

STUDI KASUS ANALISIS PENDAPATAN USAHA KERIPIK KALAKAI IMUR DI KOTA PALANGKA RAYA

(Case Study Analysis of Operating Revenues Kelakai Chip in the City of Palangka Raya)

Asro Laelani Indrayanti¹⁾, Nurul Hidayati²⁾ dan Nanang Hanafi³⁾

³⁾ Dosen Fakultas Pertanian Universitas PGRI Palangka Raya

²⁾ Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Kehutanan
Universitas Muhammadiyah Palangkaraya

³⁾ Dosen Program Studi Kehutanan Fakultas Pertanian dan Kehutanan
Universitas Muhammadiyah Palangkaraya

e-mail : asroiin@yahoo.com

Abstract

Kalakai containing compounds or substances that included a functional food. One way is the use of plants kalakai processing into chips kalakai. Processed chips kalakai located in the city of Palangka Raya one of which is Imur.

The purpose of this study was to determine the production cost of chips kalakai imur, knowing revenue kalakai imur chips and determine the efficiency of the chips kalakai imur. This research was conducted in Jl. Manjuhan city of Palangka Raya. When the study will take place over four (4) months.

From the results of analysis show that (1) the cost of production of chips kalakai imur Rp. 10,141,200.00 during the period (per month), (2) income kalakai imur chips during the period (per month) Rp. 14.400.000,00, (3) Income/profit business kalakai imur chips during the period (per month) Rp. 4.258.800,00 (4) Efficiency of 1.4 imur kalakai chips.

Keywords: chips kalakai, cost, revenue, efficiency

Abstrak

Kalakai mengandung senyawa atau zat yang termasuk pangan fungsional. Salah satu cara pemanfaatan tumbuhan kalakai adalah mengolah kalakai menjadi keripik kalakai. Olahan kripik kalakai yang terdapat di Kota Palangka Raya salah satunya adalah Imur.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya produksi keripik kalakai imur, mengetahui pendapatan keripik kalakai imur dan mengetahui efisiensi keripik kalakai imur. Penelitian ini dilakukan di Jl. Manjuhan Kota Palangka Raya. Waktu penelitian ini akan berlangsung selama 4 (empat) bulan.

Dari hasil analisis diketahui bahwa (1) biaya produksi keripik kalakai imur sebesar Rp. 10.141.200,00 selama satu periode (per bulan), (2) pendapatan keripik kalakai imur selama satu periode (per bulan) sebesar Rp. 14.400.000,00, (3) Pendapatan/keuntungan usaha keripik kalakai imur selama satu periode (per bulan) sebesar Rp. 4.258.800,00 (4) Efisiensi keripik kalakai imur sebesar 1.4. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik kalakai imur layak diusahakan.

Kata kunci : keripik kalakai, biaya, pendapatan, efisiensi

PENDAHULUAN

Tanaman Kalakai merupakan salah satu jenis tumbuhan yang termasuk plasma nuftah di Kalimantan Tengah (BPTP, Kalimantan Tengah, 2008). Tanaman Kalakai (*Stenochlaena palustris* (Burm F)Bedd) adalah tanaman paku-pakuan yang tumbuh di daerah

rawa gambut yang secara umum disebut lahan basah (MacKinnon *et al.* dalam Maharani *et al.*, 2000). Botani kalakai termasuk dalam Kingdom *Plantae*, Sub Kingdom *Viridaplantae*, Divisio *Pteridophyta*, Phylum *Tracheophyta*, Sub phylum *Euphyllophytina*, Ordo *Filicales*, Famili *Blenchnaceae*, Genus *Stenochlaena*,

Spesies *Stenochlaena palustris* (Burm F) Bedd. Kalakai dimanfaatkan untuk sayuran, mengobati penyakit kulit ringan, menurunkan demam dari dalam dan membersihkan darah, serta baik untuk menambah darah. Menurut data TAD (1981) dalam MacKinnon (2000) kalakai adalah tumbuhan sebagai sumber sayuran alternatif khas suku Dayak Kenyah di Long S Barang (Apo Kayan) dan Long Segar (S. Telen) Kalimantan Timur, bagian yang diambil batang dan daun. Secara spesifik, kalakai yang digunakan oleh suku dayak untuk mengobati anemia belum pernah diteliti, tetapi memberikan bukti yang nyata secara empiris (*etnobotani*). Kalakai berkhasiat mencukupi Fe pada ibu menyusui dan balita, pereda demam, mengobati sakit kulit, dan juga sebagai pencuci perut. Menurut Anonim (2008) kandungan gizi kalakai merah protein (2,36 %), serat kasar (4,44 %), lemak (0,11 %), abu (1,19 %), air (89,09 %), vitamin, mineral serta fitokimia lainnya yang bermanfaat untuk kesehatan. Kalakai mengandung senyawa atau zat yang termasuk pangan fungsional.

Pemanfaatan daun kalakai hanya untuk sayuran saja (bening, tumis, dan sop). Diversifikasi pangan lokal untuk masyarakat perlu dilakukan untuk meningkatkan keanekaragaman konsumsi pangan lokal di masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi yang ada di daerah khususnya kota Palangka Raya dimana tanaman kalakai tumbuh subur dan banyak bisa dijadikan salah satu alternatif untuk diversifikasi

makanan. Salah satu diversifikasi makanan yang berbahan baku dari kalakai adalah keripik daun kalakai.

Keripik kalakai imur merupakan salah satu produk oleh-oleh khas Kota Palangka Raya yang banyak digemari dan dicari oleh wisatawan baik lokal maupun luar. Produk keripik kalakai imur tersebar di beberapa pusat oleh-oleh Kota Palangka Raya, bandara, dan supermarket. Usaha pembuatan keripik kalakai imur merupakan usaha skala kecil yang berlokasi di Jalan Majapahit Kota Palangka Raya dan belum mempunyai analisis pendapatan yang dapat menjelaskan dan menginformasikan keadaan usaha ini. Untuk itu perlu dilakukan analisis pendapatan usaha keripik kalakai imur untuk memperoleh informasi-informasi dalam pengembangan usahanya.

Tujuan penelitian ini adalah : a) mengetahui komponen biaya produksi keripik kalakai imur, b) mengetahui pendapatan keripik kalakai imur, dan c) mengetahui efisiensi usaha keripik kalakai imur.

METODOLOGI

Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian di Keripik Kalakai Imur, Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. Pemilihan lokasi berdasarkan pertimbangan usaha ini dilakukan secara rutin, memiliki surat izin usaha seperti No PIRT dan Halal. Waktu penelitian dilaksanakan bulan September sampai November 2015.

Metode Pengambilan Data

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Data yang digunakan adalah data primer (pengamatan, pencatatan dan wawancara langsung) dan data sekunder (studi pustaka).

Analisis Data

Analisis data yang dilakukan terhadap aspek pendapatan dengan menggunakan analisis kriteria sebagai berikut :

- a. Menganalisis besarnya biaya pada usaha keripik kalakai imur. Biaya merupakan faktor yang sangat penting karena setiap rupiah biaya yang dikeluarkan akan mengurangi keuntungan usaha. Rumus yang digunakan dalam penyelenggaraan usaha ini adalah sebagai berikut :

$$TC = \sum_{i=1}^n X_i \cdot P_{xi}$$

dimana :

TC = Biaya Total

X_i = Jumlah input yang digunakan

P_{xi} = Harga input

$i = 1, 2, 3, \dots, n$

- b. Sedangkan untuk menganalisis penerimaan dapat dihitung dari persamaan (Kasim, 2004) sebagai berikut :

$$TR = \sum_{i=1}^n Y_i \cdot P_{yi}$$

dimana :

TR = Penerimaan Total (Rp)

Y_i = Jumlah output

P_{yi} = Harga output (Rp)

$i = 1, 2, 3, \dots, n$

Untuk mengetahui besarnya keuntungan digunakan analisis pendapatan. Menurut Lipsey dan Richard (1995), rumus yang digunakan sebagai berikut :

Keuntungan = Total Penerimaan – Total Biaya

Kriteria :

- Jika total penerimaan > total biaya, usaha untung
- Jika total penerimaan = total biaya, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)
- Jika total penerimaan < total biaya, usaha tersebut rugi

Pendapatan yang besar tidak selalu menunjukkan efisiensi tinggi karena ada kemungkinan pendapatan yang besar diperoleh dari investasi yang berlebihan, oleh karena itu analisis pendapatan selalu disertai dengan pengukuran efisiensi. Efisiensi suatu usaha atau kegiatan produksi terhadap penggunaan satu unit input digambarkan oleh nilai rasio penerimaan dan biaya yang merupakan perbandingan antara penerimaan kotor yang diterima dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Analisis imbalan antara jumlah penerimaan dengan jumlah biaya merupakan suatu pengujian keuntungan suatu jenis usaha. Analisis imbalan penerimaan dan biaya (R/C ratio) didapat berdasarkan pembagian antara total penerimaan dengan total biaya. Rumus yang digunakan dalam analisis ini adalah :

$$RCR = TR / TC$$

dimana:

RCR = Revenue Cost Rasio

TR = Penerimaan total usaha keripik kalakai

TC = Total Cost/Biaya total usaha keripik kalakai

Suatu usaha ditanyakan efisien atau tidak efisien dengan kriteria sebagai berikut :

- $RCR < 1$, maka usaha keripik kalakai tidak efisien diusahakan.
- $RCR = 1$, maka usaha keripik kalakai tidak untung dan tidak rugi.
- $RCR > 1$, maka usaha keripik kalakai efisien untuk diteruskan.

Digunakannya metode RCR sebagai alat analisa untuk mengetahui kelayakan, karena cara ini lebih mudah dalam menganalisa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis pendapatan bertujuan untuk melihat usaha keripik kalakai imur yang sedang berjalan, dalam hal ini analisis pendapatan usaha keripik kalakai imur menunjukkan struktur biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh dari usaha keripik kalakai imur. Perhitungan analisis pendapatan dilakukan selama satu periode usaha per bulan. Hasil analisis biaya dan pendapatan usaha keripik kalakai dapat dilihat pada Tabel 1.

Dalam usaha keripik kalakai imur biaya-biaya yang dikeluarkan selama satu periode meliputi biaya pembelian bahan baku, pembayaran listrik, pembelian bensin, biaya penyusutan dan biaya tenaga kerja. Jumlah biaya yang dikeluarkan selama satu periode produksi keripik kalakai imur sebesar Rp. 10.141.200,00.

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara total produksi dengan harga jual. Dalam satu periode produksi keripik kalakai per bulan dihasilkan keripik kalakai sebanyak 1.440 bungkus. Harga jual per bungkus Rp. 10.000,00. Jumlah penerimaan selama satu periode sebesar Rp. 14.400.000,00.

Pendapatan usaha keripik kalakai imur merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya. Nilai pendapatan keripik kalakai imur selama satu periode sebesar Rp. 4.768.800,00.

Nilai pendapatan menunjukkan bahwa usaha keripik kalakai imur ini menguntungkan untuk dilakukan. Selain dilihat dari segi pendapatannya dapat juga dilihat dari efisiensinya dengan membandingkan nilai penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan selama satu periode (per bulan) yaitu nilai R/C ratio. Nilai R/C ratio selama satu periode (per bulan) usaha keripik kalakai imur sebesar 1.4. Hasil ini menunjukkan bahwa analisis ekonomi R/C ratio usaha keripik kalakai berada di atas angka 1, sehingga dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa usaha keripik kalakai imur efisien untuk diusahakan atau layak untuk diusahakan. Dari hasil nilai R/C sebesar 1.4 berarti setiap Rp. 1,- biaya yang dikeluarkan usaha ini akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1.4,-

Tabel 1. Analisis biaya dan pendapatan usaha keripik kalakai selama satu periode (Rp/bulan)

No.	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1.	Penerimaan	1,440	bungkus	10,000	14,400,000
2.	Biaya				
	* Daun Kelalai	360	ikat	1,800	648,000
	* Tepung Beras	72	kg	10,000	720,000
	* Tepung Tapioka	6	kg	5,000	30,000
	* Bawang Putih	4.8	kg	34,000	163,200
	* Ketumbar	0.6	kg	25,000	15,000
	* Minyak Goreng	96	liter	15,000	1,440,000
	* Keminting	12	kg	28,000	336,000
	* Telur	180	butir	1,500	270,000
	* Garam	3	bungkus	1,000	3,000
	* Standing Pouch + Stiker	1,440	bungkus	1,350	1,944,000
	* Tenaga Kerja	2	orang	2,000,000	4,000,000
	* Gas	12	Tabung	21,000	252,000
	* Listrik	1	bulan	120,000	120,000
	* Bensin	20	liter	7,500	150,000
	* Penyusutan	1	bulan	50,000	50,000
	Total Biaya				10,141,200
3.	Keuntungan				4,258,800
4.	R/C				1.4

SIMPULAN

1. Biaya yang dikeluarkan dari usaha keripik kalakai imur selama satu periode (per bulan) sebesar Rp. 10.141.200,00.
2. Penerimaan hasil dari penjualan keripik kalakai imur selama satu periode (per bulan) sebesar Rp. 14.400.000,00.
3. Pendapatan atau keuntungan selama satu periode (per bulan) usaha keripik kalakai imur sebesar Rp. 4.258.800,00.
4. Efisiensi keripik kalakai imur selama satu periode (per bulan) sebesar 1.4. Artinya usaha keripik kalakai imur layak untuk dijalankan (menguntungkan).

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. Kalakai Sayuran Exotik Kalimantan Tengah. Sinar Tani On Line.
- Balai Penelitian Tanaman Pangan Kalimantan Tengah. 2008. Mengenal Sayuran Kalakai. BPTP Kalimantan Tengah. Palangka Raya.
- Kasim S. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Lipsey dan Richard G. 1995. Pengantar Mikroekonomi Intermediate. Edisi 3. Rajawali Press. Jakarta.
- MacKinnon., dkk. 2000. Ekologi Kalimantan Edisi III. Jakarta.

Maharani, Haidah, and Hainiyah. 2006. Studi Potensi Kalakai Sebagai Pangan Fungsional. Kumpulan Makalah PIMNAS XIX, 26-29 Juli di Universitas Muhamadiyah Malang.