

Artikel

PROFIL USAHA AGROINDUSTRI “KUE BEPANG” DI KECAMATAN REMBOKEN

Putra Pratama Koagouw

080 314 032

Dosen pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Ventje V. Rantung, MA.**
- 2. Dr. Ir. O. Esry H. Laoh, MS.**
- 3. Ir. Ribka M. Kumaat, MS.**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS SAM RATULANGI

FAKULTAS PERTANIAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI

MANADO

2014

PROFIL USAHA AGROINDUSTRI “KUE BEPANG” DI KECAMATAN REMBOKEN

Putra Pratama Koagouw

080 314 032

ABSTRACT

Putra Pratama Koagouw. The Profile of “Bepang Cookies” Agroindustry Enterprise in Remboken Sub Distrik”. Under the Guidance of Prof.Dr.Ir. Ventje V. Rantung, MA. as Chairman, Dr.Ir. O. Esry H. Laoh, MS. and Ir. Ribka M. Kumaat, MS. as Members.

The object of this reaserch is to determine the profile of enterprise “Bepang Cookies” where its manufacturing process is simple. The location was taken by using purposive sampling method. Three families businesses as respondents scattered in three villages in this district. All three businesses have been observed from routine production activities on a weekly basis. The business were selected to represent the three villages. The primary data were obtained from the interviews with the owners. The data collected were in the form of characteristic entrepreneurs / manufacturers, raw materials, cost of production, marketing, capital, technology, management and profits.

The results showed that enterprises was started by the family since the 70s with raw rice, sugar, cooking oil and plastics auxiliary materials, candles, kerosene and firewood. The process was very simple with tools homemade production, performed by skilled workers around 3-5 persons. The cost of equity capital was an average of Rp. 6.289.011,77. million per month. By using a simple management system in which the supply of equipment and materials to distribution was controlled by the family, though marketing has reached five counties in the province. From this effort the entrepreneur gained about Rp. 5.610.988,23. million per month.

It is better for the product pack to put the mark, the time limit consumption of products, compositions and information without preservatives and weight (g) of the product, in order to be recognized by the consumers (market). Product marketing area can be expanded to reach all levels of society, as well as the needed to increase or improve the shape and variation in order to be more appealing tastes and interests of consumers. Also it can raise the volume of production that gets bigger profit.

RINGKASAN

Putra Pratama Koagouw. Profil Usaha Agroindustri “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken. Dibawah Bimbingan. Prof.Dr.Ir. Ventje V. Rantung, MA. Sebagai Ketua Dr.Ir. O. Esry H. Laoh, MS. dan Ir. Ribka M. Kumaat, MS. Sebagai Anggota.

Penelitian bertujuan untuk mengetahui profil usaha “Kue Bepang”. Proses pembuatannya sederhana. Penentuan lokasi dilakukan dengan menggunakan metode purposive sampling. Tiga usaha keluarga diambil sebagai responden dalam penelitian dan tersebar di beberapa desa di Kecamatan Remboken. Ketiga usaha ini diamati dari kegiatan produksi yang rutin di setiap minggunya. Usaha yang dipilih sudah mewakili ketiga desa yang terdapat di kecamatan ini. Data primer didapat dari wawancara langsung dengan pemilik usaha. Pengumpulan data primer berupa karakteristik pengusaha/produsen, bahan baku, biaya produksi, pemasaran, modal, teknologi, manajemen dan keuntungan.

Hasil penelitian menunjukkan usaha ini dimulai oleh keluarga sejak tahun 70-an dengan bahan baku beras, gula merah, minyak goreng serta bahan penolong plastik, lilin, minyak tanah dan kayu bakar. Dalam proses produksi sangat sederhana dengan alat-alat produksi buatan sendiri, dilakukan oleh tenaga pekerja sekitar 3-5 orang. Biaya produksi dilihat pada biaya dari modal sendiri dengan rata-rata selisih Rp. 6.289.011,77 perbulan. Sistem manajemen sederhana dimana penyediaan alat dan bahan sampai distribusi dikontrol oleh keluarga. Pemasaran telah menjangkau lima kabupaten dalam provinsi. Dari usaha ini pengusaha memiliki keuntungan sekitar Rp.5.610.988,23 perbulan.

Sebaiknya pada kemasan produk dicantumkan merek, batas waktu konsumsi produk, komposisi dan keterangan tanpa bahan pengawet dan berat (gr) produk, agar dapat lebih dikenal oleh konsumen. Wilayah pemasaran produk dapat diperluas lagi agar bisa menjangkau seluruh lapisan masyarakat. Bentuk dan variasi diperbaiki supaya dapat lebih menarik selera dan minat konsumen. Juga memperbanyak volume produksi sehingga mendapat keuntungan yang lebih besar lagi.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Secara eksplisit pengertian agroindustri pertama kali diungkapkan oleh (Austin 1981) yaitu perusahaan yang memproses bahan nabati yang berasal dari tanaman atau hewani yang dihasilkan oleh hewan. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen.

Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan produksi,

pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Dari pandangan para pakar sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan. usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan. Agroindustri dengan demikian mencakup Industri Pengolahan Hasil Pertanian.

Usaha kecil merupakan bagian integral dari dunia usaha nasional yang mempunyai kedudukan, potensi dan peranan yang sangat strategis dalam mewujudkan tujuan pembangunan nasional. Mengingat peranannya dalam pembangunan, usaha kecil harus terus dikembangkan dengan semangat kekeluargaan, saling mengisi, saling memperkuat antara usaha yang kecil dan besar dalam rangka pemerataan serta mewujudkan kemakmuran yang sebesar-besarnya bagi seluruh rakyat Indonesia.

Untuk mewujudkan tujuan tersebut, pemerintah dan masyarakat harus saling bekerjasama. Masyarakat sebagai pelaku utama pembangunan, sedangkan pemerintah berkewajiban untuk mengarahkan, membimbing, melindungi serta menumbuhkan iklim usaha. Dengan demikian, kemampuan usaha kecil termasuk usahatani dari waktu ke waktu perlu diperhatikan, karena sebagian besar penduduk Indonesia hidup dan menggantungkan diri dari sektor ini.

Usaha “Kue Bepang” adalah salah satu usaha yang kebanyakan dikembangkan dalam usaha kecil atau usaha rumah tangga. Kue ini sudah ada sejak tahun 1970-an dan telah menjadi kue khas kecamatan Remboken. “Kue Bepang” adalah salah satu usaha yang baik untuk dikembangkan karena hanya memerlukan modal yang relative kecil, pembuatannya yang mudah dan sederhana, rasanya yang unik, dan pemasarannya yang mudah karena banyak diminati oleh banyak orang, terutama orang-orang yang

berasal dari luar kecamatan Remboken, untuk dijadikan buah tangan buat keluarga, saudara dan kerabat.

“Kue Bepang” adalah kue asal Minahasa yang bahan untuk pembuatannya mudah diperoleh serta ekonomis. Di sisi lain usaha ini dapat memberi nilai tambah atau manfaat yang besar serta membuka lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja. Jenis “Kue Bepang” yaitu merah dan putih. Dalam proses produksi, produsen masih menggunakan cara sederhana untuk memproduksi. Usaha ini adalah salah satu usaha yang dapat mempertahankan dan mengembangkan kue khas asal Minahasa.

Usaha “Kue Bepang” di kecamatan Remboken sangat berpotensi untuk dikembangkan karena modalnya yang relative kecil, pembuatannya yang mudah dan sederhana, rasanya yang unik, bahan yang mudah didapat dan ekonomis, serta pemasarannya yang mudah, dan proses pembuatan hingga proses pemasaran “kue bepang” yang bertahan lama hingga saat ini maka peneliti ingin membahas

bagaimana Profil Usaha Agroindustri “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini, bagaimanakah profil usaha pengolahan “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil usaha pembuatan “Kue Bepang” yang proses pembuatannya secara tradisional (sederhana).

Manfaat penelitian ini, diharapkan dengan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai profil usaha “kue bepang” bagi masyarakat serta memberikan manfaat bagi pengusaha untuk mengembangkan usahanya dan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi yang membutuhkan informasi mengenai usaha “Kue Bepang”.

METODOLOGI

PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah berlangsung 3 kali seriap minggu selama 3 bulan mulai dari bulan November 2012 sampai dengan Januari 2013, dari persiapan sampai pada penyusunan laporan. Tempat penelitian ini berlokasi di Kecamatan Remboken.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan untuk pengambilan sampel adalah metode Purposive sampling pada usaha “Kue Bepang” di kecamatan Remboken yang berjumlah 6 usaha dan secara sengaja dipilih 3 usaha sebagai responden dalam penelitian, dan tersebar di beberapa desa. Usaha pertama di Desa Talikuran oleh ibu Sess, usaha kedua di Desa Leleko oleh ibu Dey dan usaha ketiga di Desa Paslaten oleh ibu Nor. Ketiga usaha ini dipilih secara sengaja dilihat dari kegiatan produksi yang rutin di setiap minggunya dibandingkan usaha yang lain yang kurang menentu dalam berproduksi, dan juga

usaha yang dipilih sudah mewakili ketiga desa yang terdapat keenam usaha kue bepang di Kecamatan Remboken untuk profil kue “bepang” . Data primer didapat dari wawancara langsung dengan pemilik usaha “Kue Bepang” di kecamatan Remboken. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer berupa karakteristik pengusaha/produsen, bahan baku, biaya produksi, pemasaran, modal, teknologi, manajemen, keuntungan.

3.3 Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah :

1. Pendirian usaha

Lamanya suatu usaha berdiri dan sejarah berdirinya serta lokasi usaha ‘Kue Bepang’ berada

2. Tenaga kerja dan Struktur organisasi

Tenaga kerja adalah setiap orang yang bekerja dalam usaha “Kue Bepang”.

Struktur organisasi adalah pembagian tugas-tugas kerja pada usaha “Kue Bepang”.

3. Proses produksi

Dalam proses produksi “Kue Bepang”, terdapat kegiatan produksi. Maksud dari kegiatan produksi yaitu suatu proses perubahan bahan baku menjadi barang jadi melalui penggunaan peralatan dan tenaga kerja.

4. Bahan baku

Bahan baku adalah sebagian besar dari produk pertanian yang harus tersedia dalam jumlah yang cukup, continue dan tersedia pada kualitas yang dikehendaki. Bahan baku adalah faktor yang sangat menunjang proses produksi usaha “Kue Bepang”.

a. Bahan baku :

- Beras, Gula Batu, Minyak Goreng.

b. Bahan penolong

- Plastik , Minyak Tanah , Kayu Bakar.

5. Modal

Modal adalah peralatan dan uang yang dipakai dalam usaha “Kue Bepang” , dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

6. Biaya produksi

Biaya produksi yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan pada usaha “Kue Bepang” (Rp/bulan) yang terdiri atas :

a. Biaya tetap meliputi :

- Biaya penyusutan barang (Siru Besar, Siru Kecil, Panci Besar, Seng untuk Penjemuran, Tungku, Wajan Besar, Sendok Penggorengan, Saringan, Meja, Mistar Besar, Loyang Sedang, Liter, Pisau, Gayung, Panggayung untuk mncampur, Lampu Botol, Botol Bir untuk meratakan).

b. Biaya variabel, meliputi :

- Biaya bahan baku (Beras (Ltr), Gula (Kg), Minyak Goreng (Kg))
- Biaya bahan penolong (Plastik (Rol), Minyak Tanah (Ltr), Kayu Bakar (Gerobak))
- Biaya transportasi (Jasa Angkutan(Rp))
- Biaya tenaga kerja (Rp)

7. Pemasaran

pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang membantu individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbalbalik produk dan nilai dengan orang lain.

a. Mekanisme pemasaran : dari produsen ke konsumen, dari produsen ke pedagang pengecer ke konsumen, dan dari produsen ke pasar ke konsumen.

b. Lokasi pemasaran : Pasar Tondano, Pasar Tomohon, Pasar Langowan, Pasar Kawangkoan, Pasar Remboken dan Golden Supermarket Manado.

8. Keuntungan

Keuntungan yaitu selisih antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan (Rp/bulan)

3.4 Metode Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif sedangkan untuk mengetahui keuntungan digunakan analisis rasio R/C. Hasil disajikan dalam bentuk tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Wilayah Penelitian

4.1.1 Pendirian dan Lokasi Industri

Secara geografis kecamatan remboken terletak di daerah pesisir danau Tondano dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

- Utara : kecamatan Tondano Selatan
- Timur : Danau Tondano dan Kecamatan Eris
- Selatan : Kecamatan Kakas, Tompasso, dan Kawangkoan
- Barat : Kecamatan Sonder, Tomohon Selatan

Jarak ke ibukota Kabupaten Minahasa ± 15 km yang dapat di tempuh dengan waktu ± 15 menit, dan jarak ke ibukota Propinsi Sulawesi Utara berada dalam kondisi baik sehingga memudahkan penduduk dari dan menuju Kecamatan

Remboken. Luas wilayah Kecamatan Remboken adalah 3.880 Ha, yang terbagi dalam 11 desa. Luas pemukiman 260 Ha, luas sawah 285 Ha, luas perladangan 2.685 Ha, luas hutan lindung 63 Ha, luas tanah negara 215 Ha.

Terdapat enam usaha “Kue bepang” di Remboken, yang tersebar di beberapa desa yaitu : Di desa Leleko oleh ibu Nortje, ibu Nona, dan ibu Deyce. Di desa Talikuran oleh ibu seske. Di desa Paslaten oleh ibu Yeni, dan ibu Nor. Usaha kue bepang adalah salah satu industri yang mengolah beras menjadi kue beras merah dan kue beras putih yang dikenal dengan “kue bepang”. Industri ini masih dalam kategori industri kecil karena mempunyai tenaga kerja 3-5 orang. Usaha yang diteliti berjumlah 3 usaha yang mewakili usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken, dengan dilihat dari proses pembelian bahan sampai dengan proses pemasarannya yang sama, sehingga diambil rata-ratanya untuk mendeskripsikan profil usaha “kue

bepang” di Kecamatan Remboken. Ketiga usaha tersebut adalah sebagai berikut, Pemilik usaha yang pertama adalah Ibu Sess yang berumur 41 tahun dengan pendidikan terakhir SMA. Usaha Ibu Sess sudah mulai memproduksi selama 23 tahun sampai sekarang. Dan usaha yang kedua adalah usaha kue bepang milik Ibu Dey yang berumur 55 tahun dengan pendidikan terakhir SPG, dan masih bertugas sebagai guru (PNS) sampai sekarang. Usaha Ibu Dey sudah mulai memproduksi sekitaran tahun 1980-an atau sudah ada sekitar \pm 30 tahun sampai sekarang. Kemudian usaha yang ketiga adalah usaha milik Ibu Noor yang berumur 50 tahun dengan pendidikan terakhir SMA. Usaha Ibu Noor sudah mulai memproduksi sekitaran tahun 1980-an atau sudah ada sekitar \pm 30 tahun sampai sekarang.

Industri Kue Bepang di kecamatan Remboken yang diteliti berlokasi di tiga desa yang berbeda. Usaha yang pertama milik Ibu Dey berlokasi di Desa Leleko, usaha yang kedua milik Ibu Sess berlokasi

di Desa Talikuran, dan usaha yang ketiga milik Ibu Nor berlokasi di Desa Paslaten.

4.1.2 Tenaga kerja dan Struktur Organisasi

Karena usaha ini masih sangat sederhana dengan tenaga kerja yang diperlukan relative sedikit yaitu 3-5 orang, sehingga usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken, struktur organisasi mulai dari proses produksi sampai pada distribusi produk atau pemasaran dilakukan langsung oleh anggota keluarga tanpa ada pembagian tugas kerja yang terorganisir.

4.1.3 Proses Produksi

Dalam proses produksi “Kue Bepang”, terdapat kegiatan produksi. Maksud dari kegiatan produksi yaitu suatu proses pengubahan bahan baku menjadi barang jadi melalui penggunaan tenaga kerja dan fasilitas lainnya.

Dilihat dari proses pengolahannya, “Kue Bepang” cukup mudah untuk dilakukan dengan tersedianya bahan baku dan bahan penolong yang dibutuhkan

berupa beras, gula batu, dan minyak sebagai bahan baku. Demikian juga Plastik, minyak tanah/lilin, kayu bakar sebagai bahan pendukung. Begitu juga dengan tersedianya peralatan dalam proses produksi. Ini akan membantu dan sangat menunjang untuk kelancaran pengolahan Kue Bepang. Adapun peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan “Kue Bepang” yaitu Nyiru Besar, Nyiru Kecil, Panci Besar, Seng untuk Penjemuran, Tungku, Wajan Besar, Sendok Penggorengan, Saringan, Meja, Mistar Besar, Baskom Sedang, Liter, Pisau, Gayung, Alat untuk mencampur, Lentera, dan Alat untuk meratakan.

4.2 Penggunaan Bahan Baku dan

Bahan Penolong

4.2.1 Bahan Baku

Produk yang dihasilkan dari suatu perusahaan atau industri akan tercipta karena adanya persediaan bahan baku. Bahan baku merupakan faktor yang cukup berpengaruh terhadap kualitas akhir barang jadi. Oleh karena itu kualitas bahan baku

merupakan pertimbangan yang utama dalam pembelian bahan baku.

Untuk mendapatkan bahan baku seperti beras, gula batu dan minyak, pengusaha memperolehnya di pasar Remboken dan pasar Langowan. Ada kerja sama dengan pedagang tapi tidak terikat perjanjian, meskipun tidak terikat, kebutuhan akan bahan baku selalu tersedia dalam jumlah dan waktu yang dibutuhkan.

Pembelian bahan baku khususnya gula batu dan minyak dilakukan seminggu sekali sebelum proses produksi, dan pembelian beras dilakukan setiap hari jika ada kesempatan, karena bisa untuk ditampung dalam proses produksi berikut. Berikut akan diuraikan penggunaan bahan baku usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dalam satu minggu dan dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 2. Penggunaan Bahan Baku dalam seminggu dan selama Bulan November 2012

No	Jenis Bahan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Jumlah per minggu	Jumlah Bahan Selama Bulan November
1	Beras (Ltr)	18	7	15	12	13	65	260
2	Gula Batu (Kg)	12	3	8	8	7	38	152
3	Minyak Goreng (Kg)	9	3	7	6	7	32	128

Tabel 2. menunjukkan bahwa produksi dilakukan selama satu minggu, dan penggunaan bahan baku untuk periode satu bulan (Bulan November 2012) sebanyak 20 kali produksi, adalah beras sebanyak 260 Liter, Gula Batu sebanyak 152 Kilogram, dan Minyak Goreng sebanyak 128 Kilogram.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Penolong dalam seminggu dan selama Bulan November 2012

N O	Jenis Bahan	Senin	Selasa	Rabu	kamis	Jumat	Jumlah per minggu	Jumlah Bahan Selama Bulan November
1.	Plastik (Rol)	3	1	2	2	2	10	40
2.	Minyak Tanah (Ltr)	0,35	0,2	0,35	0,2	0,35	1,5	6
3.	Lilin (Buah)	5	-	-	5	-	10	40
4.	Kayu Bakar (Gerobak)	0,4	0,13	0,23	0,3	0,23	1,3	5

4.2.2 Bahan Penolong

Untuk mendapatkan bahan penolong, pengusaha melakukan dengan cara yang sama seperti membeli bahan baku, adapun jenis bahan penolong yang digunakan yaitu : plastik pembungkus, minyak tanah/lilin, kayu bakar. Untuk mendapatkan bahan penolong, pengusaha langsung membeli di pasar Remboken.

Berikut akan diuraikan penggunaan bahan penolong usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dalam satu minggu dan dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 3. Menunjukkan bahwa

penggunaan bahan penolong selama 20 kali produksi di bulan November 2012 untuk plastik sebanyak 40 rol, minyak tanah sebanyak 6 liter, lilin 40 buah dan kayu bakar sebanyak 5 Gerobak.

4.3 Volume Produksi dan Penerimaan

Proses pembuatan “Kue Bepang” masih bersifat tradisional dan sederhana. Volume produksi dan Penerimaan yang dihasilkan dalam pengolahan “Kue Bepang” di kecamatan Remboken dapat dilihat dalam **Tabel 22.**

Tabel 4. Volume Produksi “Kue Bepang” selama Periode bulan November 2012

Periode	Volume Produksi (/Bungkus)
I	633
II	633
III	633
IV	633
Jumlah (Bungkus)	2532
Harga (Rupiah/Bungkus)	4.700
Nilai Produksi (Rupiah)	11.900.000

Tabel 4. Menunjukkan bahwa volume produksi “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken yang dihasilkan selama satu bulan (bulan November 2012) adalah 2532 bungkus dengan harga per bungkus Rp.4.700 dan Nilai Produksi sebesar Rp.11.900.000. “Kue Bepang” ini cukup tahan lama, dan maksimum kadarluasa selama setahun.

Penerimaan yang diperoleh dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$TR = P \times Q$$

Ket : **TR** = **Total**

Penerimaan

P = **Harga**

Q =

Banyaknya Produksi

$$TR = Rp.4700 \times 2532$$

$$TR = Rp.11.900.000$$

4.4 Modal

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken, modal yang digunakan berasal dari modal sendiri atau modal keluarga. Untuk “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken belum pernah mendapat bantuan modal dari manapun.

Jenis barang yang digunakan adalah: Nyiru Besar, Nyiru Kecil, Panci Besar, Seng untuk Penjemuran, Tungku, Wajan Besar, Sendok Penggorengan, Saringan, Meja, Mistar Besar, Baskom Sedang, Liter, Pisau, Gayung, Alat untuk mencampur, Lentera, dan Alat untuk meratakan dengan total penyusutannya sebesar Rp. 197.011,77 untuk 39 unit jenis modal tetap. (Lampiran 1,2 dan 3)

Berikut akan diuraikan jenis bahan dan nilai modal tidak tetap usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 5. Jenis Bahan dan nilai modal tidak tetap “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken Bulan November 2012

NO	Jenis Bahan	Kebutuhan (Kg/Liter/Rol/Gerobak)	Harga (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Beras (Ltr)	260	5000	1.300.000
2.	Gula Batu (Kg)	152	15000	2.280.000
3.	Minyak Goreng (Kg)	128	9000	1.152.000
4.	Plastik (Rol)	40	12000	480.000
5.	Minyak Tanah (Ltr)	6	12000	72.000
6.	Lilin (Buah)	40	1000	40.000
7.	Kayu Bakar (Gerobak)	5	100.000	500.000
Total				5.824.000

Tabel 5. Dapat dilihat bahwa total modal tidak tetap “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken Bulan (November 2012) untuk Beras 260 (Ltr), Gula Batu 152 (Kg), Minyak Goreng 128 (Kg), Plastik 40 (Rol), Minyak Tanah 6 (Ltr), Lilin 40 (buah), dan Kayu Bakar 5 (Gerobak) adalah sebesar Rp. 5.824.000.

4.5 Biaya Produksi

Biaya produksi meliputi semua pengeluaran usaha untuk menghasilkan “Kue Bepang”.

1. Bahan Baku

Berikut akan diuraikan biaya bahan baku usaha “Kue Bepang” di Kecamatan

Remboken dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 6. Biaya bahan baku Bulan November 2012

NO	Jenis Bahan	Kebutuhan (Kg/Liter/Rol/Gerobak)	Harga (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Beras (Ltr)	260	5000	1.300.000
2.	Gula Batu (Kg)	152	15.000	2.280.000
3.	Minyak Goreng (Kg)	128	9000	1.152.000
TOTAL				4.732.000

Tabel 6. Menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken Bulan (November 2012) untuk Beras 260 (Ltr), Gula Batu 152 (Kg) dan Minyak Goreng 128 (Kg) adalah sebesar Rp. 4.732.000

2. Bahan Penolong

Berikut akan diuraikan biaya bahan penolong usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 7. Biaya bahan penolong Bulan November 2012.

NO	Jenis Bahan	Kebutuhan (Kg/Liter/Rol/Gerobak)	Harga (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Plastik (Rol)	40	12.000	480.000
2.	Minyak Tanah (Ltr)	6	12.000	72.000
3.	Lilin (Buah)	40	1.000	40.000
4.	Kayu Bakar (Gerobak)	5	100.000	500.000
TOTAL				1.092.000

Tabel 7. Menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken Bulan (November 2012) untuk Plastik 40 (Rol), Minyak Tanah 6 (Ltr), Lilin 40 (Buah) dan Kayu Bakar 5 (Gerobak) adalah sebesar Rp. 1.092.000

4.6 Biaya Transportasi

Biaya pemasaran merupakan biaya transportasi yang digunakan untuk memasarkan “Kue Bepang”. Berdasarkan hasil penelitian dari pengusaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken, pengeluaran untuk membayar tarif angkutan umum dalam satu minggu adalah Rp.60.000, maka hasil pengeluaran selama periode Bulan November adalah Rp240.000. Adapun tambahan pengeluaran membayar tarif angkutan umum untuk biaya transportasi pembelian bahan dalam satu minggu adalah Rp.7.000, maka hasil pengeluaran selama periode Bulan November adalah Rp.28.000

4.7 Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil penelitian terhadap penggunaan tenaga kerja pada usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken, menunjukkan bahwa usaha tersebut mempunyai maksimal 5 orang dan minimal 3 orang tenaga kerja yang semuanya berasal dari dalam keluarga. Setiap pekerjaan semuanya dilakukan secara bersamaan oleh semua anggota keluarga tanpa ada tenaga upahan. Jadi dalam pembuatan “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken tidak ada biaya untuk tenaga kerja. Setiap proses produksi selalu melibatkan tenaga kerja untuk menghasilkan barang jadi, karena faktor tenaga kerja sangat penting dalam mencapai tujuan produksi.

4.8 Total Biaya Produksi

Biaya Total (*Total Cost*), keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dan biaya produksi total atau total biaya didapat dari menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Variable*

Cost). Biaya Total dapat dihitung dengan menggunakan rumus : $TC = FC + VC$

Berikut akan diuraikan jumlah biaya produksi berdasarkan jenis biaya, usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dalam satu bulan (bulan November 2012).

Tabel 8. Jumlah biaya produksi yang dikeluarkan berdasarkan jenis biaya selama periode satu bulan November 2012

Jenis Biaya	Jumlah (Rupiah)
Biaya Tetap	
Biaya Penyusutan	197.011,77
Biaya Variabel	
Biaya Bahan Baku	4.732.000
Biaya Bahan Penolong	1.092.000
Biaya Transport	
-pemasaran/minggu Rp.60.000	240.000
-pembelian bahan/minggu	28.000
Rp.7.000	-
Biaya Tenaga Kerja	
TOTAL	6.289.011,77

Tabel 8. Menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken selama periode bulan November 2012 adalah sebesar Rp. 6.289.011,77. Total biaya produksi dapat berubah karena tergantung biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan bahan perlengkapan yang dapat berubah.

$$TC = FC + VC$$

$$TC = Rp.197.011,77 + Rp.6.092.000$$

$$TC = Rp.6.289.011,77$$

4.9 Keuntungan

Hasil kegiatan operasi keuangan dari usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken dapat dilihat dalam **Tabel.9**.

Tabel 9. Keuntungan untuk periode Bulan November 2012

Total Penerimaan		Rp. 11.900.000
Biaya Tetap		
- Biaya Penyusutan	Rp.197.011,77	
Biaya Variabel		
- Biaya Bahan Baku	Rp. 4.732.000	
- Biaya Bahan Penolong	Rp. 1.092.000	
- Biaya Tenaga Kerja	-	
- Biaya Transportasi	Rp. 268.000	
Total Biaya		Rp. 6.289.011,77
Keuntungan		Rp. 5.610.988,23

Untuk mengetahui besar tingkat keuntungan yang diperoleh dapat menggunakan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

$$\text{Ket } \pi = \text{Keuntungan}$$

$$TR = \text{Total Penerimaan}$$

Penerimaan

$$TC = \text{Total Biaya}$$

$$\pi = Rp.11.900.000 - 6.289.011,77$$

$$\pi = Rp.5.610.988,23$$

Tabel 9. Menunjukkan bahwa keuntungan usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken memperoleh keuntungan sebesar Rp. 5.610.988,23 untuk periode Bulan November 2012.

Keuntungan ini diperoleh dari selisih total penjualan sebesar Rp. 11.900.000 dengan total biaya sebesar Rp. 6.289.011,77

Dengan keuntungan yang diperoleh dapat dikatakan bahwa usaha ini merupakan usaha yang menguntungkan untuk itu diperlukan penanganan yang lebih baik agar usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken menjadi lebih berkembang sehingga produk dapat dipertahankan dan tidak kalah bersaing dengan kue lainnya

4.10 Analisis Rasio R/C

$$\begin{aligned} \text{Rasio R/C} &= \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\ \text{Rasio R/C} &= \frac{\text{Rp.11.900.000}}{\text{Rp.6.289.011,77}} \\ \text{Rasio R/C} &= 1,8 \end{aligned}$$

Artinya, setiap penambahan modal sebesar Rp.1 akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp.1,8. Rasio R/C > 1 yang artinya usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken ini layak untuk dikembangkan.

4.11 Pemasaran

Pemasaran merupakan proses penyaluran barang atau bahan dari pihak produsen ke pihak konsumen atau dengan kata lain pemasaran merupakan proses pemindahan barang dari produsen ke konsumen.

Pemasaran “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken sudah mempunyai beberapa konsumen yang membeli langsung dan ada juga pasar-pasar lainnya yang menjadi langganan tetap yaitu Pasar Tondano, Pasar Tomohon, Pasar Langowan, Pasar Kawangkoan, Pasar Remboken, dan Golden Supermarket di Manado . Saluran pemasaran usaha “Kue Bepang” dapat dilihat sebagai berikut:

Mekanisme pemasaran produk pada usaha “Kue Bepang” ada dua cara yaitu yang pertama saluran pemasaran satu tingkat (*One Level Channel*) yaitu usaha “Kue Bepang” menjual produknya pada pedagang pengecer pada pasar Tondano, pasar Tomohon, pasar langowan, pasar Kawangkoan dan pasar Remboken. Cara

yang kedua saluran pemasaran nol tingkat

(*zero level channel*) dimana pihak industri

menjual langsung hasil produksinya pada

konsumen.

4.12 Teknologi

Teknologi yang digunakan dalam

proses pembuatan “Kue Bepang” di

Kecamatan Remboken termasuk sederhana

dan tradisional jika dibandingkan dengan

usaha lainnya. Contoh jenis teknologi yang

masih sederhana dalam proses produksi

yaitu penggunaan tungku untuk memasak,

alat untuk mencampur (gayung) untuk

mencampur gula dan beras, dan lentera

untuk membakar kemasan. alat untuk

mencampur (gayung) dan lentera yang

digunakan adalah buatan sendiri.

4.13 Profil Usaha “Kue Bepang” di

Kecamatan Remboken

Profil usaha adalah gambaran umum tentang sebuah usaha menyangkut sejarah berdirinya usaha, jenis usaha, struktur organisasi usaha, sistem permodalan, dan alamat usaha. Berikut ini adalah ringkasan profil usaha dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 10. Profil Usaha “Kue Bepang” di Kecamatan Remboken

No	Variabel	Keterangan
1.	Sejarah Berdirinya Usaha	Usaha dimulai tahun 70-an turun-temurun dari keluarga. Tenaga Kerja berjumlah 3-5 orang dan semua anggota keluarga. Beras : 260L
2.	Bahan Baku	Gula Batu : 152Kg Minyak : 128Kg Plastik: 40 Rol
3.	Bahan Penolong	Minyak Tanah: 6 Liter Lilin: 40 Buah Kayu bakar: 5 Gerobak
4.	Biaya Produksi	Biaya Tetap : Rp. 197.011,77 Biaya Variabel : Rp. 6.092.000 Biaya Total : Rp. 6.289.011,77
5.	Modal	Modal usaha ini adalah modal sendiri atau modal keluarga
6.	Proses Produksi dan Alat-alat Produksi	Proses produksi usaha ini masih sama yaitu beras di masak menjadi nasi, lalu di jemur hingga kering dan nasi keing di goreng setelah itu nasi yang sudah digoreng dicampurkan dengan gula batu yang sudah dicairkan dan dibentuk sesuai kebutuhan. Alat-alat produksi yang di gunakan : Nyiru Besar, Nyiru Kecil, Panci Besar, Seng untuk Penjemuran, Tungku, Wajan Besar, Sendok Penggorengan, Saringan, Meja, Mistar Besar, Baskom Sedang, Liter, Pisau, Gayung, Alat untuk mencampur, Lentera, Alat untuk meratakan.
7.	Manajemen	Sistem manajemen yang digunakan pada usaha ini mashi sama yaitu produsen atau pemilik yang mengontrol semua proses produksi sampai pada distribusi.
8.	Pemasaran	Pasar Tondano, Pasar Tomohon, Pasar Langowan, Pasar Kawangkoan dan Pasar Remboken Golden Supermarket di Manado, dan ada juga pelanggan yang langsung membeli ditempat usaha.
9.	Keuntungan	Rp.5.610.988,23

Tabel 10. Menunjukkan bahwa

usaha “Kue Bepang” di Remboken sudah

ada sejak tahun 70-an. Pemasarannya

sudah mencakup beberapa daerah dan

sudah cukup luas. Proses produksi yang

masih sederhana dengan alat-alat produksi

buatan sendiri, dilakukan oleh tenaga

pekerja sekitar 3-5 orang. Proses

manajemen yaitu produsen atau pemilik

yang mengontrol semua proses produksi

sampai pada distribusi. Rata-rata

keuntungan yang didapat dari usaha kue

bepang di Kecamatan Remboken adalah

sebesar Rp.5.610.988,23.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Profil usaha “Kue Bepang” di kecamatan Remboken disimpulkan sebagai berikut.

1. Usaha “Kue Bepang” dimulai oleh keluarga sejak tahun 70-an dengan bahan baku beras, gula batu, minyak goreng serta bahan penolong plastik, lilin, minyak tanah dan kayu bakar.
2. Dalam proses produksi sangat sederhana dengan alat-alat produksi buatan sendiri, dilakukan oleh tenaga pekerja sekitar 3-5 orang.
3. Untuk permodalan biaya produksi dilihat pada biaya dari modal sendiri dengan rata-rata selisih Rp. 6.289.011,77 perbulan.
4. Dengan menggunakan struktur organisasi sederhana dimana penyediaan alat dan bahan sampai distribusi dikontrol oleh keluarga,

meskipun demikian pemasaran telah menjangkau lima kabupaten dalam provinsi.

5. Dari usaha ini pengusaha memiliki keuntungan sekitar Rp.5.610.988,23 perbulan

5.2 Saran

Bagi industri “Kue Bepang” sebaiknya pada kemasan dicantumkan merk, batas waktu konsumsi produk, komposisi dan keterangan tanpa bahan pengawet dan berat (gr) produk, agar dapat lebih dikenal oleh konsumen (pasar). Wilayah pemasaran produk dapat diperluas lagi agar bisa menjangkau seluruh lapisan masyarakat, serta perlu untuk menambah atau memperbaiki bentuk dan variasi agar supaya dapat lebih menarik selera dan minat konsumen juga dapat memperbanyak volume produksi sehingga mendapat keuntungan yang lebih besar lagi. Dan yang paling penting dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas “Kue Bepang”.

Daftar Pustaka

- Anonim, 2006. *Pengertian Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah* february 2006 <http://www.donyrahman.com/2011/02/pengertian-usaha-mikro-kecil-dan-menengah/> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 12:58 pm
- Anonim, 2011. *Agroindustri* <http://id.wikipedia.org/wiki/Agroindustri> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 01:03 pm
- Anonim, 2011. *Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah* (UMKM. I galeriukm.wep.id I inspirasi bisnis usaha kecil dan peluang usaha septeber 2011-) Kriteria usaha mikro, kecil dan menengah umkm <http://galeriukm.web.id/news/kriteria-usaha-mikro-dan-menengah-umkm> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 01:07 pm
- Damandiri. 2009. BAB I pendahuluan A. latar belakang usaha kecil <http://www.Damandiri.or.id/file/arirahmathakimudindipbab1.pdf> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 02:03pm
- Daryanto, 2012. *Manajemen Produksi*. Penerbit PT. sarana tutorial nurani sejahterah. Bandung.
- Dillon. H. S, 2012 *Manajemen Distribusi Produk-Produk Agroindustri*. System distribusi barang di indonesia <http://netseminar.tripod.com/dillon.htm> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 01:46 pm
- Jumingan, 2011. *Analisis Laporan Keuangan*. Penerbit PT. Bumi Aksara Jakarta
- Kartiman A. Rini, 2004 Skripsi *Profil Usaha Industri Kue Pia Boulevard Manado..*
- Kumenap Marventi Marlon, 2009 Skripsi *Profil Usaha Pengolahan Gula Semut di Desa Tondangouw Kecamatan Tomohon Selatan.*
- Kotltre, 2007. *Manajemen Pemasaran*. FEUI. Jakarta
- Mubyarto, 1999. *Pengantar ekonomi pertanian*. Penerbit LT3ES. Jakarta
- Santi Yenny Mailya, 2009. *analisis usaha agroindustri keripik belut sawah (monopterus albus zuiew) di kabupaten klaten*. Agroindustri <http://www.skeripsi-indonesia.com/.../analisis-usaha-agroindustri-keripik> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 02:04 pm
- simatupang, 2010. *Strategi Pengembangan Agroindustri* <http://repository.ipb.ac.id/...BAB%2911%tinjawan%pustaka> diakses pada tanggal 08 juli 2012 pukul 02:05 pm
- Zakaria, 2009. *Pengantar Teori Ekonomi Makro*. Penerbit Gaung Persada (GP Prees) Jakarta