuai selera karena terlalu manis.

2. Harga

Harga dari suatu produk cenderung berpengaruh pada minat beli konsumen. Bila suatu produk disukai oleh seseorang, biasanya produk tersebut akan tetap dibeli meski harganya mahal. Sebaliknya bila produk tersebut tidak disukai maka produk tersebut tidak akan dibeli meskipun harganya murah (Skripsi Supit, 2009). Dalam usaha bubur jagung mutiara ini, 100 persen konsumen berpendapat bahwa harga bubur jagung mutiara terjangkau.

3. Kemasan

Kemasan adalah pelindung barang (produk) dari berbagai kerusakan dan agar mudah dibawa atau ditata (10 Desain Kemasan Yang Kreatif, 2012). Tampilan kemasan menjadi hal penting untuk memicu minat konsumen. Berdasarkan data yang didapat, bahwa 90 persen dari responden berpendapat bahwa kemasan produk bubur jagung mutiara ini sudah baik. Sedangkan 10 persen dari responden berpendapat bahwa kemasannya tidak baik karena kemasannya terbuat dari plastik yang dapat mengganggu kesehatan.

4. Lokasi Penjualan

Pemilihan lokasi usaha yang strategis menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kesuksesan pemasaran dari sebuah usaha. Semakin strategis lokasi usaha yang dipilih, semakin tinggi pula tingkat penjualan dan berpengaruh terhadap kesuksesan sebuah usaha. Begitu juga sebaliknya, jika lokasi usaha yang dipilih tidak strategis maka penjualan pun juga tidak akan terlalu bagus (Strategi Memilih Lokasi Usaha, 2010). Dalam usaha ini, 100 persen konsumen berpendapat bahwa lokasi penjualan bubur jagung mutiara sudah cocok karena sangat strategis.

5. Pelayanan

Pelayanan pelanggan adalah bentuk pemberian layanan atau servis yang diberikan kepada pelanggan atau konsumen (Pengertian Pelayanan Pelanggan, 2012). Dalam usaha ini, 100 persen konsumen bubur jagung mutiara berpendapat bahwa merasa puas dengan pelayanan yang diberikan karena selain ramah, pemilik usaha selalu memberikan bonus kepada konsumen.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa usaha bubur jagung mutiara tergolong dalam industri rumah tangga karena pengusaannya dalam skala rumah tangga, tidak memiliki pembukuan, dan pemilik usaha pun merangkap menjadi tenaga kerja. Usaha bubur jagung mutiara dapat terbentuk dengan adanya kreativitas, keterampilan, serta bakat yang dimiliki pemilik usaha, sehingga menjadikan usaha bubur jagung mutiara ini unik dan banyak peminat. Usaha ini memiliki nilai estetika bagi pemilik usaha dimana pemilik usaha tidak menilai dari tinggi rendahnya keuntungan yang didapat dari usaha ini, melainkan lebih kepada pemberian kepuasan bagi konsumen dan pemilik usaha sebagai produsen. Usaha ini juga

membuktikan bahwa hasil-hasil pertanian seperti jagung dapat diolah melalui industri rumah tangga untuk memberikan nilai tambah, menambah pendapatan, serta meningkatkan keterampilan dalam berbisnis.

5.2 Saran

Perlu diadakannya pembukuan tentang usaha bubur jagung mutiara oleh pemilik usaha.

Bubur jagung mutiara perlu didaftar secara resmi di BPOM dan lembaga resmi lainnya agar memiliki nama resmi.

Perlu ditambah tenaga kerja untuk memperluas usaha bubur jagung mutiara.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2011. *Company Profile*.
<http://ayuprint.co.id/company-profile/> Diakses tanggal 15 Desember 2012 Pukul 10:58 Wita
- , 2012. *Teori Permintaan (Demand) dan Teori Penawaran (Supply)*.
<http://www.ekomarwanto.com/2012/04/teori-permintaan-demand-dan-teori.html> Diakses tanggal 16 April 2013 Pukul 23:17 Wita
- , 2012. *10 Desain Kemasan Yang Kreatif*.
<http://uniqpost.com/45800/10-desain-kemasan-yang-kreatif/>

Diakses tanggal 10 Desember 2012
Pukul 04:19 Wita

_____, 2010. *Strategi Memilih Lokasi Usaha*.
<http://bisnisukm.com/strategi-memilih-lokasi-usaha.html> Diakses tanggal 10 Desember 2012 Pukul 04:30 Wita

_____, 2012. *Pengertian Pelayanan Pelanggan*.
<http://www.psychologymania.com/2012/12/pengertian-pelayanan-pelanggan.html> Diakses tanggal 16 April 2013 Pukul 23:58 Wita

_____, 2012. *Profil Perusahaan - Contoh dan Pengertian*.
<http://pengumuman-property.blogspot.com/2012/04/profil-perusahaan-contoh-dan-pengertian.html> Diakses tanggal 15 Desember 2012 Pukul 10:59 Wita

_____, 2011. *Era Ekonomi Kreatif*.
<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2011/11/03/06582548/Era.Ekonomi.Kreatif> Diakses tanggal 03 Oktober 2012 Pukul 21:15 Wita

_____,
<http://www.docstoc.com/docs/125087500/Laporan-Akhir-DodolSirsak>
Diakses tanggal 03 Oktober 2012 Pukul 21:25 Wita

_____, 2007
<http://elib.unikom.ac.id/download.php?id=16776> Diakses tanggal 27 November 2012 Pukul 16:34 Wita

Ariadi Yudi Bambang dkk. 2011. *Sistem Agribisnis Terintegrasi Hulu-Hilir*. Muara Indah, Bandung

Arsyad, L. 2008. *Ekonomi Manajerial (Ekonomi Mikro Terapan untuk Manajemen Bisnis)*. BPFE, Yogyakarta

Daniel, M. 2002. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. PT Bumi Aksara, Jakarta

Fatimah, S. 2012. *60 Sarapan Lezat dan Sehat*. Kriya Pustaka, Jakarta

Kurniawan, A. 2005. *Profil Usaha Kerepek Goroho di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat, Manado

Michelia, A. 2010. *Bisnis Makanan dan Minuman ala Gerobak*. Kriya Pustaka, Jakarta

Mokoginta, Irmawati. 2006. *Profil Industri Kecil Keripik Kentang (Studi Kasus UD. Karya Murni di Kelurahan Motoboi Besar Kecamatan Kotamobagu Timur)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat, Manado

Raja, O dkk. 2010. *Kiat Sukses Mendirikan dan Mengelola UMKM*. L Press, Jakarta

Soeharno, 2007. *Ekonomi Manajerial*. CV Andi Offset, Yogyakarta

Soekartawi, 2003. *Teori Ekonomi Produksi*. PT RajaGrafindo Persada, Jakarta

_____, 2005. *Agribisnis (Teori dan Aplikasinya)*. PT RajaGrafindo Persada, Jakarta

Sukirno, S. 2006. *Mikro Ekonomi (Teori Pengantar)*. PT RajaGrafindo Persada, Jakarta

Supit, A. 2009. *Kajian Usaha Singkong Gaul (Tela-Tela) di Kota Manado*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat, Manado

Wahongan, E. 2011. *Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Minuman Cincau Jelly X di Malalayang II Manado*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat, Manado

Yuyun, A. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industry*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta