



PERBANDINGAN PROFITABILITAS TERHADAP DODOL BERBAGAI VARIAN RASA PADA UD. SARINAH JAYA DI KOTA MATARAM

Oleh

I Wayan Nuada¹ & I Gusti Agung Didit Eka Permadi²

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi 45 Mataram, Indonesia

Email: ¹wayannuada@gmail.com, ²diditekapermadi@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya. Secara teoritis, manfaat penelitian ini yaitu dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan pada agenda penelitian selanjutnya dan ilmu pengetahuan di bidang manajemen khususnya manajemen keuangan pada perusahaan yang berskala UMKM. Penelitian ini adalah penelitian komparatif. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kasus atau sering disebut studi kasus (case study). Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan handphone (recorder). Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Adapun sumber data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah perhitungan keuntungan/profitabilitas dan kelayakan usaha secara finansial yang diukur dengan R/C Ratio, B/C Ratio, dan Break Event Point (BEP). Hasil penelitian ini adalah agroindustri dodol yang terbesar keuntungannya (profitable) dan layak secara finansial untuk diusahakan pada UD. Sarinah Jaya adalah dodol dengan varian rasa nangka. Saran yang bisa direkomendasikan kepada Pimpinan UD. Sarinah Jaya adalah membuat pengemasan (packaging) yang bervariasi dengan warna yang berbeda untuk setiap varian rasa pada dodol sehingga menarik minat konsumen untuk datang berbelanja sekaligus menjadikannya sebagai oleh-oleh khas Lombok.

Kata Kunci: *Profitabilitas, Dodol, Penelitian Komparatif, Case Study, Break Event Point.*

PENDAHULUAN

Pertanian sampai saat ini masih diyakini sebagai salah satu akar perekonomian bangsa Indonesia. Hampir semua sektor perekonomian tidak terlepas dari peran pertanian. Potensi alam yang hayati, tanah yang subur serta iklim yang merupakan modal yang sangat mendukung bagi keberhasilan pembangunan pertanian (Sudaryanto, 2008). Pembangunan pertanian Indonesia telah dilaksanakan secara bertahap dan berkelanjutan dengan tujuan dapat meningkatkan produksi pertanian semaksimal mungkin sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani dalam mencapai kesejahteraan, peningkatan produksi pangan, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani. Untuk itu, pemerintah bersama

masyarakat harus berperan aktif dalam memajukan usahatani dalam rangka peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan seluruh rakyat Indonesia (Gaja, 2016).

Upaya pemerintah dalam hal peningkatan kesejahteraan petani melalui berbagai program yang disalurkan sulit akan berhasil bila pemasaran hasil pertanian tidak maksimal atau harga yang didapatkan petani tidak sesuai dengan harga standar hasil pertanian di pasaran. Oleh karena itu, sangat dibutuhkan peningkatan sumber daya manusia dan teknologi yang lebih baik untuk menciptakan nilai tambah pada hasil pertanian, sehingga mampu meningkatkan nilai jual petani. Pengembangan agroindustri merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan nilai tambah produk hasil



pertanian serta mengubah sistem pertanian yang semula masih sederhana menjadi lebih maju atau modern melalui penerapan teknologi terbaru sehingga bisa lebih mudah melakukan pengolahan produk buah menjadi dodol. Dengan adanya pengolahan (agroindustri) buah tersebut, maka dapat ditawarkan bahan pangan sesuai selera konsumen dan mempunyai daya simpan yang lama.

Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen. Hal ini didukung dengan adanya keunggulan karakteristik yang dimiliki agroindustri, yaitu penggunaan bahan baku dari sumber daya alam yang tersedia di dalam negeri (Soekartawi, 2005).

Dodol merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah populer. Di beberapa daerah terutama di tempat wisata. Makanan ini tergolong dalam makanan berbentuk semi basah. Selain itu, makanan ini juga memiliki sifat organoleptik yang khas, seperti warna coklat, rasa manis, tekstur yang lengket seperti adonan liat, serta aroma yang khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan.

Dodol adalah jenis makanan setengah basah mempunyai kadar air yang sedikit, bertekstur lunak, mempunyai sifat plastis, dapat langsung dimakan, tidak memerlukan pendingin dan tahan lama selama penyimpanan, karena dodol cukup kering sehingga dapat stabil selama penyimpanan (Maryati, 2001).

Pengolahan buah menjadi dodol merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang daya simpan buah dan menciptakan nilai tambah terhadap hasil pertanian tersebut. Pada awalnya dodol digunakan pada perayaan hari besar seperti hari raya keagamaan, perkawinan, kelahiran, dan sebagainya. Akan tetapi, saat ini dodol dipasarkan meluas, terutama di tempat

pariwisata dengan kemasan yang menarik, sehingga dodol dengan berbagai varian rasa dapat dipakai sebagai oleh-oleh bagi wisatawan, dan permintaan dodol mengalami peningkatan (Sugiyono dalam Gizka, 2012).

Penelitian yang dilakukan oleh Ngamel (2015), tentang Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Dodol Rumput Laut Skala Rumah Tangga di Desa Loon, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menganalisis nilai tambah rumput laut menjadi dodol dan menganalisis kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha olahan dodol rumput laut di wilayah penelitian memiliki nilai tambah sebesar Rp 197.792,- per kg rumput laut kering dan nilai rasio 79,12% dari nilai produksi. Rasio nilai tambah tersebut merupakan kategori nilai tambah tinggi karena nilainya lebih dari 40%. Keuntungan usaha olahan dodol rumput laut di wilayah penelitian sebesar Rp 26.118.000,- per tahun dan memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,77 artinya bahwa usaha olahan dodol rumput laut yang dilakukan layak untuk dilaksanakan karena nilainya lebih besar dari 1.

Penelitian yang dilakukan oleh Indarwati, Soetriono, dan Sudarko (2015) yang meneliti tentang Analisis Kelayakan Finansial, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Komoditas Salak di Kabupaten Jember. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan salak menjadi dodol salak dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah pada pengolahan salak menjadi dodol salak di Desa Bagorejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember adalah sebesar Rp 8.169,62 per kilogram bahan baku. Usaha pengolahan dodol salak layak untuk diusahakan dengan NPV Rp 1.368.025,25; Net B/C = 1,13; IRR = 16,56%; PI = 1,29 dan PP = 7,0%.

Penelitian yang dilakukan oleh Nurviana, Anwar, dan Maryati (2015) yang meneliti tentang Analisis Pendapatan dan Kelayakan Agroindustri Dodol Rumput Laut di Kota Mataram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha



agroindustri dodol rumput laut di Kota Mataram rata-rata sebesar Rp 1.554.241 per proses produksi. Usaha agroindustri dodol rumput laut di Kota Mataram menghasilkan nilai R/C sebesar 4,97 artinya setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan per proses produksi dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1.815.000. Nilai R/C lebih dari satu yang berarti usaha dodol rumput laut di Kota Mataram efisien dan layak untuk diusahakan.

UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Pada dasarnya, UMKM adalah usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Keberadaan UMKM di Indonesia sangat diperhitungkan, karena berkontribusi besar pertumbuhan ekonomi. Dalam pelaksanaannya, UMKM menerapkan asas kebersamaan, ekonomi yang demokratis, kemandirian, keseimbangan kemajuan, berkelanjutan, efisiensi keadilan, serta kesatuan ekonomi nasional.

UD. Sarinah Jaya adalah rumah keripik dan dodol yang berlokasi di wilayah Kelurahan Pagutan Barat Kota Mataram yang memiliki produk dengan berbagai varian dan rasa. Mulai dari keripik dengan berbagai varian rasa seperti sukun, ubi, talas, pisang, nangka, dan dodol yang juga dengan berbagai varian rasa buah seperti nangka, sirsak, pisang, durian, dan ketan hitam. Usaha keripik dan dodol ini sudah memiliki izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan label halal, dan yang tidak kalah penting proses pembuatannya mengedepankan kualitas karena menggunakan bahan-bahan premium.

UD. Sarinah Jaya merupakan salah satu perusahaan yang mengolah buah-buahan segar menjadi dodol. Dengan adanya pengolahan (agroindustri) buah tersebut, maka ditawarkan varian rasa sesuai dengan selera konsumen dan mempunyai daya simpan yang lama. Sampai saat ini UD. Sarinah Jaya untuk melayani dan meningkatkan permintaan konsumen, maka dibuatlah 5 (lima) macam varian rasa. Untuk jelasnya produksi

Tabel 1. Data Penjualan Dodol di UD. Sarinah Jaya Per Bulan pada Tahun 2021-2023

Tahun	Varian Dodol				
	1. Nangka	2. Pisang	3. Durian	4. Ketan Hitam	5. Sirsak
2021	1	123	102	138	95
	2	24.000	24.000	24.000	24.000
	3	1.554.241	1.554.241	1.554.241	1.554.241
2022	4	149	102	138	95
	2	24.000	24.000	24.000	24.000
	3	1.554.241	1.554.241	1.554.241	1.554.241
2023	1	123	102	138	95
	2	24.000	24.000	24.000	24.000
	3	1.554.241	1.554.241	1.554.241	1.554.241
	4	131	102	138	95
	5	24.000	24.000	24.000	24.000

Sumber : UD. Sarinah Jaya, 2024 (diolah).

Keterangan :

1 = Produksi dalam kg/bulan

2 = Harga dalam rupiah

3 = Nilai produksi dalam rupiah

Berdasarkan Tabel 1 di atas dapat dijelaskan bahwa produksi dari tahun 2021 sampai dengan tahun 2023 berfluktuasi, dimana dodol yang paling banyak dibuat adalah dodol nangka, kemudian berturut-turut diikuti oleh dodol pisang, sirsak, ketan hitam dan yang paling sedikit adalah dodol durian. Banyak sedikitnya dodol yang dibuat oleh UD. Sarinah Jaya tergantung pada tersedianya bahan baku dodol dan jumlah permintaan pelanggan. Semakin banyak tersedianya bahan baku, maka semakin banyak juga dodol yang diproduksi. Demikian juga harga dodol, biasanya jika tersedianya bahan baku sedikit, maka harga bahan baku lebih mahal, sehingga harga produksi juga naik. Walaupun tidak selamanya demikian, tetapi bisa juga walaupun harga bahan baku meningkat, namun pihak perusahaan tidak menaikkan harga jualnya, tetapi ukuran dodolnya yang diperkecil.

Tabel 1 di atas juga menunjukkan bahwa nilai produksi dodol yang paling tinggi adalah dodol nangka, kemudian berturut-turut diikuti oleh dodol pisang, sirsak, ketan hitam dan yang paling kecil nilai produksinya adalah dodol durian. Tinggi rendahnya nilai produksi dodol disebabkan oleh jumlah produksi dan harga produksi yang berbeda. Dari segi



produksi dan nilai produksi pada masing-masing dodol berfluktuasi, baik dari segi produksi, harga, dan nilai produksi. Perbedaan produksi dan nilai produksi tentu berhubungan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi. Besar-kecilnya biaya yang dikeluarkan akan mempengaruhi keuntungan/profitabilitas perusahaan, dan besar kecilnya keuntungan/profitabilitas perusahaan akan mempengaruhi kelayakan usaha. Oleh karena itu, analisis kelayakan usaha bagi setiap perusahaan sangatlah penting.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan di atas, maka peneliti merasa tertarik dan termotivasi untuk menganalisis secara lebih mendalam tentang Perbandingan Profitabilitas terhadap Dodol Berbagai Varian Rasa pada UD. Sarinah Jaya di Kota Mataram Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

Manakah yang paling menguntungkan (profitable) dan layak untuk diusahakan secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya ?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dipaparkan di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

Untuk mengetahui perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, diharapkan penelitian ini dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan pada agenda penelitian selanjutnya dan ilmu pengetahuan di bidang manajemen khususnya manajemen keuangan pada perusahaan yang berskala UMKM.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini

diharapkan dapat digunakan sebagai masukan dalam memberikan pertimbangan kepada Pimpinan UD. Sarinah Jaya dalam menentukan perbandingan keuntungan/profitabilitas dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol yang diproduksinya.

LANDASAN TEORI

Pengertian Agroindustri

Agroindustri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk primer komoditas pertanian yang sekaligus dapat mengubah sistem pertanian tradisional menjadi lebih maju, agar bisa berkembang setiap usaha bahkan usaha agribisnis perlu dilakukan analisis usaha dan pengembangan usaha yang nantinya sebagai bahan pertimbangan agar setiap usaha dapat memperbaiki dan mengatur manajemen usahanya dengan lebih baik untuk mendapatkan keuntungan yang lebih memuaskan. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi lebih penting karena dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan keterampilan tenaga kerja, dan meningkatkan pendapatan produsen (Soekartawi, 2005).

Agroindustri sebagai suatu usaha untuk menciptakan nilai tambah bagi komoditi pertanian antara lain melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi yang bahan bakunya berasal dari hasil pertanian. Usaha-usaha pengembangan pertanian yang mengarah pada kegiatan agroindustri yaitu pengolahan hasil pertanian menjadi makanan siap konsumsi, yang salah satu produk olahan hasil pertanian yaitu dodol.

Karakteristik Buah untuk Bahan Baku Dodol Buah merupakan hasil dari pertanian kebun ataupun hutan seperti di Indonesia hampir di seluruh wilayah ditemui buah dengan memiliki tingkat ekonomi yang lebih tinggi terutama buah yang mempunyai karakteristik agak basah dan rasa yang cenderung lebih manis dengan aroma yang harum. Buah-buahan dapat memberikan nutrisi tambahan bagi orang-orang di negara



ini sebagai sumber vitamin, mineral, dan kalori. Seperti halnya buah-buahan yang tekstur buahnya lembut, matang, dan bijinya pun akan kaya mineral serta vitamin (AAK, 2015).

Karakteristik Dodol Buah

Dodol adalah salah satu makanan tradisional khas berasal dari Negara Indonesia. Dodol buah memang dibuat menggunakan bahan dasar dari buah-buahan yang segar dan sudah matang yang kemudian diolah dengan campuran berbagai macam bahan tambahan yang lain seperti gula pasir maupun gula batu/merah bahkan juga menggunakan tepung kanji sehingga membuat dodol memiliki rasa yang begitu enak, nikmat, kenyal, dan juga sangat lembut di lidah. Bahan-bahan yang ditambahkan harus sesuai dan tidak boleh lebih dari aturan yang berlaku (Satuhu dan Sunarmani, 2004).

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Produksi Dodol

Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat produksi dodol, menurut Sukirno (2006) adalah sebagai berikut :

1. Faktor Sumber Daya Alam

Sumber daya alam (physical resources) adalah faktor produksi yang bersumber dari kekayaan alam. Seperti hasil pertanian.

2. Faktor Sumber Daya Manusia/Tenaga Kerja

Tenaga kerja (labor) adalah faktor produksi yang melakukan kegiatan produksi, baik secara langsung maupun tidak langsung.

3. Faktor Modal

Modal (capital) punya peranan penting dalam percepatan dan kelancaran kegiatan produksi.

4. Faktor Kewirausahaan

Kewirausahaan adalah suatu kemampuan yang ada di dalam diri seseorang dalam menggunakan faktor-faktor produksi sehingga mendapatkan hasil yang diinginkan.

5. Faktor Sumber Daya Informasi/Teknologi

Kemajuan teknologi informasi di era globalisasi berperan besar dalam kegiatan produksi, yang meliputi keseluruhan informasi dan data yang diperlukan oleh perusahaan untuk mengoperasikan bisnisnya.

Biaya Produksi, Penerimaan, Keuntungan/Profitabilitas, dan Studi Kelayakan Bisnis

Biaya Produksi

Menurut Supardi (2000), biaya adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha untuk membiayai kegiatan usahanya. Biaya diklasifikasikan menjadi biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost). Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual dan biaya produksi yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa dan dalam biaya produksi berupa biaya bahan baku, tenaga kerja, dan lain-lainnya (Nafarin, 2009).

Penerimaan

Penerimaan atau pendapatan kotor atau revenue merupakan pendapatan dari seorang pengusaha sebagai balas jasa dari usaha memadukan faktor-faktor produksi, yaitu bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, modal, dan manajemen. Revenue atau penerimaan, dipengaruhi oleh jumlah produksi dan harga produksi. Total pendapatan seseorang atau rumah tangga dalam periode tertentu (Murung, 2001).

Keuntungan/Profitabilitas

Menurut Soekartawi (2006), keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar daripada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat. Jika perubahan penerimaan lebih kecil daripada perubahan biaya, maka keuntungan yang diterima akan menurun. Keuntungan akan maksimal jika perubahan penerimaan sama dengan perubahan biaya. Keuntungan atau laba menunjukkan nilai tambah (hasil) yang diperoleh dari modal yang dijalankan. Setiap kegiatan yang dijalankan perusahaan tentu berdasarkan modal yang dijalankan. Dengan modal itulah keuntungan atau laba diperoleh. Hal inilah yang menjadi tujuan



utama dari setiap usaha. Menurut Munawir (2007:33) mengemukakan bahwa profitabilitas adalah kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba. Profitabilitas adalah kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba dengan menggunakan sumber-sumber yang dimiliki seperti aktiva, modal atau penjualan perusahaan (Sudana, 2011:22). Profitabilitas adalah menggambarkan kemampuan perusahaan mendapatkan laba melalui semua kemampuan dan sumber daya yang ada seperti kegiatan penjualan, kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang perusahaan, dan lain sebagainya (Harahap, 2009:304). Profitabilitas adalah kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dengan semua modal yang bekerja di dalamnya (Sutrisno, 2009:16).

Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Kasmir dan Jakfar, 2012). Umar (2014) menyatakan kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layak ditentukan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kelayakan bisnis merupakan kegiatan analisis layak atau tidak rencana bisnis dan saat bisnis dioperasionalkan secara rutin dalam mencapai tujuan yang diinginkan. Analisis kelayakan usaha 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 maupun sosial benefit. Dengan adanya analisis kelayakan ini diharapkan risiko kegagalan dalam memasarkan produk dapat dihindari (Resya, 2011). Pengertian layak dalam penelitian ini adalah gagasan suatu usaha yang akan dilaksanakan dapat memberikan manfaat secara finansial.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian komparatif. “Penelitian komparatif adalah suatu penelitian yang bersifat membandingkan” (Sugiyono, 2007:11). Penelitian ini ingin mengetahui perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya yang berlokasi di Jalan Bung Karno No. 41 Kelurahan Pagutan Barat Kecamatan Mataram Kota Mataram. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kasus atau sering disebut studi kasus (*case study*).

Menurut Maxfield (1930) dalam Nazir (2011:57) menyatakan bahwa “studi kasus (*case study*) adalah penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas”. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan studi kasus karena penelitian ini bertujuan untuk meneliti atau menelaah tentang kasus atau kejadian tertentu yang dihadapi oleh UD. Sarinah Jaya dalam mengetahui perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodolnya. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi yaitu suatu teknik pengumpulan data dari bukti-bukti tertulis, seperti nilai penjualan dan biaya operasional. Alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan *handphone (recorder)*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Adapun sumber data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Variabel-variabel yang terkait dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Dodol dengan varian rasa nangka, sirsak, pisang, durian, dan ketan hitam
2. Biaya tetap
3. Biaya variabel
4. Nilai produksi
5. Harga



6. Keuntungan/Profitabilitas
7. Kelayakan usaha yaitu *Return Cost Ratio* (*R/C*), *Benefit Cost Ratio* (*B/C*), dan *Break Event Point* (*BEP*)

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya di Kota Mataram, seberapa besarkah perbandingan keuntungan (profitabilitas) dan bagaimanakah kelayakan usaha secara finansial dari kelima varian rasa dodol di UD. Sarinah Jaya sehingga dari hasil penelitian ini dapat memberikan rekomendasi kepada Pimpinan UD. Sarinah Jaya untuk memperoleh solusi dari permasalahan yang sedang dihadapinya, maka konsep yang digunakan peneliti adalah dengan menggunakan 2 (dua) metode penilaian, yaitu sebagai berikut :

1. Keuntungan (Profitabilitas)

Untuk menghitung keuntungan digunakan rumus : $\pi = TR - TC$

Keterangan :

π = keuntungan

TR = total penerimaan

TC = total biaya
(Soekartawi, 2002).

2. Kelayakan usaha secara finansial
 - a. *Revenue Cost Ratio* (*R/C*) = TR / TC (Soekartawi, 2006).
 - b. *Benefit Cost Ratio* (*B/C*) = π / TC
 - c. *Break Event Point* (*BEP*)

Perhitungan *Break Event Point* atas dasar unit :

$$BEP = \frac{FC}{P/Unit - VC}$$

Perhitungan *Break Event Point* atas dasar nilai penjualan (*sales*) dalam rupiah :

$$BEP (Rp) = \frac{FC}{\frac{1}{S} - VC}$$

(Riyanto, 1997).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Besar kecilnya biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri dodol pada berbagai varian rasa yang diproduksi oleh UD. Sarinah Jaya,

sebagian besar disebabkan oleh biaya bahan baku yang digunakan. Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan pada setiap proses produksi disebabkan oleh tinggi rendahnya harga bahan baku dan jumlah produksi yang dibuat. Tinggi rendahnya produksi ditentukan oleh jumlah permintaan. Semakin tinggi harga bahan baku dan jumlah yang diminta maka akan berdampak pada biaya bahan baku juga akan menjadi lebih tinggi. Jika ditinjau dari biaya produksi dalam sebulan maka biaya produksi agroindustri dodol pada berbagai varian rasa di UD. Sarinah Jaya dapat disajikan pada Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Produksi Agroindustri Dodol pada Berbagai Varian Rasa di UD. Sarinah Jaya dalam Sebulan pada Tahun 2024

No	Jenis Rasa	Material				Bahan Tambahan	Biaya Total
		Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Harga		
Biaya Produksi (PDR) per Gram							
1	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
2	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
3	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
4	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
5	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Biaya Produksi (PDR) per Gram							
1	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
2	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
3	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
4	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
5	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Total (PDR) per Gram							
1	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
2	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
3	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
4	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
5	Jodong Rata	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000

Sumber : UD. Sarinah Jaya, 2024 (diolah).

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa biaya produksi per bulan yang paling besar dikeluarkan pada agroindustri dodol di UD. Sarinah Jaya adalah biaya produksi pada varian dodol rasa pisang yaitu Rp 7.077.180,- selama satu bulan, selanjutnya disusul oleh biaya produksi varian dodol rasa ketan hitam, nangka, durian, dan yang terkecil adalah rasa sirsak sebesar Rp 5.191.420,- per bulan. Besar kecilnya nilai produksi ditentukan oleh jumlah produksi dan harga jual, semakin banyak jumlah yang dijual dan harga jualnya tinggi maka akan menyebabkan nilai produksinya akan bertambah tinggi juga. Jumlah produksi dan nilai produksi dalam sebulan dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut :

**Tabel 3. Jumlah Produksi dan Nilai Produksi**

No.	Varietas	Jumlah Produksi (kg)	Nilai Produksi (Rp)
1	Pisang	205,71	10.080.000
2	Sirsak	109,71	6.528.000
3	Pisang	109,71	6.528.000
4	Durian	109,71	6.528.000
5	Ketan Hitam	109,71	6.528.000

Sumber : UD. Sarinah Jaya, 2024 (diolah).

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa dodol dengan varian rasa nangka mempunyai jumlah produksi terbanyak yaitu sebesar 205,71 kg dan nilai produksinya mencapai Rp 10.080.000,- sedangkan untuk varian rasa durian jumlah produksinya hanya mencapai 109,71 kg dengan nilai produksi mencapai Rp 6.528.000,- sehingga menjadi jumlah produksi yang terkecil jika dibandingkan dengan varian rasa sirsak, pisang dan ketan hitam.

Keuntungan/Profitabilitas Agroindustri Dodol Keuntungan adalah selisih antara nilai penerimaan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan pengusaha. Jika ditinjau dari nilai produksi dan biaya produksi yang dicapai selama sebulan maka dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Keuntungan Agroindustri Dodol Berbagai Varian Rasa pada UD. Sarinah Jaya Tahun 2024

No.	Varian Rasa	Nilai Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Keuntungan (Rp)
1	Pisang	10.080.000	6.528.000	3.447.500
2	Sirsak	6.528.000	3.447.500	1.735.500
3	Pisang	6.528.000	3.447.500	1.735.500
4	Durian	6.528.000	3.447.500	1.735.500
5	Ketan Hitam	6.528.000	3.447.500	1.735.500

Sumber : UD. Sarinah Jaya, 2024 (diolah).

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa keuntungan yang tertinggi diperoleh per bulan adalah dodol dengan varian rasa nangka yaitu sebesar Rp 3.447.500,- selanjutnya berturut-turut diikuti oleh dodol dengan varian rasa sirsak, ketan hitam, pisang dan keuntungan yang terkecil diperoleh dodol dengan varian rasa durian yaitu sebesar Rp 745.888,-. Besar kecilnya keuntungan yang diperoleh ditentukan oleh dua faktor yaitu faktor yang

pertama adalah nilai produksi dan faktor yang kedua adalah biaya produksi. Semakin besar nilai produksi dengan biaya yang rendah maka keuntungannya akan lebih tinggi dan sebaliknya keuntungan akan menjadi rendah jika nilai produksi yang rendah dengan jumlah biaya yang tinggi.

Kelayakan Finansial Agroindustri Dodol Kelayakan finansial adalah suatu ukuran sebagai pertimbangan bagi pengusaha apakah suatu usaha itu dapat dilaksanakan dengan memberikan keuntungan, efisiensi, dan dapat dikembangkan atau dilanjutkan. Dalam penelitian ini kelayakan finansial agroindustri dodol pada berbagai varian rasa di UD. Sarinah Jaya dianalisis dengan menggunakan Return Cost Ratio (R/C), Benefit Cost Ratio (B/C), dan Break Event Point (BEP). Perbandingan keuntungan dan kelayakan finansial agroindustri dodol berbagai varian rasa pada UD. Sarinah Jaya Tahun 2024 dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut :

Tabel 5. Perbandingan Keuntungan dan Kelayakan Finansial Agroindustri Dodol Berbagai Varian Rasa pada UD. Sarinah Jaya Tahun 2024

No.	Varian Rasa	Keuntungan (Rp)	R/C	B/C	BEP	Keuntungan (Rp)
					No. Bulan	
1	Pisang	3.447.500	10,45	10,45	17,40	339.450,00
2	Sirsak	1.735.500	5,39	5,39	32,40	19.350
3	Pisang	1.735.500	5,39	5,39	32,40	19.350
4	Durian	745.888	2,36	2,36	21,00	339.450
5	Ketan Hitam	1.735.500	5,39	5,39	32,40	19.350

Sumber : UD. Sarinah Jaya, 2024 (diolah).

Tabel 5 di atas menunjukkan bahwa dodol dengan semua varian rasa menguntungkan (profitable) dan layak secara finansial untuk diusahakan karena $R/C > 1$ dan $B/C > 0$. Jika dilihat dari keuntungan, R/C dan B/C Ratio maka dodol dengan varian rasa nangka yang tertinggi dalam memberikan keuntungan (profitable), dan terbesar juga dalam perolehan R/C dan B/C Ratio-nya sehingga paling layak secara finansial untuk diusahakan selanjutnya berturut-turut diikuti



oleh dodol dengan varian rasa sirsak, ketan hitam, pisang, dan durian.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan di atas maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata keuntungan/profitabilitas yang diperoleh dodol dengan varian rasa nangka sebesar Rp 3.447.500,- dengan perolehan $R/C = 30,45$; $B/C = 10,24$; dengan BEP per unit sebesar 17,40 kg dan BEP dalam nilai penjualan sebesar Rp 508.470,07,-.
2. Rata-rata keuntungan/profitabilitas yang diperoleh dodol dengan varian rasa sirsak sebesar Rp 1.528.580,- dengan perolehan $R/C = 25,89$; $B/C = 5,89$; dengan BEP per unit sebesar 27,42 kg dan BEP dalam nilai penjualan sebesar Rp 534.054,-.
3. Rata-rata keuntungan/profitabilitas yang diperoleh dodol dengan varian rasa pisang sebesar Rp 1.392.820,- dengan perolehan $R/C = 26,33$; $B/C = 4,33$; dengan BEP per unit sebesar 43,32 kg dan BEP dalam nilai penjualan sebesar Rp 598.567,-.
4. Rata-rata keuntungan/profitabilitas yang diperoleh dodol dengan varian rasa durian sebesar Rp 745.888,- dengan perolehan $R/C = 18,06$; $B/C = 2,06$; dengan BEP per unit sebesar 27,93 kg dan BEP dalam nilai penjualan sebesar Rp 300.930,-.
5. Rata-rata keuntungan/profitabilitas yang diperoleh dodol dengan varian rasa ketan hitam sebesar Rp 1.463.340,- dengan perolehan $R/C = 24,22$; $B/C = 4,22$; dengan BEP per unit sebesar 38,57 kg dan BEP dalam nilai penjualan sebesar Rp 547.780,-.
6. Agroindustri dodol yang terbesar keuntungannya (profitable) dan layak secara finansial untuk diusahakan adalah dodol dengan varian rasa nangka.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan di atas maka saran yang dapat diberikan untuk kemajuan agroindustri dodol

berbagai varian rasa pada UD. Sarinah Jaya di Kota Mataram antara lain :

1. Pimpinan UD. Sarinah Jaya sebaiknya membuat pengemasan (packaging) yang bervariasi dengan warna yang berbeda untuk setiap varian rasa pada dodol sehingga menarik minat konsumen untuk datang berbelanja sekaligus menjadikannya sebagai oleh-oleh khas Lombok.
2. Pimpinan UD. Sarinah Jaya sebaiknya bekerjasama dengan Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat melalui Dinas Pariwisata untuk mempromosikan dodol dengan berbagai varian rasa ini dalam berbagai kegiatan pameran (exhibition) produk-produk UMKM dan ekonomi kreatif.
3. Pimpinan UD. Sarinah Jaya sebaiknya mempertimbangkan untuk mengembangkan pemasaran online (digital marketing) untuk dodol dengan berbagai varian rasa ini dengan menjualnya di social media seperti facebook dan instagram dan marketplace seperti tokopedia, bukalapak, dan shopee.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] AAK. 2015. Bertanam Nangka. Penerbit Kanisius : Surabaya.
- [2] Nurviana, Baiq Erma, Anwar, dan Sri Maryati. 2015. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Agroindustri Dodol Rumput Laut di Kota Mataram. Jurnal. Repository UNRAM. pp. 1-24.
- [3] Indarwati, Viana, Soetrisno, dan Sudarko. 2015. Analisis Kelayakan Finansial, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Komoditas Salak di Kabupaten Jember. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian. Vol. 8 No. 3. pp. 25-37.
- [4] Ngamel, Anna Kartika. 2015. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Dodol Rumput Laut Skala Rumah Tangga di Desa Loon Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara. Jurnal



-
- Sains Terapan Edisi V. Vol. 5 No. 1. pp. 40-49.
- [5] Sutrisno. 2009. Manajemen Keuangan : Teori, Konsep, dan Aplikasi. Edisi Pertama. Cetakan. Ketujuh. Ekonisia : Yogyakarta.
- [6] Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. Penerbit LP3ES : Jakarta.
- [7] Riyanto, Bambang. 1997. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan. BPFE UGM : Yogyakarta.
- [8] Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Penerbit Universitas Indonesia : Jakarta.
- [9] Sudaryanto. 2008. Pembangunan Pertanian Indonesia. Penerbit UGM : Yogyakarta.
- [10] Supardi, S. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi. Penerbit UNS : Surakarta
- [11] Umar. 2005. Studi Kelayakan Bisnis. Gramedia Pustaka : Jakarta.
- [12] Munawir, S. 2007. Analisa Laporan Keuangan. Liberty : Yogyakarta.
- [13] Sudana, I Made. 2011. Manajemen Keuangan Perusahaan : Teori dan Praktek. Erlangga : Jakarta.
- [14] Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Bisnis. Alfabeta : Bandung.
- [15] Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Kencana Predana Media Group : Jakarta.