

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA BOLU SALAK KENANGA
(Salacca zalacca) (Studi Kasus: Kota Padang Sidempuan,
Kabupaten Tapanuli Selatan)**

S K R I P S I

Oleh:

**SANGKA TANJUNG
NPM : 1504300058
Program Studi : AGRIBISNIS**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2019**

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA BOLU SALAK KENANGA
(*Salacca zatacca*) DI KOTA PADANG SIDIMPUNAN
KABUPATEN TAPANULI SELATAN**

SKRIPSI

Oleh:

**SANGKA TANJUNG
1504300058
AGRIBISNIS**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

Komisi Pembimbing



**Ir. Gustina Siregar, M.Si
Ketua**



**Surnaberman, S.P., M.Si
Anggota**

**Disahkan Oleh:
Dekan**



Ir. Asritama Almar, M.P.

Tanggal Lulus 09-10-2019

PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Sangka Tanjung

NPM : 1504300058

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul "ANALISIS KELAYAKAN USAHA BOLU SALAK KENANGA" ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya mencatatkan sumber yang sudah jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Oktober 2019
Yang Menyatakan



Sangka Tanjung
Sangka Tanjung

RINGKASAN

Sangka Tanjung (1504300058) dengan judul skripsi “*Analisis Kelakayakan Usaha Bolu Salak Kenanga (Salacca zalacca)(Studi Kasus: Kota Padang Sidempuan Kabupaten Tapanuli Selatan)*”, Ibu Ir. Gustina Siregar, M.Si. selaku Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Surnaherman, S.P., M.Si. selaku Anggota Komisi Pembimbing. Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui besar pendapatan dari usaha bolu salak kenanga kota padang sidempuan, untuk mengetahui usaha bolu salak kenanga layak untuk diusahakan di kota padang sidempuan. Metode penentuan sampel ini dilakukan dengan metode sensus yaitu sebanyak 15 orang karyawan. Adapun jenis data yang digunakan yaitu data sekunder dan data primer. Analisis data yang digunakan yaitu analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha R/C dan B/C.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata total biaya produksi dalam usaha Tahu Kuning di Desa Suka Maju Kecamatan Binjai Barat adalah sebesar Rp.61.096.334,- per bulan dan rata-rata pendapatan dari hasil produksi usaha Tahu Kuning di Desa Suka Maju sebesar Rp.68.403.666,- perbulannya. Dari hasil analisis kelayakan usah Tahu Kuning diperoleh nilai R/C sebesar $2,12 > 1$, dengan demikian usaha Tahu Kuning di Desa Suka Maju, Kecamatan Binjai Barat ini Layak untuk diusahakan. Sedangkan nilai B/C sebesar $1,12 > 1$, sehingga usaha Tahu Kuning di Desa Suka Maju, Kecamatan Binjai Barat ini menguntungkan untuk diusahakan.

RIWAYAT HIDUP

Sangka Tanjung, lahir pada tanggal 08 Desember 1997 di Simangambat Julu, Kecamatan Simangambat, Kabupaten Padang Lawas Utara, Provinsi Sumatera Utara. Putri ke enam dari tujuh bersaudara. Ayahanda bernama **Aminullah Tanjung** dan Ibunda bernama **Nurhidayah hasibuan**.

Jenjang pendidikan yang pernah di tempuh adalah:

1. SDN Negerin Langkimat, Kecamatan Simangambat pada tahun 2003–2009.
2. STSs PEMADU, Kecamatan Meranti pada tahun 2009-2012.
3. SMKN Simangambat, Kecamatan Simangambat pada tahun 2012-2015.
4. Melanjutkan pendidikan strata 1 (S1) pada program studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Kegiatan yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara :

1. Mengikuti MPMB dan Masa ta'aruf (MASTA) pada tahun 2015
2. Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PAYA PINANG Tebing tinggi pada tahun 2018.
3. Pelaksanaan Praktik Penelitian Skripsi dengan judul "*Analisis Kelayakan Bolu Salak Kenanga*" penelitian dilakukan di Kota Padang Sidempuan, Kabupaten Tapanuli Selatan, pada tahun 2019.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Teristimewa untuk orang tua penulis, Ayahanda Aminullah Tanjung dan Ibunda Nurhidayah Hasibuan serta keluarga tercinta yang telah bersusah payah dan penuh kesabaran memberikan dukungan baik berupa moral maupun material, semangat dan doa yang tiada hentinyakepada penulis.
2. Ibu Ir. Gustina Siregar, M.Si. selaku Komisi Pembimbing dan Bapak Surnaherman, S.P., M.Si. selaku Anggota Komisi Pembimbing yang selalu membimbing penulis dengan sangat baik di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
3. Ibu Ir. Asritanarni Munar, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara .
4. Ibu Kharunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Abangda Adanan Tanjung dan Kaka Tersayang Mewa Hani Tanjung, S.PdI, Maryam Tanjung Am. Keb., Masnilam Tanjung S. Tr. Keb, Nuryanti Tanjung Am. Keb dan Adek tersayang Borlian Tanjung yang selalu motivasi penulis dan merupakan alasan bagi penulis untuk terus berusaha menjadi orang yang lebih baik kedepannya.
6. Sahabat tersayang dan Sahut Martua Hasibuan, Nata Rintana, Ummi Fatimah Ritonga, Alya Ramadita Raza, Lisa Syafira, Dwi Kusumandari, Fitriyani, Irma Chairani Nasution, Susi Novi Handayani Hasibuan, Rizky Firda Ameliya Tarigan, Cici Ramadani, Saleh Umar Siregar, Rizki Hotma Tua Siregar, Zuhry Azhari Hasibuan, Rudi Winata, Abdul Gani Sitorus, Rominalfin Zahri Batubara, Sujianto, Yuda Damanik, dan Eko yang banyak

membantu mendukung dan selalu menemani penulis menyelesaikan skripsi ini.

7. Terimakasih kakanda Dwi Ningsi, S.P. yang telah banyak membantu dan selalu menemani penulis menyelesaikan skripsi.
8. Teman teman Agribisnis 2 2015 dan teman teman lainnya yang saling tolong menolong dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhirnya hanya kepada Allah semua ini diserahkan. Keberhasilan seseorang tidak akan berarti tanpa adanya proses dari kesalahan yang dibuatnya, karena manusia adalah tempatnya salah dan semua kebaikan merupakan anugerah dari Allah SWT. Semoga masih ada kesempatan penulis untuk membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu dan semoga amal baik mereka diterima oleh Allah SWT. Amiin.

Medan, Juni 2019

Penulis

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, tidak lupa pula haturkan shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang dengan segala kerendahan hati dan kesucian iman, telah membawa umat dari masa kegelapan menuju masa yang terang benderang yang diterangi dengan ilmu pengetahuan.

Selesainya SKRIPSI penulis yang berjudul “Analisis Kelayakan Usaha Industri Produk Olahan Bolu Salak Kenangan (*Salacca zalacca*)” penelitian dilakukan di Kota Padang Sidempuan, Kabupaten Tapanuli Selatan adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian (S1) pada program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan SKRIPSI penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Dengan demikian penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan pada penulisan SKRIPSI.

Medan, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	ii
RIWAYAT HIDUP.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Salak.....	5
Produksi.....	7
Penerimaan.....	7
Pendapatan Usaha.....	8
Kelayakan Usaha.....	9
Return Cost Ratio (R/C).....	9
Penelitian Terdahulu.....	10
Kerangka Pemikiran.....	11
METODE PENELITIAN.....	13
Metode Penelitian.....	13
Metode Penentuan Lokasi.....	13
Metode Penarikan Sampel.....	13
Metode Pengumpulan Data.....	13
Metode Analisis Data.....	14

Defenisi dan Batasan Operasional.....	15
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
Sejarah Berdiri dan Lokasi Perusahaan.....	17
Struktur Organisasi.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
Kesimpulan.....	27
Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	25
2.	Biaya Bahan Baku Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga...	21
3.	Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	22
4.	Total Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	22
5.	Total Total Biaya Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	23
6.	Penerimaan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	24
7.	Pendapatan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	24
8.	Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran.....	12
2.	Struktur Organisasi Usaha Bolu Salak Kenanga.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap (<i>Fix Cost</i>) Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	29
2.	Karakteristik Nelayan Sampel Penerima BPAN di Desa Sentang....	30
3.	Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga.....	31
4.	Kuisisioner Penelitian Usaha Pengolahan Bolu Kenanga.....	32

PENDAHULUAN

Latar belakang

Subsektor yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian adalah industri pengolahan hasil pertanian (pangan). Pengembangan industri makanan diharapkan memberikan nilai tambah produk pertanian dan membuka kesempatan kerja dan sumber devisa serta menyediakan produk makanan yang beragam. Hal ini mengindikasikan bahwa subsektor hortikultura merupakan subsektor yang mempunyai prospek yang baik di masa mendatang sehingga dapat diandalkan memajukan perekonomian di Tapanuli Selatan. Ada banyak jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, salah satunya adalah buah salak. Buah salak merupakan salah satu tanaman buah yang diminati masyarakat luas dan mempunyai potensi untuk diusahakan dan buah salak ini tergolong komoditas hortikultura yang bersifat buah musiman serta mempunyai karakter mudah rusak sehingga umur simpannya relatif pendek. Produktivitas buah salak yang terdapat di hampir seluruh provinsi di Indonesia menjadi sumber pendapatan petani dan daerah. Daerah yang paling tinggi memberikan sumbangan terhadap produksi buah salak di Indonesia. (Yusriani Nasution, 2017)

Indonesia memiliki jenis atau ragam buah-buahan yang sangat banyak. Salah satu diantaranya adalah buah salak. Salak yang merupakan tanaman asli Indonesia sudah dikenal dan dideskripsikan pada tahun 1825 dengan nama (*Salacca edulis*). Salak Sidimpuan (*Salacca sumatrana becc*) adalah buah yang cukup dikenal di pulau Sumatera bahkan Jawa, dengan rasanya yang manis,

kelat, asam, dan legit beda dengan salak pondoh dan jenis lain, sehingga banyak orang menyukainya. (BPS Tapanuli Selatan)

Salah satu upaya untuk menghadapi masalah umur simpan salak yang relatif pendek tersebut adalah dengan meningkatkan kegiatan pengolahan hasil pertanian. Pengolahan hasil pertanian merupakan langkah yang tepat untuk meningkatkan pendapatan dan menambah variasi olahan buah salak dan memiliki potensi sebagai peluang usaha yang menjanjikan. Mengolah hasil pertanian diharapkan selain mampu meningkatkan nilai tambah (value added) juga akan meningkatkan daya awet buah salak dan memberikan keuntungan bagi pengolah, sehingga ketika panen raya yang melimpah buah salak tidak terbuang dengan percuma dengan kata lain semua buah salak dapat dimanfaatkan. Berbagai inovasi pengolahan dan pemanfaatan buah salak sudah semakin beragam. Banyak produk-produk olahan yang berbahan baku dari salak banyak diminati oleh masyarakat luas karena lebih praktis. (Anarsis, 2009).

Berawal dari keinginan punya ikon oleh-oleh asal kampung halaman, Ali Muda Siregar akhirnya menggagas bolu salak kenangan. Sesuai namanya, bolu salak kenangan terbuat dari bahan dasar salak. Salak sendiri merupakan ikon kota Padang sidimpuan. Ide awalnya dari owner sendiri, Bapak Ali Muda Siregar. Beliau kn seing pulang pergi dari Padang Sidimpuan ke Jakarta, jadi muncul ide untuk menciptakan oleh-oleh asal Padang Sidimpuan sendiri. Nama bolu salak dipilih karena bahan dasar bolu tersebut terbuat dari buah salak, ikon kota Padang Sidimpuan, sedangkan kenangan diambil dari nama jalan tempat toko berada. Toko bolu salak kenanga sendiri terbilang baru. Toko resmi dibuka pada Desember 2017 lalu. (Tuso W & Rukavina B, 2015).

Padang Sidimpuan, 20/4 (Antarasumut)-Kota padang sidimpuan adalah sebuah kota di provinsi Sumatera Utara, Indonesia yang terkenal dengan sebuta kota salak karena di kota inilah para petani salak yang berada di Kabupaten Tapanuli Selatan (yang mengelilingi kota ini), terutama pada kawasan di kaki gunung lubukraya, menjual hasil panen mereka. Padang Sidimpuan memiliki sejarah sekitar tahun 1700, Padang sidimpuan merupakan lokasi dusun kecil yang sering disinggahi oleh para pedangang sebagai tempat peistirahatan yang disebut “Padang Na Dimpu” berarti suatu daratan di ketinggian yang ditumbuhi ilalang yang terletak di kampung Bukit Kelurahan Wek II, dipinggiran Sungai Sangkumpal Bonang. Saksi sejara pemekaran kota Padang Sidimpuan Mohot Lubis, kepada Antara ,Kamis, julukan kota padang sidimpuan.(Sianipar dan entang,2018)

Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan yang diuraikan di atas, maka permasalahan yang hendak diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan, biaya dan keuntungan dari usaha pengolahan bolu salak kenanga di kabupaten Tapanuli Selatan Kota Padang Sidimpuan?
2. Apakah usaha pengolahan bolu salak kenanga layak untuk diusahakan secara finansial di Tapanuli Selatan Kota Padang Sidimpuan?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui besar biaya, pendapatan dan keuntungan dari usaha pengolahan bolu salak kenangan di kabupaten Tapanuli Selatan Kota Padang Sidimpuan.

2. Untuk mengetahui usaha industri pengolahan bolu salak kenanga layak untuk diusahakan di Tapanuli Selatan Kota Padang Sidempuan.

Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan tersebut, maka kegunaan penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Sebagai bahan informasi bagi pihak yang membutuhkan dalam mengembangkan usaha bolu salak kenanga.
2. Bahan masukan bagi pemerintah dan lembaga terkait lainnya dalam pengambilan keputusan atau kebijakan yang terkait dengan usaha bolu salak kenanga.
3. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan khususnya bagi bolu salak kenangan dan masyarakat pada umumnya dalam mngusahakan bolu salak kenanga.

TINJAUAN PUSTAKA

Salak

Salak merupakan salah satu buah tropis yang banyak diminati orang karena memiliki keunggulan baik dari segi rasa maupun penampilan buahnya. Ada 3 (tiga) jenis salak yang terapat di Indonesia, yakni : salak Jawa *salacca balazsa* (Gaertner Voss) yang berbiji 2-3 butir, salak Bali *salacca amboinensis* (Beccmogeia) yang berbiji 1-2 butir, dan salak padangsidimpuan *salacca sumatrana* (Becc) yang berdingding merah. (Tim karya Mandiri,2010)

Sebagai daerah di kabupaten Tapanuli Selatan merupakan penghasil salak yang dikenal dengan nama salak padangsidimpuan. Tampilan buahnya cukup mengiraukan, berukuran besar dibandingkan dengan salak lainnya, berkulit hitam kekuningan. Ada beberapa varietas salak yang telah terdaftar dalam buah unggul nasional asal Sumatera Utara, yaitu salak padangsidimpuan merah, dan salak padangsidimpuan putih. Salak padangsidimpuan merah memiliki sejumlah ciri khas, seperti warna daging buah merah atau warna daging buah putih semburat merah dengan rasa daging buah kombinasi manis, masam, dan sepat. Begitu juga dengan salak padangsidimpuan putih yang memiliki daging buah berwarna putih dengan rasa manis, masam, dan sepat. (Suratiah,2006)

Beberapa faktor yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan tanaman salak, salah satunya adalah faktor fisik atau lingkungan dan faktor kimia. Faktor fisika adalah suhu atau temperatur tanah, kelembaban tanah, sedangkan faktor kimianya adalah pH dan unsur-unsur hara yang terdapat di dalam tanah. Tanaman salak dapat ditanam dengan jarak tanam yang lebih

rapat. Kerapatan tanam selain dapat menambah jumlah populasi, yang berarti jumlah tanaman salak akan membantu menahan tanah dari erosi yang sering terjadi di lereng pegunungan atau lereng-lereng bukit. Potensi suatu daerah untuk mengembang suatu komoditas pertanian pada umumnya ditentukan oleh kecocokan antara fisik lingkungan (dalam hal ini mencakup iklim, tanah, topografi) dengan persyaratan tumbuh tanaman. Kecocokan antara sifat fisik lingkungan dari suatu daerah dengan persyaratan tumbuh tanaman dapat memberikan informasi bahwa komoditas tersebut potensial dikembangkan di daerah bersangkutan. Agar tanah dapat melaksanakan fungsi-fungsi di atas maka perlu disediakan kondisi tanah yang sesuai bagi tanaman tersebut. Tanaman salak mempunyai perakaran yang dangkal. Tanah yang cocok adalah tanah yang banyak mengandung bahan organik, mampu menyimpan air tetapi tidak mudah tergenang, gembur, dan secara kuantitatif mengandung zat-zat hara utama bagi tanaman. (Anonymous, 2016)

Tanaman salak walaupun termasuk tanaman yang tidak mengandung resiko tinggi, tetapi tetap diperlukan pemeliharaan dan perawatan yang intensif, agar buah yang dihasilkan kualitasnya baik. Tanaman salak tidak tahan terhadap sinar matahari penuh (100%), tetapi cukup 50-70%, karena itu diperlukan tanaman peneduh. Suhu yang paling baik antara 20-30°C. Salak membutuhkan kelembaban tinggi, tetapi tidak tahan genangan air. Sebagian besar petani salak yang terdapat di Kabupaten Tapanuli Selatan menerapkan sistem agroforestry. Banyak ahli mendefinisikan agroforestry sebagai suatu sistem manajemen lahan yang berkelanjutan untuk meningkatkan variasi hasil lahan dengan mengkombinasikan antara tanaman hutan dan atau hewan secara simultan atau berurutan dalam unit lahan yang sama dan dengan aplikasi pengolahan yang

sesuai budaya masyarakat setempat. Mereka menanam tanaman semusim (*seasonal crop*) di sela tanaman keras (*tree*) dengan mengandalkan sumber daya alam yang ada. Petani biasanya tidak melakukan pemupukan dan perawatan intensif. (Agri, Forum. 2013)

Pengolahan lahan dengan menanam berbagai jenis tanaman keras sebagai penabung tanaman salak (agroforestry berbasis tanaman pertanian atau musiman) telah banyak dilakukan petani salak di Kabupaten Tapanuli Selatan. Tanaman keras yang ditanam sebagai penabung tanaman salak seperti : karet, durian, pokat, langsung, petani, jengkol, kelapa, dan dadap membuat keragaman hayati sehingga ekosistem menjadi lbih stabil. Untuk itu, keberadaan sistem pertanian konservasi (SPK) ini perlu dikembangkan agar sumberdaya lahannya dapat secara agronomis memberikan hasiln yang tingi secara berkesinambungan (*sustainable*).

Produksi

Teori sederhana menggambarkan tentang hubungan antara tingkat produksi sesuatu barang dengan jumlah input produksi yang digunakan untuk menghasilkan berbagai tingkat produksi barang tersebut, fungsi poduksi menunjukkan sifat hubungan antara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang dihasilkan. Dan analisis tersebut dimisalkan bahwa satu input produksi seperti tenaga kerja merupakan satu-satunya faktor poduksi yang dapat di ubah jumlahnya sedangkan faktor-faktor produksi lainnya seperti kodal, tanah, dan teknologi dianggap tidak mengalami peubahan.(Sukirno, 2005)

Penerimaan

Menurut soedarsono (1992) penerimaan total didefenisikan sebagai penerimaan total dan penjualan barang tertentu dikalikan dengan harga jual

satuan. Setelah petani menjual hasil produksinya, maka petani akan menerima sejumlah uang, penerimaan dirumuskan dalam :

$$\mathbf{TR = P \cdot Q}$$

Dimana:

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

P = Price (harga)

Q = Quantity (Jumlah Produksi)

Pendapatan Usaha

Pendapatan dari suatu Usaha adalah ditentukan dari jumlah penerimaan yang diperoleh dikurangi dengan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan. Penerimaan pertama yang merupakan harga dibayar oleh pedagang dari hasil tanaman yang di perolehnya. Biaya variabel adalah biaya yang di keluarkan untuk tenaga kerja dan modal yang di keluarkan dalam usaha, perhitungan keuntungan merupakan suatu cara yang cocok untuk memperhatikan keadaan usaha di suatu tempat pada priode tertentu. Perhitungan kentungan merupakan alat yang baik untuk membandingkan hasil dari tanaman yang berbeda, tahun yang bebeda atau petani yang berbeda.

Menurut Soekartawi (1995) pendapatan usaha yaitu selisih antara penerimaan antara semua biaya, dengan rumus sebagai berikut :

$$\mathbf{I = TR - TC}$$

Dimana:

I = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

Kelayakan Usaha

Kelayakan adalah penelitian yang dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan.

Kelayakan usaha adalah penelitian yang menyangkut berbagai aspek baik itu aspek sosial budaya, aspek pasar, dan pemasaran, aspek teknik dan teknologi, sampai aspek keuangan, dimana itu semua digunakan untuk dasar penelitian study kelayakan dan hasilnya digunakan untuk mengambil keputusan apakah suatu proyek bisnis dapat dikerjakan atau ditunda dan bahkan tidak dijalankan, dengan kata lain, kelayakan bisnis adalah penelitian tentang berhasil tidaknya proyek investasi dilaksanakan secara tepat baik dalam penyerapan tenaga kerja, pemanfaatan akses sumberdaya, penghematan devisa, dan peluang usaha.(Ibrahim, 2009)

Return Cost Ratio (R/C)

Analisis Return Cost Ratio (R/C) dapat digunakan untuk mengetahui apakah usaha bolu salak kenangan yang dilakukan usaha tersebut layak atau tidak. R/C yang merupakan perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap (Suratiyah, 2015)

Dengan Rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan:

R = Penerimaan (Rp)

C = Biaya (Rp)

Jika $R/C > 1$ Maka usaha bolu salak kenangan layak untuk di usahakan.

Jika $R/C = 1$ Maka usaha bolu salak kenangan berada pada titik impas.

Jika $R/C < 1$ Maka usaha bolu salak kenangan tidak menguntungkan (Rugi).

Breakeven Point (BEP)

Analisis titik impas atau analisis *Breakeven point* diperlukan untuk mengetahui hubungan antara volume produksi, volume penjualan, harga jual, biaya produksi, biaya lainnya baik yang bersifat tetap maupun variabel, dan laba atau rugi. Suatu perusahaan dikatakan dalam impas, yaitu apabila setelah disusun laporan perhitungan laba rugi untuk periode tertentu perusahaan tersebut tidak mendapatkan keuntungan dan sebaliknya tidak menderita kerugian. Dengan perkataan lain labanya sama dengan nol atau ruginya sama dengan nol. Hasil penjualan (sales revenue) yang diperoleh untuk periode tertentu sama besarnya dengan keseluruhan biaya (total cost), yang telah dikorbankan sehingga perusahaan tidak memperoleh keuntungan atau menderita kerugian (Jumingan,2008).

Analisis titik impas adalah suatu cara yang digunakan oleh suatu perusahaan untuk mengetahui atau untuk merencanakan pada volume produksi atau volume penjualan berapakah perusahaan yang bersangkutan tidak memperoleh keuntungan atau tidak menderita kerugian. Dengan diketahuinya titik impas tersebut dapatlah direncanakan tingkat-tingkat volume produksi atau

volume penjualan yang akan mendatangkan keuntungan bagi perusahaan yang bersangkutan. Agar terhindar dari kerugian perusahaan harus dapat mengusahakan jumlah penjualan pada titik impas tersebut. Apabila volume penjualan tidak mencapai titik impas tersebut berarti perusahaan akan menderita rugi (Jumingan, 2008)

Penelitian Terdahulu

Agus subrato 2006 dengan judul penelitian studi kelayakan pendirian industri pengolahan salak skala kecil Di kabupaten banjarnegara, penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui kelayakan pendirian agroindustri pengolahan skala kecil dalam aspek pasar dan pemasaran, teknis, dan teknologis, manajemen operasional, hukum dan dampak lingkungan, dan financial; (2) mengetahui industri pengolahan salak yang paling sesuai dikembangkan di Kabupaten Banjarnegara. Dari penelitian ini berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil simpulan sebagai berikut : Agroindustri kripik saak, dan sirup salak layak dilaksanakan berdasarkan aspek pemasaran dan finansial. Sedangkan agroindustri *fruit leather* salak tidak layak dari aspek pemasaran, namun layak dari aspek finansial. Agroindustri kripik salak merupakan agroindustri yang paling layak dilaksanakan, terutama dengan melihat aspek pemasaran dan finansil.

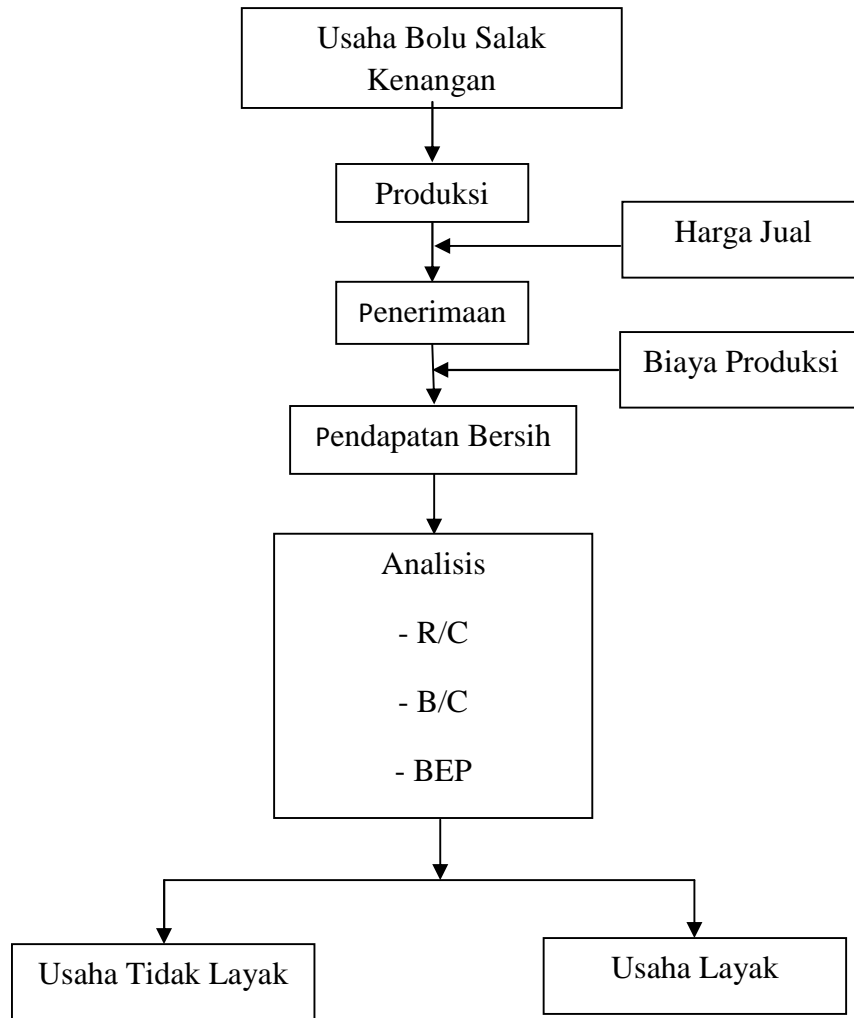
Dr. Sriyadi, SP.MP 2012 dengan judul penelitian analisis kelayakan usaha tani salak nglumut di gapoktan ngundiluhur desa kaliurang kecamatan srumbung kabupaten magelang. Penelitian ini bertujuan untuk : (1) bagi penelitian, untuk menambah wawasan secara nyata dibidang pertanian khususnta tentang usahatani salak serta menggali pengalaman dilapangan sebagai tambahan pengetahuan yang tidak didapatkan dalam perkuliahan. (2) bagi petani, hasil penelitian ini

diharapkan dapat menambah pengetahuan dan informasi sebagai masukan dalam rangka memajukan usahatani salak. (3) bagi pemerintah, diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam penentuan kebijakan di sektor pertanian guna meningkatkan pendapatan serta taraf hidup lebih baik, khususnya petani salak. (4) bagi pihak lain, hasil penelitian ini digunakan sebagai sarana pertimbangan tambahan pengetahuan dan informasi untuk penelitian lebih lanjut. Usaha tani salak nglumut di gapoktan ngudiluhur Desa Kaliurang Kecamatan Srumbung Kabupaten Magelang layak untuk dikembangkan ditinjau dari: Net Present Value (NPV) dengan suku bunga 14% diperoleh NPV sebesar Rp.19.852.280. Hal ini berarti bahwa usahatani salak Nglumut menguntungkan karena nilai NPV lebih besar dari 0 (nol), maka usahatani salak Nglumut di Gapoktan Ngudiluhur layak untuk dijalankan. Sedangkan Net B/CR sebesar 1,795 menunjukkan bahwa keuntungan yang didapatkan pada saat tanaman telah menghasilkan dapat menutup kerugian pada saat tanaman belum menghasilkan. Net B/C lebih besar dari 1 sehingga usahatani salak Nglumut di gapoktan Ngudiluhur layak untuk dijalankan.

Kerangka Pemikiran

Industri pengolahan adalah salak merupakan salah satu jenis industri dengan memanfaatkan salak sebagai bahan baku utamanya, dimana salak tersebut akan diolah sesuai dengan kebutuhan untuk dijual secara komersil. Usaha pengolahan salak adalah suatu kegiatan pengolahan buah salak agar dapat memiliki daya simpan yang lebih lama dan untuk mempertahankan ataupun meningkatkan nilai jual dari buah salak. Usaha industri pengolahan salak yang dilakukan pengusaha di daerah penelitian masih tergolong pengolahan yang

bersifat sederhana dengan bahan baku yang diperoleh dari desa sekitar industri pengolahan tersebut. Dimana industri pengolahan salak tersebut dapat menciptakan produk-produk unggulan dari buah salak. Antara lain adalah dodol salak, kripik salak, kurma salak, madu salak, sirup salak, dan bakwan salak.



Keterangan —————> Ada Hubungan

Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (cash study) yaitu studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu tertentu, atau yang ditemukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah ini.

Metode Penentuan Lokasi

Daerah penelitian ditetapkan secara purposive atau sengaja berdasarkan pertimbangan tertentu disesuaikan dengan tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan di kota padang sidimpuan kabupataen tapanuli selatan dengan pertimbangan daerah tersebut merupakan tempat usaha pengetahuan bolu salak kenangan.

Metode Penarikan Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah usaha . Metode yang digunakan dalam penentuan sampel adalah metode sensus. Menurut Effendi (1989) metode sensus yakni, semua populasi dicacah sebagai sampel, dicacah artinya diselidiki atau diwawancara. Jumlah tenaga kerja pada tempat usaha pengolahan bolu salak kenanga di Kota Padang Sidimpuan adalah usaha tersebut. (Effendi dan Tukiran,2012)

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer diperoleh secara langsung dari wawancara kepada seluruh pekerja meliputi identitas, responden, hasil dan biaya-biaya. Dengan menggunakan daftar pernyataan

(kuisisioner) yang telah disiapkan. Data sekunder diperoleh dari literatur-literatur dan lembaga-lembaga lain yang relevan dengan permasalahan penelitian. Data sekunder sebagai data penunjang yang digunakan untuk kelengkapan analisis yang dilakukan.

Metode Analisis Data

Untuk menyelesaikan masalah 1 yaitu mengenai seberapa besar pendapatan usaha pengolahan bolu salak kenangan. Untuk menganalisis permasalahan pertama, dianalisis secara deskriptif dengan mengumpulkan seluruh data yang diperlukan untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha pengolahan bolu salak kenangan dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (Rp)

Q = Jumlah Buah Aren (Kg)

P = Upah (Rp)

Untuk menyelesaikan masalah 2 yaitu mengenai kelayakan dari usaha pengolahan bolu salak. Maka masalah kedua akan dianalisis dengan menggunakan metode analisis Net R/C dan B/C, serta BEP.

$$R/C = \frac{\text{Total penerimaan}}{\text{Total biaya}}$$

Keterangan :

R : Penerimaan

C : Biaya Produksi

Jika $R/C > 1$ Maka usaha bolu salak kenanga layak untuk di usahakan.

Jika $R/C = 1$ Maka usaha bolu salak kenanga berada pada titik impas.

Jika $R/C < 1$ Maka usaha ternak bolu salak kenanga tidak menguntungkan (Rugi).

$$B/C = \frac{\text{Total pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan :

B = Pendapatan (Rp)

C = Biaya (Rp)

Jika $B/C > 1$ Maka usaha pengolahan industri Bolu Salak kenanga menguntungkan

Jika $B/C = 1$ Maka usaha pengolahan industri Bolu Salak kenanga berada di titik impas

Jika $B/C < 1$ Maka usaha pengolahan industri Bolu salak kenanga tidak menguntungkan (rugi)

$$\text{BEP rupiah} = \frac{\text{Fixed Cost}}{1 - (\text{Variable cost/Sales})}$$

$$\text{BEP unit} = \frac{\text{Fixed Cost}}{(P - AVC)}$$

Keterangan :

Fixed Cost : Biaya Tetap

Variabel Cost : Biaya Variabel

Sales : Total penerimaan

P : Harga Produk

AVC : Rata-rata biaya Variabel.

Definisi Dan Batasan Operasional

Salak adalah sejenis palma dengan buah yang biasa dimakan. Ia dikenal juga sebagai sala (Min.,Mak.,Bug.,Dan Thai). Dalam bahasa inggris tersebut *salak* atau *snake fruit*, sementara nama ilmiahnya adalah *Salacca zalacca*. Buah ini tersebut *snake fruit* karena kulitnya mirip dengan sisik ular.

1. Kemitraan perusahaan adalah kerja sama yang dilakukan oleh bolu salak kenanga dengan perusahaan mitra tertentu dengan pola ini plasma mengantungkan kedua belah pihak.
2. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi besarnya produksi (y).
3. Biaya variabel adalah jenis biaya yang di fungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan bersifat dinamis. Ia mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya aktivitas yang dilakukan.
4. Pendapatan dari suatu usaha tani adalah ditentukan dari jumlah penerimaan yang diperoleh dikurangi dengan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan.

5. Perhitungan pendapatan dan kelayakan buah salak pada penelitian dihitung pada 1 periode (1 masa panen).
6. Responden dalam penelitian adalah buah salak pada perusahaan bolu salak kenanga.
7. Penelitian ini dilakukan di Kota Padangsidempuan Kabupaten Tapanuli Selatan.

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Sejarah Berdiri dan Lokasi Perusahaan

Toko Bolu Salak Kenanga merupakan industri pengolahan salak menjadi bahan makanan berupa bolu. Usaha ini didirikan pada desember 2017 oleh bapak Ali Muda Siregar yang berlokasi di Jalan Kenanga Nomor 44, Padang Sidempuan. Latar belakang berdirinya usaha ini terdapat dari ide bapak Ali Muda Siregar sebagai pendiri sekaligus pemilik usaha. Bapak Ali sering pulang pergi dari Padang Sidempuan ke Jakarta sehingga munculah ide untuk menciptakan oleh-oleh asal Padang Sidempuan sendiri dan juga merupakan kampung halaman bapak Ali.

Nama bolu salak dipilih karena bahan dasar bolu tersebut terbuat dari buah salak, ikon kota Padang Sidempuan. Sedangkan untuk kenanga diambil dari nama jalan tempat toko berada yaitu berada di jalan kenanga nomor 44 kota Padang Sidempuan. Sejak saat itu nama Bolu Salak Kenanga menjadi terkenal. Pelanggan Bolu Salak Kenanga bukan hanya warga lokal tetapi mulai dari pelanggan nusantara dan mancanegara pernah mencicipi kuliner khas Padang Sidempuan ini. Mulai dari Sumatera hingga yang berasal dari Belanda dan Amerika.

Usaha Bolu Salak Kenanga ini sudah memiliki sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) sehingga menjadikan para pelanggan lebih percaya dalam mengonsumsi bolu salak tersebut. Untuk olahannya bolu salak ini terdapat beberapa varian rasa selain daripada original. Untuk pilihannya ada yang tambahannya keju, coklat dan strawberry. Meski salak telah diolah menjadi olahan makan berupa bolu namun Bolu Salak Kenanga ini tetap mempertahankan cita rasa asli dari buah salak yaitu campuran rasa manis dan asam.

Struktur Organisasi

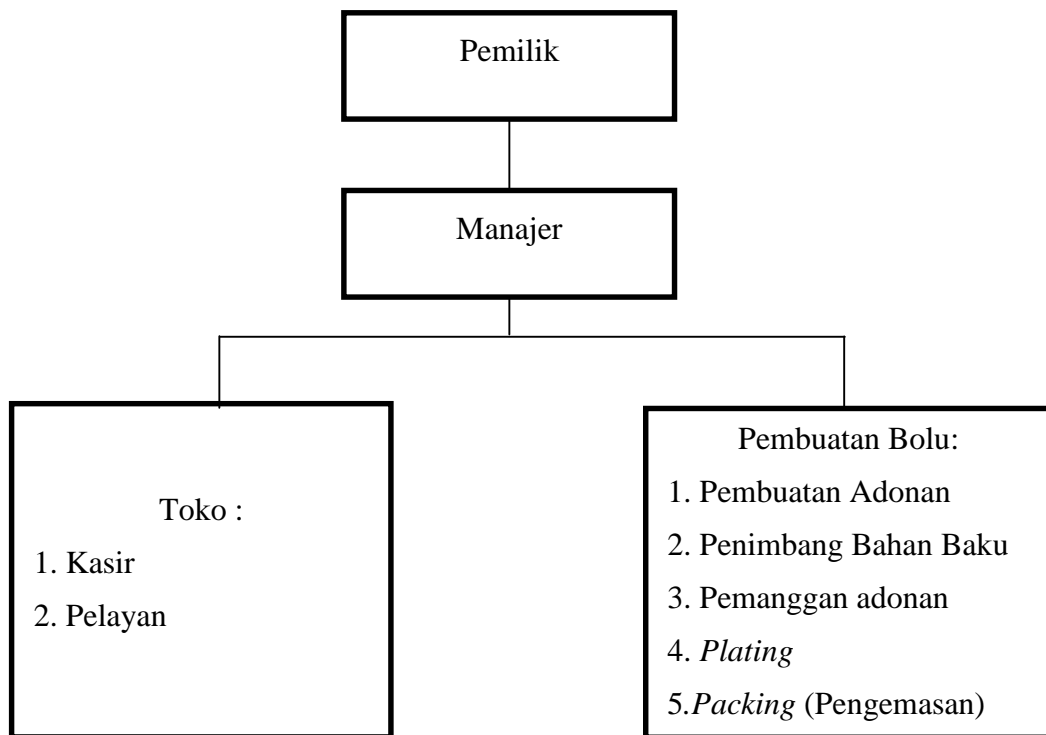
Struktur organisasi dalam usaha Bolu Salak Kenanga terdiri dari pemilik dan 15 orang karyawan yang masing-masing jabatannya sebagai manajer (1 orang), Kasir (1 orang), pelayan (2 orang), pembuatan adonan (3 orang), penimbangan bahan-bahan (2 orang), Packing (2 orang), plating (2 orang) dan pemanggang (2 orang).

Pemilik merangkap sebagai direktur utama yang mempunyai wewenang dalam pengambilan keputusan dalam menjalankan usaha Bolu Salak Kenanga. Pemilik akan bertanggung jawab terhadap segala sesuatu yang terjadi dalam menjalankan usaha mulai dari pembelian, proses produksi sampai pemasaran dan pengelolaan karyawan. Manajer mempunyai tugas untuk mengawasi jalannya usaha dan bertanggung jawab atas keluhan dari pelanggan atas kelalaian dari karyawan. Namun tugas utama dari manajer adalah mencatat pemasukan dan pengeluaran dari usaha tersebut yang selanjutnya dipertanggungjawabkan kepada pemilik.

Kasir dan pelayan merupakan pembagian tugas dalam menjaga toko. Dimana pelayan akan melayani dari pelanggan yang akan membeli mulai dari menjelaskan jenis produk sampai kepada penjelasan harga. Sedangkan kasir merupakan penjaga toko yang bertugas melayani proses transaksi yang dilakukan oleh pelanggan. Penjaga kasir mempunyai tanggung jawab yang besar dimana mereka harus bertanggung jawabkan pemasukan dan pengeluaran dari hasil penjualan produk kepada manajer.

Dalam proses pembuatan bolu tugas yang dikerjakan adalah pembuatan adonan bolu, penimbangan bahan pembuatan bolu, pemanggang adonan bolu,

plating yaitu proses akhir sebelum bolu di masukkan kedalam kotak, dimana bolu dibentuk dan proses pembuatan topping mulai dari original, dan varian rasa keju, coklat dan strawberi. Selanjutnya adalah Packing atau pengemasan, dimana dalam proses ini karyawan akan memasukkan bolu yang telah di plating kedalam kotak bolu yang sudah disediakan sehingga akhirnya akan di masukkan ke toko untuk dijual. Adapun struktur Organisasi dalam usaha Bolu Salak Kenanga adalah sebagai berikut:



Sumber : Data primer diolah, 2019

Gambar 2. Struktur Organisasi Usaha Bolu Salak Kenanga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

Biaya usaha pengolahan Bolu Salak Kenanga diartikan sebagai besarnya biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sampel untuk memproduksi suatu produk dalam mengolah Bolu salak miliknya, baik itu biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja, biaya bahan baku dan lain-lain. Biaya usaha ini dibagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap (*Fixed Cost*) merupakan biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besarnya produksi. Menurut Tuwo (2011), yang terdiri dari biaya tetap yaitu pajak, penyusutan alat-alat produksi, sewa tanah, dan lain-lain. Berdasarkan hasil penelitian, biaya yang dihitung ialah biaya penyusutan peralatan produksi. Penyusutan alat merupakan modal yang dikeluarkan produsen berdasarkan pemakaian alat tersebut. Biaya penyusutan alat merupakan biaya tetap dikarenakan biaya yang dikeluarkan tiap bulannya tetap dan tidak tergantung dari banyaknya produksi. Adapun jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Tetap Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

Uraian	Total (Rp/Bulan)
Biaya Penyusutan Alat	443.255
Jumlah	443.255

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari Tabel 1 dapat diketahui bahwa total biaya tetap dari usaha pengolahan bolu salak kenanga sebesar 443.255/bulan yang terdiri dari penyusutan alat produksi sebanyak 17 jenis alat yang digunakan dalam usaha

pengolahan Bolu Salak Kenanga. Adapun alat-alat yang digunakan dalam usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Lampiran 1. Tinggi rendahnya biaya penyusutan alat dikarenakan pada penggunaan dan lamanya alat usaha digunakan oleh produsen.

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan suatu biaya yang sifatnya berubah sesuai dengan besarnya produksi. Biaya variabel adalah biaya yang mewakili jumlah biaya-biaya untuk faktor-faktor produksi variabel. Biaya ini dapat berbentuk tunai, barang atau nilai jasa dan kerja. Dalam proses produksi dari usaha pengolahan bolu salak kenanga untuk menghasilkan 1.500 bolu diperlukan biaya variabel berupa biaya bahan baku. Adapun jumlah biaya bahan baku pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 . Biaya Bahan Baku Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan (Rp/Satuan)	Total (Rp/Bulan)
1	Salak	93	8.000	744.000
2	Tepung Terigu	150	16.000	2.400.000
3	Gula Pasir	75	13.000	975.000
4	Telur Ayam	400	40.000	16.000.000
5	Coco Powder	5	11.000	49.500
6	Mentega	350	45.600	15.960.000
7	Baking Powder	6	31.000	186.000
8	Vanili	6	28.000	168.000
9	Coklat Batangan	45	31.400	1.413.000
10	Coklat Strawberry	22	44.000	968.000
11	Keju	22	46.500	1.023.000
12	Garam	6	10.000	60.000
13	Kotak Kue	1.500	780	1.170.000
14	Plastik	5	17.000	85.000
Jumlah				41.201.500

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari Tabel 2 dapat diketahui bahwa penyumbang terkecil dalam biaya bahan baku adalah penggunaan coco powder yang digunakan dengan kuantitas yang sedikit dibandingkan penggunaan biaya variabel lain sedangkan penggunaan biaya variabel terbesar yaitu pada biaya tenaga kerja yang dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini dengan penggunaan dana sebesar Rp. 31.650.000,- per bulannya. Selain biaya bahan baku terdapat juga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan bolu salak kenanga. Adapun jumlah biaya tenaga kerja pada usaha pengolahan bolu salak kenangan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 . Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah (Rp/Tenaga Kerja)	Total (Rp/Bulan)
1	Manajer	1	3.400.000	3.400.000
2	Kasir	1	2.250.000	2.250.000
3	Pelayan	2	2.000.000	4.000.000
4	Penimbangan	2	2.000.000	4.000.000
5	Pembuat Adonan	3	2.000.000	6.000.000
6	Pemangangan	2	2.000.000	4.000.000
7	Plating	3	2.000.000	6.000.000
8	Packing	1	2.000.000	2.000.000
Jumlah				31.650.000

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari Tabel 3 dapat diketahui bahwa total tenaga kerja yang bekerja dalam usaha pengolahan bolu salak kenanga ini mencapai 15 orang. Dalam hal ini tenaga kerja terbanyak yaitu pada bidang pengerjaan pembuat adonan serta plating dengan jumlah pekerja yaitu 3 orang, hal ini dikarenakan pada jenis pekerjaan tersebut diperlukan tenaga kerja lebih banyak untuk dapat produksi secara maksimal. Pemilik usaha menetapkan kualifikasi khusus dalam perekrutan tenaga kerja ini sendiri. Hal ini dilakukan untuk meminimalkan resiko dalam

usaha. Adapun jumlah biaya variabel pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Biaya Variabel	Total (Rp/Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	41.201.500
2	Biaya Tenaga Kerja	31.650.000
3	Listrik	500.000
Jumlah		73.351.500

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari Tabel 4 dapat diketahui bahwa biaya variabel dalam usaha pengolahan bolu salak kenanga terdiri dari biaya bahan baku yang merupakan biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku produksi sebesar Rp. 41.201.500/bulan, biaya tenaga kerja merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar setiap tenaga kerja yang bekerja pada usaha pengolahan bolu salak kenanga, serta biaya listrik. Jadi dapat dilihat bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp. 73.351.500/bulan.

Total Biaya

Total biaya merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan bolu salak kenangan. Total biaya diperoleh dengan menjumlahkan antara total biaya tetap dan total biaya variabel. Adapun total biaya pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap	
	- Biaya Penyusutan Alat	443.255
	Total Biaya Tetap	443.255
2	Biaya Variabel	
	- Biaya Bahan Baku	41.201.500
	- Biaya Tenaga Kerja	31.650.000
	- Listrik	500.000
	Total Biaya Variabel	73.351.500
	Jumlah	73.794.755

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Penerimaan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

Penerimaan menurut Suratiyah (2015) adalah perkalian antara produksi dengan harga jual, besarnya penerimaan yang diterima oleh produsen untuk setiap rupiah yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi usaha dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan harga satuan produksi yang dihasilkan. Semakin tinggi jumlah produksi dan harga satuan produksi yang dihasilkan maka penerimaan usaha semakin besar sebaliknya, semakin rendah jumlah produksi dan harga satuan produksi yang dihasilkan maka penerimaan usaha semakin kecil. Adapun total penerimaan pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penerimaan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Jenis Bolu	Penjualan (Produk/Hari)	Harga (Rp/Produk)	Total Penerimaan (Rp/Bulan)
1.	Original Kecil	12	40.000	12.000.000
2.	Original Besar	10	70.000	28.000.000
3.	Topping Coklat	10	78.000	23.400.000
	Topping			
4.	Strawberry	10	78.000	23.400.000
5.	Topping Keju	10	78.000	23.400.000
Jumlah				110.200.000

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari Tabel 6 dapat diketahui bahwasaha pengolahan bolu salak kenanganmenjualproduk sebanyak10 bolu original per hari dan 40 bolu varian rasaper hari sehingga dalam sebulan usaha pengolahan bolu salak kenangandapat menjual sebanyak 300 bolu original per bulan dan 1.200 bolu varian rasa per bulan dengan total penerimaan yang didapatkan sebesar Rp. 97.500.000/bulan.

Pendapatan

Pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan usaha dan semua biaya produksi usaha yang dilakukan selama proses produksi ataupun baiya yang dibayarkan.Adapun totalpendapatan pada usaha pengolahan bolu salak kenangan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Pendapatan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenangan

Uraian	Total (Rp/Bulan)
Total Penerimaan (TR)	97.500.000
Total Biaya (TC)	73.794.755
Pendapatan	23.705.245

Sumber: Data Primer diolah 2019

Dari Tabel 7 dapat diketahui bahwa pendapatan usaha pengolahan bolu salak kenanga sebesar Rp. 23.705.245/bulan. Dari data tersebut terlihat bahwa total penerimaan lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan, hal ini berarti

penerimaan produsen dapat menutupi semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha pengolahan bolu salak kenanga dan usaha ini merupakan usaha yang menjanjikan.

Kelayakan

Analisis kelayakan dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha yang dinilai berdasarkan beberapa indikator analisis. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan indikator analisis R/C dan B/C, dimana R/C merupakan indikator kelayakan usaha dengan membandingkan antara penerimaan dengan dengan total biaya usaha tersebut. Sedangkan B/C merupakan indikator kelayakan usaha dengan membandingkan benefit usaha dengan total biaya dalam usaha tersebut. Adapun analisis kelayakan pada usaha pengolahan bolu salak kenanga dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 . Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

Uraian	Nilai	Keterangan
R/C	1,32	Layak
B/C	0,32	Tidak layak

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Analisis kelayakan usaha yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan *Benefit Cost Rasio* (B/C), serta *Revenue Cost Ratio* (R/C).

R/C (*Revenue Cost Ratio*)

Kriteria kelayakan usaha dapat diukur menggunakan analisis imbang penerimaan dan biaya (R/C) yang didasarkan pada perhitungan secara finansial selain menggunakan analisis kelayakan usaha seperti NPV, IRR, dan PP. Analisis R/C rasio ini merupakan perbandingan antara penerimaan (*revenue*) dengan biaya (*Cost*). Jumlah penerimaan yang dimaksud adalah seluruh penerimaan yang

diperoleh oleh produsen dalam suatu usaha, sedangkan jumlah biaya ialah seluruh biaya baik biaya tetap, biaya variabel, biaya investasi dan biaya-biaya lainnya yang dikeluarkan produsen dalam suatu usaha. Analisis R/C menunjukkan berapa rupiah penerimaan usaha yang akan diperoleh produsen dari setiap rupiah yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha tersebut. Nilai R/C yang semakin besar menunjukkan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh dalam usaha tersebut untuk setiap rupiah biaya yang dikeluarkan. Dari Tabel 8 dapat dilihat bahwa nilai R/C yang didapatkan yaitu lebih besar dari 1 sebesar 1,32 yang mengindikasikan bahwa usaha layak untuk diusahakan. Sehingga dapat diartikan bahwa usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga dinyatakan menguntungkan sesuai dengan pendapat Suratiyah (2015), bahwa apabila nilai $R/C > 1$ maka usaha bolu salak kenanga layak untuk di usahakan. Dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,32 bermakna untuk setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan, maka produsen pengolahan Bolu Salak Kenanga akan memperoleh penerimaan sebesar Rp.1,32.

B/C (*Benefit Cost Ratio*)

Benefit Cost Ratio (B/C) merupakan perbandingan (*ratio*) antara manfaat (*benefit*) dan biaya (*cost*). B/C rasio pada prinsipnya sama dengan R/C rasio, yang membedakan disini adalah pada analisis B/C rasio yang dipertimbangkan adalah besarnya manfaat, sedangkan R/C rasio yang dipertimbangkan adalah penerimaan. Dapat dilihat pada tabel hasil analisis bahwa nilai B/C yang didapat yaitu 0,32 yang bermakna bahwa usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga ini kurang memberikan manfaat bagi pelaku usaha, hal ini dapat dilihat karena nilai B/C nya yang lebih kecil dari satu.

Perhitungan BEP

Dengan menggunakan data perhitungan biaya operasional dengan penjualan selama 1 bulan maka dapat kita hitung nilai BEP dalam rupiah selama 1 bulan serta nilai BEP unit selama 1 bulan produksi. Dengan menghitung nilai BEP maka kita akan mengetahui titik impas suatu usaha dinilai dengan indikator titik penerimaan serta titik penjualan unitnya.

BEP Rupiah

Berdasarkan data biaya selama 1 bulan, maka dapat dihitung besarnya penjualan pada *Breakeven Point* sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP rupiah} &= \frac{\text{Fixed Cost}}{1 - (\text{Variable cost/Sales})} \\ &= \frac{\text{Rp.443.255}}{1 - (\text{Rp.73.351.500/97.500.000})} \\ &= \text{Rp. 1.789.650} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan, didapatkan bahwa BEP rupiah selama 1 bulan yaitu sebesar Rp. 1.789.650. Angka tersebut menjelaskan bahwa usaha tersebut tidak akan memiliki untung maupun rugi pada penjualan sebesar Rp. 1.789.650. Apabila penjualan lebih besar dari nilai BEP maka suatu usaha akan mengalami keuntungan tetapi sebaliknya bila penjualan berada dibawah nilai BEP maka suatu usaha akan mengalami kerugian. Diketahui bahwa angka penjualan selama 1 bulan yaitu sebesar Rp. 97.500.000 sudah berada diatas nilai BEP yaitu Rp. 1.789.650 sehingga usaha ini mengalami keuntungan.

BEP unit

Berdasarkan data biaya selama 1 bulan, maka dapat dihitung besarnya titik impas jumlah unit yang dijual pada *Breakeven Point* sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP unit} &= \frac{\text{Fixed Cost}}{(P - AVC)} \\ &= \frac{\text{Rp.443.255}}{(\text{Rp.57.500} - \text{Rp.48.901})} \\ &= 52 \text{ unit} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan, didapatkan bahwa BEP unit selama 1 bulan adalah sebesar 52 unit. Angka tersebut menjelaskan bahwa usaha ini tidak mengalami untung maupun rugi pada penjualan sebesar 52 unit. Apabila penjualan lebih besar dari nilai BEP maka suatu usaha akan mengalami keuntungan tetapi sebaliknya bila penjualan lebih kecil dari nilai BEP maka suatu usaha tersebut akan mengalami kerugian. Diketahui bahwa angka penjualan selama 1 bulan sebanyak 1500 unit sehingga usaha ini dikatakan memiliki keuntungan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa biaya yang digunakan oleh produsen dalam penelitian ini yaitu dari biaya variabel sebanyak Rp. 73.351.500/bulan yang didapat dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya listrik sedangkan untuk biaya tetapnya yang merupakan total biaya penyusutan alat sebesar Rp. 443.255/bulan sehingga total biaya yang didapat yaitu Rp. 73.794.755/bulan. Penerimaan yang didapat yaitu sebesar Rp. 97.500.000/bulan sehingga pendapatan yang diperoleh yaitu Rp. 23.705.245/bulan.
2. Dari hasil penelitian didapat nilai atau hasil analisis kelayakan finansial yaitu didapat nilai R/C sebesar 1,32 yang mengindikasikan bahwa usaha menguntungkan dan layak untuk diusahakan dan nilai B/C yang didapat yaitu 0,32 yang berarti usaha ini kurang memberikan manfaat bagi pelaku usaha. Usaha ini layak untuk diusahakan dikarenakan nilai R/C yang sudah memenuhi kriteria layak namun dilihat dari nilai B/C nya masih memberikan keuntungan yang kecil. Kemudian didapatkan nilai BEP rupiahnya sebesar Rp. 1.789.650 dan usaha ini memiliki penerimaan sebesar Rp. 97.500.000 selama 1 bulan serta nilai BEP unit sebesar 52 unit dan dapat terpenuhi dengan penjualan sebanyak 1500 unit perbulan.

Saran

1. Disarankan untuk pelaku usaha untuk lebih meningkatkan penerimaan dari usaha ini untuk meningkatkan nilai B/C yang merupakan indikator dari analisis kelayakan usaha, bisa saja dengan peningkatan promosi akan produk.
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk meneliti tentang strategi pengembangan usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga ini untuk meningkatkan nilai benefit dari usaha ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agri, Forum. 2013. Peluang Usaha Prospektif Budi Daya Salak. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Anarsis. 2009. Agibisnis Komoditas Salak. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suratiyah, Ken. 2005. Ilmu Usahatani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik Tapanuli Selatan. 2015. Produksi Salak Dalam Angka Kabupaten Tapanuli Selatan.
- Effendi dan Tukiran. 2012. Metode Penelitian Survei. Jakarta: Pustaka LP3ES.
- Ibrahim. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta.
- Jumingan. 2008. Analisis Laporan Keuangan. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Sianipar dan Entang. 2008. Teknik-Teknik Analisis Manajemen. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia.
- Sudiyono, Armand. 2002. Pemasaran Pertanian. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Tuso W & Rukavina B. 2015. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Salak Pada Industri Rumah Tangga “Wijiwnto” di Desa Ogurandu Kecamatan Balando Lambunu Kabupaten Parigi Moutong.
- Tim Karya Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Buah Salak. Bandung: CV Nuansa.
- Wikipedia. 2017. Klasifikasi Industri. Online.
- Yusriani Nasution, 2017. Studi Kelayakan Pendirian Industri Pengolahan Salak Skala Kecil di Kabupaten Tapanuli Selatan.
- Zuriah, Nurul. 2009. Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biaya Tetap (*Fix Cost*) Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Alat	Jumlah (Unit)	Harga Satuan(Rp)	Total Biaya (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Penyusutan Perbulan
1	Penakar Bahan Makanan	4	30.000	120.000	3.000	3	3.000
2	Loyang	16	31.000	496.000	3.100	5	7.440
3	Spatula	3	11.000	33.000	1.100	3	825
4	Mixer	3	4.115.000	12.345.000	411.500	5	185.175
5	Rolling Pin	3	45.000	135.000	4.500	5	2.025
6	Oven Listrik	2	1.666.000	3.332.000	166.600	10	24.990
7	Blender	3	500.000	1.500.000	50.000	10	11.250
8	Lemari Pendingin	1	5.410.000	5.410.000	541.000	10	40.575
9	Lemari Display	2	3.450.000	6.900.000	345.000	5	103.500
10	Pisau	5	10.000	50.000	1.000	3	1.250
11	Bakom	10	15.000	150.000	1.500	3	3.750
12	Timbangan	2	35.000	70.000	3.500	5	1.050
13	Telenan	3	40.000	120.000	4.000	5	1.800
14	Parutan Keju	3	5.000	15.000	500	5	225
15	Ayakan Tepung	4	30.000	120.000	3.000	3	3.000
16	Mesin kasir	1	3.500.000	3.500.000	350.000	5	52.500
17	Kom Adonan	5	12.000	60.000	1.200	5	900
Jumlah				34.356.000	1890500		443.255

Lampiran 2. Biaya Bahan Baku usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Bahan Baku	Jumlah (Unit)	Harga satuan (Rp/Unit)	Total Biaya (Rp)
1	Salak	93	8.000	744.000
2	Tepung Terigu	150	16.000	2.400.000
3	Gula Pasir	75	13.000	975.000
4	Telur Ayam	400	40.000	16.000.000
5	Coco Powder	5	11.000	49.500
6	Mentega	350	45.600	15.960.000
7	Baking Powder	6	31.000	186.000
8	Vanili	6	28.000	168.000
9	Coklat Batangan	45	31.400	1.413.000
10	Coklat Strawberry	22	44.000	968.000
11	Keju	22	46.500	1.023.000
12	Garam	6	10.000	60.000
13	Kotak Kue	1.500	780	1.170.000
14	Plastik	5	17.000	85.000
	Jumlah			41.201.500

Lampiran 3. Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Bolu Salak Kenanga

No	Tahapan Kerja	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Jam Kerja (Jam/HK)	Upah (Rp/bln)	Total biaya Upah (Rp/bln)
1	Manajer	1	8	3.400.000	3400000
2	Kasir	1	8	2.250.000	2250000
4	Pelayan	2	8	2.000.000	4000000
5	Penimbangan	2	8	2.000.000	4000000
6	Pembuat Adonan	3	8	2.000.000	6000000
7	Pemanggangan	2	8	2.000.000	4000000
8	Plating	3	8	2.000.000	6000000
9	Packing	1	8	2.000.000	2000000
Jumlah		15			31650000

Lampiran 4. Kuisioner Penelitian Usaha Pengolahan Bolu Kenanga

ANALISIS KELAYAKAN USAHA BOLU SALAK KENANGA (*Salacca balacca*)
(Studi Kasus : Kota Padang Sidempuan, Kabupaten Tapanuli Selatan)

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Usia :
3. Jenis Kelamin :
4. Tingkat Pendidikan :
5. Jumlah Tanggungan Keluarga :
6. Pekerjaan Utama :
7. Pekerjaan Sampingan :
8. Modal usaha bolu salak kenanga dari
 - a. Modal sendiri
 - b. ...
 - c. ...
 - d. Pinjaman bank

b. Kelompok usaha bolu salak kenanga

c. Lainnyabesarnya modal Rp.....

9. Memprole input produksi dari

1. Sendiri 2. Kelompok usaha 3.lainnya.....

Jika dari kelompok usaha bolu, input produksi yang didapatkan berupa :

10. Status kepemilikan lahan

a. Milik sendiri

b. Sewa

11. Jumlah penjualan produk :

a. Perhari c. Perbulan

b. Perminggu

12. Berapah pendapatan bersih setiap kali penjualan :

13. Alamat :

14. Tanggal wawancara :

15. Biaya penyusutan peralatan :

No	Jenis alat	Jumlah	Harga beli	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1.	Penakaran bahan makanan				
2.	Loyang dan cetakan kue				
3.	Spatula dan pemotong adona				
4.	Rolling pin dab ballon whisk				
5.	Oven listrik dan microwave				
6.	Biaya listrik				

16. Bahan baku pembuatan bolu salak kenanga

No	Bahan baku	Jumlah Per (Kg)	Ukuran	Biaya penyusutan
1.	Buah salak			
2.	Tepung terigu			
3.	Gula pasir			
4.	Telur ayam			
5.	Coco powder			
6.	Mentega			