

## **ANALISIS TITIK PULANG POKOK USAHA SAMBAL BAWANG PADA IKM SAL-HAN DI KOTA PALU**

### **Break Even Point Analysis of Sal-Han SMEs Garlic Chili Sauce Business At IKM Sal-Han in Palu City**

**Nurhaliza<sup>1)</sup>, Husnul Khatima<sup>2)</sup>, Mohammad Reyvaldi<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

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

E-mail : [nurhalizanur25sep@gmail.com](mailto:nurhalizanur25sep@gmail.com), [khatimahusnul35@gmail.com](mailto:khatimahusnul35@gmail.com), [bakaramahaldy@gmail.com](mailto:bakaramahaldy@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

Usaha sambal bawang dapat dikonsumsi sebagai pelengkap makanan, hal ini menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat dalam sektor industri. Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar pendapatan dan nilai titik pulang pokok yang diperoleh IKM Sal-Han yang merupakan industri produksi sambal bawang di Kota Palu. Metode penentuan responden yaitu dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pimpinan, 1 orang karyawan yang mengolah sambal bawang sehingga total responden dalam penelitian yaitu sebanyak 2 orang. Analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, dan analisis titik pulang pokok. Hasil analisis menunjukkan bahwa break even point atau titik pulang pokok dicapai pada saat produksi 53 botol/125 gram dengan harga Rp. 25.000 per botol 125 gram, sehingga penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 1.336.973, dengan total biaya produksi sebesar Rp. 3.133.962 untuk satu kali produksi, sehingga pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 3.116.038.

**Kata Kunci :** Analisis Titik Pulang Pokok, Usaha Sambal Bawang, Ikm Sal-Han.

#### **ABSTRACT**

Garlic chili sauce can be consumed as a food complement, presenting a business opportunity for the community in the industrial sector. The aim of this study is to determine the income and break-even point value obtained by Sal-Han SMEs, which is a garlic chili sauce production industry in Palu City. The method for determining respondents was carried out purposively, by conducting direct observation and interviews with the leader and one employee who processes garlic chili sauce, making the total number of respondents in the study two people. The analysis used includes cost analysis, revenue analysis, income analysis, and break-even point analysis. The results of the analysis show that the break-even point is reached when producing 53 bottles/125 grams at a price of IDR 25,000 per 125-gram bottle, resulting in a revenue of IDR 1,336,973, with total production costs amounting to IDR. 3,133,962 for one production cycle, there by obtaining an income of IDR. 3,116,038.

**Key Words :** Break-Even Point Analysis, Garlic Chili Sauce Business, Sal-Han SMEs.

## PENDAHULUAN

Industri adalah suatu sektor ekonomi yang melakukan kegiatan produktif untuk mengolah bahan mentah menjadi barang jadi atau barang setengah jadi. Industri merupakan suatu kegiatan ekonomi yang sangat penting karena sebagian besar kebutuhan manusia mulai dari makanan, minuman, pakaian, sampai alat-alat rumah tangga dihasilkan oleh industri. Selain menghasilkan berbagai keperluan hidup, juga merupakan sumber nafkah bagi sebagian penduduk di dunia (Amir, 2016).

Peranan sektor industri dalam pembangunan ekonomi di berbagai negara sangat penting karena sektor industri memiliki beberapa keunggulan dalam hal akselerasi pembangunan. Sebagai contoh pertumbuhan sektor industri yang sangat pesat dan merangsang pertumbuhan sektor pertanian untuk menyediakan bahan baku bagi suatu industri. Industri-industri tersebut juga memungkinkan berkembangnya sektor jasa (Muhtamil, 2017).

Salah satu bagian dari pembangunan bidang ekonomi yang mendapat perhatian dari pemerintah saat ini adalah pembangunan sektor industri. Upaya pemerintah melalui berbagai kebijaksanaan, yaitu dengan menciptakan iklim usaha yang kondusif, sehingga sektor industri terutama sektor industri IKM dapat terus tumbuh dan berkembang, seiring dengan majunya industri besar. Industri kecil menengah (IKM) memegang peranan penting dalam pembangunan, khususnya negara-negara yang sedang membangun, karena industri ini dapat membuka lapangan kerja yang luas, membuka kesempatan usaha dan memperluas

basis pembangunan. Dalam berbagai bidang, industri kecil menengah (IKM) juga meningkatkan ekspor.

Usaha sambal khususnya sambal bawang dapat dikonsumsi sebagai pelengkap makanan, hal ini menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat dalam sektor industri. IKM yang menghasilkan produk agribisnis sambal bawang adalah IKM Salhan, IKM Salhan adalah salah satu industri yang mengolah cabai dan bawang merah menjadi sebuah sambal bawang di Kota Palu. IKM yang memproduksi produk sejenis saat ini saling bersaing, maka untuk mengatasi hal tersebut perusahaan dituntut untuk antisipatif terhadap segala kemungkinan yang terjadi dalam persaingan.

Terlihat pada Tabel 1 bahwa produksi dari tiap industri yang mengolah sambal memiliki perbedaan. Produksi tertinggi pada IKM Salhan sebesar 21 kg/bulan, dan produksi terendah pada industri Mahkota Palu sebesar 10 kg/bulan, sedangkan Industri Dapur Purple Phity memproduksi perbulannya yaitu 16 kg/bulan.

Salah satu cara memberikan nilai tambah terhadap komoditi cabai dan bawang merah yaitu dengan mengolahnya menjadi sebuah sambal. Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Tingginya permintaan sambal membuat industri-industri berlomba dalam menciptakan inovasi terbaru mengenai cita rasa sambal.

**Tabel 1. Data Industri Produksi Sambal Bawang di Kota Palu.**

No	Nama Industri	Alamat	Produksi Perbulan (Kg)
1	Sal-Han	Jl. Sis-Aljufri	21
2	Dapur Purple Phity	Jl. Samratulangi	16
3	Mahkota Palu	Jl. Ganogo	10

*Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Kota Palu Tahun, 2020.*

**Tabel 2. Data Produksi Sambal Bawang pada IKM Sal-han Bulan Januari 2022 Sampai dengan Bulan Desember 2023.**

No	Bulan	Produksi sambal bawang (unit)
1.	Januari	150
2.	Februari	150
3.	Maret	120
4.	April	200
5.	Mei	160
6.	Juni	150
7.	Juli	180
8.	Agustus	200
9.	September	150
10.	Oktober	200
11.	November	200
12.	Desember	250
<b>Total produksi</b>		<b>2.110</b>

*Sumber : IKM Sal-Han 2022.*

Tabel 2 menunjukkan bahwa kapasitas produksi sambal bawang dari bulan Januari sampai Mei mengalami fluktuasi tingkat produksi, selanjutnya pada pertengahan tahun 2022 bulan Juli sampai Desember mengalami proses peningkatan produksi sambal bawang. Namun, dapat dilihat pada bulan April merupakan produksi yang paling terendah dibandingkan bulan-bulan lain dikarenakan produksi sambal bawang pada bulan Maret belum habis terjual, sedangkan pada bulan desember merupakan produksi paling tinggi dikarenakan menjelang akhir tahun hari raya natal dan sebagainya, sehingga banyak konsumen yang membeli produk sambal bawang.

Ketidakstabilan produksi sambal bawang juga diakibatkan oleh biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan untuk memproduksi sambal bawang lumayan besar terutama pada tingkat harga bahan baku yang cenderung tidak stabil. Besarnya biaya yang harus dikeluarkan untuk memproduksi sambal bawang serta proses produksi dan penjualan yang mengalami fluktuasi menyebabkan IKM Sal-Han belum bisa memastikan berapa sebaiknya IKM Sal-Han memproduksi sambal bawang agar tidak memproduksi

secara berlebihan atau kekurangan yang akan mengakibatkan kerugian pada IKM.

Sehubungan dengan itu IKM Sal-Han membutuhkan informasi pada tingkat produksi dan penjualan berapa yang harus dicapai agar memperoleh keuntungan atau pada tingkat penjualan berapa akan mengalami kerugian. Berdasarkan permasalahan tersebut maka alat bantu yang dapat digunakan agar dapat memberikan informasi dan dapat memecahkan masalah tersebut yaitu analisis titik pulang pokok, analisis tersebut merupakan analisis yang memberikan informasi tentang berapa besar tingkat penjualan yang harus dicapai agar suatu perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak memperoleh kerugian. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Sambal Bawang Pada IKM Sal-Han di Kota Palu.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan pada IKM Salhan di jalan Sis-aljufri Kota Palu. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*) bahwa IKM Salhan merupakan IKM yang memproduksi sambal bawang dengan jumlah

produksi paling tinggi di banding industri lainnya. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2022 sampai Februari 2023.

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pimpinan dan 1 karyawan yang secara aktif melakukan pengolahan sambal bawang pada IKM Salhan, jadi total responden adalah sebanyak 2 orang. Responden tersebut dipilih dengan pertimbangan bahwa mereka merupakan orang yang mengetahui tentang informasi sehubungan dengan produksi dan penjualan sambal.

Data yang digunakan dalam melakukan penelitian menggunakan data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara observasi, dan wawancara langsung dengan responden, dalam hal ini yaitu pimpinan IKM dan 1 orang karyawan IKM dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Quistionaire*). Sedangkan data sekunder diperoleh dari beberapa buku-buku literatur, jurnal-jurnal serta instansi terkait lainnya yang menunjang penelitian.

Metode analisis data yang digunakan dalam rencana penelitian ini yaitu analisis biaya, pendapatan, penerimaan dan analisis titik pulang pokok atau Break Even Point (BEP) yang diuraikan sebagai berikut:

Menurut (Soekartawi, 2002) untuk menghitung biaya total dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total biaya Sambal Bawang (Rp)  
 FC = Biaya Tetap Sambal Bawang (Rp)  
 VC = Biaya Variabel Sambal bawang (Rp)

Menurut (Soekartawi, 2002) penerimaan diartikan sebagai hasil perkalian antara produk (Q) yang diperoleh dengan harga jual (P) dari produk tersebut. Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan Sambal Bawang (Rp)  
 P = Harga produk Sambal Bawang (Rp)

Q = Total Produk Sambal Bawang yang dihasilkan IKM Sal-Han.

Menurut (Soekartawi, 2002) untuk menghitung pendapatan usaha dapat dilakukan dengan menghitung antara total penerimaan (TR) dan total biaya (TC). Penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi dan harga jual produksi sambal bawang sedangkan biaya adalah semua pengeluaran *cash* yang digunakan untuk pengadaan faktor-faktor produksi. Pendapatan usaha dapat dihitung sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Menurut (Antara, 2012) dalam skripsi yang berjudul “Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Bawang Goreng Pada Industri IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu”. Analisis ini digunakan untuk menentukan besarnya penjualan dalam keadaan titik pulang pokok atau *break even point* (BEP). Volume penjualan dapat dianalisis menggunakan analisis *Break Even Point* (BEP) unit dan BEP rupiah sebagai berikut:

1. Rumus titik pulang pokok dalam satuan unit produk sebagai berikut :

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

2. Rumus titik pulang pokok dalam satuan rupiah, maka

$$BEP (Rp) = \frac{TFC}{(1 - AVC) / P}$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (*total revenue*) Sambal Bawang (Rp).

TC = Total Biaya (*total cost*) Sambal Bawang (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (*total fixed cost*) Sambal Bawang (Rp)

AVC = Rata-rata Biaya Variabel Perunit (*Average Variable Cost*) Sambal Bawang.

P = Harga Jual Perunit (*Price*) Sambal

*Bawang (Rp)*

Q = Total Produksi Dalam Usaha  
(*Quantity*) Sambal Bawang (Perunit)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

IKM Sal-Han merupakan salah satu industri pusat oleh-oleh yang berada di Kota Palu. IKM ini terletak di jalan Sis Al-Jufri No.48 Kelurahan Siranindi Kecamatan Palu Barat, Kota Palu.

**Biaya Tetap.** Biaya tetap adalah biaya yang secara total tidak berubah saat aktivitas produksi meningkat atau menurun (Soekartawi, 2002). Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh IKM sal-han adalah sebesar Rp. 847.962 yang terdiri dari biaya penyusutan alat produksi sebesar Rp. 9.309/bulan, Pajak Bumi Bangunan sebesar Rp. 1.799/bulan, Pajak Kendaraan Rp. 4.150/bulan, Pajak Industri Rp. 1.350/bulan, Gaji Pimpinan Rp539.840/bulan, Gaji Tenaga Kerja Rp 188.944/bulan dan listrik Rp102.570.

**Biaya Variabel.** (Sudana, 2011) menyatakan Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan perubahan output (produk yang dihasilkan atau volume penjualan). IKM Sal-Han mengeluarkan berbagai jenis biaya variabel antara lain cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, bawang putih, minyak, garam, gula pasir, msg, botol 125 gram, label, dan biaya penggilingan. Biaya variabel ini di tentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan dalam produksi sambal bawang. Biaya variabel yang harus dikeluarkan IKM Sal-Han dalam usaha atau produk sambal bawang secara keseluruhan adalah sebesar Rp. 2.286.000.

**Biaya Produksi.** Biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan IKM Sal-Han dalam memproduksi sambal bawang, secara umum biaya produksi terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan terlepas dari ada atau tidaknya suatu proses produksi serta biaya tetap juga tidak mempengaruhi proses produksi, sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang

berubah-ubah atau tidak tetap dan dapat dipengaruhi oleh besarnya produksi. Jumlah biaya tetap untuk produk sambal bawang pada IKM Sal-Han sebesar Rp 847.962, sedangkan untuk biaya variabel sebesar Rp 2.286.000, sehingga total biaya produksi untuk produk sambal bawang pada IKM Sal-Han yaitu sebesar Rp 3.133.962.

**Penerimaan IKM Sal-Han.** Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dari produksi yang bersangkutan (Lahay, 2011), produksi dalam penelitian ini adalah sambal bawang yang secara keseluruhan dinyatakan dalam satuan gram. ini adalah sambal bawang yang secara keseluruhan dinyatakan dalam satuan gram. Semakin banyak produksi yang dijual maka semakin besar pula penerimaan yang diperoleh, adapun penerimaan yang diperoleh IKM Sal-Han dari hasil penjualan produk sambal bawang pada bulan Desember yaitu 250 unit/botol dikalikan dengan harga jual Rp.25.000 sehingga total penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan sambal bawang sebesar Rp. 6.250.000.

**Pendapatan IKM Sal-Han.** Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan semua total biaya, dapat dikatakan juga bahwa pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu proses produksi tertentu setelah dikurangi seluruh biaya. Besarnya pendapatan yang diperoleh IKM Sal-Han dari produksi sambal bawang pada bulan Desember setelah penerimaan dikurangi dengan biaya produksi yaitu sebesar Rp. 3.116.038.

**Analisis Titik Pulang Sambal Bawang.** Analisis titik pulang pokok adalah keadaan dimana suatu perusahaan atau industri tidak memperoleh pendapatan dan juga tidak mengalami kerugian dengan kata lain jumlah penerimaan sama dengan jumlah biaya. Berdasarkan data yang diperoleh, maka analisis titik pulang pokok dalam penelitian ini yaitu mencari BEP unit dan BEP rupiah dari produk sambal bawang sebesar Rp. 1.336.973.

$$\begin{aligned} AVC &= \frac{TVC}{Q} \\ &= \frac{2.286.000}{250} \\ &= 9.144 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} BEP \text{ unit} &= \frac{TFC}{P - AVC} \\ &= \frac{847.962}{25.000 - 9.144} \\ &= \frac{847.962}{15.856} \\ &= 53 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Volume penjualan pada saat titik pulang pokok untuk produk sambal bawang pada IKM Sal-Han kemasan botol 125 gram adalah 40 unit (botol).

Penerimaan pada posisi titik pulang pokok atau BEP rupiah dapat dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} BEP \text{ (Rp)} &= \frac{TFC}{1 - AVC/P} \\ &= \frac{847.962}{1 - 9.144/25.000} \\ &= \frac{847.962}{0,63424} \\ &= 1.336.973 \end{aligned}$$

Penerimaan pada posisi titik pulang pokok dalam satuan rupiah adalah sebesar Rp. 1.336.973.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan produksi sambal bawang pada IKM Sal-Han sebesar Rp6.250.000 dengan biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp3.133.962 sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp3.116.038. Titik pulang pokok unit dan rupiah untuk produk sambal bawang kemasan botol 125 gram pada IKM Sal-Han dicapai pada saat volume penjualan mencapai 53 unit (botol) dengan penerimaan sebesar Rp. 1.336.973.

### Saran

Melalui penelitian ini penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

Kemampuan dari IKM Sal-Han dalam memproduksi usaha sambal bawang berada diatas titik pulang pokok, apabila keuntungan yang besar seperti ini tetap dipertahankan, maka IKM Sal-Han harus terus berupaya terus mempertahankan kualitas produk yang dimiliki dan memperluas pemasarannya dengan cara mengikuti event dan menjualnya ke beberapa Kota diluar Kota Palu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amir Machmud, 2016. *Perekonomian Indonesia*. Erlangga. Jakarta.
- Antara, M, 2012. *Agribisnis dan Penerapannya dalam Penelitian*. Edukasi Mitra Grafika, Palu.
- Dinas Perindustrian, Perdagangan (PERINDAG), 2020. Palu, Sulawesi Tengah.
- IKM Sal-Han, 2022. Kota Palu, Sulawesi Tengah.
- Lahay, 2011. *Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Bawang Goreng (Studi Kasus pada UD. Sri Rejeki di Kota Palu)*. Tesis Program Pascasarjana Universitas Tadulako Palu
- Muhtamil, 2017. "Pengaruh Perkembangan Industri Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Provinsi Jambi", *Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, Vol.4.(3) : 199-206
- Soekartawi, 2002. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sudana, M. 2011. *Manajemen Keuangan Perusahaan Teori dan Kritik*. Erlangga, Ciracas. Jakarta
- Syamsuddin, 2008. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Umar Ayu S A dan Muis A. 2018. *Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Sambal Ikan Roa Pada Industri "Raja*

- Bawang” di Kota Palu. E-J. Agrotekbis Vol.6(5) : 613-619
- Wahab, A, 2022. Analisis Titik Pulang Pokok Produk Sambal Ikan Tuna pada IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Undergraduate Theses thesis. Universitas Tadulako.
- Widianinngrum, I. 2015. *Teknologi Pembuatan Tahu Yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah)*. Jurnal Dedikasi 12 : 14-21.