

JURNAL
ANALISIS STRUKTUR BIAYA DAN EFISIENSI PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG
“UD. SRI REJEKI” DI KOTA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH

HISKY AGUNG RANTUNG

110314076

DOSEN PEMBIMBING :

1. **Dr. Caroline B.D. Pakasi, SP., MSi**
2. **Ir. Celsius Talumingan, MP**



JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SAM RATULANGI
MANADO
2015

ANALISIS STRUKTUR BIAYA DAN EFISIENSI PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG “UD. SRI REJEKI” DI KOTA PALU SULAWESI TENGAH

Hisky Agung Rantung
Caroline B.D. Pakasi
Celsius Talumingan

ABSTRACK

This study aimed to analyze the cost structure and efficiency in agroindutri Fried Onions "UD. Sri Rejeki "is seen from the data such as the cost of production, Production Cost Ratio, business efficiency and Break even point.

Based on these results it can be concluded that the UD. Sri Rejeki is a little fried onions management industry which was to have the meuju to 26 workers. The main raw materials used come from the original red onions from Palu valley. The resulting product fried onions packed in various packaging sizes. Product marketing reach of UD. Sri Rejeki is quite extensive, namely in the city of Palu, then fried onion has penetrated several large supermarkets such as Hero Carrfour, Giant Jakarta and Makassar Alfa. The research analyzes the cost structure and efficiency based on data monthly from production activities. Thus it is known that the reception is Rp 517.500.000 per month. Cost structure consists of fixed costs and variable costs Rp2.858.127,7 Rp Rp154.815.000 that form the production cost Rp 157,673,173.7. Seeing the structure of these costs can be known at what the costs are borne for the monthly production process so as to make plans. Then look at the efficiency of production of the business is also included in the criteria for a profitable business because the value of the ratio resulting from the analysis of production efficiency is thus the value $3.3 R / C > 1$. Judging from the analysis Break even point, business of UD. Sri Rejeki is said to have reached the break-even point is the production of 2436 kg and can be said reach the break-even point attempt at the value of Rp 234.280 perkg.

Keywords: *Cost Structure, Production Efficiency, BEP*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur biaya dan efisiensi pada agroindutri Bawang Goreng “ UD. Sri Rejeki” yang dilihat dari data-data seperti biaya produksi, Rasio Biaya Produksi, Efisiensi usaha dan Break even point.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa UD. Sri Rejeki merupakan industri pengelolaan bawang goreng kecil yang meuju ke sedang dengan memiliki 26 orang tenaga kerja. Bahan baku utama yang digunakan berasal dari bawang merah asli dari Lembah Palu. Produk bawang goreng yang dihasilkan di kemas dalam berbagai ukuran kemasan. Jangkauan pemasaran produk dari UD. Sri Rejeki cukup luas, yaitu di Kota Palu, kemudian bawang gorengnya sudah merambah beberapa supermarket besar seperti Hero Carrfour, Giant Jakarta, dan Alfa Makassar. Penelitian menganalisis struktur biaya dan efisiensi berdasarkan data perbulan dari kegiatan produksi. Dengan demikian telah diketahui bahwa penerimaan yang perbulannya adalah Rp 517.500.000. Struktur biaya yang terdiri dari biaya tetap Rp2.858.127,7 dan biaya tidak tetap sebesar Rp Rp154.815.000 yang mejadi biaya produksi 157.673.173,7. Melihat struktur biaya ini dapat diketahui sebesar apa biaya yang dipikul untuk proses produksi perbulannya sehingga dapat membuat perencanaan. Kemudian melihat efisiensi produksi usaha ini juga termasuk pada kriteria usaha yang menguntungkan karena nilai rasio yang dihasilkan dari analisis efisiensi produksi adalah nilai 3,3 dengan demikian $R/C > 1$. Dilihat dari analisis Break even point , usaha bawang goreng UD. Sri Rejeki dikatakan telah mencapai titik impas adalah pada produksi sebesar 2436 kg dan dapat dikatakan mencapai titik impas usahanya pada nilai Rp 234.280 perkg.

Kata Kunci : Struktur Biaya, Efisiensi Produksi, BEP

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pembangunan sektor pertanian khususnya subsektor tanaman pangan dan hortikultura saat ini terus berkembang di Indonesia. Hortikultura (horticulture) berasal dari bahasa Latin hortus (tanaman kebun) dan cultura/colere (budidaya), dan dapat diartikan sebagai budidaya tanaman kebun. Hortikultura digunakan secara lebih luas bukan hanya untuk budidaya di kebun, tapi juga hortikultura digunakan pada jenis tanaman yang dibudidayakan.

Kegiatan-kegiatan di hortikultura meliputi pembenihan, pembibitan, kultur jaringan, produksi tanaman, hama dan penyakit, panen, pengemasan dan distribusi.

Peningkatan nilai tambah penting dilakukan sebagai upaya meningkatkan daya saing produk. Peningkatan tersebut berkaitan dengan sektor pengembangan sektor industri. Sektor pertanian dan sektor industri merupakan dua sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia (Soekartawi, 2001). Seharusnya dapat mensejahterahkan para masyarakat yang hidup mempunyai mata pencaharian Sebagai andalan dalam pembangunan ekonomi, kedua sektor ini diharapkan mampu memberikan sumbangan dalam usaha peningkatan dan pendapatan yang merata bagi rakyat.

Subsektor tanaman pangan dan hortikultura terdiri dari tanaman yang menjadi komoditas utama salah satunya adalah bawang merah. Bawang merah dapat diolah menjadi bawang goreng sehingga dapat menambah nilai jual dari tanaman bawang merah itu sendiri.

Provinsi Sulawesi Tengah merupakan daerah yang masih mengandalkan sektor pertanian. Masyarakat Sulawesi Tengah kebanyakan memanfaatkan produk hasil pertanian untuk diolah menjadi produk baru yang bisa dikonsumsi dan dipasarkan pada masyarakat. Bawang goreng merupakan salah satu produk hasil olahan pangan dalam sektor pertanian atau dapat dikatakan salah satu produk agroindustri yang berasal dari bawang merah. Saat ini banyak digunakan sebagai

produk sektor industri atau merupakan juga hasil produk sektor industri. Banyak pelaku industri kecil yang memanfaatkan bawang merah yang di olah menjadi bawang goreng kemudian di jual di pasaran. Bawang goreng merupakan salah satu pelengkap atau penyedap pada hampir setiap hidangan makanan terutama makanan yang berkuah. Kondisi ini dimanfaatkan oleh beberapa orang untuk dijadikan suatu usaha. agroindustri Bawang Goreng "Sri Rejeki" di Kota Palu Sulawesi Tengah merupakan salah satu oleh-oleh yang digunakan sebagai makanan dan bumbu penyedap khas dan produk unggul di Sulawesi Tengah. Pelaku agroindustri hilir di Pulau Sulawesi inilah yang membuat peneliti ingin mengetahui bagaimanakah struktur biaya dan efisiensi di agroindustri bawang goreng.

Rumusan Masalah

Permasalahan penelitian ini di rumuskan sebagai berikut :

Bagaimanakah struktur biaya dalam pengolahan agroindustri bawang goreng "Sri Rejeki" ? Berapakah penerimaan dan pendapatan yang di peroleh pada pengolahan agroindustri "Sri Rejeki" ? Bagaimana tingkat efisiensi usaha dalam pengolahan agroindustri "Sri Rejeki" ? Berapa volume produksi dan harga produksi dari pengolahan agroindustri "Sri Rejeki" ?

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur biaya dalam pengolahan agroindustri bawang goreng "Sri Rejeki", untuk mengetahui penerimaan dan pendapatan yang di peroleh pada pengolahan agroindustri "Sri Rejeki", untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha dalam pengolahan agroindustri "Sri Rejeki", untuk mengetahui volume produksi dan harga produksi dari pengolahan agroindustri "Sri Rejeki".

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang agribisnis, dan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk mengadakan penelitian selanjutnya

yang ada kaitanya dengan analisis struktur biaya dan efisiensi bawang goreng “UD. Sri Rejeki” di Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah. Terutama sebagai bahan masukan bagi Usaha bawang goreng “UD. Sri Rejeki” dalam proses pengelolaan dan peningkatan usaha.

METODE PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada agroindustri bawang goreng UD. Sri Rejeki Kota Palu Sulawesi Tengah. Pengumpulan data yang dilakukan dengan menggunakan data primer. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pimpinan dan karyawan agroindustri bawang goreng UD. Sri Rejeki.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel- variabel yang akan diukur dalam penelitian ini adalah :

1. Jumlah produksi bawang goreng yang dihasilkan industri Usaha Sri Rejeki (perkemasan/bln).

Tabel 3.1 Variabel Pengamatan Perkemasan

No.	Jenis Kemasan	Harga Per Kemasan
1.	Aluminium Foil 100 gram	Rp 25.000
2.	Aluminium Foil 200 gram	Rp 42.000
3.	Aluminium Foil 250 gram	Rp 57.000
4	Dos 500 gram	Rp 115.000

2. Harga

Harga Bawang goreng (perkemasan)

3. Biaya produksi

Besarnya harga yang dikeluarkan dalam pengolahan bawang goreng selama periode Januari – Maret 2015. Variabel ini diukur dalam satuan rupiah per-bulan (Rp/bln), yang terdiri atas:

A. Biaya Tetap

- 1) Biaya Penyusutan Alat (Rp)
- 2) Biaya Pajak (Rp)

B. Biaya Variabel, meliputi:

1. Biaya Bahan Baku (Rp)
2. Biaya Penolong (Rp)
3. Biaya Perlengkapan:
 - a. Kemasan (Rp)
 - b. Label (Rp)
 - c. Gas (Rp)
4. Biaya Pemasaran:
 - Transportasi(Rp)

4. Penerimaan total (rupiah/bulan)

Jumlah seluruh penerimaan perusahaan dari hasil penjualan sejumlah produk (barang yang dihasilkan). Cara untuk menghitung penerimaan total dapat dilakukan dengan mengalikan jumlah produk dengan harga jual produk per unit.

5. Pendapatan Total (Rp/bln).

Jumlah seluruh penerimaan kemudian di kurangkan dengan total biaya.

6. Modal.

Barang/alat produksi dan uang yang dipakai dalam pengolahan bawang goreng (Rp).

7. Tenaga Kerja

Jumlah Tenaga Kerja yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng (Rp/Org).

Metode Analisis Data

Pada penelitian ini data yang diperoleh akan dianalisis seperti yang akan diuraikan dibawah ini :

1. Total Cost (Biaya Produksi)

Untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng pada Agrindustri Sri Rejeki digunakan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC (Total Cost) = Total Biaya

FC (Fixed Cost) = Biaya Tetap

VC (Variable Cost) = Biaya Variabel

2. Total Revenue (Tingkat Penerimaan)

Untuk mengetahui besarnya tingkat penerimaan digunakan rumus:

$$TR = P \cdot Q$$

Dimana:

TR (Total Revenue) = Total
Penerimaan
P (Price) = Harga Produk
Q (Quantity) = Jumlah Produk
3. Profit (Pendapatan)
Untuk mengetahui besarnya tingkat
pendapatan yang diperoleh digunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:
 π (Profit) = Pendapatan
TR (Total Review) = Total
Penerimaan
TC (Total Cost) = Total Biaya

4. Efisiensi Usaha
Untuk melihat efisiensi, maka perlu melihat
perbandingan antara penerimaan dengan biaya
usaha dianalisis dengan menggunakan rumus:

$$\text{Rasio } R/C = \text{Revenue/cost}$$

Dimana:
R (Revenue) = Penerimaan
C (Cost) = Biaya
Secara kriteria dengan Analisis Rasio R/C :
 $R/C < 1$, usaha tersebut mengalami kerugian
 $R/C = 1$, usaha tersebut tidak untung dan
tidak rugi
 $R/C > 1$, usaha tersebut mengalami
keuntungan

5. Break Event Point (BEP)
Untuk menjawab permasalahan keempat,
digunakan analisis titik impas (BEP). Analisis
BEP menurut Prawirosentono (2001), dapat
dihitung :

$$BEP (unit) = \frac{BTP}{\frac{Py}{unit} - \frac{BV}{unit}}$$

$$BEP (Rp) = \frac{BTp}{1 - \frac{\text{harga variabel per unit}}{Py}}$$

Di mana :

BTp : Fixed cost (biaya tetap)

Py : Harga Jual per unit

BV : Variabel Cost (Biaya Variabel)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum UD. Sri Rejeki

Agroindustri bawang goreng UD. Sri Rejeki Kota Palu merupakan perusahaan agroindustri yang berdiri pada tahun 1995 yang bergerak di bidang pengolahan hasil tanaman bawang merah Palu menjadi bawang goreng. Perusahaan ini secara resmi mendapatkan legalitas usaha setelah adanya keputusan direktorat jendral industri kecil No. 001/KDP.23/ IND/SIUI-K/I/2013 dan surat izin berdagang No. 0813/SIUP-K/I/2013.

Adalah Sri Astuti perempuan keturunan Jawa yang mengelolauusaha produksi Bawang goreng Sri Rejeki ini. Ia hijrah ke Palu sejak 1982, setahun setelah kepindahan suaminya dari Yogyakarta untuk bertugas di Dinas pertanian Provinsi Sulawesi Tengah. Perjalanan usaha Sri dimulai tahun 1995, bermula ketika ia menerima pesanan catering dari sejumlah kantor, kemudian berkembang menjadi bisnis abon daging dan abon ikan. Dalam produk abon daging dan abon ikannya Sri menambahkan bawang goreng sebagai bumbu pelengkap disetiap masakannya. Karena rasanya yang renyah, garing, dan gurih, banyak orang mulai menanyakan produk bawang gorengnya. Sehingga pada tahun 1997, Sri juga menjual bawang goreng terpisah dari abon. Bawang goreng yang semula menjadi pelengkap lama kelamaan ditekuni lebih serius. Pada saat itu pangsa pasarnya adalah masyarakat lokal.

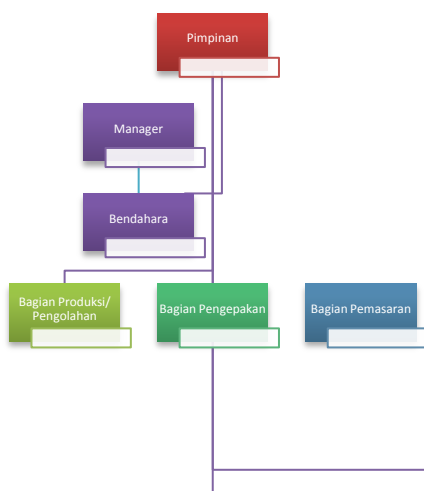
Kemudian kesuksesan bawang goreng buatan Sri ternyata sangat populer dan banyak disenangi oleh masyarakat. Rahasia kesuksesan bawang goreng ini adalah penggunaan bahan- bahan berkualitas tinggi. Bawang yang digunakan harus yang berkualitas bagus, minyak gorengnya juga minyak goreng tertentu yang bukan minyak curah. Semua dibuat dengan baik sehingga mendapatkan rasa yang gurih. Uniknyalagi, produksi bawang goreng Sri ini tidak mengambil bawang di daerah lain selain dari Lembah Palu. Bawang juga merupakan hasil tanaman yang tidak dapat bertahan lama. Begitu dipanen, bawang harus segera di kupas dan segera digoreng.

Dengan ketekunan dan kerja kerasnya sehingga usahanya produksi bawang gorengnya sudah merambah beberapa supermarket besar seperti Hero Carrfour, Giant Jakarta, dan Alfa Makassar. Kunci utama Sri dalam dalam berbagai kerja sama ini adalah kepercayaan.

Struktur Organisasi UD. Sri Rejeki

UD. Sri Rejeki mempunyai struktur organisasi yang berbentuk lini/garis. Bentuk ini menunjukkan wewenang dari atas ke bawah dan tanggung jawab dari bawah ke atas. Sehingga dapat diketahui tugas dan tanggung jawab dari masing bagian.

Struktur organisasi terdiri dari Pimpinan Utama, Manager, Bendahara, bagian Produksi/Pengolahan, bagian pengepakan, dan bagian pemasaran. Bagian Produksi membawahi Sub bagian pasokan yang bertugas melakukan kegiatan pembelanjaan atau penyediaan bahan baku. Bagian Pemasaran bertugas langsung dala bidang pemasaran komoditi hasil produksi serta promosi produk. Adanya pembatasan tugas-tugas dan tanggung jawab serta wewenang dan penetapan hubungan antar unsur- unsur oragnisasi akan memungkinkan orang untuk dapat bekerja sama secara efektif dalam mencapai suatu tujuan.



Berikut adalah uraian mengenai job deskripsi berdasarkan tugas dan tanggung jawab masing- masing bagian :

1. Pimpinan

- a. Bertanggung jawab atas tindakan anggota atau karyawan atas nama perusahaan kepada pihak luar.
 - b. Memilih dan mengadakan pengawasan terhadap bawahan agar apa yang dilaksanakan dapat sesuai dengan apa yang diharapkan.
 - c. Menentukan kebijakan pokok keseluruhan dan merencanakan aktivitas perusahaan.
2. Manager
 1. Membantu Pimpinan dalam mengatur seluruh proses kegiatan produksi.
 2. Mengawasi kinerja para karyawan setiap hari nya selama kegiatan produksi berlangsung.
 3. Bendahara
 - a. Mempunyai tanggung jawab pada bidang keadmistrasian keuangan perusahaan sepenuhnya.
 - b. Mengatur masalah yang terkait pengelolaan dana perusahaan.
 - c. Membuat laporan-laporan instansi perusahaan.
 4. Bag. Produksi/ Pengolahan
 - a. Menjaga alat-alat produksi selama pelaksanaan proses produksi.
 - b. Membuat laporan hasil produksi.
 - c. Bertanggung jawab atas kualitas produksi yang dihasilkan yang telah ditetapkan oleh pemimpin perusahaan.
 5. Bag. Pengepakan
 - a. Mengemas hasil produksi.
 - b. Menjaga kebersihan dan kerapihan pada tahap pengepakan.
 6. Bag. Pemasaran
 - a. Aktif melaksanakan pemasaran, seperti membagikan pamflet.
 - b. Mendistribusikan hasil produksi ke toko- toko pihak yang telah berkerja sama dengan perusahaan.

PEMBAHASAN

No.	Jenis Peralatan	Jmlh	Satuan	Harga (Rp)	Nilai Investasi (Rp)	Lama Penggunaan (Bln)	Biaya Operasional				Harga per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	
							No.	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit			
Investasi Tetap													
1	Wajan besar	5	Buah	90.000	450.000	24			18.750				
							A	Biaya Tetap (Fixed Cost)					
2	Kompore	5	Buah	250.000	1.250.000	48			26.041,6				
3	Sutil	3	Buah	20.000	60.000	24	1	Pembayaran	1	Bulan	350.000	350.000	
4	Spinner	1	Set	5.000,00	5.000.000	36	2	Administrasi	1	Bulan	300.000	300.000	
							3	Penyusutan				2.034.422,7	
5	Timbangan kecil	1	Buah	250.000	250.000	24	4	Pajak Bumi Bangunan	1	Bulan	23.750	23.750	
6	Timbangan duduk	1	Buah	1.500,00	1.500.000	120	5	Pajak Usaha	1	Bulan	150.000	150.000	
								Total Biaya Tetap / Bulan					2.858.127,7
7	Tong besar	6	Buah	175.000	1.050.000	24			43.750				
8	Regulator besar	5	Buah	80.000	400.000	12	Keterangan: Pajak Bumi Bangunan Rp.285.000/tahun, dan Pajak Usaha Rp. 9.000.000/5 tahun						
9	Tabung gas 12kg	8	Buah	500.000	4.000.000	48	BIAYA TIDAK TETAP / BULAN						
10	Cutter	12	Buah	3.000	36.000	3							
11	Plastik Roll	24	Roll	50.000	1.200.000	3	B	Biaya Tidak Tetap (Variable Cost)					
12	Baskom kecil	4	Buah	20.000	80.000	36		NO	JENIS KEBUTUHAH	JUMLAH	UNIT	HARGA PER UNIT (Rp)	JUMLAH BIAYA (Rp)
13	Baskom besar	8	Buah	90.000	1.080.000	36			30.000				
14	Sendok sterilis	2	Buah	25.000	50.000	60			833,3				
15	Ember besar	6	Buah	150.000	1.200.000	12			100.000				
16	Tirisan stainless steel	10	Buah	15.000	150.000	60	1	Bawang Merah	7500	Kg	25.000	187.500.000	
							2	Minyak Goreng	2250	Liter	12.500	28.125.000	
17	Pemotong label	1	Buah	250.000	250.000	60	3	Tepung Tapioka	75	Kg	7000	525.000	
18	Baskom sterilis	2	Buah	50.000	100.000	48	4	Garam Besar	3	Des	55.000	165.000	
19	Tali rafia	1	Buah	15.000	15.000	3	5	Gas (12kg)	8	Tabung	500.000	4.000.000	
20	Cap	1	Buah	25.000	25.000	60	6	Label Aluminium	3500	Lembar	750	2.625.000	
21	Tinta cap	1	Buah	15.000	15.000	3	7	Foil 100 gram	179.117,1	r	750	1.343.377,25	
22	Kertas kopi	500	Buah	700	350.000	3	8	Aluminium Foil 200 gram	2500	Lembar	750	1.875.000	
23	Mesin Press	1	Buah	3.500,00	3.500.000	60	9	Aluminium Foil 250 gram	2000	Lembar	750	1.500.000	
24	Siller	1	Buah	250.000	250.000	12	10	Aluminium Foil 200 gram	179.117,1	r	750	1.343.377,25	
25	Gedung	1	Buah	180.000.000	180.000.000	204	11	Aluminium Foil 250 gram	2000	Lembar	750	1.500.000	
Subtotal Investasi Tetap					202.261.000								
Modal Kerja							7	Kemasan					
1	Modal Kerja				154.815.000			Aluminium	3500	Lembar	700	2.450.000	
								Foil 100 gram		r			
Subtotal Modal Kerja					154.815.000			Aluminium	2500	Lembar	1000	2.500.000	
					357.076.000			Foil 200 gram	179.117,1	r			
TOTAL								Aluminium	2000	Lembar	1500	3.000.000	

Sumber: Data Primer, diolah penulis

	Foil 250 gram		r		
	Kotak Dos 500 gram	100	Lembar	3.500	350.000
8	Tenaga Kerja Tetap	6	Orang	9.500.000	66.500.000
9	Tenaga Kerja Tidak Tetap	20	Orang	1.125.000	22.500.000
Total Biaya Tidak Tetap / Bulan					154.815.000
Total Biaya Operasional / Bulan = Rp. 2.858.127,7 + Rp. 154.815.000					157.673.173,7

Sumber: Data Primer, diolah

Keterangan: 6 orang tenaga kerja tetap digaji kisaran Rp. 1.000.000 – Rp. 2.000.000/bulan

Berdasarkan Tabel 4.1 di atas diketahui bahwa nilai investasi yang digunakan dalam usaha ini adalah sebesar Rp202.261.000 dengan nilai penyusutan Rp2.034.422,7, biaya administrasi dan pemasaran sebesar Rp 650.000, pajak bumi dan bangunan dan pajak usaha sebesar Rp. 173.750 sehingga secara keseluruhan biaya tetap yang diperlukan sebesar Rp 2.858.127,7. Sedangkan biaya tidak tetap, yang terbagi atas pembelian bahan baku utama dan bahan baku penolong dan pembayaran gaji, adalah sebesar Rp154.815.000. Total biaya operasional selama sebulan adalah biaya tetap ditambah biaya variabel yang berjumlah Rp 157.673.173,7 (lihat pada Tabel 4.2).

Dengan melihat hasil data tersebut dapat diketahui bahwa biaya tetap sebesar Rp 2.858.127,7 adalah 1,8 % dan biaya variable sebesar Rp 154.815.000 adalah 92% dari keseluruhan total biaya produksi Rp 157.673.173,7.

Tabel. 4.3 Perhitungan Profit Berdasarkan Jenis Kemasan

No.	Jenis Kemasan	Jumlah Kemasan	Harga Per Kemasan	Jumlah Harga
1.	Aluminium Foil 100 gram	6250	Rp 25.000	Rp 156.250.000

2.	Aluminium Foil 200 gram	3125	Rp 42.000	Rp 131.250.000
3.	Aluminium Foil 250 gram	2000	Rp 57.000	Rp. 114.000.000
4	Dos 500 gram	1000	Rp 115.000	Rp 115.000.000

Sumber : diolah oleh penulis

Pada tabel 4.3 telah dilakukan perhitungan berdasarkan jumlah bawang goreng yang dihasilkan UD. Sri Rejeki perbulannya yaitu 2250 kg kemudian dibagi menjadi per jenis kemasan dan dihitung berdasarkan harga perkemasan. Maka dapat dilihat estimasi pendapatan perkemasan yang diperoleh UD. Sri Rejeki. Dari tabel juga dapat diketahui pendapatan dari kemasan Aluminium foil 100 gram yang paling banyak menghasilkan keuntungan yaitu sebesar Rp 156.250.000. Dan selanjutnya oleh jenis Aluminium Foil 200 gram yaitu Rp 131.250.000 kemudian Aluminium Foil 500 gram Rp 115.000.000 serta Rp 114.000.000 dari Aluminium foil 250 gram yang memperoleh paling sedikit keuntungan dengan total seluruh kemasan adalah 12.375 kemasan perbulan yang dapat dihasilkan oleh UD. Sri Rejeki. Dengan kata lain perbulannya UD. Sri Rejeki dapat menghasilkan 2250 kg perbulan atau setara dengan 12.375 kemasan perbulannya.

Berdasarkan dari data- data tabel yang telah disajikan di atas, maka penulis akan menganalisis beberapa indikator perhitungan yang dapat digunakan dalam melihat struktur biaya dan efisiensi produksi pada U.D Sri Rejeki ini.

Total Cost (Biaya Produksi)

Untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng pada agroindustri UD. Sri Rejeki maka akan digunakan rumus :

$$\begin{aligned} \text{Total Cost} &= \text{Fixed Cost} + \text{Variabel Cost} \\ &= \text{Rp } 2.858.127,7 + \text{Rp} \\ &154.815.000 \\ &= 157.673.173,7 \end{aligned}$$

Jadi, biaya produksi pada UD. Sri Rejeki adalah Rp157.673.173,7 perbulan.

Total Revenue (Total Penerimaan)

Untuk mengetahui besarnya tingkat penerimaan pada UD. Sri Rejeki telah diketahui harga perkilo dari bawang goreng Sri Rejeki adalah Rp 230.000. Dan produksi bawang goreng Sri Rejeki setiap bulannya berkisar 2250 kg. Sehingga dapat digunakan rumus berikut ini dalam menghitung total penerimaan :

$$\begin{aligned} \text{Total Revenue} &= \text{Harga Produk (Rp)} \times \\ \text{Jumlah Produk (/kg)} & \\ &= \text{Rp } 230.000 \times 2250 \text{ kg} \\ &= \text{Rp } 517.500.000 \end{aligned}$$

Jadi, jumlah penerimaan UD. Sri Rejeki Perbulannya adalah Rp 517.500.000.

Profit (Pendapatan)

Untuk mengetahui besarnya tingkat pendapatan yang diperoleh pada UD. Sri Rejeki maka dapat digunakan rumus :

$$\begin{aligned} \text{Profit} &= \text{Total Penerimaan} - \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp } 517.500.000 - \text{Rp} \\ &157.673.173,7 \\ &= \text{Rp } 359.826.826,3 \end{aligned}$$

Jadi, Jumlah Pendapatan UD. Sri Rejeki perbulannya adalah Rp 359.826.826,3.

Efisiensi Usaha

Untuk melihat efisiensi produksi pada UD. Sri Rejeki, maka perlu di perbandingkan antara penerimaan dengan biaya usaha kemudian di analisis Rasio Biaya Produksi dengan menggunakan rumus :

Rasio R/C=Revenue (penerimaan)/cost (biaya)
Dengan kriteria sebagai berikut :

R/C < 1 , usaha tersebut mengalami kerugian

R/C = 1 , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

R/C > 1 , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$\begin{aligned} \text{Penerimaan/Cost} &= 517.500.000 \\ /\text{Rp}157.673.173,7 \end{aligned}$$

$$= 3,3$$

Jadi, berdasarkan Rasio R/C atau Penerimaan dibagi dengan biaya diperoleh nilai rasio 3,3. Dengan nilai rasio 3,3, maka dapat diketahui bahwa usaha bawang goreng UD. Sri Rejeki ini mengalami keuntungan yaitu nilai rasio R/C > 1.

Break Even Point (BEP)

Untuk menjawab permasalahan keempat, digunakan analisis titik impas untuk melihat titik impas bawang goreng UD. Sri Rejeki, yaitu menggunakan rumus :

$$BEP (unit) = \frac{\text{Biaya total produksi}}{\frac{\text{Harga jual}}{\text{unit}} - \frac{BV}{\text{unit}}}$$

$$BEP (Rp)$$

$$= \frac{TC}{1 - \frac{\text{harga variabel perunit}}{\text{harga jual perunit}}}$$

$$BEP (unit) = \frac{\text{Biaya total produksi}}{\frac{\text{Harga jual}}{\text{unit}} - \frac{BV}{\text{unit}}}$$

$$BEP (unit)$$

$$= \frac{\text{Rp}157.673.173,7}{\frac{\text{Rp } 230.000}{2250 \text{ kg}} - \frac{\text{Rp. } 154.815.000}{2250 \text{ kg}}}$$

$$BEP (unit) = \frac{\text{Rp}157.673.173,7}{102 - \text{Rp } 68.806,6}$$

$$BEP (unit) = \frac{\text{Rp}157.673.173,7}{64708,4}$$

$$= 2436 \text{ kg}$$

$$BEP (Rp) = \frac{TC}{1 - \frac{\text{biaya variabel}}{\text{harga jual perunit}}}$$

$$BEP (Rp) = \frac{Rp157.673.173,7}{\frac{Rp.154.815.000}{Rp 230.000}}$$

$$BEP (Rp) = \frac{Rp157.673.173,7}{673}$$

$$BEP (Rp) = Rp 234.280$$

Jadi, usaha bawang goreng UD. Sri Rejeki dikatakan telah mencapai titik impas adalah pada produksi sebesar 2436 kg dan dapat dikatakan telah mencapai titik impas usahanya pada nilai Rp 234.280 perbulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa UD. Sri Rejeki merupakan industri pengolahan bawang goreng yang termasuk dalam kategori industri kecil yang sedang menuju industri sedang dengan memiliki 26 orang tenaga kerja yang terbagi atas 6 orang tenaga kerja tetap dan 20 orang tenaga kerja lepas. Bahan baku utama yang digunakan oleh UD. Sri Rejeki adalah bawang merah asli asal dari Sulewesi Tengah khususnya kota Palu yang didapatkan langsung dari petani yang ada di daerah tersebut. Produk bawang goreng yang dihasilkan dikemas dalam berbagai model dan ukuran kemasan. Jangkauan pemasaran produk dari UD. Sri Rejeki cukup luas, yaitu di Kota Palu, kemudian bawang gorengnya sudah merambah beberapa supermarket besar seperti Hero Carrfour, Giant Jakarta, dan Alfa Makassar . Pada tahun 2014 telah ada rencana untuk melakukan ekspansi yaitu pemasaran sampai ke luar negara yaitu ke Amsterdam, Belanda. Dari usaha pengolahan bawang goreng yang dijalankan selama satu bulan, dapat diketahui bahwa struktur biaya dan efisiensi produksi pada agroindustri bawang goreng UD. Sri Rejeki ini sangat baik dan menguntungkan. Hal ini terlihat dengan struktur biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap

atau biaya variabel. Biaya tetap yang terdiri dari biaya pemasaran, administrasi, penyusutan, biaya PBB, dan biaya pajak usaha yaitu sebesar Rp 2.858.127,7. Biaya variabel yang terdiri dari Bawang Merah, Minyak Goreng, Tepung Tapioka dalam hal ini adalah biaya penolong dalam proses pembuatan bawang goreng tersebut, Garam, Gas Besar (12kg), Label Aluminium Foil 100 gram, Aluminium Foil 200 gram, Aluminium Foil 250 gram, Kemasan Aluminium Foil 100 gram, Aluminium Foil 200 gram, Aluminium Foil 250 gram, Kotak Dos 500 gram, Tenaga Kerja Tetap, Tenaga Kerja Tidak Tetap yaitu sebesar Rp154.815.000. Lebih lanjut Struktur biaya juga dapat dilihat dari penerimaan yang didapatkan perbulannya yaitu Rp 517.500.000. Kemudian dikurangi dengan Biaya Produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel Rp 157.673.173,7 maka dapat diketahui pendapatan (profit) dari UD. Sri Rejeki perbulannya adalah Rp 359.826.826.3. Kemudian melihat efisiensi produksi usaha ini juga termasuk pada kriteria usaha yang menguntungkan karena nilai rasio yang dihasilkan dari analisis efisiensi produksi adalah nilai 3,3 dengan demikian R/C >1. Dilihat dari analisis Break even point , usaha bawang goreng UD. Sri Rejeki dikatakan telah mencapai titik impas adalah pada produksi sebesar 2436 kg dan dapat dikatakan telah mencapai titik impas usahanya pada nilai Rp 234.280 perbulan.

Dari penelitian yang telah disajikan sebelumnya juga dapat diketahui bahwa UD. Sri Rejeki perbulannya mengolah 7500kg bawang merah menjadi 2250 kg bawang goreng yang setara dengan 12.375 kemasan dengan berbagai ukuran beratnya.

Secara Keseluruhan hasil penelitian penulis menunjukkan bahwa usaha agrobisnis UD. Sri Rejeki ini berjalan baik dan dari tahun ke tahun jumlah produksinya bertambah dan dengan hasil penelitian ini, dapat di tarik kesimpulan melihat struktur biaya dan efisiensi produksinya bahwa usaha ini bertumbuh dengan baik dari tahun ke tahun dan akan semakin meningkat pada tahun tahun berikutnya.

Saran

Perusahaan UD. Sri Rejeki merupakan industri pengolah bawang goreng yang cukup sukses dan patut dikembangkan. Sistem struktural organisasi yang ada dalam perusahaan perlu diperbaiki agar dapat bekerja dengan lebih profesional lagi dan memudahkan pengaturan yang dilakukan dalam mengoperasikan kegiatan perusahaan. Adanya peningkatan kinerja perusahaan juga diperlukan untuk menjaga dan meningkatkan kemampuan perusahaan dalam menghadapi dunia persaingan yang terjadi.

- Saragih, 2000. *Karakteristik, Penerapan, Dan Pengembangan Agroindustri Hasil Pertanian Di Indonesia*. _____
- Soekartawi, 2001. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raya Grafindo Persada. Jakarta.
- Sukirno, S., 2002. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. PT. Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Wibowo, S., 2008. *Budidaya Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK., 1998. *Pedoman Bertanan Bawang*. Yogyakarta: Kanisius
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2008. *Merintis Daya Saing : Kisah Sukses Para Pengusaha Lokal*. Jakarta
- Hanafie, Rita, 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Yogyakarta, ANDI.
- Harahap, Sofyan Syafri, 2004. *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Edisi Pertama, Cetakan Keempat. Jakarta, PT Raja Grafindo Persada.
- Irianto, K., 2009. *Sukses Agrobisnis*. Jakarta, Sarana Ilmu Pustaka.
- Munawir, 2001. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta, Liberty.
- Munawir, S., 2002. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi Kedua. Yogyakarta, YPKN.
- Republik Indonesia Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 03 Tahun 2014 tentang Perindustrian
- Republik Indonesia Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 5 tahun 1984 Tentang Perindustrian
- Riyanto, Bambang, 2001. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*, Edisi Pertama, Cetakan Pertama, Yogyakarta.
- Rukmana, R., 1994. *Bawang Merah*. Yogyakarta, Kanisius.
- Samadi Budi, Bambang Cahyono, 2005. *Bawang Merah Intensifikasi usaha tani*. Jurnal ISBN 979-497-323-8. Yogyakarta, Kanisius.