

Analisis Keuntungan Usaha Kacang Sangrai UD. Merpati Di Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat

Profit Analysis Of Roasted Peanut Business UD. Merpati In Tombasian Atas Village, West Kawangkoan District

Fabio G.B. Mundung ^{(1)(*)}, **Gene Henfried Meyer Kapantow** ⁽²⁾, **Ellen Grace Tangkere** ⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: fabiomundung034@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id	: Selasa, 23 Januari 2024
Disetujui diterbitkan	: Rabu, 31 Januari 2024

ABSTRACT

This study aims to analyze the profitability of the roasted peanut industry at UD. Merpati in Tombasian Atas Village. The research lasted for three months from June to August 2023. The research was conducted at Merpati Roasted Peanuts, Tombasian Atas Village, West Kawangkoan District. Data collection methods used in this study were obtained through primary data and secondary data. Data analysis used in this research is business profit analysis, then the data collected is described descriptively to determine the amount of production costs incurred from the business being run. The results showed that UD Merpati roasted peanuts have 3 types of packaging with different prices and for the price installed with 250 gr packaging with a selling price of IDR20.000 while for 400 gr packaging with a selling price of IDR 30,000 and for 800 gr packaging has a selling price of IDR60.000. UD roasted peanut business. Merpati despite the increase in raw material prices obtained good results with a profit of IDR41.463.194.

Keywords : roasted peanuts; profit; industrial enterprise

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha industri kacang sangrai pada UD. Merpati di Desa Tombasian Atas. Penelitian berlangsung selama tiga bulan dari bulan Juni hingga Agustus 2023. Penelitian dilaksanakan pada Kacang Sangrai Merpati Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan usaha, selanjutnya data yang dikumpulkan diuraikan secara deskriptif untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dari usaha yang dijalankan. Hasil penelitian menunjukkan kacang sangrai UD Merpati memiliki 3 jenis pengemasan dengan harga yang berbeda-beda dan untuk harga yang dipasang dengan kemasan 250 gr dengan harga yang dijual sebesar Rp20.000 sementara untuk kemasan 400 gr dengan harga jual Rp30.000 dan untuk kemasan 800 gr memiliki harga jual Rp60.000. Usaha kacang sangrai UD. Merpati meskipun terdapat kenaikan harga bahan baku memperoleh hasil yang baik dengan keuntungan sebesar Rp41.463.194.

Kata kunci : kacang sangrai; keuntungan; usaha industri

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kegiatan pertanian menghasilkan sistem sosial budaya dan cara hidup yang khas. Sistem ini pada umumnya terbentuk di pedesaan dengan mayoritas penduduk sebagai petani. Sjarkowi dan Sufri (2004) menyatakan setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi pengusahaan input pertanian dan atau pengusahaan produksi itu sendiri ataupun pengusahaan hasil pertanian.

Pegembangan sektor industri dan jasa dapat digambarkan melalui keuntungan dan kesejahteraan petani maupun pengusaha industri hingga kini mayoritas penduduk Indonesia telah memanfaatkan sumber daya alam untuk menunjang. Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting karena sebagai penghasil bahan pangan bagi penduduk juga sebagai penyedia bahan baku untuk industri dan untuk perdagangan ekspor (Suparta, 2010).

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) merupakan salah satu komoditi pertanian subsektor tanaman pangan yang digunakan sebagai sumber bahan baku bagi agroindustri dan mengalami peningkatan nilai guna. Sebagai bahan baku industri, kacang tanah dapat digunakan untuk membuat keju, mentega, minyak goreng dan diolah menjadi makanan. Daun kacang tanah dapat digunakan untuk pakan ternak dan pupuk. Kacang tanah bersifat musiman dan mudah busuk apabila disimpan terlalu lama, sedangkan konsumsinya terjadi setiap saat sepanjang tahun. Oleh karena itu, komoditas kacang tanah ini perlu disimpan melalui pengolahan agar tersedia setiap saat dan memenuhi permintaan masyarakat (Sudiyono, 2002). Kebutuhan kacang tanah semakin meningkat dengan banyaknya industri pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku kacang tanah. Pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku kacang tanah secara tradisional cukup sederhana seperti perebusan, dan penggorengan. Sedangkan pada industri modern banyak diversifikasi makanan ringan dari olahan kacang tanah seperti kacang atom, kacang telur, dan selai kacang.

Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat terdapat salah satu usaha yang bergerak dibidang industri kacang sangrai yang dinamakan kacang sangrai Merpati. Usaha ini telah dirintis dari tahun 2000 hingga sampai sekarang dan sudah memiliki bermacam produk yang di pasarkan baik di wilayah tempat usaha dan juga sudah masuk ke pasar tradisional dan modern jenis kacang tanah yang digunakan dalam industri usaha kacang sangrai adalah kacang batik, kacang belimbing, dan kacang merah super, UD. Merpati lebih sering menggunakan bahan baku kacang batik karena kacang batik lebih berkualitas dan banyak peminat dibandingkan dengan jenis kacang lainnya sehingga peneliti hanya meneliti kacang sangrai jenis batik. Industri kacang sangrai ini merupakan satu-satunya tempat usaha pengolahan kacang sangrai yang ada di Desa Tombasian Atas.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha industri kacang sangrai pada UD. Merpati di Desa Tombasian Atas.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi petani agar dapat mengembangkan pendapatan usaha kacang sangrai menjadi lebih baik lagi. Manfaat bagi mahasiswa adalah untuk menambah informasi dan pengetahuan dan diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian berlangsung selama tiga bulan dari bulan Juni hingga Agustus 2023, dimulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data hingga pembuatan laporan sampai penyusunan laporan penelitian. Penelitian dilaksanakan pada Kacang Sangrai Merpati Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui data primer dan data sekunder:

1. Data primer, adalah data yang diambil langsung dari lokasi melalui pengamatan langsung dan wawancara dengan pemilik usaha untuk tujuan analisis keuntungan kacang sangrai Merpati di Desa Tombasian Atas.
2. Data sekunder, adalah data yang diperoleh melalui instansi terkait dengan penelitian ini, antara lain literatur dan penelitian sebelumnya.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini, adalah:

1. Harga (Rp).
2. Produksi (Bungkus/Bulan).
3. Biaya Produksi (Rp).

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan usaha, selanjutnya data yang dikumpulkan diuraikan secara deskriptif untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dari usaha yang dijalankan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi

Proses dimulai dengan membeli bahan baku sebanyak 50 karung kacang tanah dari petani, setelah dibeli kacang distok atau disimpan pada satu ruangan.

1. Proses Penjemuran

Pada proses penjemuran kacang tanah sebanyak 50 karung dijemur oleh 2 orang yang hanya memanfaatkan panas sinar matahari yang dilakukan selama 7 hari, setelah 7 hari kacang yang sudah selesai melalui proses penjemuran disimpan di dalam ruangan.

2. Proses Penyangraian

Pada proses penyangraian dilakukan sebanyak 25 kali dalam sebulan, per hari menggunakan bahan baku sebanyak 2 karung

yang dilakukan oleh 2 orang. Dimulai dengan memanaskan pasir pada wajan selama 30 sampai 45 menit, setelah pasir sudah cukup panas kacang disangrai sampai kacang dirasa sudah berwarna lebih gelap yang mengartikan jika kacang sudah matang. Proses ini dilakukan dengan diaduk terus menerus menggunakan spatula hingga kurang lebih memakan waktu selama 1 jam. Setelah kacang dirasa sudah matang, kemudian diangkat lalu didinginkan pada suhu ruang sekitar 30 menit sampai 1 jam lalu dibersihkan kemudian disortir.

3. Proses Penyortiran

Pada proses sortir ini memilah kacang yang memiliki kualitas baik dan kurang baik, dilihat dari kacang berlubang atau tidak, kempes atau tidak, dan menghitam atau tidak, hal ini adalah cara yang dipakai untuk menjaga kualitas kacang. Setelah selesai dibersihkan dan disortir, kacang dimasukkan dalam karung dan ditempatkan ke ruangan sejuk.

4. Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan oleh 2 orang yang bekerja memasukan ke dalam plastik yang dibagi ke dalam 3 ukuran yaitu 250 gr, 400 gr, 800 gr, untuk menghitung berat kemasan menggunakan timbangan digital. Setelah selesai Kacang yang sudah dimasukkan ke dalam plastik kemasan kemudian dikemas ke dalam karung untuk menjaga kualitas produk tetap baik, setelah itu ditempatkan pada ruangan yang sejuk. Untuk proses pembelian bisa langsung diambil dari stok yang dimiliki kemudian dikemas kembali sesuai permintaan untuk dikirim.

Tabel 1. Produksi Kacang per Bulan

Keterangan	Jumlah
Bahan Baku (Kg)	2500
Frekuensi Produksi / Bulan (Kali)	25
Hasil Per Satu Kali Produksi (Kg/Produksi)	50
Hasil produksi per bulan (Kg)	1250

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 1 menunjukkan produksi bahan baku yang diolah sebanyak 50 Karung atau setara 2500 kg proses produksi sebanyak 25 kali per bulan atau 1 kali dalam 1 hari dimana untuk sekali produksi menggunakan bahan baku 2 karung dan produk yang dihasilkan sebanyak 50 kg/produksi dan untuk hasil produksi perbulan sebanyak 1250 kg/bulan.

Pengemasan

Kacang sangrai UD. Merpati memiliki 3 jenis pengemasan dengan harga yang berbeda-beda dan untuk harga yang dipasang dengan kemasan 250 gr dengan harga yang dijual sebesar Rp20.000 sementara untuk kemasan 400 gr dengan harga jual Rp30.000 dan untuk kemasan 800 gr memiliki harga jual Rp60.000.

Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan UD. Merpati dilakukan dengan banyak cara mulai dari menjual langsung ke konsumen, menjual lewat pedagang kacang bahkan sampai sudah memiliki pasar di luar daerah, sehingga pemasaran yang dilakukan UD. Merpati dapat dibidang sudah memiliki pasar yang luas. Proses pemasaran kacang sangrai berada di toko terdekat wilayah Kawangkoan, 9 cabang Multimart di Sulawesi Utara, toko Oleh-oleh Khas Oma Yuli Manado, toko-toko luar daerah dan dipasarkan secara *online*.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total biaya (*total cost*) yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam penelitian ini biaya dibagi menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap (*fix cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

Biaya Tetap

Biaya tetap (*fix cost*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan tidak berpengaruh terhadap besaran produksi dalam penelitian ini biaya tetap terdiri dari biaya listrik, biaya pajak dan biaya penyusutan alat.

1. Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan pemilik usaha UD. Merpati sebesar Rp75.000 per bulan, biaya ini adalah biaya listrik khusus untuk tempat keberlangsungan kegiatan usahatani pengolahan kacang sangrai UD. Merpati.

2. Biaya Pajak

Biaya pajak dalam penelitian ini merupakan biaya Pajak Bumi Dan Bangunan (PBB) dengan biaya sebesar Rp65.000 per bulan biaya pajak ini adalah biaya pajak bumi dan bangunan tempat usaha pengolahan kacang sangrai UD. Merpati.

3. Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat adalah biaya yang dikeluarkan berdasarkan harga depresiasi dari alat-alat yang digunakan dalam proses produksi, pada penelitian ini penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus (*straight line methode*).

Tabel 2. Biaya Tetap

No.	Keterangan	Nilai (Rp)
1.	Listrik	75.000
2.	Pajak	65.000
3.	Nilai Penyusutan Alat	46.806
Jumlah		186.806

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan nilai penyusutan alat sebesar Rp46.806. Sedangkan untuk biaya listrik Rp75.000 dan biaya pajak sebesar Rp65.000.

Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan memiliki pengaruh terhadap besaran produksi dalam penelitian ini biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja.

1. Biaya Bahan Baku dan Biaya Bahan Penolong Proses Produksi

Biaya bahan baku adalah biaya yang yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku kacang tanah dan biaya bahan penolong, yang merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk bahan proses produksi mulai dari pasir hingga karung.

Tabel 3. Biaya Bahan Baku dan Biaya Bahan Penolong Proses Produksi

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)
Bahan Baku		
1.	Kacang Tanah	37.500.000
Bahan Penolong		
1.	Pasir	250.000
2.	kayu Api	2.500.000
3.	Plastik kemasan	800.000
4.	Sablon Label	800.000
5.	Transportasi (Mobil)	1.500.000
Total		43.350.000

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan biaya bahan baku kacang tanah sebesar Rp37.500.000. Berdasarkan penelitian bahan penolong adalah biaya pasir sebesar Rp250.000, yang kedua adalah biaya kayu api sebesar Rp2.500.000,

sementara untuk plastik kemasan sebesar Rp800.000 dan terakhir biaya transportasi kendaraan roda empat sebesar Rp1.500.000.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk upah tenaga kerja yang dikeluarkan selama proses produksi. Beberapa proses memerlukan tenaga kerja untuk mempercepat produksi. Berdasarkan penelitian proses yang memerlukan tenaga kerja adalah proses penjemuran, penyangrai, penyortiran dan pengemasan dalam proses pengupahan sistem pembayaran berdasarkan jumlah karung.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja per Bulan

Uraian	Jumlah Kacang (Karung)	Biaya Upah (Rp/Karung)	Jumlah Biaya
Penjemuran	50	80.000	4.000.000
Penyangrai	50	80.000	4.000.000
Penyortiran dan pengemasan	50	50.000	2.500.000
Jumlah			10.500.000

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 4 menunjukkan biaya tenaga kerja digunakan dalam 3 jenis yaitu:

1. Tenaga kerja penjemuran dengan 2 orang tenaga kerja digaji Rp80.000 per karung dengan kapasitas penjemuran 50 karung dalam waktu 09.00 jam yang di mulai proses penjemura dari jam 07.00 pagi sampai 16.00. Proses tenaga kerja penjemuran untuk 2 orang dibayar sebesar Rp4.000.000.
2. Tenaga kerja pengsangraian dengan 2 orang tenaga kerja digaji Rp80.000 per karung. Pengsangraian dilakukan dalam waktu 09.00 jam yang dimulai dari jam 07.00 pagi sampai 16.00. Proses tenaga kerja pengsangraian untuk 2 orang dibayar sebesar Rp4.000.000.
3. Tenaga kerja penyortiran dan pengemasan dengan 4 orang tenaga kerja digaji Rp.50.000 per karung. Penyortiran dan pengemasan dilakukan dalam 08.00 jam yang dimulai dari jam 08.00 pagi sampai 16.00. Proses penyortiran dan pengemasan untuk 4 orang dibayar sebesar Rp2.500.000.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil yang didapat dari penjualan produk yang dihasilkan dimana total penerimaan pada penelitian didapat dari 3 variant produk yang dihasilkan dimana variant produk itu mulai dari 250 gr, 400 gr dan 800 gr.

Tabel 5. Biaya Produksi dan Penerimaan

Variant Produk (gr)	Harga Jual (Rp)	Jumlah Penjualan (Bungkus/Bulan)	Total Penerimaan (Rp/Bulan)
250	20.000	1.400	28.000.000
400	30.000	1.000	30.000.000
800	60.000	625	37.500.000
Jumlah			95.500.000

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 5 menunjukkan total penerimaan untuk variant produk 250 gr Rp28.000.000, untuk 400 gr sebesar Rp30.000.000, dan untuk 800 gr sebesar Rp 37.500.000.

Keuntungan

Keuntungan adalah hasil bersih yang didapatkan oleh pengusaha, hasil yang diapat dihiutng dari selisih antara total peneriamam (*total revenue*) dan tata biaya (*total cost*).

Tabel 6. Keuntungan Usaha Kacag Sangrai UD. Merpati

No.	Komponen	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	95.500.000
2.	Biaya Produksi	54.036.806
3.	Keuntungan Usaha	41.463.194

Sumber: Data Primer, 2023

Tabel 6 menunjukkan keuntungan usahatani kacang sangrai UD. Merpati sebesar Rp41.463.194 yang didapat dari selisih antara total biaya sebesar Rp54.036.806 dan total penerimaan sebesar Rp95.500.000/bulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian meskipun terdapat kenaikan harga bahan baku, usaha kacang sangrai UD. Merpati masih mendapatkan hasil yang baik dengan keuntungan sebesar Rp41.463.194.

Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, saran yang dapat diajukan adalah usaha kacang sangrai UD. Merpati kiranya dapat mempertahankan cara pemasaran dengan bentuk pemasaran *online*. Dalam penelitian ini yang di analisis hanya kacang sangrai, masih terdapat produk yang dapat diolah dari kacang tanah dan diharapkan juga untuk lebih mengembangkan sarana tempat produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Sjarkowi, F. & M. Sufri. 2004. *Manajemen Agribisnis*. CV. Baldal. Palembang.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang
- Suparta, N. 2010. *Memaniapkan Strategi Pengelolaan Pertanian*. Denpasar.