

ANALISIS TITIK PULANG POKOK USAHA KUE PIA PADA INDUSTRI RUMAH TANGGARONI DI KOTA PALU

Analysis Break Event Point of Pia Cake business at Home Industry RONI in Palu City

Sukanda Katuwu¹⁾ Effendy²⁾, Arifuddin Lamusa²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu,
e-mail: katuwunov1993@gmail.com

²⁾Staf Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
e-mail: effendi_surentu@yahoo.com, e-mail: lamusa.arif@yahoo.com

ABSTRACT

Agricultural sector in agribusiness insight with its role in national economy provides some excellences that could be considered. Given the nature of agricultural products which are perishable so agroindustry role is indispensable. Mung bean is one of the most popular food in Indonesia, with the scientific name *Phaseolus radiates L*, which can be found in almost in every region in Indonesia. According to the large number of this agricultural commodity, the opportunity to open a business of refined products is wide open. "RONI" Industrial Pia Cake is one of the household scale businesses which produce Mung Bean Pia in Palu City. This business has one product which is Mung Bean Pia, being sold around regions in Palu. This research aims to identify the amount of earned revenue, production output, and sales value received on condition of break even point. This research was conducted at Zebra 5 number 1 street, South Palu District, Palu City of "RONI" household scale business for two months which is from May to June 2016. The data used consist of primary data and secondary data. Primary data were obtained by observation and direct interviews with respondents, namely the business leaders and one of the employees, while secondary data were obtained from literature that are relevant to the purpose of the study. The results showed that revenues of Cake Pia "RONI" in May 2016 amounted to Rp 2,686,109 and acceptance of the break even point conditions gained Rp 13,692,000 from the number of products 17, 115 pieces and the total cost of Rp 16,033,891.

Keywords : Break-even point, Income, Industry , Pia Cake

ABSTRAK

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan, Kacang hijau merupakan salah satu bahan makanan terpopuler di Indonesia, dalam bahasa latin kacang hijau di sebut *phaseolus radiatusL* dapat ditemui hampir di seluruh wilayah Indonesia. Banyaknya komoditi hasil pertanian maka peluang membuka usaha produk olahan terbuka lebar. Industri Kue Pia "RONI" merupakan salah satu usaha berskala rumah tangga yang memproduksi Kue Pia Kacang hijau di Kota Palu. Usaha ini memiliki 1 jenis produk yaitu Kue Pia Kacang Hijau, dipasarkan di sekitar Kota Palu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh, besarnya produksi yang dihasilkan dan nilai penjualan yang diterima pada kondisi titik pulang pokok. Penelitian ini dilaksanakan di Jl Zebra 5 No 1 Kecamatan Palu Selatan Kota Palu pada industri rumah tangga "RONI" selama 2 bulan yaitu bulan Mei-Juni 2016. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu pimpinan usaha dan salah satu karyawan,

sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur yang relevan dengan tujuan penelitian ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha Kue Pia “RONI” pada Bulan Mei Tahun 2016 adalah sebesar Rp 2.686.109 dan penerimaan pada kondisi titik pulang pokok yang diperoleh sebesar Rp 13.692.000 dari banyaknya produk 17.115 biji dan total biaya sebesar Rp 16.033.891.

Kata kunci: Industri, Kue Pia, Pendapatan, Titik Pulang Pokok.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Sektor pertanian dapat menyediakan bahan makanan dalam keadaan mentah atau yang telah jadi, untuk diperdagangkan atau diolah menjadi bahan - bahan industri (Saragih, 2001).

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), system output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang, Pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 1994).

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan.

Kacang hijau merupakan salah satu bahan makanan terpopuler di Indonesia. Dalam bahasa latin kacang hijau di sebut *phaseolus radiates L* dapat ditemui hampir di seluruh wilayah Indonesia, tumbuh di daerah yang beriklim tropis. Banyak sekali manfaat kacang hijau karena tingginya

kandungan protein nabati dari kacang hijau setelah kacang kedelai dan kacang tanah. Tujuan pengolahan kacang hijau itu sendiri adalah untuk memanfaatkan kacang hijau agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran (Mulyono, 2011).

Banyaknya komoditi hasil pertanian maka peluang membuka usaha produk olahan terbuka lebar. Kue pia merupakan salah satu produk olahan yang berbahan baku kacang hijau, untuk dapat meningkatkan pendapatan sehingga pengembangan pengolahan kacang hijau cukup menjanjikan untuk dikembangkan khususnya di Kota Palu karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Memanfaatkan potensi sumber daya manusia yang ada dan ketersediaan bahan baku kacang hijau di daerah Sulawesi Tengah, dapat di jadikan salah satu usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga dalam skala industri rumahan (home industry) yaitu dengan melalui manajemen atau pembentukan usaha kecil skala rumah tangga (Rayianto, 2007).

Industri Kue Pia RONI merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi Kue Pia di Kota Palu, produksi Kue Pia pada industri rumah tangga dapat dikembangkan mengingat bahan baku Kacang hijau mudah didapatkan, industri Kue Pia RONI harus memaksimalkan sumber bahan baku untuk mendapatkan keuntungan.

Industri Kue Pia RONI merupakan industri yang berskala rumah tangga, memproduksi Kue Pia sebagai sumber untuk mendapatkan keuntungan, industri ini belum mengetahui informasi tentang, tingkat berapa perusahaan memproduksi sehingga mengalami titik pulang pokok. Salah satu alat bantu yang digunakan manajemen adalah analisis titik pulang pokok, yaitu suatu analisis yang memberikan

informasi tentang berapa tingkat penjualan yang harus dicapai agar perusahaan memperoleh laba dan tidak mengalami kerugian. Melihat hal tersebut peneliti merasa perlu melakukan penelitian tentang titik pulang pokok agar industri Kue Pia Roni mendapat gambaran berapa besar seharusnya mereka memproduksi Kue Pia agar usahanya mendapat untung.

Rumusan masalah, berapa besar pendapatan usaha Kue Pia “RONI”, berapa besar produksi dan penerimaan usaha Kue Pia “RONI” pada kondisi titik pulang pokok di Kota Palu?

Tujuan, untuk mengetahui Keuntungan yang didapatkan usaha Kue Pia “RONI”, total produksi dan penerimaan usaha Kue Pia “RONI” pada kondisi titik pulang pokok di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada industri kue pia RONI Jl. Zebra 5 No 1, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu Sulawesi Tengah. Penelitian ini dilaksanakan selama 2 bulan, yaitu pada bulan Mei – Juni 2016, pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan usaha Kue Pia Roni menjadikan usahanya sebagai sumber menghasilkan keuntungan dan belum mengetahui dengan jelas rincian biaya yang dikeluarkan sehingga usahanya tidak untung dan tidak rugi.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), yakni pimpinan industri kue pia RONI dan salah satu karyawan sebagai responden. Hal tersebut dilakukan dengan pertimbangan bahwa pimpinan dan salah satu karyawan sangat berkompeten untuk memberikan informasi sehubungan dengan penelitian yang dilaksanakan.

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan observasi, wawancara langsung kepada responden yang menggunakan daftar pertanyaan (Quisionaire) yang ada. Observasi adalah cara pengumpulan data

dengan melihat langsung objek penelitian di lapangan. Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab kepada responden. Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur dan instansi yang terkait dalam penelitian ini.

Analisis Data. Sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai untuk mengetahui titik pulang pokok (Break Event Point) dalam suatu perusahaan, metode analisis data yang digunakan dari data yang diperoleh yaitu dengan menggunakan analisis titik pulang pokok yang dikemukakan oleh Antara (2012), yang secara matematis dijabarkan sebagai berikut :

$$\begin{aligned} TR &= TC \\ TR &= P \cdot Q \\ TC &= TFC + TVC \\ TC &= TFC + (AVC \cdot Q) \end{aligned}$$

Maka persamaan diatas dapat disederhanakan menjadi :

$$\begin{aligned} P \times Q &= TFC + (AVC \cdot Q) \\ P \times Q - AVC \times Q &= TFC \\ Q(P - AVC) &= TFC \end{aligned}$$

Sehingga diperoleh rumus titik pulang pokok dalam satuan unit produksi sebagai berikut :

$$BEP(Q) = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Selanjutnya menghitung dalam satuan rupiah, maka satuan unit (Q) dikalikan dengan harga jual per unit (P) dengan persamaan sebagai berikut :

$$\begin{aligned} P \cdot Q &= \frac{TFC \cdot P}{P - AVC} \\ P \cdot Q &= \frac{P \cdot TFC}{1/P(P - AVC)} \end{aligned}$$

Maka diperoleh rumus titik impas dalam satuan rupiah yaitu :

$$Q = \frac{TFC}{1 - AVC/P}$$

Keterangan :

- TR = Total penerimaan (total revenue) (Rp)
- TC = Total biaya (total cost) (Rp)
- TVC = Total biaya tetap (fixed cost) (Rp)

AVC = Rata-rata biaya variabel (Rp)
P = Harga jual per unit (Rp)
Q = Total Produksi (unit)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Kue Pia “RONI”.

Usaha Kue Pia “RONI” merupakan usaha pembuatan makanan yang memperdayakan sumber daya alam yaitu kacang hijau yang bergerak dibidang swasta. Usaha ini didirikan pada Tahun 2012 oleh Bapak Roni. Tujuan Usaha Kue Pia “RONI” ini disamping untuk mengembangkan talenta juga untuk memperluas pasaran Kue Pia Kacang Hijau dikalangan masyarakat dan memberdayakan sumber daya alam agar memiliki nilai jual di pasaran sehingga memenuhi kebutuhan keluarga.

Usaha Kue Pia “RONI” mengembangkan usahanya dengan memasarkan hasil produksinya, selain itu juga bekerja sama dengan para pedagang pengecer dan menerima orderan dari konsumen lain. Jangkauan pemasaran hingga saat ini meliputi wilayah sekitaran Kota Palu.

Lokasi perusahaan Kue Pia “RONI” pada awalnya berada di Jl tanjung Tururuka kemudian pindah di Jl Zebra 5 No 1, Kecamatan Palu Selatan, Sulawesi Tengah. Pihak industri Kue Pia Roni memutuskan untuk tidak melanjutkan kontrakan bangunan karena seiring berjalannya perusahaan, Bapak Roni mendirikan bangunan pribadi dengan luas area 7 x 11 M. Dalam usaha pembuatan dan pemasaran kue pia kacang hijau, Usaha Kue Pia “RONI” ini memiliki sarana pembuatan dan prasarana yang cukup memadai diantaranya:

1. Luas tanah dan bangunan yang ditempati 7 x11 M
2. Ruangan tempat pembuatan kue pia
3. Gudang penyimpanan alat dan bahan baku
4. Tempat dan alat pembuatan kue pia/oven, kompor gas dan belanga.

Pengaturan Bahan Baku. Bahan baku adalah salah satu faktor produksi yang berperan penting dalam proses produksi

yang dilakukan oleh suatu perusahaan atau industri. Menghindari terhentinya proses produksi suatu industri atau perusahaan perlu mengadakan persediaan bahan baku. Bahan baku yang digunakan adalah kacang hijau, terigu, minyak goreng, kuning telur dan mentega. Pembelian bahan baku untuk setiap minggunya masih melakukan pembelian dengan jumlah yang telah ditentukan.

Persediaan bahan baku memegang peranan yang sangat penting menjamin proses produksi suatu perusahaan dapat berlangsung secara berkesinambungan. Bahan mentah dan bahan pembantu sangat penting dalam proses produksi, karena tanpa itu kegiatan perusahaan tidak akan berjalan dengan baik atau bahkan akan terhenti. Usaha untuk menyediakan bahan baku yang cukup untuk proses produksi tentu saja harus ditempuh dengan melaksanakan pembelian-pembelian bahan baku itu selama proses produksi berjalan. Aktivitas pembelian meliputi spesifikasi produksi mengenai kualitas, pelayanan dan jadwal penyerahan yang terpercaya. Tersedianya bahan baku yang cukup merupakan faktor esensial bagi kelangsungan perusahaan. Ketiadaan sedikit bahan akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Sebaliknya perusahaan tidak menginginkan ketersediaan bahan baku yang terlalu besar.

Usaha Kue Pia “RONI” memperoleh bahan baku berupa kacang hijau dari petani langsung di Desa Loru Kecamatan Sigi Biromaru, pedagang pengumpul, dari pasar Inpres Manonda, pasar Masomba, dan Pasar Lasoani, adapun bahan baku pembantu lainnya seperti terigu, gula, minyak, kuning telur, juga diperoleh dari Pasar. Bahan baku kemudian diorganisasikan menjadi penunjang proses produksi Kue Pia Kacang Hijau.

Mengingat persediaan Bahan Baku merupakan faktor esensial bagi kelangsungan perusahaan, maka Usaha Kue Pia “RONI” selalu melakukan pengawasan bukan saja terhadap persediaan bahan, tetapi juga terhadap pemeliharaan persediaan dan untuk pemindahan bahan harus selalu

diawasi dan dikendalikan. Usaha Kue Pia “RONI” membeli kebutuhan akan bahan baku dengan jumlah yang sesuai untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi selama masa produksi.

Proses Pembuatan Kue Pia. Dalam pembuatan kue pia kacang hijau terlebih dahulu menyediakan bahan baku karena ini bahan dasar yang sangat penting dalam proses produksi. Proses penyediaan bahan dasar merupakan salah satu faktor produksi yang harus ditempuh dengan melaksanakan pembelian-pembelian bahan dasar tersebut. Usaha Kue Pia “RONI” memperoleh bahan bakunya dari petani langsung dan pedagang pengumpul yang terdapat di pasar-pasar yang ada disekitaran kota Palu. Dalam kegiatan produksi Kue Pia Kacang Hijau tidak terlepas dari kebutuhan akan beberapa peralatan, seperti berikut :

- 1) Oven
- 2) Belanga
- 3) Gilingan kacang hijau
- 4) Kompor Hock
- 5) Mesin penyampur adonan

Proses Produksi. Dalam pembuatan kue pia kacang hijau terlebih dahulu menyediakan bahan baku karena ini bahan dasar yang sangat penting dalam proses produksi. Proses penyediaan bahan dasar merupakan salah satu faktor produksi yang harus ditempuh dengan melaksanakan pembelian - pembelian bahan dasar tersebut. Usaha Kue Pia “RONI” memperoleh bahan bakunya dari petani langsung dan pedagang pengumpul yang terdapat di pasar-pasar yang ada di sekitaran kota Palu.

Pembuatan Inti Kue Pia. Kacang hijau awalnya dicuci terlebih dahulu sampai bersih kemudian direbus (8 liter/produksi) dengan menggunakan belanga hingga matang. Setelah kacang hijau matang, kacang hijau digiling sampai halus menggunakan mesin penggiling. Kemudian dimasak kembali dibelanga, diberi 1 sendok tusa, 1 kg gula, minyak goreng 2 ½ gelas, mentega ¼ kg, semua dicampur dimasak hingga matang. Setelah matang, bahan-

bahan tadi sudah menjadi berupa adonan kemudian adonan tersebut dibulat kecil-kecil.

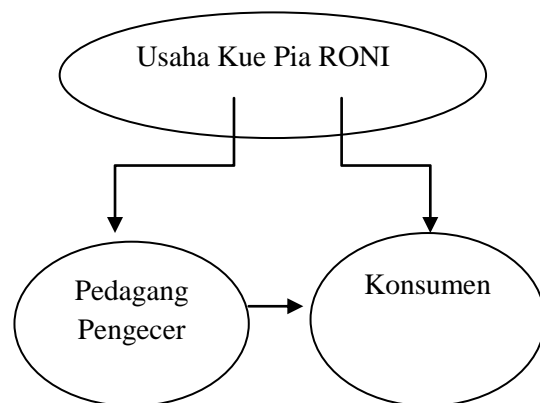
Pembuatan Kulit Luar Kue Pia. pembuatan kulit kue pia, pertama-tama terigu dicampur dengan minyak goreng, garam, dan mentega, dicampur satu dimesin penyampur adonan. Setelah itu terbentuk adonan.

Pembuatan Kue Pia Kacang Hijau. Setelah kedua proses tadi selesai kedua adonan tersebut dicampur dengan cara kacang hijau yang dibulat-bulat tadi dimasukkan ke adonan kulit luar kue pia dan dipotong kecil-kecil dan dibentuk bulat diletakkan dan diatur pada talang atau baki mesin pemanggang kue (oven) kemudian pada bagian atas kue diolesi dengan kuning telur kemudian dipanggang sekitar 15 menit. Setelah matang kue pia diatur ditoples dan kue pia kacang hijau siap dipasarkan.

Pengemasan. Sebelum dikemas kue pia kacang hijau diangin - anginkan sampai dingin, lalu dimasukan dalam plastik ukuran kue pia.

Pemasaran Kue Pia “RONI”. Usaha Kue Pia ”RONI” dalam memasarkan produknya pemilik usaha (Bapak Roni) memiliki 2 pangsa pasar diantaranya konsumen yang langsung membeli kelokasi usaha, dan pedagang pengecer/kios-kios.

SALURAN PEMASARAN



Gambar 1. Saluran Pemasaran

Gambar saluran pemasaran di atas menunjukkan bahwa pemasaran Kue Pia “RONI” merupakan pemasaran langsung dan tidak langsung, karena adanya pedagang perantara untuk pertimbangan aspek praktis bagi kelancaran proses pemasaran kue pia kacang hijau yaitu agar produksi kue pia kacang hijau langsung terjual walaupun dengan tingkat keuntungan sedikit lebih rendah, namun ada juga konsumen yang langsung membeli di tempat usaha kue pia “RONI” tapi tidak dalam jumlah yang besar yang memberikan keuntungan yang lebih.

Produksi Usaha kue Pia “RONI”. Usaha Kue Pia “RONI” melakukan produksinya dalam sehari membuat 14 Kg bahan baku untuk adonan dan 8 Kg kacang hijau sebagai inti dari kue pia itu sendiri. Pembuatan adonan dan inti dari kue Pia dilakukan secara terpisah, dalam pembuatan adonan, terigu, mentega, gula, air, dan garam dicampur dalam loyang kemudian untuk inti kue pia, kacang hijau, terigu, dan gula dicampur dan digiling. Proses pembuatan kue pia dilakukan satu kali dalam sehari, dan satu kali pembuatan dapat menghasilkan 900 kue pia dengan harga Rp. 800/biji.

Biaya Produksi Usaha Kue Pia “RONI”. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya merupakan hal penting bagi industri sebab dengan berbagai macam biaya dapat diketahui atau dijadikan pedoman dalam pengambilan keputusan mengenai harga jual dan produk. Biaya produksi adalah

sejumlah uang/biaya yang dikeluarkan untuk dapat memproduksi Kue Pia. Total biaya diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Dalam kegiatan produksi pelaku usaha akan diperhadapkan pada masalah biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan untuk memfasilitasi faktor produksi yang diperlukan dalam kegiatan produksi. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan Kue Pia dan terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tetap sama jumlahnya seiring dengan kenaikan atau penurunan kegiatan produksi, biaya tersebut meliputi, gaji pimpinan, gaji tenaga kerja, pajak bangunan, pajak kendaraan, dan penyusutan. Sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang berubah-ubah jumlahnya dan mempengaruhi banyak atau sedikitnya produksi yang dihasilkan, biaya variabel meliputi, bahan baku dan biaya pemasaran. Biaya itu sendiri terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 7.273.891 sedangkan biaya variabel sebesar Rp. 8.760.000 dan total biaya produksi kue Pia “RONI” sebesar Rp. 16.033.891.

Biaya Tetap. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan produsen Kue pia “RONI” yang jumlahnya tidak mempengaruhi jumlah produksi, hal ini menunjukkan bahwa berapapun produksi yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak akan berubah. biaya tetap usaha Kue Pia “RONI”, sebesar Rp. 7.273.891. terdiri dari biaya tenaga kerja sebesar Rp 5.740.000, gaji pimpinan Rp. 1.000.000, pajak kendaraan Rp 13.000, PBB Rp.10.000, dan biaya penyusutan alat sebesar Rp.510.391.

Tabel 1. Biaya Tetap Produksi Kue Pia “RONI” Bulan Mei, Tahun 2016.

No	Jenis Biaya Tetap Nilai	Rp/Bulan
1	Gaji tenaga kerja	5.740.000
2	Gaji Pimpinan	1.000.000
3	Pajak kendaraan	13.000
4	PBB	10.500
5	Penyusutan alat	510.391
Jumlah		7.273.891

Sumber. Data Primer setelah di Olah, 2016

Tabel 2. Biaya Variabel Produksi Kue Pia “RONI” pada Bulan Mei, Tahun 2016.

No	Bahan	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Kacang Hijau	2.496.000
2	Tepung Terigu	3.458.000
3	Gula Pasir	312.000
4	Mentega	126.000
5	Garam	32.000
6	Plastik kemasan	225.000
7	Minyak Tanah	260.000
8	Telur	200.000
9	Gas	1.248.000
10	Bensin	403.000
Jumlah		8.760.000

Sumber. Data Primer setelah di Olah, 2016

Tabel 3. Biaya Total Produksi Usaha Kue Pia “RONI” bulan Mei, Tahun 2016.

No	Jenis Biaya	Nilai Rp/Bulan
1	Biaya Tetap	7.273.891
2	Biaya Variabel	8.760.000
Jumlah		16.033.891

Sumber. Data Primer setelah di Olah, 2016.

Biaya Variabel. Biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut, biaya variabel produksi usaha Kue Pia pada bulan Mei Tahun 2016 sebesar Rp. 8.760.000, yang terdiri dari pembelian sejumlah input produksi yaitu kacang hijau sebesar Rp.2.496.000, tepung terigu, Rp 3.458.000, gula Pasir Rp 312.000, mentega Rp Rp.126.000, garam Rp 32.000, plastik kemasan Rp 225.000, minyak tanah Rp 260.000, Telur 200.000, gas Rp 1.248.000, dan bensin Rp 403.000. penambahan input produksi dalam jumlah yang besar akan mempengaruhi produktivitas dari perusahaan atau industri.

Total Biaya Produksi. Biaya total merupakan semua jumlah biaya produksi usaha Kue Pia “RONI” yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi usaha Kue Pia “RONI” yang dikeluarkan pada bulan Mei tahun 2016 yaitu sejumlah Rp.16.033.891.

Penerimaan Usaha Kue Pia “RONI” Bulan Mei, Tahun 2016. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dicapai dengan harga jual produk itu sendiri, semakin banyak produk yang dijual, maka semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh.

$$\begin{aligned} TR &= P \times Q \\ &= 800 \times 23.400 \\ &= \mathbf{18.720.000} \end{aligned}$$

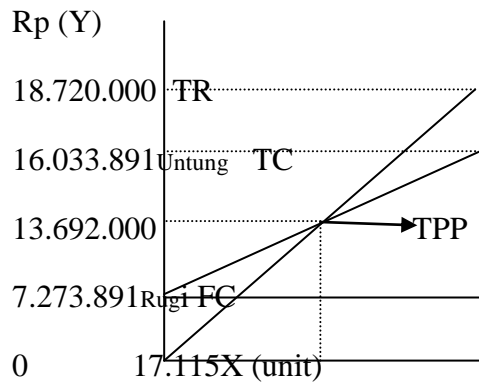
Pendapatan Usaha Kue Pia “RONI” Bulan Mei, Tahun 2016. Pendapatan merupakan selisih antara hasil penjualan dan semua biaya yang dikeluarkan dalam periode tertentu diperoleh dari pengurangan antara Total penerimaan (TR) dengan Total biaya produksi (TC), tinggi rendahnya pendapatan dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Pendapatan bulan Mei produksi usaha Kue Pia “RONI” yaitu sebesar Rp.2.686.109

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= 18.720.000 - 16.033.891 \\ &= 2.686.109 \end{aligned}$$

Tabel 4. Penerimaan Usaha Kue Pia “RONI” Pada Bulan Mei, Tahun 2016.

No	Kue pia (Biji)	Harga (Rp/biji)	Jumlah (Rp)
1	23.400	80.018	720.000
Total			18.720.000

Sumber. Data Primer setelah di Olah, 2016.



- Y = Biaya (Rp)
- TPP = Titik Pulang Pokok
- X = Produksi
- FC = Biaya Tetap
- TR = Penerimaan
- TC = Total Biaya

Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Kue Pia “RONI”. Analisis titik pulang pokok adalah suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap), keuntungan, dan volume kegiatan. Analisis titik pulang pokok merupakan titik perpotongan TR dan TC. Sebelum mencapai titik pulang pokok maka produsen mengalami kerugian dan sesudah melewati titik pulang pokok baru terdapat laba (Yogi, 2006). Volume Produksi usaha kue pia “RONI” Pada Kondisi Titik Pulang Pokok dapat dihitung dengan rumus :

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (Q)} &= \frac{\text{TFC}}{\text{P} - \text{AVC}} \\
 &= \frac{7.273.891}{800 - 375} \\
 &= \frac{7.273.891}{425} \\
 &= 17.115 \text{ biji}
 \end{aligned}$$

Jadi, volume penjualan kue pia “RONI” pada titik pulang pokok yaitu sejumlah 17.115 biji, dengan harga jual per kemasan Rp. 800.

Penerimaan pada posisi titik pulang pokok = 17.115 x 800 = 13.692.000.

Jadi, penerimaan pada kondisi titik pulang pokok adalah sebesar Rp. 13.692.000. Hasil perhitungan titik pulang pokok usaha kue pia (RONI) dapat digambarkan dalam grafik sebagai berikut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Penerimaan produksi dari usaha kue pia “RONI” sebesar Rp. 18.720.000/bulan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 16.033.891/bulan, sehingga pendapatan atau keuntungan yang diterima oleh pemilik usaha yaitu sebesar Rp. Rp. 2.686.109/bulan. Titik pulang pokok untuk produk kue pia pada jumlah produksi sebanyak 17.115 biji/bulan dengan harga Rp.800/kemasan, maka nilai penjualan yang diterima sebesar Rp. 13.692.000/bulan.

Saran.

Kemampuan Usaha Kue Pia “RONI” dalam memproduksi Kue Pia Kacang Hijau berada di atas area Titik Pulang Pokok, agar keuntungan yang diterima meningkat sebaiknya menekan biaya dan produknya lebih divariasikan, menambahkan jenis rasa dan unti dari kue pia itu sendiri, pemasarannya bisa menggunakan teknologi (media sosial) agar produknya lebih dikenal oleh masyarakat khususnya disekitar Kota Palu.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara M, 2012. *Agribisnis dan Penerapannya dalam Penelitian*. Edukasi Mitra Grafika, Palu.
- Saragih, 2001. *Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Pustaka Wirausaha Muda, Bogor.

- Masyhuri.1994. *Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan* dalam Journal Agro Ekonomi Vol VII / No. 1 Juni / 2000. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Mulyono, 2011. *Kacang Hijau* [http://berbagiilmucommunity.blogspot.com/2011/03/](http://berbagiilmucommunity.blogspot.com/2011/03/penelitian-ilmiah-kacang-hijau.html) penelitian-ilmiah kacang-hijau.html(Diakses Kamis ,19 November 2015).
- Rayianto. 2007. Dalam Ahyadi 2015. *Analisis Nilai Tambah Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya "An-Nur" Di Kota Palu*, jurnal e-J. Agrotekbis 3 (6) :739-747.
- Yogi, MS. 2006. *Ekonomi Manajemen dan Pendekatan Analisis Praktis*. Media Group, Jakarta.