

## ANALISIS PENDAPATAN USAHA COKELAT PADA INDUSTRI BANUA COKELAT DI KOTA

### Analysis of Chocolate Business Revenue at *Banua Cokelat* Industry in Palu

Nussara Sriarmad <sup>1)</sup>, Yulianti Kalaba <sup>2)</sup>, Lien Damayanti <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu  
E-mail : Nussara6781@gmail.com

<sup>2)</sup> Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

#### ABSTRACT

This study aim was to identify chocolate business income levels in the industry of *Banua Cokelat* in Palu City. The research site was purposively selected with the consideration that the industry has been produced couverture and compound chocolate uniquely and advanced in its chocolate production levels in Palu city. The research was carried out from January to February 2019. Three respondents from the the industry was interviewed the owner, one production employee, and one marketing employee. Data collected was analysed using revenue analysis. The total amount of revenue of the industry was IDR 123,906,000 with the total cost of IDR 89,793,254.510 generating income of IDR 34,112,745.490.

**Keywords:** Analysis of revenues and Chocolate business.

#### ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar tingkat pendapatan usaha cokelat pada IKM “Banua Cokelat” dikota Palu. Penelitian dilaksanakan di Industri rumah tangga olahan cokelat “Banua Cokelat” di Kota Palu. Pemilihan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri olahan cokelat pada “Banua Cokelat” adalah salah satu Usaha Cokelat yang mengolah cokelat secara unik dan mempunyai tingkat produksi cokelat yang sudah berkembang di Kota Palu. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan ialah Bulan Januari sampai dengan Bulan Februari 2019, Penentuan responden dilakukan dengan sengaja mengambil 3 orang yaitu 1 orang owner, 1 orang karyawan dari bagian produksi dan 1 orang karyawan dari bagian pemasaran. Hal ini didasarkan dengan pertimbangan pimpinan atau owner usaha, dan karyawan dapat memberikan informasi atau mengetahui proses pengolah cokelat dan data yang dibutuhkan. Analisis data yang digunakan adalah Analisis pendapatan. Hasil analisis menunjukkan bahwa rata-rata jumlah penerimaan yang diperoleh Industri Banua Cokelat dalam kurun waktu dua bulan sebesar Rp 123.906.000 dengan total biaya sebesar Rp 89.793.254,510 sehingga pendapatan diperoleh Industri Banua Cokelat dalam memproduksi Cokelat *Converture* dan Cokelat *Compound* sebesar Rp 34.112.745,490.

**Kata Kunci :** Analisis Pendapatan, Usaha cokelat.

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak perkebunan kakao. Produksi kakao di Indonesia lebih banyak diekspor atau dipasarkan ke luar negeri seperti negara-negara bagian Eropa yang memproduksi cokelat olahan terkenal dan sering kita konsumsi seperti Silver Queen, Hershey's, Kit Kat, dan lain-lain (Jumba dkk, 2015)

Kakao merupakan sumber penghidupan yang dihasilkan tidak hanya untuk mengisi pasar diluar negeri namun juga untuk memenuhi kebutuhan konsumsi cokelat dalam negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumsi cokelat dalam negeri menjadi pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang dapat memberikan prospek dan peluang secara nasional perlu dijaga keseimbangan dalam pemenuhan kebutuhan dengan meningkatkan produksi cokelat di Indonesia. Kakao merupakan sumber pendapatan penting bagi beberapa negara tropis, dan bahan pokok untuk mempertahankan industri cokelat.

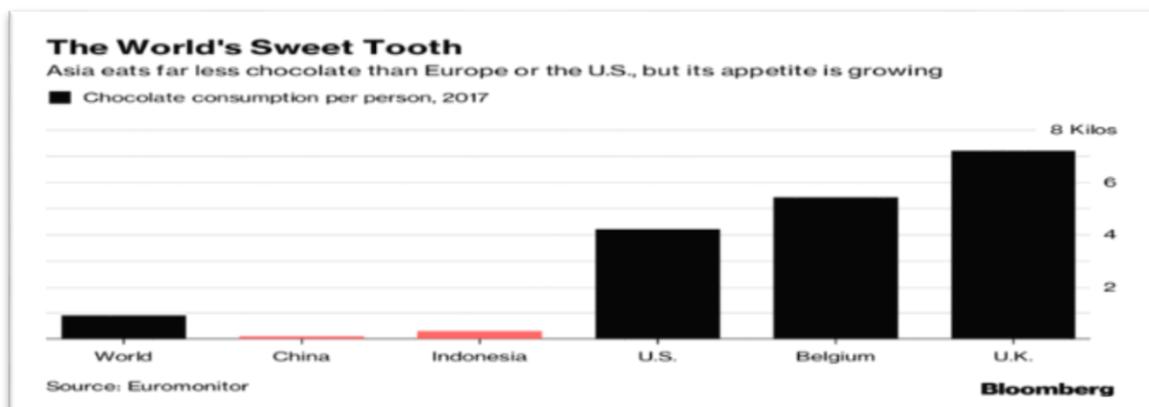
Indonesia merupakan negara kawasan tropika yang produsen kakao terbesar ketiga di dunia. Salah satu daerah penghasil kakao terbesar di Indonesia adalah Sulawesi Tengah dengan produksi kakao setiap tahunnya mencapai 164 ribu ton sehingga produksi kakao tersebut menjadi bahan utama dalam pembuatan cokelat dan merupakan komoditas unggulan petani di

seluruh kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah. (BPS, 2017)

Jika dilihat dari konsumsi rata-rata masyarakat Indonesia pertahun perorang hanya 0,3 kg, sementara negara-negara Eropa dan Amerika Serikat yang tidak memiliki perkebunan kakao justru menjadi negara-negara yang tingkat konsumsi cokelat tertinggi didunia (ICCO, 2013).

Gambar 1. menunjukkan bahwa Negera-negara Eropa yaitu *United Kingdom*, *Belgium* dan *United States* merupakan negara yang mengkonsumsi cokelat lebih besar dari Negera-negara Asia seperti Indonesia dan China. Salah satu faktor yang menjadi kendala yaitu Pemerintah Indonesia dianggap belum memperhatikan produk olahan cokelat. Padahal, jika pemerintah Indonesia memperhatikan hal ini, maka pasar cokelat olahan Indonesia akan lebih berkembang dan dapat membantu pemasukan negara.

Untuk merangsang agar konsumsi cokelat meningkat dilakukan pengembangan produk bersama dengan kegiatan pemasaran dan promosi. Banyak hal yang menjadi sebab kurangnya masyarakat tidak menyukai cokela seperti halnya dalam bidang kesehatan, mengakibatkan konsumen cenderung kurang mengkonsumsi cokelat karena kekhawatiran tentang jumlah gula dalam produk yang dapat mengakibatkan penyakit seperti obesitas, diabetes dan kerusakan gigi (Sofiannisa, 2010).



Gambar 1. Konsumsi Cokelat perkapital antara Negera-negara Eropa dengan Negera-negara Asia

Tabel 1. Daftar Harga Cokelat di Banua Cokelat dan Cokelat Impor.

No.	Jenis	Rasa	Harga
1	Cokelat <i>Conventure (Tablet)</i>	Keju, Mente, Kacang, <i>Green tea</i>	Rp. 35.000 (80 gram)
2	Cokelat <i>Conventure (Bar)</i>	Keju, Mente, Kacang, <i>Green tea</i> , Kayu manis, Kelor, Susu, Kopi, Mint, Cabai	Rp. 20.000 (41 gram)
3	Mikkress, Darkress	Cokelat dan Sereal	Rp. 40.000 (11,5 x 10 psc gram)
4	<i>Silver Queen</i>	Mente	Rp. 45.000 (100 gram)
5	<i>Hershey's</i>	Cokelat dan <i>cream</i>	Rp. 17.500 (40 gram)
6	<i>Kit Kat</i>	<i>Cream Chocolate</i>	Rp. 26.900 (6 psc x17 gram)

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Kemudian di Bidang Sosial Ekonomi masyarakat Indonesia lebih suka mengonsumsi cokelat murah yang mengandung minyak nabati daripada mengonsumsi cokelat yang lebih mahal dan terbuat dari *cocoa butter* salah satunya seperti Cokelat Asli Sulawesi Tengah yang diproduksi oleh industri Banua Cokelat.

Penyebab lain yang mengakibatkan konsumen kurang mengonsumsi cokelat Asli Sulawesi Tengah yaitu tingginya harga cokelat yang diproduksi industri Banua

Cokelat dibandingkan dengan cokelat produk impor sehingga masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi produk impor.

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa harga jual cokelat *conventure* (Cokelat Asli Sulawesi Tengah) bervariasi yang diproduksi oleh Industri Banua Cokelat. Sedangkan harga jual untuk Cokelat Impor yang diproduksi oleh industri yang berada di luar negeri lebih murah sehingga cokelat impor tersebut lebih terjangkau di masyarakat.

Tercatat dari Tahun 2016, Sulawesi Tengah memiliki lahan seluas 289.194 Ha. dan tingkat produksi yang berjumlah 168.733 Ton. Hal tersebut menjadikan Sulawesi Tengah salah satu daerah yang memiliki potensi cokelat terbesar di Indonesia oleh karena itulah, pengolahan industri biji cokelat secara lokal mendapatkan dorongan sehingga para wirausaha lokal dipercayakan dapat

menghasilkan produk-produk cokelat khas daerah Sulawesi Tengah (BPS, 2017).

Banua Cokelat adalah salah satu industri olahan aneka cokelat kreatif seorang warga Kota Palu di Sulawesi Tengah yang menyajikan cita rasa cokelat yang khas, dengan cara menambahkan tanaman sayuran khas di Sulawesi Tengah yaitu daun Kelor dalam produk olahan cokelatny. Rasa keunikan cokelatny dapat mengatur perasaan hati dengan baik, sehingga kita juga dapat beraktivitas sehari-hari dengan keadaan yang segar dan semangat

Banua Cokelat berdiri pertama kali di Sulawesi Tengah sejak tahun 2010. Akan tetapi cokelat yang digunakan saat itu masih diambil dari pemasok bahan olahan cokelat yang berada di luar daerah Sulawesi Tengah sebagai percobaan tahap awal pembuatan aneka olahan Cokelat. Pada produksi awal yang dikerjakan, bahan yang digunakan ialah cokelat kompon yang telah siap pakai sehingga pengolahannya tergolong dalam tahap yang sederhana.

Banua Cokelat merupakan salah satu industri yang berada didalam Asosiasi Pengusaha Cokelat Celebes Sulawesi Tengah sejak tahun 2013. Hingga saat ini telah beranggotakan 13 Industri Kecil Menengah (IKM) yang mengolah cokelat secara unik dengan cara menambahkan beberapa rempah-rempah yang berada di Kota Palu dan mempunyai tingkat produksi cokelat yang terbesar di Kota Palu. Banua

Cokelat mendapatkan dukungan dari pihak pemerintah, yang juga membantu mengadakan mesin produksi sebagai bagian dari pengembangan industri di bidang olahan biji cokelat. Beragam pelatihan mengenai pengolahan cokelat pun diselenggarakan oleh pihak pemerintah (Erniwati, 2016).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan Usaha cokelat pada Industri Banua Cokelat di Kota Palu untuk meningkatkan pendapatan dan produktivitas cokelat dari biji kakao asli Sulawesi Tengah dalam hal ini pemanfaatan potensi perkebunan kakao Sulawesi Tengah.

Kemudian di Bidang Sosial Ekonomi masyarakat Indonesia lebih suka mengonsumsi cokelat murah yang mengandung minyak nabati daripada mengonsumsi cokelat yang lebih mahal dan terbuat dari *cocoa butter* salah satunya seperti Cokelat Asli Sulawesi Tengah yang diproduksi oleh industri Banua Cokelat.

Penyebab lain yang mengakibatkan konsumen kurang mengonsumsi cokelat Asli Sulawesi Tengah yaitu tingginya harga cokelat yang diproduksi industri Banua

Cokelat dibandingkan dengan cokelat produk impor sehingga masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi produk impor.

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa harga jual cokelat *conventure* (Cokelat Asli Sulawesi Tengah) bervariasi yang diproduksi oleh Industri Banua Cokelat. Sedangkan harga jual untuk Cokelat Impor yang diproduksi oleh industri yang berada di luar negeri lebih murah sehingga cokelat impor tersebut lebih terjangkau di masyarakat.

Tercatat dari Tahun 2016, Sulawesi Tengah memiliki lahan seluas 289.194 Ha. dan tingkat produksi yang berjumlah 168.733 Ton. Hal tersebut menjadikan Sulawesi Tengah salah satu daerah yang memiliki potensi cokelat terbesar di Indonesia oleh karena itulah, pengolahan industri biji cokelat secara lokal

mendapatkan dorongan sehingga para wirausaha lokal dipercayakan dapat menghasilkan produk-produk cokelat khas daerah Sulawesi Tengah (BPS, 2017).

Banua Cokelat adalah salah satu industri olahan aneka cokelat kreatif seorang warga Kota Palu di Sulawesi Tengah yang menyajikan cita rasa cokelat yang khas, dengan cara menambahkan tanaman sayuran khas di Sulawesi Tengah yaitu daun Kelor dalam produk olahan cokolatnya. Rasa keunikan cokolatnya dapat mengatur perasaan hati dengan baik, sehingga kita juga dapat beraktivitas sehari-hari dengan keadaan yang segar dan semangat

Banua Cokelat berdiri pertama kali di Sulawesi Tengah sejak tahun 2010. Akan tetapi cokelat yang digunakan saat itu masih diambil dari pemasok bahan olahan cokelat yang berada di luar daerah Sulawesi Tengah sebagai percobaan tahap awal pembuatan aneka olahan Cokelat. Pada produksi awal yang dikerjakan, bahan yang digunakan ialah cokelat kompon yang telah siap pakai sehingga pengolahannya tergolong dalam tahap yang sederhana.

Banua Cokelat merupakan salah satu industri yang berada didalam Asosiasi Pengusaha Cokelat Celebes Sulawesi Tengah sejak tahun 2013. Hingga saat ini telah beranggotakan 13 Industri Kecil Menengah (IKM) yang mengolah cokelat secara unik dengan cara menambahkan beberapa rempah-rempah yang berada di Kota Palu dan mempunyai tingkat produksi cokelat yang terbesar di Kota Palu. Banua Cokelat mendapatkan dukungan dari pihak pemerintah, yang juga membantu mengadakan mesin produksi sebagai bagian dari pengembangan industri di bidang olahan biji cokelat. Beragam pelatihan mengenai pengolahan cokelat pun diselenggarakan oleh pihak pemerintah (Erniwati, 2016).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan Usaha cokelat pada Industri Banua Cokelat di Kota Palu untuk

meningkatkan pendapatan dan produktivitas coklat dari biji kakao asli Sulawesi Tengah dalam hal ini pemanfaatan potensi perkebunan kakao Sulawesi Tengah.

Tercatat dari Tahun 2016, Sulawesi Tengah memiliki lahan seluas 289.194 Ha. dan tingkat produksi yang berjumlah 168.733 Ton. Hal tersebut menjadikan Sulawesi Tengah salah satu daerah yang memiliki potensi coklat terbesar di Indonesia oleh karena itulah, pengolahan industri biji coklat secara lokal mendapatkan dorongan sehingga para wirausaha lokal dipercayakan dapat menghasilkan produk-produk coklat khas daerah Sulawesi Tengah (BPS, 2017).

Banua Cokelat adalah salah satu industri olahan aneka coklat kreatif seorang warga Kota Palu di Sulawesi Tengah yang menyajikan cita rasa coklat yang khas, dengan cara menambahkan tanaman sayuran khas di Sulawesi Tengah yaitu daun Kelor dalam produk olahan coklatnya. Rasa keunikan coklatnya dapat mengatur perasaan hati dengan baik, sehingga kita juga dapat beraktivitas sehari-hari dengan keadaan yang segar dan semangat

Banua Cokelat berdiri pertama kali di Sulawesi Tengah sejak tahun 2010. Akan tetapi coklat yang digunakan saat itu masih diambil dari pemasok bahan olahan coklat yang berada di luar daerah Sulawesi Tengah sebagai percobaan tahap awal pembuatan aneka olahan Cokelat. Pada produksi awal yang dikerjakan, bahan yang digunakan ialah coklat kompon yang telah siap pakai sehingga pengolahannya tergolong dalam tahap yang sederhana.

Banua Cokelat merupakan salah satu industri yang berada didalam Asosiasi Pengusaha Cokelat Celebes Sulawesi Tengah sejak tahun 2013. Hingga saat ini telah beranggotakan 13 Industri Kecil Menengah (IKM) yang mengolah coklat secara unik dengan cara menambahkan beberapa rempah-rempah yang berada di Kota Palu dan mempunyai tingkat produksi coklat yang terbesar di Kota Palu. Banua

Cokelat mendapatkan dukungan dari pihak pemerintah, yang juga membantu mengadakan mesin produksi sebagai bagian dari pengembangan industri di bidang olahan biji coklat. Beragam pelatihan mengenai pengolahan coklat pun diselenggarakan oleh pihak pemerintah (Erniwati, 2016).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan Usaha coklat pada Industri Banua Cokelat di Kota Palu untuk meningkatkan pendapatan dan produktivitas coklat dari biji kakao asli Sulawesi Tengah dalam hal ini pemanfaatan potensi perkebunan kakao Sulawesi Tengah.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di IKM rumah tangga olahan coklat "Banua Cokelat" di Kota Palu. Pemilihan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri rumah tangga olahan coklat pada "Banua Cokelat" adalah salah satu Usaha Cokelat yang mengolah coklat secara unik dan mempunyai tingkat produksi coklat yang sudah berkembang di Kota Palu. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan ialah Bulan Januari sampai dengan Bulan Februari 2019.

Penentuan responden dilakukan dengan sengaja berdasarkan survei peneliti terhadap beberapa usaha olahan di kota palu. Responden dalam penelitian ini terdiri 3 orang yaitu 1 orang owner, 1 orang karyawan dari bagian produksi dan 1 orang karyawan dari bagian pemasaran. Hal ini didasarkan dengan pertimbangan pimpinan atau owner usaha, dan karyawan dapat memberikan informasi atau mengetahui ilmu tentang proses pengolahan coklat dan data yang dibutuhkan.

Dasar-dasar pertimbangan pemilihan sampel di atas sekaligus menjadi asumsi bahwa ketiga responden tersebut memiliki karakteristik dalam mengolah coklat yang sama sehingga akan dihasilkan sebuah kesimpulan umum dalam menjawab tujuan penelitian.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik industri melalui panduan kuesioner. Data sekunder penelitian ini antara lain data geografis, data perkembangan produksi, dan data keanggotaan industri pada usaha olahan coklat. Data sekunder juga diperoleh dari berbagai bahan pustaka berupa literatur dari buku-buku, penelitian terdahulu, serta internet yang berhubungan dengan topik yang diteliti.

Analisis Data yang digunakan dalam menganalisis data yang diperoleh dari responden adalah Analisis Pendapatan digunakan untuk mengetahui pendapatan setelah penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan selama satu tahun. Penerimaan merupakan total hasil penjualan yang didapatkan dari perkalian antara harga jual dan jumlah barang yang dijual. Sedangkan biaya dalam hal ini terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Formulasi untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut :

$$Y = TR - TC$$

Keterangan :

Y = Pendapatan (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan (Rp)

P = Harga produk (Rp/ikat)

Q = Jumlah produksi (ikat)

Total biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya (Rp)

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC = Variable Cost (Biaya tidak Tetap)

**Konsep Operasional.** Konsep Operasional yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

1. Usaha olahan coklat yang dijadikan objek penelitian adalah Industri Banua Cokelat yang menjual coklat yang sudah diolah sebagai produk utama yang ditawarkan beserta produk pelengkap seperti bermacam-macam makanan.
2. Responden yang dijadikan objek penelitian adalah pemilik sekaligus pengelola atau karyawan di usaha olahan coklat pada industri Banua coklat
3. Tenaga kerja adalah karyawan yang digunakan untuk membantu dalam melakukan kegiatan dan pengolahan usaha coklat.
4. Produksi adalah proses pengolahan bahan baku coklat yang dihasilkan dalam satu kali produksi coklat pada Industri Banua Cokelat dalam Kemasan Batang dan Kemasan Karton (gram).
5. Produk adalah hasil dari produksi atau coklat yang dihasilkan oleh Industri Banua Cokelat berupa kemasant Batang atau Kemasan Karton (gram).
6. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang digunakan untuk mengusahakan produk coklat pada Industri Banua Cokelat yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variable.
7. Biaya tetap (FC) adalah total biaya yang harus dikeluarkan dalam usaha olahan cokelat pada industri banua coklat, yang tidak mempengaruhi volume produksi coklat meliputi biaya Pajak, biaya listrik, biaya Telepon/ Internet, dan biaya Penyusutan Alat, dinyatakan dalam rupiah (Rp.).
8. Biaya Variabel atau Biaya tidak tetap adalah biaya yang besar kecilnya sangat tergantung atau mempengaruhi pada besarnya produk yang dihasilkan, meliputi biaya bahan baku, biaya

- penolong, dan biaya kemasan pada Industri Banua Cokelat dinyatakan dalam rupiah (Rp.).
9. Penerimaan diperoleh dengan cara mengalikan total produk yang diterima dengan harga jual per satuan produk cokelat pada Industri Banua Cokelat yang dinyatakan dalam satuan rupiah/ bulan.
  10. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan penjual cokelat dengan total biaya baik biaya tetap maupun biaya variabel yang dikeluarkan pada Industri Banua Cokelat dinyatakan dalam satuan rupiah/ bulan
  11. Data produksi yang digunakan oleh penelitian ini ialah pada Bulan Juli sampai dengan Agustus 2018.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Aspek Produksi.** Banua Cokelat memproduksi produk cokelat dua jenis cokelat yaitu Cokelat Couverture (Cokelat asli Sulawesi Tengah) dan cokelat Compound dengan berbagai varian rasa. Setiap bulan

Banua Cokelat rutin memproduksi cokelat couverture dan cokelat compound dengan produksi yang tinggi sesuai dengan persediaan bahan baku dan permintaan toko oleh-oleh atau pesanan konsumen.

Harga jual mempunyai implikasi yang cukup luas perusahaan maupun

konsumen. Harga yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kemungkinan menurunnya daya saing. Sebaliknya harga rendah dapat menyebabkan kerugian, khususnya bila biaya meningkat. Hal ini terutama akan menjadi masalah bagi perusahaan yang baru berdiri. Tujuan akan sangat mempengaruhi tingkat harga jual yang akan ditetapkan perusahaan (Rina, 2011).

Produk berpengaruh terhadap Loyalitas Konsumen mengenai Intensitas kompetisi di pasar memaksa perusahaan untuk mengupayakan adaptasi produk yang tinggi guna meraih keunggulan yang kompetitif atas pesaing, karena adaptasi produk dapat memperluas basis pasar lokal dan ditingkatkan untuk preferensi lokal tertentu. (Christian, 2013).

**Biaya Produksi.** Biaya produksi dalam penelitian ini terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang bersifat statis (tidak berubah dalam ukuran tertentu). Biaya ini akan tetap dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini meliputi biaya pajak bangunan dan penyusutan alat, pajak usaha, biaya internet/ telepon, serta biaya transportasi yang dirumuskan sama dengan biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan nilai sisa kemudian dibagi dengan nilai ekonomis.

Tabel 2. Biaya tetap produksi olahan cokelat pada industri Banua Cokelat setiap bulannya 2018.

No.	Jenis Biaya	Nilai/ Tahun (Rp)	Nilai/ Bulan (Rp)
1	Pajak Kendaraan	500.000	41.667
2	Pajak PBB	1800000	150.000
3	Listrik		1.400.000
4	Internet/ Telepon		400.000
5	Transportasi		320.000
6	Penyusutan Alat		15.928.010,255
7	Gaji Karyawan		3.300.000
<b>Jumlah Total</b>			<b>21.539.677,255</b>

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel 2. menunjukkan bahwa biaya tetap dalam proses produksi olahan cokelat pada industri Banua Cokelat di setiap bulannya yang terdiri dari biaya Pajak Kendaraan sebesar Rp. 41.667, pajak PBB sebesar Rp. 150.000, biaya listrik sebesar Rp. 1.400.000, biaya Internet/ Telepon sebesar Rp.400.000, biaya transportasi sebesar Rp. 320.000. Penyusutan alat sebesar Rp. 15.928.010,255 serta Total Gaji karyawan sebesar Rp. 3.300.000 yaitu karyawan bagian prodoksi 2 orang dengan gaji sebesar Rp.1.500.000, Rp. 750.000 dan karyawan bagian pemasaran dengan gaji sebesar Rp. 1.050.000. Jumlah keseluruhan biaya tetap adalah sebesar Rp. 21.539.677,255

Produk dari Banua cokelat telah mengalami beberapa kali adaptasi pasar yang sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen, agar mendapatkan pelanggan tetap yang bervariasi mulai dari anak-anak, remaja hingga orang tua. Selain nikmat cokelat ini juga sehat. Dan Produk ini dapat bertahan lama hingga satu tahun sejak masa produksi.

Banua Cokelat memiliki sebelas varian rasa untuk Cokelat Couverture asli Sulawesi Tengah dan empat rasa untuk cokelat compound dengan harga yang beragam, namun harga jual Banua Cokelat relatif lebih mahal dibandingkan dengan

cokelat lainnya, sebab kandungan dari cokelat ini memiliki kualitas tinggi dan terjaga.

Berdasarkan Tabel 3. menunjukkan tentang harga Cokelat bervariasi dan jenis cokelat yang digunakan ada dua macam yaitu cokelat *Couverture* dan cokelat *Compound*. Cokelat *couverture* adalah kandungan *cocoa liquor (cocoa massa)*, lemak *cocoa (cocoa butter)*, *lechitin (emulsifier)*, *gula, vanilla dan susu bubuk* Cokelat jenis ini tergolong mewah dan mahal karena mengandung *cocoa butter* dalam presentase yang tinggi (*cocoa butter* harus di antara 32-39%) sehingga terasa lebih lembut dilidah. Sedangkan cokelat *Compound* adalah kandungan cokelat bubuk (*cocoa powder, lechiotin (Emulsifier)*, gula, vanilla dan lemak nabati yang mengganti lemak *cocoa* sehingga cokelat jenis ini mudah meleleh dan membeku kembali serta lebih elastis. (Alam, 2015)

Biaya Variabel merupakan biaya yang total jumlahnya selalu berubah-ubah sesuai dengan volume produksi. Biaya variabel adalah biaya perusahaan yang dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan habis dalam satu kali proses (Saadudin dkk, 2016). Maka jika produksi sedikit, biaya variabel kecil dan sebaliknya jika produksi banyak maka biaya variabel akan besar.

Tabel 3. Jenis dan harga jual produk cokelat yang berada di dalam Industri Banua Cokelat.

No.	Nama Produk	Rasa	Harga
1	Cokelat <i>Couverture</i> Bar (41 gr)	Dark, Keju, Mente, Kacang, <i>Green tea</i> , Daun kelor, Kayu manis, Kopi, Susu, Cabai, Mint	Rp 20.000 dan Rp 25.000 (Cokelat Dark)
2	Cokelat <i>Couverture</i> Tablet (80 gr)	Dark, Keju, Mente, Kacang, <i>Green tea</i>	Rp 35.000 dan Rp 40.000 (Cokelat Dark)
3	Cokelat <i>Couverture</i> piyo-piyo	Mente, Dark, Keju, Susu	Rp 45.000 ( 9 gr x 12 psc)
4	Cokelat <i>Compound</i> Bar (41 gr)	Cabai, Keju, Mente, <i>White coffee</i> .	Rp. 15.000
5	Cokelat <i>Compound</i> piyo-piyo	Cabai, Keju, Mente, <i>White coffee</i>	Rp 60.000 (9 gr x 24 psc)
6	Milkress 11,5 gr	Cokelat dan sereal	Rp 4.000

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi Cokelat pada Industri Banua Cokelat pada Bulan Juli 2018.

No.	Bahan-bahan	Jumlah Unit	Harga Satuan (Rp/ Unit)	Jumlah (Rp)
1	Cokelat Conventur (Dark)	15 kg.	300.000	4.500.000
2	Cokelat Conventur (Milk)	48 kg.	150.000	7.200.000
3	Cokelat Compon	120 kg.	45.000	5.400.000
4	Cokelat Compon (White)	20 kg.	47.000	940.000
5	Sereal	40 dos	28.200	1.692.000
6	Kemasan Milkress	1.405 lembar	100	140.500
7	Kemasan Piyo-piyo	332 lembar	2.500	830.000
8	Kemasan Tablet	64 lembar	2.500	160.000
9	Kemasan Bar	1601 lembar	500	800.500
<b>Jumlah</b>				<b>22.563.000</b>

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel 5. Biaya Variabel Produksi Cokelat pada Industri Banua Cokelat pada Bulan Agustus 2018.

No.	Bahan-bahan	Jumlah Unit	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Cokelat Conventur ( <i>Dark</i> )	20 kg.	300,000	6,000,000
2	Cokelat <i>Conventure</i> ( <i>Milk</i> )	50 kg.	150,000	7,500,000
3	Cokelat <i>Compound</i>	100 kg.	45,000	4,500,000
4	Cokelat <i>Compound</i> ( <i>White</i> )	20 kg.	47,000	940,000
5	Sereal	60 dos	28,200	1,692,000
6	Tissu	3	12,000	36,000
7	Alkohol	1	35,000	35,000
8	Plastik laminating	2	155,000	310,000
9	Kemasan Milkress	1.764 lembar	100	176,400
10	Kemasan Piyo-piyo	327 lembar	2,500	817,500
11	Kemasan Tablet	23 lembar	2,500	57,500
12	Kemasan Bar	1.953 lembar	500	976,500
13	Mente	5 kg	150,000	750,000
14	Keju	4 kg	90,000	360,000
<b>Jumlah</b>				<b>24,150,900</b>

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel 4. menunjukkan bahwa penggunaan biaya variable pada industri Banua Cokelat selama bulan Juli yang terdiri dari biaya bahan baku meliputi cokelat *conventure* dan cokelat *compound* maka total keseluruhan Rp. 18.940.000 dan bahan penolong yaitu sebesar Rp. 1.692.000 maka total biaya variable adalah sebesar Rp. 22.563.000 yang harus dikeluarkan dalam memproduksi cokelat pada Industri Banua Cokelat, biaya variable ini

ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan .

Tabel 5. menunjukkan bahwa penggunaan biaya variable pada industri Banua Cokelat selama bulan Agustus yang terdiri dari biaya bahan baku meliputi cokelat *conventure* dan cokelat *compound* maka total keseluruhan Rp. 18.940.000 dan bahan penolong yaitu sereal, mente dan keju dengan total keseluruhan Rp. 2.802.000 maka total biaya variable adalah

sebesar Rp. 24.150.900 yang harus dikeluarkan dalam memproduksi cokelat pada Industri Banua Cokelat, biaya variable ini ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan.

**Penerimaan Usaha Cokelat pada Industri Banua Cokelat di Kota Palu.** Penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga penjualan dengan jumlah produk yang dihasilkan oleh Industri Banua Cokelat di Kota Palu. Semakin banyak hasil produksi yang terjual, maka semakin besar pula penerimaan yang diperoleh.

Demikian pula dengan harga penjualan, semakin tinggi harga penjualan maka semakin besar pula penerimaannya.

Tabel 6. menunjukkan bahwa Total biaya penerimaan usaha cokelat Banua Cokelat pada bulan Juni 2018 adalah sebesar Rp. 60.425.000, bulan Agustus 2018 adalah sebesar Rp. 63.481.000, maka total biaya penerimaan dua bulan tersebut sebesar Rp. 123.906.000 dengan rata-rata penerimaan sebesar Rp. 61.953.500, sedangkan harga jual produk dua jenis yaitu Cokelat Conventure dan Cokelat Compound).

**Pendapatan Usaha Cokelat.** Pendapatan digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh Industri Banua Cokelat menetapkan besarnya pendapatan yang diterima oleh Industri Banua adalah selisih antara penerimaan dengan jumlah pengeluaran atau biaya produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 7. menunjukkan bahwa pendapatan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total. Pendapatan total yang diperoleh Industri Banua Cokelat dalam memproduksi Cokelat untuk bulan Juli sebesar Rp. 16,322,322 sedangkan pada bulan Agustus meningkat menjadi Rp. 17,790,422.745 hal ini karena pada bulan tersebut Industri Banua Cokelat mengalami peningkatan jumlah pembeli cokelat baik Cokelat *Compound* maupun Cokelat *Conventure* sehingga Industri Banua Cokelat melakukan penambahan jumlah produksi. Maka total Pendapatan yang diterima oleh Industri Banua Cokelat dalam kurun waktu dua bulan sebesar Rp 34,112,745.490 dengan total rata-rata pendapatan perbulan sebesar Rp 17,056,372.745.

Tabel 6. Penerimaan Usaha Cokelat pada Industri Banua Cokelat Bulan Juli sampai Bulan Agustus 2018.

No.	Bulan	Uraian	Penerimaan
1	Juli	Cokelat Conventure	36,225,000
		Cokelat Compound	24,200,000
		Total	60,425,000
2	Agustus	Cokelat Conventure	35,246,000
		Cokelat Compound	28,235,000
		Total	63,481,000
Rata-rata			61,953,000

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

Tabel 7. Pendapatan Usaha Cokelat pada Industri Banua Cokelat pada Bulan Juli sampai Bulan Agustus 2018.

No.	Bulan	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	Juli	60,425,000	44,102,677.255	16,322,322.745
2	Agustus	63,481,000	45,690,577.255	17,790,422.745
Jumlah		123,906,000	89,793,254.510	34,112,745.490
Rata-rata		61,953,000	44,896,627.255	17,056,372.745

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2019

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka diperoleh kesimpulan yaitu, pendapatan digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh Industri Banua Cokelat menetapkan besarnya pendapatan yang diterima oleh Industri Banua adalah selisih antara penerimaan dengan jumlah pengeluaran. Adapun pendapatan yang diterima usaha pada Industri Banua Cokelat Bulan Juli sampai Bulan Agustus 2018 mengalami peningkatan jumlah penerimaan selama kurun waktu dua bulan adalah sebesar Rp. 123.906.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 89.793.254,510 dan menghasilkan pendapatan adalah sebesar Rp. 34.112.745,490 yang memproduksi 2 jenis cokelat yaitu Cokelat Conventure Pasta Asli Sulawesi Tengah dan Cokelat Compound dengan produksi yang tinggi sesuai dengan persediaan bahan baku dan permintaan atau pesanan konsumen se tiap bulan.

### Saran

Berdasarkan tingkat pendapatan pada Industri Banua Cokelat, dengan pendapatan dalam kurun waktu dua bulan adalah sebesar Rp. 34.112.745,490 yang menunjukkan bahwa Industri Banua

Cokelat memiliki tingkat pendapatan cukup tinggi hal lain untuk lebih meningkatkan pendapatan melalui icon oleh-oleh khas Kota Palu.

### DAFTAR PUSTAKA

- Alam N, 2015. *Analisis pendapatan dan kelayakan usaha produk cokelat bar dan cokelat rainbow pada industri rumah tangga "Sa'adah Agency" di kota palu*. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako, Palu.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Luas areal dan produksi tanaman perkebunan rakyat*. BPS Sulawesi Tengah. Palu
- Banua Cokelat oleh-oleh khas Palu, 2019 <https://www.banuacokelat.com/cokelat/6dim1j0-oleholeh-khas-palu-banua-cokelat> [diakses pada 1 April 2019].
- Christian A. D. S. 2013. *Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Konsumen*. Vol.1 No.3 Juni 2013, Hal. 71-80. Jurnal EMBA
- Erniwati Ni. N, 2016. *Profitability Analysis of Processed Chocolate at Sa'adah AgencyHome Industry in Palu*. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako, Palu. e-J. Agrotekbis 4 (1) :67-74.
- Euromonitor International, 2017 <http://www.euromonitor.com/> [diakses pada 1 January 2019].