

**ANALISIS KELAYAKAN AGROINDUSTRI KUE SEMPRONG
(Studi Kasus pada Agroindustri Adin Jaya Rasa di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku
Kabupaten Ciamis)**

***FREASIBILITY ANALYSIS OF THE SEMPRONG CAKE AGROINDUSTRY
(Case Study On Adin Jaya Rasa Agroindustry In Buniseuri Village, Cipaku District,
Ciamis Regency)***

RISMA DWIJAYANTI^{1*}, TRISNA INSAN NOOR², TIKTIEK KURNIAWATI¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Galuh

²Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran

*Email : risma28dwi@gmail.com

ABSTRAK

Studi Kelayakan usaha diperlukan untuk melihat sebuah gambaran mengenai layak atau tidak layak suatu usaha. Dalam menjalankan usaha Kue Semprong, kebanyakan pengusaha belum melakukan pencatatan khusus keuangan untuk usahanya, sehingga tidak diketahui berapa biaya pengeluaran dan pendapatan pada usahanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Besarnya biaya, penerimaan, dan pendapatan pada agroindustri kue semprong "Adin Jaya Rasa" di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis. 2) Besarnya R/C agroindustri kue semprong "Adin Jaya Rasa" di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis dalam satu kali proses produksi. Jenis Penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Sampel penelitian ditentukan secara sengaja (purposive sampling) dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut merupakan satu-satunya agroindustri kue semprong yang memiliki keunikan pada bentuk dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Biaya total agroindustri kue semprong "Adin Jaya Rasa" dalam satu kali proses produksi adalah Rp 2.509.525,53, penerimaan Rp 4.200.000, dan pendapatan Rp 1.690.474,47. 2) Besarnya R/C agroindustri kue semprong "Adin Jaya Rasa" adalah 1,67 artinya setiap biaya yang dikeluarkan 1 rupiah menghasilkan penerimaan 1,67 dan usaha kue semprong "Adin Jaya Rasa" di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis layak untuk diusahakan.

Kata Kunci : Agroindustri, Biaya, Penerimaan, Pendapatan, R/C.

ABSTRACT

. A business feasibility study is needed to see a picture of a business's worth or not. In running the Semprong Cake business, most entrepreneurs have not made special financial records for their business, so it is not known how much the expenses and income for their business are. This study aims to determine: 1) The cost, revenue, and income of the "Adin Jaya Rasa" semprong cake agroindustry in Buniseuri Village, Cipaku District, Ciamis Regency. 2) The amount of R/C agroindustry of semprong cake "Adin Jaya Rasa" in Buniseuri Village, Cipaku District, Ciamis Regency in one production process. The type of research used is a case study. The data used are primary and secondary data. The research sample was determined purposively (purposive sampling) with the consideration that this business is the only semprong cake agro-industry that has a unique shape and taste. The results showed that: 1) The total cost of the "Adin Jaya Rasa" semprong cake agroindustry in one production process was Rp 2.509.525,53, revenue was Rp 4,200,000, and income was Rp 1.690.474,47. 2) The amount of R/C agroindustry of semprong cake "Adin Jaya Rasa" is 1.67, meaning that every 1 rupiah spent generates revenue of 1.67 and the semprong cake business: Adin Jaya Rasa in Buniseuri Village, Cipaku District, Ciamis Regency is feasible to cultivate.

Keywords : Agroindustry, Cost, Revenue, Income, R/C

PENDAHULUAN

Tepung tapioka terbuat dari pati singkong. Tepung tapioka memiliki tekstur yang lengket menyerupai lem ketika bertemu air dan dipanaskan. Karenanya tepung ini juga perlu disangrai terlebih dahulu jika akan digunakan untuk membuat kue kering, supaya sel patinya mati dan menghasilkan tekstur kue kering yang renyah (Handayani, 2014).

Produk kue kering yang terbuat dari tepung tapioka yaitu diantaranya Kue Semprong. Kue semprong adalah camilan ringan yang merupakan salah satu jenis kue kering melalui proses pemanggangan, dengan berbagai diversifikasi bentuk silinder, pipa, kipas maupun mangkok, dengan variasi beberapa rasa seperti coklat, pandan maupun rasa asli yaitu wijen, mempunyai rasa manis, gurih, dan bertekstur renyah (Devy, 2011).

Kue Semprong saat ini sudah banyak di produksi di seluruh Indonesia dan tentunya juga berbeda daerah berbeda pula penamaan kue semprong. Kue semprong sendiri merupakan makanan ciri khas Jawa Barat yang sudah tersebar dan di produksi di seluruh Indonesia. Di Jawa Barat sendiri tepatnya di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis terdapat agroindustri yang memproduksi kue semprong.

Agroindustri memiliki potensi yang sangat besar, potensinya meliputi 79% dari seluruh potensi dalam agribisnis. Pertanian di pedesaan identik dengan kemiskinan, artinya untuk menuntaskan kemiskinan di pedesaan memerlukan kreativitas bagi peningkatan nilai tambah hasil pertanian, alternatif lapangan pekerjaan dan pendapatan rumah tangga. Maka pengembangan agroindustri di pedesaan sangat di perlukan (Setiawan, 2012).

Di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Tasikmlaya ada satu tempat agroindustri kue semprong yang berbahan baku tepung tapioka yang telah berdiri pada tahun 2018 dengan nama pemilik Bapak Asep Dani Iskandar. Dari studi hasil pendahuluan agroindustri kue semprong belum mengetahui secara pasti berapa biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C dari Agroindustri Adin Jaya Rasa maka dapat digambarkan dengan metode analisis usaha menggunakan rumus R/C.

Hal tersebut menyebabkan besarnya pendapatan yang mereka peroleh tidak dapat diketahui secara pasti. Oleh karena itu dengan adanya analisis kelayakan dapat digunakan untuk menilai kelayakan usaha yang sedang di jalankan, selain itu harus diketahui juga biaya, penerimaan, pendapatan serta jumlah yang diproduksi supaya tidak mengalami kerugian.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis sangat tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Kelayakan Agroindustri “Kue Semprong” (Studi Kasus pada Agroindustri Adin Jaya Rasa di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis)”.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus, pada agroindustri Adin Jaya Rasa di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis. Menurut Nazir, (2009) studi kasus adalah penelitian tentang satu objek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Menurut Moleong (2007), metode penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis, atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Dalam penelitian kualitatif perlu menekankan pada pentingnya kedekatan dengan orang-orang dan situasi penelitian, agar peneliti memperoleh pemahaman jelas tentang realita sesuai yang ada di lapangan dan penelitian ini

diarahkan pada latar dan individu secara holistik (utuh).

Teknik Penarikan Sampel

Teknik Penarikan Responden dilakukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) pada responden pemilik agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut merupakan satu-satunya agroindustri kue semprong yang memiliki keunikan pada bentuk dan rasanya serta merupakan salah satu usaha kue semprong yang berkembang diantara usaha kue semprong lainnya yang berada di Kecamatan Cipaku. Menurut Soekartawi (2006), *purposive* berarti sengaja. *Purposive sampling* dapat diartikan pengambilan sampel berdasarkan kesengajaan, maka pemilihan kelompok subjek berdasarkan atas ciri atau sifat tertentu.

Rancangan Analisis Data

Untuk mengetahui biaya, penerimaan dan pendapatan usaha agroindustri kue semprong Agroindustri Adin Jaya Rasa di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis digunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2016) :

Analisis Biaya

Menghitung biaya total (*total cost*) di peroleh dengan cara menjumlahkan biaya total (*Total Fixed Cost*) dengan biaya

variabel total (*Total Variabel Cost*) dengan rumus sebagai berikut Menurut Suratiyah (2015) :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = *total Cost* (Biaya Total)

FC = *Total Fixed* (Total Biaya Tetap)

VC = *Variabel Cost* (Total Biaya Variabel)

Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah total produksi dikalikan dengan harga jual produk. Dan dihitung dengan rumus sebaai berikut (Suratiyah 2015) :

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

Y = Produksi yang Di peroleh

Py = Harga satuan produk (*Price*)

Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) di kurangi dengan biaya total (TC) dan dinyatakan dengan rumus sebaai berikut (Suratiyah 2015) :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = *Pendapatan*

T = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

Analisis R/C

R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal dengan perbandingan penerimaan dan biaya

secara matematik. Perbandingan antara penerimaan dengan biaya, dan dihitung dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2016) :

$$R/C = \frac{\text{Total Revenue (TR)}}{\text{Total Cost (TC)}}$$

Keterangan :

R/C = *Revenue Cost Ratio* (Rp)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

Dengan ketentuan sebagai berikut :

R/C < 1, maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak di teruskan.

R/C = 1, maka usaha tersebut tidak untung tidak rugi (impas) sehingga tidak layak diteruskan.

R/C > 1, maka usaha tersebut untung sehingga layak di teruskan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Responden

Umur

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik perusahaan Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” yaitu Bapak Asep yang berada di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis. Responden pemilik Agroindustri ini berusia 43 tahun. Hal ini sesuai dengan dengan pendapat Simanjuntak dalam Subjanto (2011), yang menyatakan bahwa individu yang sedang mencari atau sudah melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang atau jasa yang sudah memenuhi persyaratan atau batas

usia. Mereka yang dikelompokkan sebagai umur produktif yaitu mereka yang berusia 15 tahun sampai dengan 64 tahun.

Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan peranannya sangat tinggi terhadap seseorang dalam melakukan kegiatan suatu usaha, tapi pengalaman berusaha juga sangat tinggi perannya, karena tingkat pendidikan serta pengalaman dapat mempengaruhi seseorang dalam menerima dan melaksanakan inovasi. Tingkat pendidikan responden penelitian ini yaitu Bapak Asep Dani Iskandar merupakan lulusan Sarjana (S1).

Pengalaman Berusaha

Berdasarkan hasil wawancara serta observasi langsung dengan responden Berdasarkan hasil wawancara serta observasi langsung dengan responden diketahui bahwa pengalaman responden dalam menjalankan agroindustri Kue Semprong sudah berjalan 5 tahun. Semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha maka akan semakin tinggi juga keterampilan yang dimiliki dalam melakukan proses produksi dan dalam mengatasi permasalahan-permasalahan yang timbul dalam usaha.

Jumlah Tanggungan Keluarga

Tanggungan keluarga adalah anggota keluarga yang masih menjadi tanggungan

dari keluarga tersebut, baik itu saudara kandung maupun saudara bukan kandung yang tinggal dalam satu rumah tapi belum menikah (Purwanto & Taftazani, 2018).

Saat ini responden memiliki 1 istri dan 1 anak, anak responden sekarang sedang mengenyam pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP). Sehingga dapat diketahui tanggungan responden 2 orang. Banyaknya tanggungan keluarga yang banyak harus diimbangi dengan jumlah pendapatan yang lebih pula. Sebenarnya responden bekerja sebagai karyawan disalah satu yayasan pendidikan dan juga berwirausaha agroindustri Kue Semprong. **Agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa”**

Proses Pembuatan Adonan Kue Semprong

Pertama-tama siapkan wajan serta hidupkan kompor, lalu masukkan gula pasir sebanyak 15 kg lalu diamkan sampai mendidih atau mencair seperti karamel. Setelah itu siapkan mentega 10 kg dan gula merah 30 kg lalu di mixer agar tercampur merata, setelah itu campurkan tepung tapioka sebanyak 75 Kg, tepung terigu 40 kg, serta tambahkan air lalu masukkan gula pasir yang sudah dicairkan serta adonan mentega dan gula merah yang telah tercampur, Setelah itu tambahkan perasa secukupnya di tuangkan dalam wadah yang telah di sediakan.

Takaran tersebut untuk persatu orang pekerja di Agroindustri Kue Semprong Adin Jaya Rasa, bahan-bahan tersebut di campur serta di mixer supaya tercampur dan menjadi adonan. Proses ini membutuhkan waktu selama 1 jam.

Pencetakan Kue Semprong

Siapkan Cetakan Kue Semprong diatas kompor lalu hidupkan kompor, tunggu cetakan sampai terasa hangat. Berikutnya tuangkan adonan Kue Semprong satu sendok makan.

Setelah adonan dituangkan kedalam cetakan, tunggu kira-kira 3 menit sampai adonan menjadi matang. Kemudian Kue

Semprong yang masih hangat dilipat-lipat menjadi lipatan berbentuk macam-macam seperti bulatan memanjang, lipatan segitiga serta lipatan segiempat. Kue Semprong yang telah berbentuk ditampung di plastik besar. Proses pencetakan tersebut berlangsung selama 6 jam.

Pengemasan Kue Semprong

Selanjutnya Kue Semprong disusun rapih di dalam plastik, lalu plastik yang telah terisi dengan Kue Semprong ditimbang serta diberi label dan persatu bal plastik beratnya 2 kg, untuk siap di jual dan dipasarkan kepada pedagang besar dengan harga per (Kg) nya Rp. 28.000.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Semprong Adin Jaya Rasa

Analisis Usaha Agroindustri Tentang “Biaya Produksi

Biaya yang digunakan dalam usaha agroindustri Adin Jaya Rasa dibagi menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi dan sifatnya tidak habis dalam

satu kali proses produksi. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya dipengaruhi jumlah produksi dan sifatnya habis dalam satu kali proses produksi. Rincian biaya yang dikeluarkan agroindustri Adin Jaya Rasa dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Produksi Pada Agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” dalam Satu Kali Proses Produksi

No.	Jenis Biaya	Total (Rp)
Biaya Tetap		
1.	Penyusutan Alat	6.903,65
2.	Pajak Bumi dan Bangunan	121,53
3.	Bunga Modal	1,41
Jumlah		7.026,59
Biaya Variabel		
1.	Sarana Produksi	2.052.000
2.	Tenaga Kerja	450.000
3.	Bunga Modal	498,94
Jumlah		2.502.498,94
Total		2.509.525,53

Dapat diketahui bahwa biaya total yang dikeluarkan agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 2.509.525,53 yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap sebesar Rp. 7.026,59 dan biaya variabel sebesar Rp. 2.502.498,94.

Penerimaan dan Pendapatan Kue Semprong

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual produk. Sedangkan pendapatan merupakan hasil pengurangan antara besarnya penerimaan dengan total biaya produksi. Penerimaan yang diterima oleh Agroindustri Kue Semprong sebesar Rp. 4.200.000 per satu kali proses produksi, yang diperoleh dari hasil kali antara total hasil produksi sebanyak 150 kilogram dengan harga jual Rp. 28.000 per

kilogram. Sedangkan pendapatan atau keuntungan atau yang diperoleh per satu kali proses produksi sebesar Rp. 1.690.474,47 yang dihasilkan dari penerimaan sebesar Rp. 4.200.000 dikurangi dengan total biaya produksi Rp. 2.509.525,53.

Analisis R/C

Hasil penelitian menyatakan bahwa R/C agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” adalah 1,67 yang diperoleh dari perbandingan antara penerimaan sebesar Rp. 4.200.000 dengan total biaya produksinya sebesar Rp. 2.509.525,53. Karena R/C yang diperoleh sebesar 1,67 artinya setiap biaya yang dikeluarkan 1 rupiah menghasilkan penerimaan 1,66 dan keuntungan 0,66. Maka dapat disimpulkan bahwa agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” menguntungkan dan layak diusahakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan antara lain :

Besarnya biaya total pada agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” dalam satu kali proses produksi adalah Rp2.509.525,53. Dengan penerimaan sebesar Rp. 4.200.000. Sedangkan pendapatan sebesar. Rp. 1.690.474,47.

Besarnya R/C pada agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” adalah 1,67 artinya setiap biaya yang dikeluarkan 1 rupiah menghasilkan penerimaan 1,67 dan usaha Kue Semprong “ Adin Jaya Rasa” di Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis layak untuk diusahakan.

Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan agroindustri Kue Semprong “Adin Jaya Rasa” sudah menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Maka disarankan untuk meningkatkan produksinya untuk meningkatkan peluang lebih luas lagi agar keuntungan yang diperoleh semakin meningkat, serta saran selanjutnya yaitu pemilik agroindustri untuk menambah varian rasa Kue Semprong supaya pembeli

atau konsumen bisa memilih dan tidak hanya satu varian rasa saja

DAFTAR PUSTAKA

- Devy, Silvianingrum. 2011. Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. Tugas Akhir. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Meleong, Lexy. 2007. Metodologi Penelitian Kualitatif. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Purwanto, Agung dan Budi Muhammad Taftazani. 2018. Pengaruh Jumlah Tanggungan Terhadap Tingkat Kesejahteraan Ekonomi Keluarga Pekerja K3L Universitas Padjajaran. Jurnal Pekerjaan Sosial, Vol. 1, No. 2.
- Setiawan, I. 2012. Agribisnis Kreatif (Pilar Wirausaha Masa Depan, Kekuatan Dunia Baru Menuju Kemakmuran Hijau). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi, 2006. *Analisis Usahatani*. Jakarta. UI-Press.
- _____. 2016. *Analisis Usahatani*. Jakarta : UI – Press.
- Suratiyah, 2015. *Ilmu Usahatani edisi revisi*. Jakarta : Penebar Swaday
- Subjanto. 2011. Peran Negara Dalam Hubungan Tenaga Kerja Indonesia. Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan (Vol 17 No. 6, 2011).