

Kajian Analisa Usaha Sale Pisang Gulung di UD. Putra Roti Banjarnegara

Business Analysis Study on Banana Roll Sale at UD. Putra Roti Banjarnegara

Magfira Shifa Amartasya¹, Dwi Ari Cahyani²

¹Mahasiswa Program Studi Agroindustri, Politeknik Banjarnegara

²Program Studi Agroindustri, Politeknik Banjarnegara

ARTICLE INFO

Article history:

DOI:

[10.30595/pspfs.v2i.199](https://doi.org/10.30595/pspfs.v2i.199)

Submitted:

July 29, 2021

Accepted:

Sept 10, 2021

Published:

Nov 10, 2021

Keywords:

Banana Sale, Business
Analysis, Profit

ABSTRACT

Banana sale is an alternative food that is processed by drying. Traditionally, sale processing is done by drying, but some are smoked first with firewood, but this smoking makes the quality of banana sale less good. The business analysis study in this study was to determine the extent to which the banana roll business was profitable, to determine the profit and loss and sustainability of the business managed by UD Putra Roti Banjarnegara. This research was conducted at UD Putra Roti. The location was chosen because UD Putra Roti is one of the most popular food businesses in Banjarnegara district. The research was conducted in October – December 2020. The data collected in the study were primary data and secondary data. The data collected was then analyzed using data analysis. Data analysis methods used, namely: gross income, net income, depreciation of equipment, BEP, RC Ratio, BC Ratio and ROI. Processing of sale banana rolls at UD Putra Roti includes procurement of raw materials, sorting, slicing, arranging, drying, rolling dried bananas, cutting rolls, standing, making dough rolls, frying, draining, and packaging. The results of the analysis show that the sale of banana rolls processing business carried out at UD. Putra Roti is feasible to do with an RC ratio > 1, which is 1.39. BC Ratio of 0.39 and 39% ROI. The ROI obtained is 39%, which means that each capital is Rp. 100, obtained a profit of Rp. 39.

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Corresponding Author:

Dwi Ari Cahyani

Program Studi Agroindustri, Politeknik Banjarnegara

Email: cahyaniidwiari@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Buah pisang adalah buah yang kaya akan manfaat karena pisang mengandung kandungan gula yang lengkap, yaitu glukosa, sukrosa dan fruktosa. Kandungan kalori pisang sekitar 90 kalori. Kandungan kalori tersebut termasuk tinggi untuk kategori buah-buahan. Tidak sedikit orang yang menyukai buah pisang mulai dari anak-anak, remaja dan orang dewasa bahkan para olahragawan banyak yang menyukai buah pisang sebagai pemulih stamina sehingga kebutuhan energi akan tergantikan setelah melakukan aktifitas olahraga (Adaninggar, 2013).

Permasalahan konsumsi pisang dalam bentuk segar, yaitu pisang mudah rusak dan cepat mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktifitas proses metabolismenya meningkat setelah dipanen (Demeriel *et al*, 2003 dalam Histifarina *et al*, 2012). Diversifikasi olahan pisang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan pisang. UD Putra Roti yang di ketuai oleh ibu Sri Watini

yang beralamat di desa Mertasari kecamatan Purwonegoro kabupaten Banjarnegara mengembangkan usaha sale gulung pisang sebagai salah satu diversifikasi olahan pisang.

UD. Putra Roti merupakan usaha kelompok yang memproduksi berbagai macam keripik, kue dan aneka tepung. Pada awal tahun 2010 pemilik UD. Putra Roti membuka usaha mandiri di rumahnya dengan menjual roti basah, roti kering, serta roti kue ulang tahun. pada tahun 2014 pemilik UD. Putra Roti ini mulai di lihat oleh anggota pengurus UPPKS (Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera) dan beliau diberi tugas untuk mengumpulkan teman dan tetangganya agar membentuk sebuah kelompok UPPKS di Desa Mertasari. Selanjutnya UD. Putra Roti ini di daftarkan menjadi usaha UMKM di Banjarnegara dan berkembang seiring berjalannya waktu, UD. Putra Roti merambah kepada pembuatan makanan ringan, kue kering dan keripik berinovasi herbal. Pemasaran yang di lakukan oleh pemilik UD. Putra Roti cukup luas ke berbagai kota hingga luar kota dan sekarang UMKM tersebut sudah mengikuti berbagai perlombaan dan menjuari beberapa lomba UMKM di tingkat Kecamatan dan Kabupaten.

Sale pisang merupakan makanan alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan (Indradewi, 2016). Sale pisang memiliki rasa dan aroma yang khas, dengan indikator mutu berupa kekenyalan, ketahanan simpan, dan warna yang menarik (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2019). Sale pisang yang warnanya kuning kecoklatan, mengkilat, dan memiliki rasa dengan warna yang disukai yaitu berwarna coklat, beraroma pisang dengan tekstur yang agak keras. Bila pengolahannya baik daya simpannya dapat bertahan lebih lama. Secara tradisional pengolahan sale dilakukan dengan cara dijemur akan tetapi ada juga yang diasapkan terlebih dahulu dengan kayu bakar, namun pengasapan ini membuat mutu sale pisang menjadi kurang baik sehingga jarang dilakukan (Marwati *et al*, 2017).

Penelitian tentang kajian analisa usaha sudah sangat banyak terdapat dalam jurnal – jurnal penelitian. Pada Penelitian ini kajian analisa usaha dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat kelayakan usaha sale gulung pisang yang di produksi di UD. Putra Roti Banjarnegara yang belum pernah dikaji sebelumnya. Kajian analisa usaha pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana usaha sale pisang gulung memberikan keuntungan, mengetahui rugi laba dan keberlanjutan dalam usaha yang dikelola oleh UD Putra Roti.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di UD Putra Roti Banjarnegara. Pemilihan lokasi dikarenakan UD. Putra Roti merupakan salah satu usaha makanan yang sedang populer di Kabupaten Banjarnegara. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober – Desember 2020. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengusaha meliputi: jumlah dan harga faktor produksi, jenis dan bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, alat dan mesin yang digunakan serta data lain yang diperlukan. Data sekunder diperoleh dari laporan bulanan usaha yang meliputi: keadaan umum usaha, sejarah singkat usaha, ditambah juga dengan data lain yang menunjang penelitian ini baik dari instansi yang terkait maupun dari literatur lainnya. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis data. Metode analisis data yang digunakan, yaitu: pendapatan kotor, pendapatan bersih, penyusutan peralatan, efisiensi usaha dan titik impas penerimaan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Sale Pisang Gulung

Sale juga termasuk makanan alternatif yang banyak diproduksi dan memiliki kandungan gizi seperti, pati, gula, vitamin A dan C, kalium, kalsium, natrium dan magnesium serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak. Kandungan mineral yang unggul dalam buah pisang adalah kalium yakni berkisar 440 mg. Kalium bermanfaat untuk menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, tekanan darah. (Ashokkumar *et al*, 2018).

Proses pengolahan sale pisang cukup memakan waktu yang lama di hitung mulai pra produksi hingga post produksi yang membutuhkan waktu sekitar 10 hari. Langkah pengolahan sale pisang adalah pengadaan bahan baku, sortasi buah pisang, pengirisan pisang, penataan pisang, penjemuran pisang, penggulungan pisang kering, memperkecil ukuran gulungan pisang, penidaman gulungan pisang, pembuatan adonan gulungan pisang, pengorengan gulungan pisang, penirisan sale, dan pengemasan sale gulung.

Pengadaan buah pisang diperoleh dari pedagang pisang yang berada disekitar UD. Putra Roti. Pisang yang digunakan untuk produksi harus memenuhi standar yang ditetapkan oleh perusahaan. dengan kriteria pisang raja uter memiliki tingkat kematangan sekitar 40%-50% (tingkat kematangan untuk penyimpanan bahan baku), kulit buahnya tidak cacat, buah masih berwarna hijau/sedikit kekuningan, buah pisang masih keras, buahnya besar-besar, buah tidak terlalu melengkung.

Sortasi bahan baku adalah memilih buah pisang yang sudah masak, karena apabila bahan baku yang digunakan belum masak akan mengurangi cita rasa dari sale pisang tersebut. Kriteria buah pisang yang siap untuk diolah yaitu : kulit buah berwarna kuning, pisang memiliki tingkat kematangan sekitar 70%-80% (dengan cara menggoyangkan pisang dari bonggolnya ketika lepas pisang sudah bisa diolah), karena pisang yang

memiliki tingkat kematangan 100%, pada saat pengirisan pisang terjadi kesulitan dikarenakan pisang menjadi sangat lunak.

Pengirisan pisang dilakukan untuk membelah pisang menjadi beberapa bagian tipis tipis, cara pengirisan pisang ini adalah memanjang secara horizontal, biasanya satu pisang dapat di iris menjadi 9-12 bagian. Sehingga pisang menjadi mudah di jemur. Penataan pisang di nampan ayaman bambu di lakukan agar pisang menjadi mudah di gulung, dengan pola tata pada 4 lembar pisang di tata berjejer kemudian pada salah satu ujung pisang di beri irisan pisang yang terlalu tebal atau pisang yang salah pemotongan. Kegunaan dari peletakan irisan pisang di atas 4 lembaran pisang ini untuk perekat ke-empat lembar pisang tersebut. Penjemuran pisang masih mengandalkan panas sinar matahari, serta memerlukan waktu sekitar 3-4 hari ketika cuaca sedang bagus atau panas terik, apabila cuaca tidak mendukung penjemuran dilakukan 4 hari lebih. Pisang yang sudah kering memiliki ciri: teksturnya menjadi sedikit keras, berubah warna menjadi sedikit kecoklatan, ketika di angkat tidak pisang sudah tidak lengket. Cara penjemuran ini mempunyai kapasitas yang tidak efektif dengan menggunakan sinar matahari, temperatur dan kelembaban yang tidak dapat dikontrol. Pengerian dengan menggunakan alat pengerian dapat meningkatkan mutu produk (Rita Khatir *et all*, 2011).

Proses penggulungan merupakan proses pembentukan lembaran pisang kering menjadi gulungan pisang, sehingga menjadikan sale ini berbeda dengan biasanya yang berbentuk lembaran pisang, proses penggulungan ini di bantu dengan stik gulung yang terbuat dari bambu kecil. dengan cara sale kering di lilitkan di atas stik kemudian putar searah jarum jam, memutarnya dengan sedikit penekan, kemudian ujung pisang kering di beri lem yang terbuat dari tepung $\frac{1}{4}$ kg terigu dan 200 ml air di campur menjadi adonan perekat adonan perekat ini tidak boleh encer harus kental. Setelah proses penggulungan dilakukan proses pengguntingan sale ini di lakukan setelah proses penggulungan. yang bertujuan untuk menseragamkan bentuk sale yang akan di goreng, karena ketika tidak di gunting hasil sale menjadi panjang. Ukuran pemotongan gulungan pisang yaitu 1 gulungan kecil di potong menjadi 2 dan untuk gulungan pisang yang panjang di potong menjadi 3 bagian rata-rata panjang potongan ini gulungan sale yaitu sekitar 3 cm. Proses selanjutnya yaitu proses pendiaman sale. Proses ini merupakan bagian terpenting karena menentukan cita rasa dari sale, karena pada proses ini gulungan pisang akan mengeluarkan rasa manis dari pisang secara menyeluruh, Menurut (Tamrin *et all.*, 2014), pisang merupakan buah klimaterik yaitu buah yang akan tetap melangsungkan proses kematangan meskipun telah di panen diikuti dengan proses kerusakan karena buah tetap melangsungkan proses respirasi dan metabolisme. Perubahan warna pada gulungan pisang saat proses pendiaman berlangsung yaitu menjadi coklat gelap. Proses pendiaman ini dilakukan selama 3-4 hari. Pendiaman ini terdapat dua cara: pertama pisang yang sudah di gulung di masukkan ke dalam kardus kemudian tutup diberi isolasi dan kedua gulungan pisang yang sudah di gunting dimasukkan ke dalam kardus kemudian tutup di beri isolasi atau di letakan di atas tampah kemudian tutup kembali dengan tampah. Proses pendiaman ini juga merupakan proses penyimpanan bahan baku sale secara tidak langsung.

Langkah selanjutnya yaitu pembuatan adonan pembungkus sale pisang. Pembuatan adonan sale digunakan untuk pembalut gulungan pisang yang sudah di potong, bahan-bahan yang di butuhkan yaitu tepung beras, tepung mocaf, tepung terigu, telur, vanili, garam, air dan minyak untuk menggoreng. Bahan adonan digunakan untuk penggorengan gulungan pisang sebanyak 10 kg pisang segar. Penambahan tepung mokaf dimaksudkan untuk menekan biaya tepung terigu yang digunakan. Menurut (Nuron *et all*, 2014) keunggulan dari tepung mocaf ini yaitu bahan baku yang tersedia cukup banyak dan harga singkong sebagai bahan baku relatif murah dibandingkan harga gandum sebagai bahan baku terigu. Setelah dibuat adonan pembungkus sale selanjutnya dilakukan proses penggorengan setelah gulungan pisang sudah melalui proses pendiaman. Penggorengan gulungan pisang memerlukan minyak yang cukup panas, yaitu minyak sudah mendidih mengeluarkan uap. Penggorengan sale membutuhkan waktu sekitar 7 menit dalam sekali penggorengan. Setelah digoreng dilakukan proses penirisan. Penirisan yaitu membuang kadar minyak yang masih ada pada sale secara menyeluruh dari penggorengan. Proses penirisan dilakukan dengan menggunakan mesin spinner, proses ini menjadikan sale lebih kering dari minyak, sehingga membuat sale memiliki daya simpan yang lebih lama karena pengurangan kadar minyak serta sale menjadi lebih reyah ketika di makan. Sale pisang gulung selanjutnya dikemas menggunakan plastik kemudian di kemas lagi dengan pengemasan sekunder menggunakan kardus berlabel, plastik PE ber-*standing pouch*, dan pengemasan secara curah.

Analisa Usaha

Analisa kelayakan usaha dalam bidang agribisnis atau disebut juga *feasibility study* adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. Hasil analisis ini digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan, apakah menerima atau menolak dari suatu gagasan usaha. Pengertian layak dalam penelitian ini adalah kemungkinan dari gagasan suatu usaha yang akan dilaksanakan dapat memberikan manfaat dalam arti finansial maupun sosial *benefit* (Sarno, 2012). Analisa usaha yaitu proses menganalisis pengeluaran pada setiap produk yang dihasilkan dan meninjau layak tidaknya suatu usaha yang dijalankan. Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Berikut rumus untuk menghitung biaya produksi (Soekartawi, 2006).

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total biaya dari usaha home industri kerupuk opak (Rp)

TFC = Total biaya tetap (Rp)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

Biaya Tetap Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berpengaruh oleh perkembangan jumlah produksi atau penjualan dalam satu tahun. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi (Soekartawi: 2009). Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan. Sedangkan biaya penyusutan adalah metode pengalokasian biaya perolehan aset tetap untuk secara sistematis mengurangi nilai aset selama masa manfaat (Martani, 2014).

Tabel 1. Biaya Penyusutan

No.	Nama Barang	Harga Beli	Harga Setelah Beli	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan
1	Pisau	Rp.6.000	Rp.2.000	60 bulan	Rp.66,-
2	Tampah	Rp.15.000	Rp.5.000	12 bulan	Rp.833,-
3	Widik	Rp.20.000	Rp.5.000	12 bulan	Rp.1.250,-
4	Stik penggulung	Rp.2.000	Rp.1.000	12 bulan	Rp.83,-
5	Kompas gas	Rp.250.000	Rp.150.000	72 bulan	Rp.1.900,-
6	Wajan	Rp.50.000	Rp.20.000	12 bulan	Rp.2.500,-
7	Spatula	Rp.5.000	Rp.2.000	12 bulan	Rp.250,-
8	Expired date	Rp.75.000	Rp.30.000	60 bulan	Rp.750,-
9	Saringan	Rp.15.000	Rp.5.000	12 bulan	Rp.833,-
10	Penjepit	Rp.10.000	Rp.2.000	12 bulan	Rp.666,-
11	Baskom	Rp.30.000	Rp.10.000	12 bulan	Rp.1.666,-
12	Timbangan	Rp.380.000	Rp.120.000	60 bulan	Rp.4.300,-
13	Mesin spinner	Rp.2.300.000	Rp.1.000.000	120 bulan	Rp.10.833,-
14	Hand sealer	Rp.175.000	Rp.75.000	36 bulan	Rp.2.777,-
15	Gunting	Rp.10.000	Rp.5.000	12 bulan	Rp.416,-
Total					Rp.29.123

Sumber: Data diolah, 2021.

Komponen biaya tetap untuk 1 bulan produksi

a. Air dan listrik = Rp.375.000,-

b. tenaga kerja = Rp.600.000 X 3
= 1.800.000,-

Total biaya tetap untuk 1 bulan produksi = Rp.2.175.000,- + Rp.29.123,-
= Rp. 2.204.123

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya selaras dengan perkembangan produksi atau penjualan setiap tahun (Nurmalina dan Sarianti 2012).

Table 2. Biaya Variabel

No.	Nama Barang	Satuan	Kebutuhan per bulan	Harga satuan	Harga per bulan
1	Pisang	Kg	1.500	Rp.4000	Rp.6.000.000
2	Tepung Beras	Kg	30	Rp.10.000	Rp.300.000
3	Tepung Mocaf	Kg	7.5	Rp.11.000	Rp.82.500
4	Tepung Terigu	Kg	7.5	Rp.10.000	Rp.75.000
5	Telur	Butir	30	RP.1.000	Rp.33.000
6	Garam	Bungkus	3	Rp.5.000	Rp.15.000
7	Minyak Goreng	Liter	150	Rp.10.000	Rp.1.500.000
8	Kemasan + Label	Lembar	400	Rp.1.200	Rp.480.000
9	Gas	Kg	30	Rp.20.000	Rp.600.000
10	Vanili	pcs	30	Rp.500	Rp.15.000
Total					Rp.9.100.500

Sumber: Data diolah, 2021.

Biaya Total Satu Bulan

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi barang/jasa (Susanto 2010). Biaya produksi terbagi atas biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya produksi yang besarnya tidak berubah atau tidak dipengaruhi oleh volume produksi barang/jasa dan biaya variabel (*variable cost*) yaitu biaya produksi yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksinya. Biaya total (*total cost*) adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang/jasa.

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya Total

FC = Biaya Tetap

VC = Biaya Variabel

$$\begin{aligned} TC &= \text{biaya tetap (TFC) + biaya tidak tetap (TVC)} \\ &= \text{Rp.2.204.123,- + Rp.9.100.500,-} \\ &= \text{Rp.11.304.623,-} \end{aligned}$$

Harga Pokok Produksi

Dari 1 bulan produksi diperoleh 400 produk, maka untuk menentukan harga pokok produk dapat dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \frac{TC}{Q} \\ &= \frac{\text{Rp. 11.304.623}}{400} = \text{Rp. 28.261} \end{aligned}$$

Harga Jual Produk

Dengan menggunakan asumsi keuntungan 40% maka, ditentukan harga jual produk sebagai berikut :

$$\begin{aligned} &= \frac{40}{100} \times 28.261 \\ &= \text{Rp. 11.304,-} \\ &= \text{HPP} + 40\% \\ &= \text{Rp. 28.261,- + Rp. 11.304,-} \\ &= \text{Rp. 39.565-/produk} \end{aligned}$$

Analisa Keuntungan

$$\begin{aligned} \text{a. pendapatan/omset} &= \text{Harga Jual} \times \text{jumlah produk} \\ &= \text{Rp.39.565,-} \times 400 \\ &= \text{Rp.15.826.000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. keuntungan bersih} &= \text{Pendapatan} - \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp. 15.826.000} - \text{Rp.11.304.623,-} \\ &= \text{Rp.4.521.377,-} \end{aligned}$$

BEP (*Break event Point*)

Break event point (BEP) merupakan kondisi dimana suatu usaha tidak megahasilkan keuntungan ataupun kerugian Analisis *break event point*, yaitu suatu alat analisis yang dapat digunakan untuk mengetahui hubungan antar variabel di dalam kegiatan perusahaan seperti, luas produksi atau tingkat produksi yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan, serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya. BEP produksi merupakan total biaya dibagi dengan harga jual (Nasarudin 2013). BEP dapat tercapai apabila jumlah pendapatan sama dengan jumlah biaya produksi atau keuntungan sama dengan nol. Rumus yang digunakan untuk mengetahui besarnya BEP (Mahyudin, 2008).

$$\begin{aligned}
 \text{a. BEP Harga} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{\text{Omset}}} \\
 &= \frac{2.204.123}{1 - \frac{9.100.500}{15.826.000}} \\
 &= \frac{2.204.123}{5,71} \\
 &= 5.125.867
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{b. BEP unit} &= \frac{FC}{P - \frac{VC}{Q}} \\
 &= \frac{2.204.123}{39.565 - \frac{9.100.500}{400}} \\
 &= \frac{2.204.123}{16.813} \\
 &= 131 \text{ unit}
 \end{aligned}$$

Revenue Cost Ratio

Revenue Cost Ratio adalah suatu pengujian analisa kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan. R/C (*Revenue Cost Ratio*) diketahui dengan cara pembagian antara penerimaan dengan biaya total. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai R/C >1 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari besarnya biaya yang dikeluarkan, dan sebaliknya (Mahyudin, 2008). Menurut Sajari (2017), yang dimaksud dengan *Benefit/Cost* (B/C) ratio merupakan suatu analisis yang memberikan suatu gambaran dalam memilih atau tidak memilih spesifikasi dari suatu investasi. Perhitungan hasil analisis pendapatan dengan biaya (R/C) dapat dilihat sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{RC/Ratio} &= \frac{\text{Omset}}{\text{TC}} \\
 &= \frac{15.826.000}{11.304.623} \\
 &= 1,39
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{BC/Ratio} &= \frac{\text{laba}}{\text{TC}} \\
 &= \frac{4.521.377}{11.304.623} \\
 &= 0,39
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas dapat diketahui bahwa RC ratio sebesar 1,39 yang berarti bahwa usaha sale pisang gulung di UD Putra Roti menguntungkan dan layak untuk dikembangkan dimana setiap pengeluaran Rp 100 akan mendapatkan pemasukan sebesar Rp 139. Perhitungan BC Ratio yang didapatkan dari perhitungan sebesar 0,39 yang berarti bahwa dalam usaha pengolahan sale pisang gulung artinya bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 100 akan menghasilkan keuntungan Rp 39 dan layak untuk dikembangkan.

Return On Investment (ROI)

Return on Investment (ROI) adalah salah satu bentuk dari rasio profitabilitas yang dimaksudkan untuk mengukur kemampuan perusahaan dengan keseluruhan dana yang ditanamkan dalam aktiva yang digunakan untuk operasinya perusahaan untuk menghasilkan keuntungan.

$$\text{ROI} = (4.521.377/11.304.623) \times 100\%$$

$$\text{ROI} = 0,39 \times 100\%$$

$$\text{ROI} = 39\%$$

Berdasarkan perbandingan laba dan modal produksi diperoleh nilai ROI sebesar 39%, yang berarti bahwa besarnya keuntungan yang diperoleh dibandingkan investasi (ROI) besarnya keuntungan yang diperoleh dibandingkan dengan investasi yang ditanamkan adalah baik, artinya setiap modal sebesar Rp. 100, diperoleh keuntungan sebesar Rp.39.

4. KESIMPULAN

Dari aspek finansial produk sale memiliki cukup menguntungkan karena memiliki keuntungan Rp.4.521.377 perbulan dengan total biaya Rp.11.304.623 perbulan. BEP (*Break Event Point*) atau titik impas yang didapat untuk harga adalah Rp.5.125.867,- perbulan dan titik impas produk adalah 131 unit per-bulan. Serta didapatkan R/C ratio > 1 yang menandakan bahwa analisa usaha yang diperhitungkan pada usaha pengolahan sale gulung pisang di UD Putra Roti Banjarnegara layak untuk dijalankan. Perhitungan BC Ratio yang didapatkan dari perhitungan sebesar 0,39 yang berarti bahwa dalam usaha pengolahan sale pisang gulung artinya bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 100 akan menghasilkan keuntungan Rp.39. ROI yang diperoleh sebesar 39% artinya setiap modal sebesar Rp.100, diperoleh keuntungan sebesar Rp.39.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan banyak terimakasih kepada ibu Sri Watini beserta seluruh karyawan UD. Putra Roti desa Mertasari Banjarnegara dan seluruh pihak yang terlibat dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adaninggar, E.S., Anggraeni, M., Yulianti, N. 2013. Keripik Pisang Rasa Dua. *Usulan Program Kreativitas Mahasiswa*. Universitas Dian Nuswantoro. Semarang
- Amanu, Febri Nuron; Wahono Hadi Susanto. 2014. Pembuatan Tepung mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen. Pembuatan Tepung Mocaf DI Madura – Amanu, Dkk *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 2 No. 3 P. 161- 169, Juli 2014.
- Ashokkumar, K., Sivakumar, p., Elayabalan, S., Shobana, V. G., & Pandiyan, M. (2018). Nutritional Value of Cultivars of Banana (*Musa Spp.*) and its Future Prospects. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(3), 2972-2977.
- Dewi Martani. 2014. *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK*. Jakarta: Salemba Empat.
- Histifarina, D., Adetiya Rachman, Didit Rahadian, dan Sukmaya. 2012. Teknologi pengeolahan tepung dari berbagai jenis pisang menggunakan cara pengeringan matahari dan mesin pengering. *Agrin* Vol. 16, No.2, Oktober 2012 ISSN: 1410-0029.
- Indradewi, F.(2016). Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Fery Indradewi A, 4(2), hal : 58-65.
- Khatir R., Ratna., & Wardani. (2011) Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi*. Vol. 3, Nomor 2, 1-4.
- Marwati, M., Yuliani, Y., Andriyani, Y., & Mentari, M. (2017) Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sale Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(1), 22-24.
- Nasarudin, I. 2013. Analisis Kelayakan Ekonomi Dan Keuangan Usaha Ikan Lele Asap Di Pekanbaru. *Jurnal Etikonomi* Vol. 12 No. 2 Oktober 2013.
- Sajari Ibnu, Elfiana, Martina. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD Mawar Di Gampong Batee Ie Like Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian* 1 (2) : 116 – 124 (2017) 116.
- Sarno, 2012. *Manajemen Agribisnis Teori Dan Aplikasi*. Banjarnegara. Sukses Makmur Press.

Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.

Soekartawi. 2009. *Agribisnis. Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Pers Universitas Brawijaya. Jakarta.

Suratiah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.