

ANALISIS TITIK PULANG POKOK USAHA BAWANG GORENG PADA INDUSTRI ACRAN SIGI DI DESA LOLU KECAMATAN SIGI BIROMARU KABUPATEN SIGI

Break-Even Point Analysis of Fried Shallot Business at Acran Sigi Industry in Lolu Village Sigi Biromaru District Sigi Regency

Husnawati Haeruddin¹⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
e-mail: husnawati910@yahoo.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the break-even point of fried shallot business at Acran Sigi Industry in Lolu Village, Sigi Biromaru District, Sigi Regency. This study was conducted in Acran Sigi Industry in March-April 2016. The types of data used were primary and secondary data. The respondents of this study comprised two people, namely the owner of Acran Sigi Industry and an unfixed worker of Acran Sigi Industry. The results showed that the break-even point for the 100 g Original packaging was achieved at the production volume of 18 (eighteen) packagings, so that income obtained during the break-even point was of Rp 450,000. The break-even point for the 100 g Spicy packaging was achieved at the production volume of 15 (fifteen) packagings, so that income obtained during the break-even point was of Rp 405,000. The break-even point for the 200 g Original packaging was achieved at the production volume of 7 (seven) packagings, so that income obtained during the break-even point was of Rp 350,000. The break-even point for the 200 g Spicy packaging was achieved at the production volume of 6 (six) packagings, so that income obtained during the break-even point was of Rp 324,000. The results showed that Acran Sigi Industry had reached the favorable or profit area because production exceeded the break-even point.

Keywords: Fried Garlic, Break Event Point.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui titik pulang pokok usaha bawang goreng pada Industri Acran Sigi di Desa Lolu Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi. Penelitian ini dilaksanakan di Industri Acran Sigi pada bulan Maret-April. Menggunakan data primer dan data sekunder. Responden terdiri dari 2 orang, yaitu pemilik usaha Acran Sigi dan 1 orang tenaga kerja tidak tetap Industri Acran Sigi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa titik pulang pokok untuk kemasan 100 gr Original dicapai pada volume produksi sebanyak 18 (delapan belas) kemasan sehingga diperoleh penerimaan saat titik pulang pokok sebesar Rp 450.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 100 gr Pedas dicapai pada volume produksi sebanyak 15 (lima belas) kemasan sehingga diperoleh penerimaan pada saat titik pulang pokok sebesar Rp 405.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 200 gr Original dicapai pada volume produksi sebanyak 7 (tujuh) kemasan sehingga diperoleh penerimaan pada saat titik pulang pokok sebesar Rp 350.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 200 gr Pedas dicapai pada volume produksi sebanyak 6 (enam) kemasan sehingga diperoleh penerimaan pada saat titik pulang pokok sebesar Rp 324.000. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Industri Acran Sigi sudah mencapai daerah laba atau daerah yang menguntungkan karena produksinya melebihi titik pulang pokok.

Kata kunci: Bawang Goreng, Titik Pulang Pokok.

PENDAHULUAN

Peranan sektor pertanian dalam perekonomian nasional sangat penting dan strategis. Hal ini terutama karena sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan bagi sebagian besar penduduk yang ada di pedesaan dan menyediakan bahan pangan bagi penduduk. Peranan lain dari sektor pertanian adalah menyediakan bahan mentah bagi industri dan menghasilkan devisa negara melalui ekspor non migas. Bahkan sektor pertanian mampu menjadi katup pengaman perekonomian nasional dalam menghadapi krisis ekonomi yang melanda Indonesia dalam satu dasawarsa terakhir ini. (Dewi Sadono, 2008).

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L) atau yang sering disebut brabang oleh masyarakat Jawa adalah nama tanaman dari familia Alliaceae dan nama dari umbi yang di hasilkan. Umbi dari tanaman bawang merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia. Bawang merah memiliki nilai ekonomi penting yang tidak bias diremehkan begitu saja. Berkembangnya bisnis kuliner dan industri bahan pangan seperti mie instan, makanan ringan, restoran siap saji dan sebagainya turut serta mempengaruhi permintaan bawang merah yang cenderung mengalami peningkatan (Dewi, 2012).

Bawang merah Palu memiliki ciri yang mirip dengan bawang merah sumenep berdasarkan jumlah anakan per rumpun, tinggi tanaman, jumlah daun, serta bobot basah dan kering umbi. Namun, bawang ini agak berbeda dengan bawang merah Tinombo yang juga merupakan bawang lokal Sulawesi Tengah. Ciri bawang merah Palu berdasarkan morfologi daun adalah daun tegak hingga waktu panen. Ciri tersebut juga terlihat pada bawang merah Tinombo dan Sumenep. Perbedaan daun bawang merah Palu berwarna hijau agak pucat, sedangkan bawang merah Tinombo dan Sumenep berwarna hijau tua. Dilihat dari morfologi umbi, bawang merah palu memiliki bentuk umbi silindris seperti pipa, bulat agak memanjang dengan ukuran agak kecil. Maskar dkk (2001).

Bawang goreng Palu memiliki tekstur yang padat, rasanya gurih serta memiliki aroma yang khas sehingga banyak disenangi oleh masyarakat sebagai bumbu masak maupun makanan ringan. (Ete dan Alam, 2009).

Industri Acran Sigi masih kekurangan alat untuk memproduksi bawang goreng, dan susahny mendapatkan bahan baku utama yaitu bawang merah lembah palu, Industri hanya mempunyai modal kecil sehingga Industri memproduksi sesuai modal yang di miliki.

Industri Acran Sigi memproduksi 2 (dua) jenis bawang goreng yaitu rasa original dan rasa pedas, kedua bawang goreng tersebut mempunyai 2 farian kemasan berdasarkan beratnya yaitu: kemasan 100 gr dan kemasan 200 gr. Industri Acran Sigi belum mengetahui kapasitas produksi berapa dan nilai penjualan berapa yang harus dicapai sehingga industri Acran Sigi mencapai titik pulang pokok, dengan melihat belum adanya penelitian terdahulu mengenai analisis titik pulang pokok usaha bawang goreng pada industri rumah tangga Acran Sigi, maka sangat perlu untuk segera diteliti agar dapat memberi gambaran kepada perusahaan mengenai pada kapasitas produksi berapa dan pada penerimaan berapa sehingga produsen bersangkutan tidak mengalami kerugian namun juga tidak memperoleh laba.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar produksi yang dihasilkan dan nilai penjualan yang diterima usaha bawang goreng Acran Sigi kemasan 100 gr *original*, kemasan 100 gr pedas, kemasan 200 gr *original*, kemasan 200 pedas pada kondisi titik pulang pokok.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada industri bawang goreng “Acran Sigi” pada bulan Maret sampai April, yang bertempat di Desa Lolu Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri Acran Sigi merupakan penghasil bawang goreng di Kabupaten Sigi.

Penentuan Responden. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), yakni 1 orang pimpinan perusahaan dan 1 orang tenaga kerja yang mengetahui proses produksi bawang goreng di industri Acran Sigi.

Responden tersebut dalam penelitian merupakan pimpinan industri Acran sigi sehingga responden mengetahui situasi dan kondisi perusahaan, sehingga dapat memberikan informasi yang berkaitan dengan penelitian.

Pengumpulan Data. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara observasi, dan wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan (*quesioner*), sedangkan data sekunder diperoleh dari beberapa buku-buku literature, jurnal serta instansi terkait lainnya yang menunjang penelitian ini.

Analisis Data.

Analisis data yang digunakan untuk mencapai tujuan yang diharapkan yaitu Analisis Titik Pulang Pokok, yang menurut (Sutrisno, 2000) sebagai berikut:

$$BEP \text{ Unit} = \frac{TFC}{P - V}$$

Keterangan:

- P = Harga jual per unit
- V = Biaya variabel per unit
- TFC = Total biaya tetap
- Q = Kuantitas penjualan

Rumus BEP dalam rupiah (Sutrisno, 2000) sebagai berikut:

$$BEP \text{ Rp} = \frac{TFC}{1 - V/P}$$

Keterangan:

- P = Harga jual per unit
- V = Biaya variabel per unit
- TFC = Total biaya tetap

Keterangan:

- TR = Total penerimaan Industri Acran Sigi yang diperoleh dari banyaknya jumlah bawang goreng Desa Lolu yang dihasilkan dikali dengan harga jual produk per kemasan (Rp)

TC = Total biaya (*Total Cost*) yang dikeluarkan Industri Acran Sigi di Desa Lolu selama kegiatan produksi (Rp)

TFC = Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Industri Acran Sigi (*Total Fixed Cost*) yang terdiri dari biaya penyusutan alat dan pajak (Rp)

AVC = Rata-rata biaya variabel per unit (*Average Variabel Cost*) (Rp)

P = Harga jual bawang goreng per kemasan (Rp)

Q = Total produksi bawang goreng (kemasan).

Teori tersebut dapat disederhanakan dengan tujuan untuk mencari nilai TPP penerimaan, menjadi persamaan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan pada posisi titik pulang pokok (Rp)

P = Harga pada posisi titik pulang pokok (Rp)

Q = Jumlah produksi pada posisi titik pulang pokok

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi. Proses produksi adalah rangkaian pengolahan bahan baku dengan menggunakan peralatan dan tenaga kerja yang menghasilkan suatu barang dan produk.

- Bahan baku, yaitu bawang merah Lembah Palu yang berkualitas.
- Pengupasan merupakan proses awal dalam proses produksi. Bawang merah dikupas kulit bagian luarnya sehingga diperoleh bahan baku yang sesuai yang sesuai standar yang diinginkan. Proses pengupasan dilakukan oleh 3 orang tenaga kerja tidak tetap.
- Pencucian bawang merah dibersihkan, sesudah dibersihkan lalu dicuci dengan menggunakan air bersih sehingga seluruh kotoran yang masih menempel di bawang hilang dan bahan baku benar-benar bersih. Proses pencucian dilakukan oleh tenaga

kerja yang melakukan pengupasan sebanyak 3 orang tenaga kerja tidak tetap.

- Pengirisan kemudian lakukan proses pengirisan, dari itu diperoleh bawang merah dengan kualitas dengan irisan yang diinginkan. Proses pengirisan dilakukan oleh tenaga kerja yang melakukan kegiatan pengupasan dan pencucian sebanyak 3 orang tenaga kerja tidak tetap.
- Penggorengan proses penggorengan dilakukan setelah bahan baku sudah melalui pengirisan sehingga sehingga di peroleh bawang goreng dengan rasa gurih dan renyah. Proses penggorengan dilakukan oleh satu orang tenaga kerja tidak tetap.
- Pengeringan bawang goreng dimasukan kedalam alat spiner atau mesin pengering. Proses dilakukan agar bawang yang selesai di goreng terpisah dengan minyak goreng sehingga dapat bertahan lama dan terasa lebih gurih dan renyah.
- Pengemasan bawang goreng yang sudah selesai dispiner siap untuk dikemas dalam plastik yang telah tersedia dengan berbagai macam ukuran. Setelah dikemas produk siap untuk dipasarkan Proses pengemas dilakukan oleh satu orang yaitu tenaga kerja tidak tetap.

Biaya Produksi. Biaya produksi pada Industri Acran sigi meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat, pajak, gaji pimpinan dan Listrik. Adapun Biaya variabel meliputi bahan baku, bahan penolong, gaji karyawan tidak tetap.

Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Usaha Bawang Goreng (Keseluruhan).

Total penerimaan usaha bawang goreng Acran sigi sebesar Rp 4.160.000/bulan, sedangkan total biaya tetap untuk keseluruhan yang harus dikeluarkan sebesar Rp 659.617/bulan dan total biaya variabel untuk keseluruhan yang harus dikeluarkan sebesar Rp 2.326.000/bulan, sehingga total biaya yang dikeluarkan secara keseluruhan adalah sebesar Rp 2.985.617/bulan.

Penerimaan dan Pendapatan Titik Pulang Pokok untuk Produk Bawang Goreng Original (Kemasan 100 gr).

Rata-rata bawang goreng untuk kemasan *original* 100 gr sebanyak 40 kemasan dengan harga jual rata-rata Rp 25.000/kemasan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1.000.000/bulan. Pendapatan yang diperoleh dari usaha bawang goreng untuk kemasan 100 gr adalah 200.096. titik pulang pokok untuk produk bawang goreng dalam bentuk kemasan *original* 100 gr adalah sebanyak 18 kemasan, dengan harga jual Rp 25.000/kemasan. Penerimaan pada posisi titik pulang pokok dalam satuan rupiah adalah Rp 450.000.

Penerimaan dan Pendapatan Titik Pulang Pokok untuk Produk Bawang Goreng Pedas (Kemasan 100 gr).

Rata-rata bawang goreng untuk kemasan 100 gr pedas 40 kemasan dengan harga jual rata-rata Rp 27.000/kemasan diperoleh penerimaan Rp 1.080.000/bulan. Total pendapatan yang diperoleh dari usaha bawang goreng untuk kemasan 100 gr pedas adalah Rp 272.762/bulan. titik pulang pokok untuk produk bawang goreng dalam kemasan 100 gr pedas adalah sebanyak 15 kemasan, dengan harga jual Rp 27.000,-per kemasan. penerimaan pada posisi titik pulang pokok dalam satuan rupiah adalah Rp 405.000.

Penerimaan dan Pendapatan. Titik Pulang Pokok untuk Produk Bawang Goreng Original (Kemasan 200 gr).

Rata-rata bawang goreng untuk kemasan 200 gr *original* sebanyak 20 kemasan dengan harga jual rata-rata Rp 50.000/kemasan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1.000.000/bulan. Total pendapatan yang diperoleh dari usaha bawang goreng untuk kemasan 200 gr *original* adalah Rp 312.596/bulan. Titik pulang pokok untuk produk bawang goreng dalam bentuk kemasan 200 gr *original* adalah sebanyak 7 kemasan, dengan harga jual Rp 50.000/kemasan. penerimaan pada posisi pulang pokok dalam satuan rupiah adalah Rp 250.000.

Penerimaan dan Pendapatan. Titik Pulang Pokok untuk Produk Bawang Goreng Pedas (Kemasan 200 gr). Rata-rata bawang goreng untuk kemasan 200 gr pedas sebanyak 20 kemasan dengan harga jual rata-rata Rp 54.000/kemasan diperoleh penerimaan sebesar Rp1.080.000/bulan. Pendapatan yang diperoleh dari usaha bawang goreng untuk kemasan 200 gr pedas adalah Rp312.596/bulan. Titik pulang pokok untuk produk bawang goreng dalam bentuk kemasan 200 gr pedas adalah sebanyak 6 kemasan, dengan harga jual Rp 54.000/kemasan. Penerimaan pada posisi titik pulang pokok dalam satuan rupiah adalah Rp 324.000.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Titik pulang pokok untuk produk bawang goreng 100 gr *original* dicapai pada volume produksi sebanyak 18 (delapan belas) kemasan dengan harga sebesar Rp 25.000/kemasan maka nilai penjualan pada saat titik pulang pokok sebesar Rp 450.000/bulan, untuk produk bawang goreng kemasan 100 gr pedas titik pulang pokok dicapai pada volume produksi sebanyak 15 (lima belas) kemasan dengan harga sebesar Rp 27.000/kemasan maka nilai penjualan pada saat titik pulang pokok sebesar Rp 405.000/bulan, untuk produk bawang goreng kemasan 200 gr *original* titik pulang pokok dicapai pada volume produksi sebanyak 7 (tujuh) kemasan dengan harga sebesar Rp 50.000/kemasan maka nilai penjualan yang diterima sebesar Rp 350.000/bulan, dan untuk produk bawang goreng kemasan 200 gr pedas titik pulang pokok dicapai pada volume produksi sebanyak 6 (enam) kemasan dengan harga sebesar Rp 54.000/kemasan maka nilai penjualan yang diterima sebesar Rp 324.000/bulan.

Saran

Industri Acran Sigi terus mengembangkan usahanya agar dapat

bersaing dengan industri-industri lainnya yang berada di Kabupaten Sigi maupun di luar Sigi.

Meningkatkan jumlah produksinya agar Industri Acran Sigi memperoleh keuntungan yang lebih besar.

Kepada pihak pemerintah khususnya pemerintah agar bisa membantu mengembangkan Industri Acran Sigi dengan mengupayakan bantuan dalam bentuk modal usaha, penyuluhan dan pembinaan agar Industri Acran Sigi bisa menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat bersaing dengan Industri yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, N., 2012. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Dewi, S., 2008. *Pemberdayaan Pertanian Paradigma Baru Penyuluhan Pertanian di Indonesia*. J. Penyuluhan Vol : 4. No. 1. Hal : 1-10.
- Ete, A., dan Alam, N., 2009. *Karakteristik Mutu Bawang Goreng Palu Sebelum Penyimpanan*. J. Agroland. Vol. 16 (4), Hal. 273-280.
- Maskar, Basrum, A, Lasenggo, Mamiék Slamet, 2001. *Uji Multilokasi Bawang Merah Local Palu*. Laporan Tahun 2001, Palu: BPTP Sulawesi Tengah.
- Sutrisno. 2000. *Manajemen Keuangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.