

**PROFIL USAHA AGROINDUSTRI SUSU
KEDELAI RESOYA
DI KECAMATAN MALALAYANG**

**Irhandi Turnip
Ventje V. Rantung
Theodora M. Katiandagho
Vicky R.B Moniaga**

ABSTRACT

This objective of this research to determine the profile of soy milk resoya agroindustrial enterprises. This study uses primary data collected through direct interview techniques to business owners. Data analysis method used in this research is descriptive data analysis. The data collected are presented in tables and used the analysis of cost, revenue, profit, and also the analysis of break-even point.

These results indicate that these efforts received a profit of Rp. 2,709,542 during the month of production. The results of the analysis of break-even point in this effort, at the time of soy milk production volume amounted to 75 glasses resoya namely to 5 times the production process. Business owners foresight in looking at market opportunities led to this business is quite promising and could add to the family income.

Based on this study it can be concluded that this resoya soy milk business Established in May 2011 registered P.IRT No. 2137171010641-19 and belonging to the domestic industry, does not have the books. Business organizational

structure is very simple. Raw and auxiliary materials derived from the capital market and also market supermarket golden shoulder. Venture capital comes from their own capital. Volume production of an average of 363.5 glasses per week. Marketing of soy milk that is at Freshmart, Supermarkets Borobudur, Gelael Supermarket, Restaurant Ranto Minang, food stalls Malalayang hospital, and the Manado Adventist Hospital. Fixed cost depreciation tool Rp. 149,138.88, while the variable cost of Rp. 3.68432 million and a total cost of Rp. 383.3458.9. Total revenue of this business is Rp. 6.543 million and total profit as Rp.2.709.542. The ratio of R / C 1.7 which means that the business is feasible to be developed.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil usaha agroindustri susu kedelai resoya. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui teknik wawancara langsung kepada pemilik usaha. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif. Data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk tabel dan digunakan analisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan juga analisis break even point.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa usaha ini menerima keuntungan sebesar Rp. 2.709.542 selama satu bulan produksi. Adapun hasil analisis break even point pada usaha ini, pada saat volume produksi susu kedelai resoya berjumlah 75 gelas yaitu untuk 5 kali proses produksi. Kejelian pemilik usaha dalam melihat peluang pasar menyebabkan usaha ini cukup menjanjikan dan dapat menambah pendapatan dalam keluarga.

Berdasarkan penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa usaha susu kedelai resoya ini Berdiri sejak bulan Mei 2011 terdaftar P.IRT No. 2137171010641-19 dan tergolong dalam industri rumah tangga, tidak memiliki pembukuan. Struktur organisasi usaha sangatlah sederhana. Bahan baku dan penolong modal diperoleh dari pasar golden swalayan dan juga pasar bahu. Modal usaha berasal dari modal sendiri. Volume produksi rata-rata sebanyak 363,5 gelas perminggunya. Pemasaran susu kedelai yaitu pada Freshmart, Pasar swalayan Borobudur, Gelael Supermarket, Rumah makan Ranto Minang, Koperasi Rs. Malalayang dan Rs. Advent Manado. Biaya tetap penyusutan alat yaitu Rp. 149.138,88, sedangkan biaya variabel yaitu Rp. 3.684.320 dan biaya total yaitu Rp. 3.833.458,9. Total penerimaan usaha ini yaitu Rp. 6.543.000 dan total keuntungan sebanyak Rp.2.709.542. Rasio R/C 1,7 yang berarti usaha ini layak untuk dikembangkan.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu komponen dalam kegiatan agribisnis. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen (Soekartawi, 2005).

Di Kota Manado khususnya di Kecamatan Malalayang, hampir seluruh komoditas hasil pertanian dapat diolah, salah satunya adalah kedelai. Kacang kedelai memegang peranan yang amat penting sebagai bahan makanan, baik di masa lampau, masa kini maupun masa yang akan datang. Hal ini disebabkan nilai nutrisinya, baik secara kualitatif maupun secara kuantitatif lebih baik dari pada bahan nabati lainnya. Industri susu kedelai mulai berkembang di Kota Manado khususnya di Kecamatan Malalayang. Prospek pengolahan kedelai menjadi susu kedelai sekarang ini cukup menjanjikan. Kandungan gizi yang terkandung didalamnya sangat dibutuhkan manusia serta mudah dalam pembuatannya. Hanya dengan teknologi dan peralatan yang sederhana, serta tidak diperlukannya keterampilan khusus, siapapun

dapat melakukan pengolahan kedelai menjadi susu kedelai.

Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan yang disebut agroindustri, dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian. Industri adalah bidang mata pencaharian yang menggunakan keterampilan dan ketekunan kerja (bahasa Inggris: industrious) dan penggunaan alat-alat di bidang pengolahan hasil-hasil bumi dan distribusinya sebagai dasarnya. Sedangkan perindustrian adalah tatanan dan segala kegiatan yang bertalian dengan kegiatan industri. Dengan demikian penulis tertarik menulis tentang susu kedelai, salah satu susu kedelai kemasan yang menurut saya untuk diteliti adalah susu kedelai resoya. Susu kedelai resoya merupakan minuman kemasan yang bergizi yang sudah masuk dalam sentra pasar di Kota Manado. Salah satu kemasan susu kedelai Resoya yang dipasarkan di pasar swalayan yang ada di Kota Manado adalah dalam bentuk *Cup*. Minuman susu kedelai Resoya adalah minuman kesehatan keluarga. Susu sari kedelai murni ini adalah minuman tanpa bahan kimia/pengawet. Di samping kemasan yang berbentuk *Cup* harga susu kedelai Resoya cukup terjangkau. Hal ini menyebabkan dari kalangan masyarakat

khususnya kalangan mahasiswa/pelajar menyukai susu kedelai Resoya.

Berdasarkan penjelasan di atas maka perlu diketahui bagaimana profil dari usaha susu kedelai resoya sehingga diperlukannya penelitian tentang “Profil Usaha Agroindustri Susu Kedelai Resoya di Kecamatan Malalayang”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah profil usaha pengolahan “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang 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 & Manfaat Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan profil usaha agroindustri susu kedelai resoya dalam hal struktur organisasi, bahan baku, modal, tenaga kerja, proses produksi, biaya produksi, pemasaran, keuntungan, hingga volume produksi dan harga pada saat 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 susu kedelai resoya serta bahan pertimbangan peminjaman modal kredit. Dan bagi peneliti untuk menambah pengetahuan dan pengalaman.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada industri susu kedelai Resoya, Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Pengumpulan data melalui wawancara langsung dengan pemilik industri susu kedelai Resoya.

3.2. Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. Struktur organisasi, modal, tenaga kerja, proses produksi, pemasaran, dan break even poin pada usaha susu kedelai resoya.
2. Jumlah bahan baku utama yaitu kedelai (Kg) dan bahan baku penolong seperti air mineral (liter), gula (kg), garam (kg), daun pandan (helai)
3. Jumlah bahan dan alat lain seperti gas (kg) untk memasak, *cup plastic* (gelas), cupsealer (unit), plastik (rol).
4. Biaya-biaya dalam produksi susu kedelai resoya 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 ini yaitu biaya penyusutan barang teridir atas belender, panci *steinless*, adukan kayu, saringan kayu, saringan kain, saringan biasa, pisau, sairu besar, meja, cup sealer, gayung, kompor, kulkas.
- b. Biaya variable (variable cost) yaitu biaya yang diperlukan dalam proses produksi yang mempunyai hubungan langsung dengan besarnya produksi susu kedelai resoya seperti biaya bahan baku (Rp), biaya pengemasan (Rp), biaya tenaga kerja (Rp), biaya bahan bakar (Rp), Biaya resiko pengembalian (Rp).
5. Jumlah produksi susu kedelai resoya (*cup*).
6. Harga jual susu kedelai resoya (Rp).
7. Keuntungan usaha susu kedelai resoya (Rp)

3.3 Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif dimana ada yang dkumpulkan 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 susu kedelai resoya 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 susu kedelai resoya 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 susu kedelai resoya 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 Fix 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 susu kedelai resoya agar tidak mengalami analisis BEP Rupiah (BEP atas dasar harga) dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

Dimana:

TFC Total Fixed Cost) = Total Biaya (Rp)
 P (Price) = Harga (Rp)

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

3.4. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada pasar-pasar swalayan dan tempat umum lainnya yang ada di kota Manado, Dilakukan dan berlangsung pada bulan Januari 2015 sampai bulan Maret 2015. Bahwa usaha “Susu Kedelai Resoya: di Malalayang sudah ada sejak tahun 2011. Pemasarannya sudah mencakup beberapa pasar modern yang ada di Kota Manado. Proses Produksi masih sederhana dengan alat-alat produksi yang sederhana yang dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Proses manajemen yaitu produsen atau pemilik yang mengontrol semua proses produksi sampai distribusi. Rata-rata keuntungan yang didapat dari usaha “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang adalah sebesar Rp. 2.709.542.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Umum Susu Kedelai Resoya

Susu kedelai resoya merupakan salah satu industri yang berasal dari industri rumahan. Susu kedelai resoya yang berbahan dasar kedelai enak disajikan disaat sarapan pagi. Selain ukuran cup yang mudah dibawa kemana saja, susu kedelai juga memiliki kandungan banyak vitamin yang akan meningkatkan kandungan gizi masyarakat di baik di kalangan anak-anak, remaja, maupun dewasa. Agroindustri

berbasis pertanian seperti ini perlu dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, alternatif lapangan kerja dan juga pendapatan rumah tangga.

Usaha susu kedelai resoya adalah usaha minuman yang telah beroperasi sejak pertengahan tahun 2011. Nama resoya diambil dari nama pemilik usaha Revelation yang disingkat Re dan kata *soya* diambil dari kata latin dari pada kedelai. Proses produksinya dilakukan di Kecamatan Malalayang, Kelurahan Bahu , sedangkan untuk pemasaran produknya dilakukan di pasar modern di kota manado seperti freshmart (bahu, winangun, teling, wonasa, tikala), Borobudur swalayan, Gelael Swalayan, Rumah makan ranto minang, Koperasi Rs. Malalayang dan Rs. Advent Manado. Pemilik usaha merupakan karyawan MID (Multi Info Data). Sebelum pindah ke Kota Manado, pemilik pernah mendirikan usaha susu kedelai resoya di Kota Makassar. Pemilik mencari peluang bisnis dengan membuka usaha susu kedelai resoya di Kota Manado, pemilik melihat di swalayan swalayan di Kota Manado belum ada ditemukan susu kedelai berukuran cup dan praktis dibawa kemana saja. Hingga saat ini produksi susu kedelai resoya mencapai 75 *cup* per hari.

4.2. Struktur Organisasi

1) Nama Usaha: Susu Kedelai Resoya

2) Alamat: Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang.

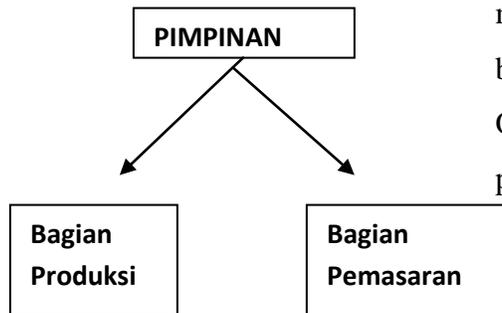
3) Pemilik: Revelation Tamboto

4) Bidang usaha: Susu kedelai Resoya

5) Mulai usaha: Mei 2011

6) Jumlah tenaga kerja: 1 orang

Berdasarkan hasil penelitian, struktur organisasi usaha susu kedelai resoya sangatlah sederhana. Berikut ini adalah struktur organisasi usaha susu kedelai resoya pada gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Susu Kedelai Resoya

Pada gambar 1 terlihat bahwa struktur organisasi usaha susu kedelai resoya tersebut dalam 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 pekerja. Sedangkan bagian pemasaran yaitu memasok hasil produksi yang dilakukan pekerja juga. 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 Baku Penolong

Bahan Baku

Dengan adanya bahan baku maka tercipta suatu produk yang akan dihasilkan oleh sebuah perusahaan atau industri. Faktor yang sangat mempengaruhi suatu produk hingga menjadi barang jadi yang berkualitas ialah bahan baku. Oleh karena itu bahan baku merupakan pertimbangan yang utama dalam pembelian bahan baku.

Untuk mendapatkan bahan baku seperti kacang kedelai, gula pasir, daun pandan dan air aqua pengusaha memperolehnya di pasar modern yang ada di Kota Manado. Pembelian bahan baku khususnya kacang kedelai dilakukan seminggu sekali sebelum proses produksi, dan pembelian air mineral dilakukan tiap hari.

Penggunaan bahan baku dalam seminggu dan selama bulan Februari 2015, sekitar 40 Kg. Untuk harga normal pemilik biasa mengeluarkan uang Rp. 21.000.- untuk mendapatkan 2 Kg kedelai per hari.

Bahan Baku Penolong

Untuk mendapatkan bahan penolong, pengusaha melakukan dengan cara yang sama seperti membeli bahan baku, adapun jenis bahan

penolong yang digunakan yaitu : gula, garam, daun pandan, air mineral, dan gas elpiji Untuk mendapatkan bahan penolong, pengusaha membeli di pasar bahu dan pasar swalayan golden.

Kuantitinya Sebagaimana pada tabel berikut.

Tabel 2. Penggunaan Bahan Penolong dalam seminggu dan selama Bulan

Februari 2015

| No | Jenis bahan baku penolong | Satu Minggu | Total |
|----|---------------------------|-------------|-------|
| 1. | Gula Pasir (Kg) | 10 | 40 |
| 2. | Garam (Kg) | 0,0625 | 0,25 |
| 3. | Daun Pandan (helai) | 25 | 100 |
| 4. | Air mineral (liter) | 190 | 760 |
| 5. | Gas Elpiji (kg) | 3 | 12 |

Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa penggunaan bahan penolong selama 20 kali produksi di bulan Februari 2015.

4.4 Penggunaan Bahan dan Alat Lain yang Mendukung Produksi Susu Kedelai Resoya

Selain bahan baku utama dan penolong maka dalam memproduksi susu diperlukan juga penggunaan bahan dan alat lain seperti bahan bakar gas elpiji untuk memasak susu kedelai, plastik sealer, gelas (Cup), Plastik untuk

menutup bagian atas gelas (cup). Jenis bahan dan alat lain yang dijumlah selama seminggu yaitu gas rata-rata sebanyak 3 kg, plastik rol sebanyak 0,25 rol, gelas (cup) sebanyak 375 gelas. Setiap bulannya menggunakan 1 rol plastik sealer, 1500 gelas (Cup). Jumlahnya mengikuti banyaknya produksi susu kedelai.

4.5 Proses Produksi Susu Kedelai Resoya

Proses produksi yaitu suatu proses pengubahan bahan mentah menjadi barang jadi yang dikerjakan oleh tenaga kerja maupun menggunakan fasilitas lainnya.

Proses pengolahannya, cukup mudah untuk dilakukan dengan tersedianya bahan baku dan bahan penolong yang dibutuhkan berupa kacang kedelai 2 Kg, gula pasir 2 Kg, garam, daun pandan 5 Helai dan air mineral 38 liter sebagai bahan baku.

4.6 Volume Produksi

Produksi merupakan kegiatan inti dalam pengolahan usaha, dimana dalam kegiatan produksi semua bahan-bahan yang diperlukan disatukan atau dikombinasikan sehingga menghasilkan suatu barang jadi (Evangelista, 2013). Pada tabel berikut dapat dilihat jumlah produksi dan total penjualan bersih selama bulan Februari 2015.

Dari data yang diperoleh, dapat dilihat bahwa jumlah produksi tiap minggunya

sama. Dalam data ini terlihat ada pengembalian sebanyak 46 gelas. Rata-rata penjualan perminggunya adalah sebanyak 363,5 gelas (cup). Pengembalian ini disebabkan oleh tidak lakunya susu di pasaran.

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).

Pemasaran di Kecamatan Malalayang sudah mempunyai beberapa konsumen yang membeli langsung dan ada juga pasar-pasar lainnya yang menjadi langganan tetap yaitu Freshmart (Bahu, Winangun, Teling, Wonasa, Tikala), Borobudur Swalayan, Gelael supermarket, Rumah makan Ranto Minang, Koperasi Rs. Malalayang & Rs. Advent di Manado.

Mekanisme pemasaran produk yaitu yang pertama saluran pemasaran satu tingkat (*One Level Channel*) yaitu usaha “Susu Kedelai Resoya” menjual produknya pada pasar swalayan dan tempat lain di Manado. Cara kedua saluran pemasaran nol tingkat (*zero level channel*)

dimana pihak industri menjual langsung hasil produksinya pada konsumen.

4.8 Modal

Menurut Soekarwati (2003), modal dibedakan 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 berasal dari modal sendiri. Untuk “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang belum pernah mendapat bantuan modal dari manapun. Jenis barang yang digunakan adalah: Belender, panci stainless, adukan kayu, saringan kain, saringan biasa, pisau, siru besar, meja, cup sealer, gayung, cup, gas elpiji, kulkas dengan total penyusutannya sebesar Rp. 196.638,88 untuk 14 unit jenis modal tetap. (Lampiran). 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 Februari 2015.

4.9.1 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung banyak sedikitnya produk yang dihasilkan (Soeharno, 2007). Yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan alat. Biaya tetap dikeluarkan sebesar penyusutan yang ditetapkan per tahunnya.

Rumus penyusutan :

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

Biaya tetap pada usaha susu kedelai resoya ini dapat dilihat dalam Tabel berikut ini.

Tabel 4. Biaya Tetap dari Penyusutan Alat Selama Bulan Februari 2015

| NO | Jenis Barang | Nilai Penyusutan (Rp) |
|----|----------------------------|-----------------------|
| 1. | Blender (1) | 41.666,67 |
| 2. | Panci <i>Steinless</i> (2) | 10.833,33 |
| 3. | Adukan Kayu (2) | 416,67 |

| | | |
|---------------|--------------------|-------------------|
| 4. | Saringan Biasa (2) | 952,38 |
| 5. | Pisau (1) | 15.000 |
| 6. | Siru Besar (1) | 39.000 |
| 7. | Meja (1) | 2.500 |
| 8. | Cup Sealer (1) | 27.500 |
| 9. | Gayung (1) | 833,33 |
| 10. | Kompor Gas (1) | 2.500 |
| 11. | Kulkas (1) | 22.222,22 |
| Jumlah | | 149.138,88 |

Data yang diperoleh menunjukkan nilai penyusutan adalah Rp.149.138,88, penyusutan yang paling besar adalah nilai penyusutan dari blender dan nilai yang paling kecil adalah nilai penyusutan dari adukan kayu.

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. Perhitungan biaya variabel susu kedelai resoya selama bulan Februari 2015 dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 5. Biaya Variabel Susu Kedelai Resoya selama Bulan Februari 2015

| No | Biaya Variabel Jumlah (Rp) |
|-----|---------------------------------|
| 1. | Kedelai 420.000 |
| 2. | Gula Pasir 480.000 |
| 3. | Garam 1.000 |
| 4. | Daun Pandan 6.000 |
| 5. | Air Mineral 100.320 |
| 6. | Plastik Selaer 150.000 |
| 7. | Gas Elpiji 80.000 |
| 8. | Gelas (<i>Cup</i>) 480.000 |
| 9. | Biaya Tenaga Kerja 1.500.000 |
| 10. | Biaya Transportasi 260.000 |

11. Pengembalian Resiko
207.000

Jumlah

3.684.320

Dari Tabel diatas dapat disimpulkan biaya bahan baku memiliki pengaruh yang sangat kuat dalam pembentukan produk dimana total biaya sebesar Rp.1.007.320. Nilai ini merupakan nilai kedua tertinggi dalam keseluruhan biaya variabel yang terjadi. Untuk urutan tertinggi pertama adalah biaya tenaga kerja yaitu dan biaya untuk pengemasan yang terdiri dari biaya pembelian gelas (*cup*), plastik sealer. Selanjutnya biaya transportasi yaitu Rp.260.000 dan biaya pengembalian resiko yaitu Rp.207.000 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) dijumlahkan dengan biaya variabel yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, pengemasan, bahan bakar, dan biaya lain-lain. Untuk lebih jelas dapat dilihat dalam Tabel Berikut ini.

Tabel 6. Biaya Total Susu Kedelai Resoya Selama Bulan Februari 2015

| Uraian Biaya | Nilai (Rp) |
|------------------------------|-------------------|
| Biaya Tetap | 149.138,88 |
| Biaya Variabel | |
| Kedelai | 420.000 |
| Gula Pasir | 480.000 |
| Garam | 1.000 |
| Daun Pandan | 6.000 |
| Air Mineral | 100.320 |
| Plastik Selaer | 150.000 |
| Gas Elpiji | 80.000 |
| Gelas (<i>Cup</i>) | 480.000 |
| Biaya Tenaga Kerja | 1.500.000 |
| Biaya Transportasi | 260.000 |
| Pengembalian Resiko | 207.000 |
| Jumlah Biaya Variabel | 3.684.320 |
| Total Biaya | 3.833.458 |

Tabel diatas menunjukkan biaya variabel dengan nilai yang paling besar yaitu Rp. 3.684.320 dipengaruhi oleh kapasitas produksi. Apabila volume produksi naik maka dengan bersamaan akan diikuti oleh naiknya biaya variabel. Sebaliknya biaya tetap tidak dipengaruhi oleh kapasitas produksi.

Perhitungan Total biaya Produksi Susu Kedelai Resoya

$$TC = TFC + TVC$$

Total Biaya = Total Biaya Tetap + Total Biaya Variabel

$$= 149.138,88 + 3.684.320 = 3.833.458$$

4.10. Analisis Penerimaan Dan Keuntungan Susu Kedelai Resoya

Proses produksi selama bulan Februari 2015 menghasilkan penjualan bersih sebanyak 1454 gelas (*cup*). Dengan harga per gelas Rp. 4.500 maka total penerimaan sebesar Rp. 6.543.000. Keuntungan usaha ini dihitung sebagai berikut.

$$a) \text{ Total Penerimaan} = \text{Total Produksi} \times \text{Harga / Gelas Susu}$$

$$(\text{Total Revenue}) = 1.454 \times \text{Rp.}4.500$$

$$= \text{Rp.} 6.543.000.-$$

b) Total Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp.} 6.543.000 - \text{Rp.} 3.833.458$$

$$\pi = \text{Rp.} 2.709.542.-$$

Dimana : π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Dari hasil yang didapat, $TR-TC > 0$, maka dapat dikatakan usaha susu kedelai resoya mengalami keuntungan dan cukup layak untuk diusahakan.

4.11 Analisis Break Event Point

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

Perhitungan BEP 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. 149.138,88.-

P = Harga Susu Kedelai Resoya (Rp/Cup), yaitu Rp. 4.500

AVC = $TVC/Q = Rp. 3.684.320 / 1.454\ Cup = Rp. 2.534/Cup$

$$BEP\ q(Cup) = \frac{149.138,88}{4.500-2.534} = \frac{149.138,88}{1.966} = 75\ (Cup)$$

b. Atas dasar harga

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

Dimana : TFC = Total Biaya Tetap (Rp), yaitu Rp. 149.138,88

P = Harga Susu Kedelai Resoya (Rp/Cup), yaitu Rp.4.500.-

AVC = $TVC/Q = Rp.3.684.320/1.454 = Rp. 2.534/cup$

$$BEP\ (Rupiah) = \frac{149.138,88}{1 - \left(\frac{2.534}{4.500}\right)} = \frac{149.138,88}{1-0,56} = \frac{149.138,88}{0,44}$$

= Rp. 338.952

Artinya, titik balik modal usaha akan tercapai pada saat volume produksinya sebesar 101 Cup dengan penerimaan sebesar Rp. 338.952

4.12 Analisis R/C

$$\text{Rasio } \frac{R}{C} = \frac{\text{Total Penjualan (Rp)}}{\text{Total Biaya Produksi (Rp)}}$$

$$\text{Rasio } \frac{R}{C} = \frac{\text{Rp.6.543.000}}{\text{Rp.3.684.320}}$$

$$\text{Rasio } \frac{R}{C} = 1,7$$

Rasio R/C > 1 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp. 1 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,7

4.13 Profil Usaha “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang

Profil usaha adalah gambaran umum tentang sebuah usaha mengenai bagaimana awal berdirinya usaha, jenis usaha, struktur organisasi usaha, sistem permodalan, dan alamat usaha. Berikut adalah ringkasan profil usaha dapat dilihat tabel berikut.

Tabel 7. Profil Usaha “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang

| NO | Variabel | Keterangan |
|----|---------------|---|
| 1. | Sejarah Usaha | dimulai tahun 2011, tenaga kerja berjumlah 1 orang beserta pemilik usaha. |
| | Usaha | |

| | | |
|----|------------------------------------|--|
| 2. | Bahan Baku | Kedelai : 40 Kg |
| 3. | Bahan Penolong | Gula Pasir : 40 Kg Garam : 0,25 Kg Daun Pandan : 100 |
| | Helai | Air Mineral : 760 |
| | Liter | Gas Elpiji : 12 Kg |
| 4. | Biaya | Biaya Tetap : |
| | Rp.149.138,88 | |
| | Produksi | Biaya Variabel : |
| | Rp.3.684.320 | |
| | | Biaya Total : |
| | Rp.3.883.458 | |
| 5. | Modal | Modal usaha ini adalah modal sendiri. |
| | Proses Produksi | Proses produksi usaha ini masih sama yaitu kedelai yang direndam lalu di belender di saring dan diambil sarinya kemudian dimasak |
| 6. | Alat-Alat produksi yang digunakan: | Alat-alat produksi Blender, Panci, Adukan Kayu, Saringan Kain, Saringan Biasa, Pisau, Siru Besar, Meja, Cup Sealer, Gayung. |
| 7. | Manajemen | Yaitu pemilik usaha yang mengontrol semua proses |

| | | |
|-----|------------|--|
| | | Pengolahan sampai distribusi. |
| 8. | Pemasaran | Freshmart (Bahu, Winangun, Teling, Wonasa, Tikala), Borobudur Swalayan, Gelael supermarket, Rumah makan Ranto Minang, Koperasi Rs. Malalayang & Rs. Advent di Manado |
| 9. | Keuntungan | Rp. 2.709.542 |
| 10. | R/C | R/C ratio sebanyak 1,7. Maka usaha ini layak untuk dikembangkan |

Tabel 10. Bahwa usaha “Susu Kedelai Resoya: di Malalayang sudah ada sejak tahun 2011. Pemasarannya sudah mencakup beberapa pasar modern yang ada di Kota Manado. Proses Produksi masih sederhana dengan alat-alat produksi yang sederhana yang dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Proses manajemen yaitu produsen atau pemilik yang mengontrol semua proses produksi sampai distribusi. Rata-rata keuntungan yang didapat dari usaha “Susu Kedelai Resoya” di Kecamatan Malalayang adalah sebesar Rp. 2.709.542. R/C ratio sebanyak 1,7 maka usaha ini layak untuk dikembangkan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Profil usaha susu kedelai sebagai bukti Berdiri bulan Mei 2011 terdaftar P.IRT No. 2137171010641-19 tergolong industri rumah tangga, tidak memiliki pembukuan dan modal sendiri. Struktur organisasi usaha sangat sederhana. Bahan baku dan penolong modal diperoleh dari pasar **golden** swalayan dan pasar bahu. Volume produksi rata-rata sebanyak 363,5 gelas perminggunya. Pemasaran pada pasar swalayan Freshmart, Borobudur, dan Gelael Supermarket. Lainnya pada Rumah makan Ranto Minang, Koperasi Rs. Malalayang dan Rs. Advent Manado. Biaya total yaitu Rp. 3.833.458,9. Penerimaan Rp. 6.543.000 dan keuntungan sebanyak Rp.2.709.542. Dengan R/C ratio

1,7, maka usaha ini layak untuk dikembangkan.

5.2 Saran

Perlu diadakan pembukuan tentang usaha.

Perlu ditambah tenaga kerja untuk memperluas usaha.

Perlu ditambah lagi bahan baku, bahan baku penolong serta volume produksi.

Perlu diperluas lagi pemasaran agar masyarakat lebih mengetahui produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agung, I.G.N.,N.H.A. *Pasay, Sugiharto. 2008. Teori Ekonomi Mikro, Suatu Analisis Produksi Terapan. PT. raja Grafindo. Jakarta.*

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

Assauri, Sofyan. 2002. Dalam manajemen produksi, *penerbit FE UI*

Badan Pusat Statistik, 2007

Bagian Ketahanan Pangan Sulawesi Utara 2014. *Bagian konsumsi pangan*

Baroh, I. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang.* LP UMM. Malang.

Boediono. 1982, BPFE, dalam buku *Ekonomi Makro Edisi 4*, Fakultas Ekonomi UGM

CH, Evangelista. 2013. *Profil Usaha Bubur Jagung Mutiara di Malalayang Satu Timur Manado.* Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat, Manado

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta

Ina, Primiana. S. E. M. T. Mei 2009 *Menggerakkan Sektor Ritel UMKM Dan Industri.* Alfa Beta, CV

Indonesian Web Site on Agribusiness Information 2014

K. Reily dan Keith C.B. dalam buku *Manajemen Keuangan Reily (2001:2)*

Karmadi. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Bumi Aksara. Jakarta.

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

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

Sadono sukirni, 2011. *Teori Ekonomi Mikro.* PT RajaGrafindo Persada Jakarta

Suryadi prawirosentono dalam buku *Ekonomi Bisnis modern:(pengantar bisnis ,penerbit: PT.Bumi aksara, 2002*

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

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

Wahongan, E. 2011. *Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Minuman Cincou 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