

ANALISIS PENDAPATAN USAHA ROTI PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AISYAH BAKERY DI KOTA PALU

Analysis of Revenue Athousehold Bread Industry of Aisyah Bakery in Palu

Andi Pribadi¹⁾, Max Nur Alam²⁾, Effendy²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu.

²⁾ Staf Dosen Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu.

E-mail : Andi.Pribadi88@Yahoo.com, E-mail : effendy_surente@gail.com

ABSTRACK

This study aimed to analyze the income of household bread industry of Aisyah bakery in palu. This research site was located at Mandala Street, North Birobuli, South Palu subdistrict of Palu City, for two months starting from February to March 2017. Determination of respondents in this study was done purposively. The respondents were one leader of Aisyah Bakery Industry, and three employees of the Bakery Industry, so that the total number of the respondents was four people. The income of the bakery was analyzed using the income analysis. The total revenue generated by the bakery was IDR 35,100,000 with the total cost of IDR 24,503,269. Therefore, the income of the bakery was IDR 10,596,731.

Key Words: Aisha Bakery, household industry and income.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan, usaha roti pada Industri Rumah Tangga Aisyah Bakery di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery“ di Jalan Mandala, Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu, selama 2 bulan yakni mulai bulan Februari - Maret 2017. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 Pimpinan Industri Roti Aisyah Bakery, 3 orang tenaga kerja Industri Aisyah Bakery, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 4 orang. Penelitian ini menggunakan analisis pendapatan, pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery” yaitu sebesar Rp. 10.596.731 dimana total penerimaan sebesar Rp. 35.100.000 dikurangi dengan total biaya yang sebesar Rp. 24.503.269. Maka pendapatan usaha roti yaitu Rp. 10.596.731.

Kata Kunci : Aisyah Bakery, pendapatan, industri rumah tangga.

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan penopang pertumbuhan ekonomi Indonesia, sehingga perannya masih perlu ditingkatkan dalam membantu pertumbuhan ekonomi, peran peningkatan tersebut dengan cara melihat masalah apa saja yang sedang dihadapi oleh pemilik industri makanan dan minuman yang ada di Indonesia. Seiring perkembangan bisnis

yang di sertai persaingan yang begitu ketat sehingga menimbulkan beberapa masalah di antaranya keterbatasan sumber daya yang digunakan menyebabkan pelaku industri kecil berusaha keras untuk bertahan dalam persaingan pasar, untuk mengatasi hal seperti ini pemilik usaha harus mampu dengan cara memanfaatkan sumber daya yang ada secara efektif dan efisien dalam perusahaan dalam mencapai keuntungan maksimal. (Firdaus, 2007).

Tabel 1. Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Tahun 2012-2016

Tahun	Angka Pertumbuhan (%)
2012	4,6
2013	6,2
2014	6,5
2015	6,7
2016	7,3

Sumber : Badan Pusat Statistik Indonesia 2016.

Peranan industri makanan dan minuman ini dapat dilihat dengan banyaknya industri yang berkembang baik industri yang berskala kecil maupun berskala besar. Salah satu industri makanan yang tetap ramai dan berkembang sampai saat ini adalah industri makanan roti. Gaya hidup masyarakat yang lebih memilih makanan instan menyebabkan roti banyak digemari oleh konsumen. Roti adalah produk makanan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung, air, ragi, gula, mentega dan garam, jenis roti-roti yang di produksi diperusahaan tergantung pada rasa, antara lain rasa coklat, keju, pisang, dan coklat kacang. (Adisarwanto, 2000).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2016. Pertumbuhan industri makanan mampu memberikan kontribusi yang cukup besar bagi pertumbuhan ekonomi, peningkatan tersebut sebanding dengan pertumbuhan ekonomi Indonesia yang juga semakin meningkat. Walaupun sempat terjadi penurunan pada tahun-tahun tertentu, namun penurunan tersebut tidak begitu besar, hal ini terlihat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1. Dapat diketahui bahwa pertumbuhan perekonomian Indonesia dalam kurun waktu 2013 sampai dengan 2016 cenderung mengalami peningkatan walaupun pada tahun 2012 perekonomian Indonesia mengalami penurunan, tetapi penurunan tersebut disertai peningkatan kembali pada Tahun 2013 dan seterusnya.

Sejak dahulu, produk roti merupakan produk yang dekat dengan kehidupan sehari-hari. Namun, kebanyakan industri

bakery masih menjual produknya dengan sistem yang sama, yaitu dengan menjual di outlet yang tidak memiliki tempat untuk menikmati produk bakery langsung di tempatnya. Produk yang disediakan oleh bakery dengan jenis seperti ini dimaksudkan untuk dibawa pulang dan dikonsumsi dirumah. Kemudian industri bakery semakin lama semakin berkembang dan mulai ada usaha bakery yang menyediakan tempat untuk menikmati produk bakery yang mereka produksi langsung ditempatnya. Tempat ini biasanya dibuat senyaman mungkin yang tidak hanya difungsikan sebagai tempat makan, tetapi, sebagai tempat bersantai dan mengobrol sambil menikmati produk-produk bakeri yang tersedia. (Yulia, dkk, 2013).

Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan), dan pemanggangan dalam oven. Bahan dan proses yang dilaluinya membuat roti memiliki tekstur yang khas. Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Bakpao dan mantao adalah contoh roti yang dikukus. Donat dan panada merupakan roti yang digoreng. Sedangkan untuk pengembang aneka roti tawar, roti manis, pita bread, dan *baquette* adalah roti yang dipanggang (Trustinah, 1992).

Perusahaan persediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting untuk proses produksi, oleh karena itu perusahaan harus dapat menetapkan besarnya persediaan bahan baku yang optimal dan menekan biaya persediaan agar proses produksi tetap berjalan lancar. Maka maksud harus di perhatikan berbagai faktor yang terkait dalam pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Penentuan dan pengelompokan biaya-biaya yang terkait. dengan pengaduan persediaan, perlu mendapatkan persediaan, dan perlu mendapatkan perhatian yang khusus dari pihak manajemen dalam mengambil keputusan yang tepat. (Barus, dkk, 2014).

Sulawesi Tengah merupakan daerah yang pertumbuhan industri makanan dan minumannya sedang meningkat, khususnya roti. Hal ini terlihat dari tingginya tingkat konsumsi roti oleh masyarakat serta banyaknya industri roti yang baru berdiri maupun industri roti tetap bertahan sampai saat ini.

Salah satu industri roti yang ada di Kota Palu yaitu Industri Aisyah Bakery yang terletak di Jalan Mandala No. 99 tepatnya belakang Balai Karantina Pertanian Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. Berikut ini adalah data industri roti dan kue yang ada di Kota Palu terlihat pada Tabel 2.

Industri Aisyah Bakery merupakan industri yang kapasitas cukup banyak sebesar 23.400 kemasan setiap bulannya, Industri Aisyah Bakery setiap harinya membuat roti 1 sak atau 900 roti dalam setiap kali produksinya. Bahan baku yang di gunakan adalah tepung terigu, mentega telur dan gula pasir adapun bahan campuran lain seperti ragi, garam, dan vrambosan hal ini penting agar kelembutan adonan roti tersebut halus ketika sedang membuat adonan roti yang harga berfluktuasi adapun yang menjadi kendala dalam Industri “Aisyah Bakery “ ini adalah (tepung terigu, coklat bubuk, dan gula pasir), yang digunakan dalam proses produksi serta keterbatasan tenaga kerja.

Industri rumah tangga adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Industri rumah tangga (*home industry*) diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan pelaku industri rumah tangga. Pengembangan bisnis kecil dapat meningkatkan pertumbuhan dan mengubah struktur ekonomi nasional menjadi lebih kokoh dan berimbang. Hasil ini diperoleh karena masyarakat berperan aktif dalam pengembangan usaha nasional yang didukung oleh kebijaksanaan yang lebih kondusif. (Arumdyan, 2011).

Industri Rumah Tangga Roti merupakan salah satu industri rumah tangga yang ada di Kota Palu yang masih tergolong dalam Industri rumah tangga. Tujuan keseluruhan aktifitas dari suatu usaha adalah untuk memperoleh pendapatan yang tinggi. Besarnya biaya bahan-bahan pembuatan roti akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh dan belum sesuai dengan yang diharapkan. Pendapatan yang diperoleh belum dapat memberikan jaminan seberapa besar pendapatan yang di peroleh dari suatu usaha. Sangatlah penting untuk mengetahui tingkat pendapatan suatu kegiatan usaha sehingga hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery“ di Jalan Mandala, Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan pertimbangan bahwa Industri “Aisyah Bakery“ merupakan salah satu industri roti yang memproduksi roti dengan kapasitas kemasan cukup banyak di Kota Palu Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari - Maret 2017.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 Pimpinan Industri Roti Aisyah Bakery, 3 orang tenaga kerja Industri Aisyah Bakery, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 4 orang.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas dua data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data-data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu pemilik atau pimpinan perusahaan dengan menggunakan daftar pertanyaan (*questionnaire*). Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait dan literature yang relevan yang menunjang dalam penelitian ini.

Tabel 2. Data Industri Roti dan Kue yang Ada Di Kota Palu, 2016

No.	Nama industri	Alamat	Jumlah Kapasitas Kemasan Perbulan
1.	Aisya Bakery	Jl. Mandala No.99	23.400
2.	Aimun Bakery	Jl. Lapata BTN Bumi Kelapa	5.000
3.	Bakery Coco	Jl. Bali No. 21	18.000
4.	Hosanna Bakery	Jl. Monginsidi No. 85	7.500
5.	UD. Syariah	Jl. Cemara I No. 12	10.000
6.	UD. Boga Nila Sari	Jl. Asam I No. 12	10.000
7.	Roti Cocola	Jl. Palu Nagaya 626/627	6.000
8.	Manna Bakery	Jl. Hi. Hayun No. 30	2.500
9.	Basma Bakery	Jl. Cemara I No.144	8000
10.	Bon-bon café	Jl. W. Monginsidi No. 70	12.000

Analisis Data. Penelitian ini menggunakan analisis data yaitu analisis pendapatan, yang secara berturut-turut diuraikan sebagai berikut :

Soekartawi (2003), menyatakan bahwa untuk menghitung pendapatan usaha dapat dilakukan dengan menghitung selisih antara penerimaan (TR) dan total biaya (TC). Penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi dan harga jual produksi Roti Bakery, sedangkan biaya adalah semua pengeluaran *cash* yang digunakan untuk pengadaan faktor-faktor produksi, hal tersebut dapat dirumuskan berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Total Biaya (*Total Cost*).

Dimana :

$$TR = P \times Q$$

TC = Biaya Tetap + Biaya Variabel

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

P = Harga Jual

Q = Total Produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap. Biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan perusahaan, baik dalam produksi maupun dalam penjualan. Biaya tetap pada penelitian ini meliputi nilai dari penyusutan alat perbulannya dan pajak perbulannya pada Industri Rumah

Tangga Aisyah Bakery". Maka biaya tetap Terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi Roti Bakery pada Industri Rumah Tangga "Aisyah Bakery" sebesar Rp. 2.730.000 yang dikeluarkan setiap bulannya.

Biaya Variabel. Biaya variabel (*Variabel Cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas, biaya yang bervariasi sesuai dengan perubahan tingkat output termasuk biaya bahan baku, gaji, biaya pengepakan, bahan bakar dan termasuk pula semua biaya yang tidak tetap. Biaya variabel produksi roti pada Industri Rumah Tangga "Aisyah Bakery" di Kota Palu Perbulannya, Tahun 2017 Terlihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Biaya Tetap Produksi Roti pada Industri Rumah Aisyah Bakery di Kota Palu Perbulannya, 2017

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulanan)
1	Penyusutan Alat	217.603
2	Pajak Keseluruhan	12.666
3	Gaji Pimpinan	2.500.000
Jumlah		2.730.269

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi Roti pada Industri Rumah Tangga "Aisyah Bakery" Perbulannya, 2017

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya Bahan Baku	2.210.000
2.	Biaya Bahan Pelengkap	11.302.000
3.	Biaya Tenaga Kerja	4.500.000
4.	Biaya Lain-Lain :	
	Kemasan Plastik 14 × 14	575.000
	Kemasan Plastik 18 × 14	575.000
	Tabung Gas Elipiji 3 Kg (3 Unit)	1.326.000
	Listrik	400.000
	Telpon	120.000
	Air	130.000
	Bahan Bakar (1 Unit Motor)	585.000
Jumlah		21.773.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Tabel 5. Total Biaya Produksi Roti pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery” Perbulannya, 2017

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya Tetap	2.730.269
2.	Biaya Variabel	21.773.000
Jumlah		24.503.269

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Tabel 6. Pendapatan produksi Roti pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery” Perbulannya, 2017

No.	Uraian	Pendapatan
1.	Penerimaan Total	35.100.000
2.	Total Biaya	24.503.269
Pendapatan		10.596.731

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Tabel 4 Menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp 21.773.000 yang harus dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Roti “Aisyah Bakery” setiap bulannya. Biaya variabel ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan.

Biaya Total Usaha Roti Perbulannya, 2017. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery”, yaitu penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi Roti Bakery berdasarkan Tabel 3 dan Tabel 4 yang harus dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Aisyah Bakery dalam memproduksi Roti Bakery setiap bulannya terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan total biaya produksi roti bakery pada Industri Rumah Tangga “Aisyah Bakery” sebesar Rp. 24.503.269 yang dikeluarkan setiap bulannya dimana biaya tetap ditambah biaya variabel.

Analisis Pendapatan Usaha Roti Bakery Perbulannya, 2017. Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan

dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk dan atau jasa kepada pelanggan. Pendapatan atau laba merupakan selisih antara penghasilan penjualan di atas semua biaya dalam periode tertentu. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara *total revenue* (TR) dengan *total cost* (TC), lebih jelasnya terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6 Pendapatan atau keuntungan usaha roti pada Industri Rumah Tangga Aisyah Bakery perbulan sebesar Rp. 10.596.731 pendapatan tersebut didapat dari hasil penerimaan yang merupakan nilai dari harga kemasan Rp. 1.500 × 23.400 kemasan, jadi total penerimaan sebesar Rp. 35.100.000 dan dikurangi dengan total biaya Rp. 24.503.269.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pendapatan atau keuntungan usaha roti pada Industri Rumah Tangga Aisyah Bakery perbulan sebesar Rp. 10.596.731 pendapatan tersebut di dapat dari hasil penerimaan yang merupakan nilai dari harga kemasan Rp. 1.500 × 23.400 kemasan, jadi total penerimaan sebesar Rp. 35.100.000 dan dikurangi dengan total biaya Rp. 24.503.269.

Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Agar Industry Aisyah Bakery lebih dikembangkan lagi dan menambah alat-alat lebih modern agar kedepannya usaha ini terus berkembang dan pendapatan usaha mendapatkan banyak untung.
2. Perlu adanya perluasan jangkauan pemasaran produk Roti Bakery ini “Aisyah Bakery” dengan memanfaatkan media internet melalui pelayanan pembelian secara *online* demi meningkatkan penjualan produk roti bakerynya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2000. *Roti adalah Proses Adonan yang Fermentasi kemudian di Panggang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Arumdyan K. 2011. *Home Industri*. <http://arumdyankhumalasari.Wordprees.com/2011/04/16/home-industri>. Diakses Tanggal 16 Agustus 2016.
- Barus, W.A, Hadriman K, Anshar, M. 2014. *Persediaan Bahan Baku Merupakan Hal yang Sangat Penting untuk Proses Produksi Tsp*. J. Agrium. Vol. 19. No. 1. Hal. 1-11.
- Firdaus, M. 2007. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Yulia, E., Fatimah., Ediwirman. 2013. *Produk Bakery merupakan Roti Makanan Cemilan Buat Bersantai*. J. Agronomi. Vol. 13 : 13-20. Fakultas Pertanian. Universitas Tamansiswa. Padang.