

ANALISIS USAHA BAKSO JANTUNG PISANG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG MOKAF

Dwi Ari Cahyani

Program Studi Agroindustri Politeknik Banjarnegara

e-mail: cahyaniidwiari@gmail.com

ABSTRACT

Banana heart meatballs in this study were made with a composition of 500 grams of banana heart, 300 grams of mafaf flour, 200 grams of starch, 500 grams of chicken meat and other seasonings such as onions, salt, sugar, pepper, eggs. Each production produces 35 servings of meatballs which are sold at Rp. 5,000.00. This study aims to determine whether a banana heart meatballs business is feasible or not with the substitution of mafaf flour to proceed. The method used by collecting data in the field and tabulated and then transferred to the form of tables in accordance with the needs of the analysis. Hypothesis testing is tested with cost and profit analysis. The analysis used in this study is based on the financial aspects measured using investment criteria consisting of ROI, B/C Ratio, BEP. From the results of the analysis for one-time production of banana heart meatballs, it can be seen that the total fixed cost or the total cost that must be spent to buy all the needs of both goods and services that will be used in the production process is Rp. 20,500.00. While TVC or total variable cost is Rp. 118,600.00. The total cost for one time production or TC in producing banana heart meatballs is IDR 139,100,00. The profit for one time production of banana heart meatballs yields a profit of IDR 35,900.00. Rp 3,974. From the results of ROI analysis of banana heart meatballs obtained by 25.81%. From the results of the calculation of income analysis with a cost (R/C) ratio of 1.26.

Keywords: business analysis, meatballs, banana heart, mokaf

ABSTRAK

Bakso jantung pisang dalam penelitian ini dibuat dengan komposisi 500 gr jantung pisang, 300 gr tepung mokaf, 200 gr tepung kanji, 500 gr daging ayam dan bumbu lainnya seperti bawang, garam, gula, merica, telur. Setiap produksi menghasilkan 35 porsi bakso yang dijual dengan harga Rp 5000,00. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha bakso jantung pisang dengan substitusi tepung mokaf untuk dilanjutkan. Metode yang digunakan dengan mengumpulkan data di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan keuntungan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan pada aspek finansial yang diukur menggunakan kriteria investasi yang terdiri dari ROI, B/C Ratio, BEP. Dari hasil analisa untuk satu kali produksi bakso jantung pisang dapat diketahui bahwa total fixed cost atau keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli semua keperluan baik barang maupun jasa yang akan digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 20.500,00. Sedangkan TVC atau total variable cost sebesar Rp 118.600,00. Biaya total untuk 1 kali produksi atau TC dalam memproduksi bakso jantung pisang sebesar Rp 139.100, 00. Keuntungan untuk satu kali produksi bakso jantung pisang menghasilkan keuntungan sebesar Rp 35.900, 00. Dari analisis BEP dapat diketahui bahwa BEP produk sebesar 27 porsi dan BEP harga sebesar Rp 3.974. Dari hasil analisis ROI bakso jantung pisang diperoleh sebesar 25,81 %. Dari hasil perhitungan analisis pendapatan dengan biaya (R/C) ratio sebesar 1,26.

Kata kunci: analisis usaha, bakso, jantung pisang, mokaf

A. PENDAHULUAN

Bakso merupakan produk pangan yang dibuat dari daging yang dihaluskan, dicampur tepung berkarbohidrat tinggi, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng atau lebih besar dan dimasak dalam air panas untuk mengkonsumsinya. Berdasarkan SNI 01-3818-1995, bakso daging didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa Bahan Tambah Pangan (BTP) yang diizinkan.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya. Jantung pisang berpotensi untuk diolah lebih lanjut karena rasa yang dihasilkan tidak kalah dengan produk masakan yang lain. Jantung pisang kebanyakan diolah dalam bentuk berkuah tetapi belum dikembangkan untuk pengolahan jantung pisang yang lain dengan mencampurkan rempah-rempah sehingga produk memiliki 3 potensi yang cukup tinggi untuk dikembangkan pada industri kecil maupun besar (Fachruddin, 1997).

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) atau tepung ubi kayu termodifikasi merupakan salah satu produk pati termodifikasi yang telah banyak dimanfaatkan pada berbagai produk pangan. Menurut Subagio et al. (2008), mocaf merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Proses modifikasi pada produksi mocaf merupakan proses modifikasi secara biokimia, yaitu dengan menambahkan enzim atau mikroba penghasil enzim (Herawati, 2010). Modifikasi pada tepung mokaf dapat diartikan sebagai perubahan struktur molekul yang dapat dilakukan dengan beberapa metode, baik secara fisik, kimia, maupun enzimatik (Koswara, 2013). Menurut Subagio et al. (2008), proses fermentasi pada MOCAF mengakibatkan perubahan karakteristik pada tepung seperti meningkatnya nilai viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Hal Karakteristik MOCAF (*Modified Cassava Flour*). Menurut Aini et al. (2016) bahwa modifikasi tepung secara enzimatik menunjukkan perubahan sifat fisikokimia dan fungsional tepung.

Studi kelayakan usaha adalah suatu penelitian tentang layak tidaknya suatu bisnis dilaksanakan dengan menguntungkan secara terus menerus. Studi ini pada dasarnya membahas berbagai konsep dasar yang berkaitan dengan keputusan dan proses pemilihan proyek bisnis agar mampu memberikan mafaat ekonomis dan sosial sepanjang waktu. Hasil studi kelayakan bisnis pada prinsipnya bisa digunakan antara lain: untuk membuka usaha baru, untuk mengembangkan usaha yang sudah ada, untuk memilih jenis usaha atau investasi yang paling menguntungkan. Menurut Mujiningsih (2013), layak nya suatu gagasan usaha/proyek dalam arti social benefit, hal ini tergantung dari segi penilaian yang dilakukan.

B. TUJUAN DAN METODE

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha bakso jantung pisang dengan substitusi tepung mokaf untuk dilanjutkan. Penelitian ini menggunakan jantung pisang kapok. Pembuatan bakso dengan tambahan tepung mokaf, daging ayam dan bumbu lainnya. Penelitian dilaksanakan di Politeknik Banjarnegara pada bulan Januari - Maret 2020. Metode yang digunakan dengan mengumpulkan data di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan keuntungan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan pada aspek finansial yang diukur menggunakan kriteria investasi yang terdiri dari ROI, B/C Ratio, BEP.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Montolalu *et al.*, 2013). Bakso yang banyak dijumpai dipasaran adalah bakso daging sapi. Dalam penelitian ini bakso dibuat dengan komposisi 500 gr jantung pisang, 300 gr tepung mokaf, 200 gr tepung kanji, 500 gr daging ayam dan bumbu lainnya seperti bawang, garam, gula, merica, telur. Bakso dibuat dengan cara daging ayam dipisahkan terlebih dahulu dengan tulangnya, kemudian jantung pisang dipilih yang tidak terlalu tua dan direbus. Daging ayam dan jantung pisang kemudian digiling halus. Setelah itu pengolahan bakso dengan cara mencampur adonan dan bumbu kemudian dibuat bulatan sebesar kurang lebih 8gr. Rebus bakso dalam air mendidih sampai matang. Setiap produksi menghasilkan 35 porsi bakso yang dijual dengan harga Rp5000,00. Bakso dikemas menggunakan staerofoam dengan 1 kemasan berisi 5 buah bakso. Bakso yang dijual dilengkapi dengan kuah dan bumbu yang terpisah.

Analisis keuangan dilakukan dengan menghitung atau memberikan penilaian secara keseluruhan terhadap dana yang dibutuhkan dalam membangun dan menjalankan usaha. Hasil analisis keuangan dapat menjadi rekomendasi apakah usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan. Kriteria kelayakan usaha yang digunakan adalah ROI, R/C ratio, BEP. Analisa usaha menitik beratkan pada aspek keuangan berupa lalu lintas uanga (*cash flow*) selama usaha dijalankan. Indikator yang dipilih untuk menilai kelayakan suatu usaha disesuaikan dengan kebutuhan sesuai dengan jenis usaha atau menurut skala usaha (Suliana G.,2010). Analisa usaha yaitu proses menganalisis pengeluaran pada setiap produk yang dihasilkan dan meninjau layak tidaknya suatu usaha yang dijalankan. Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Berikut rumus untuk menghitung biaya produksi (Soekartawi, 2006). $TC = TFC + TVC$. Keterangan: TC = Total biaya (Rp) TFC = Total biaya tetap (Rp) TVC = Total biaya variabel (Rp).

Biaya produksi

Biaya Tetap adalah biaya atau pengeluaran bisnis yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Dengan kata lain, Biaya Tetap ini tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan dalam kisaran tertentu. Biaya variabel adalah biaya produksi atau pengeluaran yang berubah secara proporsional dengan jumlah barang yang diproduksi. Dengan kata lain, biaya variabel akan meningkat dengan jumlah yang sama dengan barang yang diproduksinya. Jika jumlah unit barang yang diproduksi meningkat, maka biaya variabel juga akan meningkat sebesar perubahan jumlah unit dikalikan dengan biaya variabel per satuannya. Biaya Variabel atau variabel cost ini merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam perhitungan total biaya dan mencari titik impas produksi atau Breakeven Point. Biaya Variabel ini dapat dihitung sebagai jumlah biaya marjinal (*Marginal Cost*) dari semua unit yang diproduksi atau biaya yang berkaitan langsung dengan produksi suatu barang. Selain itu, semua Biaya Variabel adalah biaya langsung yaitu biaya yang dapat dengan mudah dikaitkan dengan objek biaya tertentu. Biaya variabel kadang-kadang disebut juga sebagai biaya unit-level atau biaya tingkat level karena biaya-biaya variabel tersebut bervariasi dengan jumlah unit yang diproduksi. Menurut Suratiyah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost*)

diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (Fixed Cost/ FC) dengan biaya variabel (Variable Cost) dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

FC = *Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

VC = *Variable Cost* (Biaya Variabel).

Dari hasil analisa untuk satu kali produksi bakso jantung pisang dapat diketahui bahwa total fixed cost atau keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli semua keperluan baik barang maupun jasa yang akan digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 20.500,00. Sedangkan TVC atau *total variable cost* sebesar Rp 118.600,00. Total variable cost merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi. Biaya total untuk 1 kali produksi atau TC dalam memproduksi bakso jantung pisang sebesar Rp 139.100, 00. Rincian total biaya untuk 1 kali produksi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Total Biaya 1 kali Produksi Bakso Jantung Pisang

	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Rata – rata total biaya tetap	20.500
2.	Rata – rata total biaya variabel	118.600
	Total biaya	139.100

Sumber data primer diolah (2020).

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa untuk satu kali proses pembuatan bakso jantung pisang dengan substitusi tepung mokaf dan daging ayam membutuhkan biaya sebesar Rp.139.100, 00. Apabila produksi bakso dalam 1 minggu dilaksanakan 5 kali produksi maka dalam 1 bulan membutuhkan biaya produksi sebesar Rp2.782.000,00. Dalam setiap produksi bakso jantung pisang menghasilkan 35 porsi bakso yang dijual dengan harga Rp 5000,00. Total pendapatan untuk satu kali produksi sebesar Rp 175.000,00. Apabila dalam satu minggu produksi bakso sebanyak 5 kali dengan jumlah produksi yang sama maka dalam 1 bulan total pendapatannya sebesar Rp 3.500.000,00

Keuntungan

Keuntungan diartikan sebagai jumlah pendapatan dikurangi dengan jumlah pengeluaran, yakni jumlah uang yang didapat oleh sebuah usaha selama masa perhitungan tertentu. Keuntungan merupakan pengurangan dari total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha bakso jantung pisang. Suatu usaha dikatakan untung apabila total pendapatan yang diterima lebih besar dari pada total biaya yang dikeluarkan. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha bakso jantung pisang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Keuntungan untuk 1 kali produksi

	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total pendapatan	175.000
2.	Total biaya	139.100
	Keuntungan	35.900

Sumber data primer diolah (2020).

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa keuntungan untuk satu kali produksi bakso jantung pisang menghasilkan keuntungan sebesar Rp.35.900, 00. Keuntungan berbanding lurus dengan total pendapatan. Semakin banyak total pendapatan yang diperoleh maka keuntungan yang didapatkan akan semakin besar. Keuntungan adalah selisih antara hasil yang diterima dari penjualan dengan biaya sumberdaya yang telah dipergunakan, jika biaya lebih besar dari pendapatan maka keuntungan negatif atau mengalami kerugian. Keuntungan dari suatu usaha tergantung pada hubungan antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan, dengan pusat perhatian ditunjukan bagaimana cara menekan biaya sewajarnya supaya dapat memperoleh keuntungan sesuai dengan yang diinginkan. Adapun biaya yang dikeluarkan adalah biaya tetap dan biaya variabel (Kumalasari, R.2016).

Analisis kelayakan break event point

Menurut Nasarudin (2013), analisis break event point, merupakan suatu alat analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan antar beberapa variabel di dalam kegiatan perusahaan seperti, luas produksi atau tingkat produksi yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan, serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya. Break event point (BEP) adalah keadaan dimana kondisi tidak meghasilkan keuntungan ataupun kerugian. BEP produksi merupakan total biaya dibagi dengan harga jual. Kriteria BEP Produksi adalah sebagai berikut:

- a. Jika $BEP \text{ Produksi} < \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- b. Jika $BEP \text{ Produksi} = \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c. Jika $BEP \text{ Produksi} > \text{Jumlah Produksi}$ maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Dari hasil analisis data diperoleh BEP produksi sebanyak 27 porsi dimana total biaya (TC) Rp 139.100, 00 dan harga jual per porsi bakso jantung pisang sebesar Rp 5000,00. Sedangkan untuk BEP harga sebesar Rp 3.974 diperoleh dari total biaya sebesar Rp 139.100,00 dibagi dengan jumlah produksi 35 porsi. Dari analisis BEP dapat diketahui bahwa keadaan dimana usaha ini dijalankan berada pada titik impas apabila memproduksi bakso jantung pisang sebanyak 27 porsi dengan harga jual sebesar Rp 3.974. Bakso jantung pisang yang diproduksi sebanyak 35 porsi sekali produksi dengan harga jual sebesar Rp 5000,00 dapat disimpulkan menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Return On Investment (ROI)

Return On Investment (ROI) merupakan suatu analisis untuk melihat seberapa banyak keuntungan yang bisa diperoleh dari total modal yang ditanamkan pada suatu usaha. ROI (*Return of Investment*) adalah rasio profitabilitas yang mengukur efisiensi sebuah investasi dengan membandingkan laba bersih dengan total biaya atau modal yang diinvestasikan. Ini artinya, ROI yang bernilai positif menunjukkan keuntungan, sedangkan jika bernilai negative menunjukkan kerugian. ROI merupakan alat pengukur kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dengan seluruh aktiva yang tersedia di dalam perusahaan dengan melihat sampai seberapa besar tingkat laba yang dihasilkan atas sejumlah investasi yang telah ditanamkan (Syamsudin, 2009). ROI berperan penting untuk memberikan informasi mengenai ukuran keuntungan atau kerugian yang dihasilkan dari investasi, sehingga segala

kegiatan operasional dapat dievaluasi tingkat pengembalian investasinya. Dalam hal ini, investasi dapat mengacu pada modal, aset, serta anggaran biaya investasi. Dari hasil analisis ROI bakso jantung pisang diperoleh sebesar 25,81%. Hasil tersebut diperoleh dari keuntungan dibagi dengan total biaya produksi.

$$ROI = \left(\frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}} \right) \times 100\%$$

Dari hasil ROI yang diperoleh sebesar 25,81 % menunjukkan bahwa usaha bakso jantung pisang yang dilakukan akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 25,81 untuk setiap biaya Rp 100.00 yang diinvestasikan. Dari hasil analisis ROI dapat dikatakan bahwa usaha bakso jantung pisang ini layak untuk dikembangkan.

Revenue Cost Ratio

Revenue Cost Ratio adalah suatu pengujian analisa kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan. R/C (Revenue Cost Ratio) diketahui dengan cara pembagian antara penerimaan dengan biaya total (Suratiyah, 2015). Kriteria yang digunakan dalam analisis RC ratio ini adalah apabila nilai R/C > 1 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari besarnya biaya yang dikeluarkan, dan sebaliknya. Revenue Cost Ratio (R/C) = TR/TC . Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas (Break Event Point). Dari hasil perhitungan hasil analisis pendapatan dengan biaya (R/C) ratio sebesar 1,26. Dari analisis R/C ratio diatas dan sesuai dengan penjelasan maka dapat disimpulkan bahwa setiap pengeluaran Rp 100 rupiah menghasilkan keuntungan Rp 26 rupiah, dengan demikian maka usaha ini dapat dikatakan layak dan dapat dikembangkan.

D. KESIMPULAN

Dari hasil analisa untuk satu kali produksi bakso jantung pisang dapat diketahui bahwa total fixed cost atau keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli semua keperluan baik barang maupun jasa yang akan digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 20.500,00. Sedangkan TVC atau total variable cost sebesar Rp 118.600,00. Biaya total untuk 1 kali produksi atau TC dalam memproduksi bakso jantung pisang sebesar Rp 139.100, 00. Keuntungan untuk satu kali produksi bakso jantung pisang menghasilkan keuntungan sebesar Rp 35.900, 00. Dari analisis BEP dapat diketahui bahwa BEP produk sebesar 27 porsi dan BEP harga sebesar Rp 3.974. Dari hasil analisis ROI bakso jantung pisang diperoleh sebesar 25,81 %. Dari hasil perhitungan analisis pendapatan dengan biaya (R/C) ratio sebesar 1,26. Berdasarkan analisis BEP, ROI dan RC Ratio maka usaha bakso jantung pisang ini layak untuk dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.

- Fachrudin, L., 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius, Yogyakarta.
- G. Suliana dan Endang Rusdiana. 2010. Analisa Kelayakan Usaha Dan Pemasaran Sari Buah Jeruk Manis Di UD Margo Mulyo Dau Malang. *Buana Sains*. Vol. 10 No. 1 : 41-46.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 2011.
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Kumalasari, R. 2016. Analisis Keuntungan Pedagang Nasi Kuning (Studi Kasus Pedagang Nasi Kuning di Pasar Palaran Kecamatan Palaran Kota Samarinda). *eJournal Administrasi Bisnis*, 2016, 4(4): 990-1001ISSN 2355-5408, ejournal.adbisnis.fisip-unmul.ac.id
- Mega Indah Mujiningsih. 2013. Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zooteke*. Vol. 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Nasarudin, I. 2013. Analisis Kelayakan Ekonomi Dan Keuangan Usaha Ikan Lele Asap Di Pekanbaru. *Jurnal Etikonomi*. Vol. 12 No. 2 Oktober 2013.
- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*, 1 (3): 18-22.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syamsuddin, Lukman. 2009. *Manajemen Keuangan Perusahaan: Konsep Aplikasi dalam: Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Rajawali Pers.