

Feasibility Analysis of Wororez MSME Businesses Seluang Cripsy and Bilis Cripsy

(Analisis Kelayakan Usaha UMKM Wororez Seluang Cripsy Dan Bilis Cripsy)

Bahrudin Yusuf¹ dan Maria Ulfah Riani¹✉

¹ Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Ahmad Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia

E-mail maria.riani@ulm.ac.id

Article Info:

Received : 12 Maret. 2025
Accepted : 02 Mei 2025
Online : 03 Mei 2025

Article type :

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Review Article |
| <input type="checkbox"/> | Common Serv. Article |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Research Article |

Keyword :

Seluang, Bilis, Business
Analys.

Corresponding Author :

Maria Ulfah Rian
Universitas Lambung
Mangkurat
Banjarbaru, Indonesia

Email :

maria.riani@ulm.ac.id



Copyright©2025, Bahrudin Yusuf, Maria Ulfah Riani.

Abstract

Wororez UMKM is one of the UMKM that produces Seluang Cripsy fish and Bilis Cripsy which are currently still very rarely produced around South Kalimantan. This UMKM is located in the Sukarelawan Asri complex, Block B Number 19, Sukarelawan Street, North Loktabat Village. The objectives of this study are: to determine the feasibility of the business from the profits of Wororez UMKM, to determine the R/C ratio of Wororez UMKM, to determine the BEP of each Wororez UMKM product. This study was conducted from February to April 2025. The data analysis methods used are cost analysis, revenue, profit, R/C ratio and Break Even Point. The results of this study indicate that the Seluang Cripsy fish and Bilis Cripsy fish business can provide great profits. The sale of Seluang Cripsy fish and Bilis Cripsy fish can provide promising business opportunities because the profits obtained per year reach Rp. 240,675,333.33. From the calculation of the feasibility of the business analysis, $R/C = 2.26$ is obtained. For BEP production and prices produced by UMKM Wororez, both Seluang Crispy fish 100 g and 50 g and Bilis Crispy fish 100 g and 50 g are all above the break-even point. Because R/C is greater than 1 and BEP production and prices for all the products above are above the break-even point, the crispy fish business is feasible to do.

I. PENDAHULUAN

Salah satu produk olahan ikan yang sudah jarang di temukan dengan inovasi olahan krispi kemasan modern. Usaha tersebut tergolong baru tidak memiliki saingan dengan usaha olahan sejenis yang berbahan dasar ikan. Pemilik UMKM Wororez yaitu Woro Respanti Sari memulai usahanya pada tahun 2016. Usaha ini berasal dari pelatihan yang dilakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Perikanan kota Banjarbaru. Ikan Seluang dan ikan Bilis ini biasanya digoreng pada rumah – rumah makan sehingga tentunya tidak dapat bertahan lama. Melihat potensi ikan Seluang dan ikan Bilis yang cukup besar di

Kalimantan Selatan maka ibu Woro Respanti Sari mengolah menjadi produk jadi dengan kemasan yang menarik agar dapat dikonsumsi dimana saja sebagai oleh – oleh khas Kalimantan Selatan. Produk – produk olahan jadi ikan Seluang dan ikan Bilis ini memang sangat jarang sekali ditemukan di Kalimantan Selatan melihat hal tersebutlah ibu Woro Respanti Sari terinspirasi untuk mengolahnya menjadi Seluang Crispy dan Bilis Crispy.

Ikan Seluang dan ikan Bilis banyak diminati masyarakat kalimantan selatan namun umkm wororezlah yang memiliki inovasi untuk mengolah ikan tersebut menjadi olahan yang

praktis dan modern. Hal demikian membuat penulis tertarik untuk mengetahui kelayakan dan keuntungan dari usaha umkm tersebut.

Ikan Seluang dan ikan Bilis ini mempunyai nilai gizi yang tinggi. Ikan seluang adalah jenis ikan air tawar yang berukuran kecil, bentuk tubuh yang pipih, bersisik tipis, berwarna putih kekuningan. Kandungan zat gizi pada ikan seluang segar per 100 g meliputi energi 113 g, protein 13,9 g, lemak 4,9 g, karbohidrat 3,4 g, kalsium 642 mg, fosfor 646 mg. Ikan seluang sangat mudah didapatkan sehingga harga jualnya cukup terjangkau. Sampai sekarang pengolahan ikan seluang ini hanya terbatas dengan cara digoreng, padahal ikan ini berpotensi untuk diolah menjadi bentuk pangan olahan lainnya (Ayu, et al. 2020).

Menurut Sogandi S et al, 2020 setiap 100 g ikan Seluang mengandung kadar air $\pm 55,89\%$, kadar abu $\pm 11,45\%$, total protein $\pm 47,54\%$, total lemak $\pm 12,36\%$, mineral Fe $\pm 2,9\%$, Cu $\pm 0,38\%$, Zn $\pm 3,64\%$ dan dalam 100 gram ikan seluang mengandung 21,53 kilokalori. Ikan seluang mengandung asam lemak oleat (omega 9) sebesar 36,43%, palmitat 27,43%, stearate 11,97%, palmitoleat 3,75%, laurat 3,17%, miristat 3,11%, dan EPA asam eikosapentanoat (Omega 3) sebesar 2,98%. Sedangkan jenis asam amino yang terdapat pada ikan seluang (*Rasbora Sp*) adalah 14 jenis terdiri dari 7 asam amino esensial (leusin, lisin, valin, isoleusin, phenil alanin, histidin, dan methionin) dan 7 asam amino non-esensial (asam glutamat, asam aspartat, serin, triosin, arginin, alanin, dan glisin).

Menurut Dwi et al, 2022 Ikan bilis merupakan salah satu ikan pelagis kecil yang mudah didapat dan harganya murah. Kandungan gizi yang sangat berarti dari ikan bilis adalah mineral, kalsium, fosfor dan zat besi. Selain itu, ikan bilis juga memiliki kandungan protein yang tinggi, yaitu 16% dan kaya asam amino esensial seperti asam glutaman dan asam aspartat. Dengan demikian ikan bilis dapat dimanfaatkan sebagai bahan sumber protein dalam pengolahan produk pangan.

UMKM Wororez telah memasarkan produk – produknya baik secara konvensional melalui mengikuti berbagai bazar yang diadakan oleh dinas terkait, melalui sentral oleh – oleh yang berada di bandara, hotel maupun toko oleh – oleh dan juga pemasaran secara online melalui berbagai market place. Makanan khas Kalimantan Selatan terkenal dengan rasa yang gurih yang menjadi

inspirasi pemilik UMKM Wororez mengolah ikan Seluang dan Bilis dengan cita rasa makanan khas Banjar dengan perpaduan tepung goreng dan crispy. Produk – produk UMKM Wororez ini dapat bertahan selama 6 bulan karena salah satu proses untuk bertahan selama 6 bulan melalui proses menghilangkan kadar minyak penggorengan menggunakan spinner dan pengemasan yang baik.

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui kelayakan usaha dan keuntungan dari UMKM Wororez yang memiliki inovasi produk olahan ikan seluang dan bilis. Tujuan selanjutnya yaitu Mengetahui R/C ratio dan BEP dari setiap produk UMKM Wororez.

II. METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Wororez yang beralamat di kompleks Sukarelawan Asri Blok B Nomor 19 jalan Sukarelawan Kelurahan Loktabat Utara dan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (purposive), karena UMKM Wororez ini merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy di kota Banjarbaru provinsi Kalimantan Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan April 2025.

2.2. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan dengan sengaja (purposive), yaitu pemilik UMKM Wororez beserta dengan karyawan bagian produksi sebagai responden. Hal tersebut dilakukan karena dengan pertimbangan bahwa pimpinan dan karyawan yang bertugas dibidang produksi sangat berkompeten untuk dapat memberikan informasi atau data-data yang diperlukan sehubungan dengan penelitian yang akan dilaksanakan.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini menggunakan dua sumber data, yakni data primer dan data sekunder. Yang mana data primer ini diperoleh dengan cara observasi dan wawancara. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (Quisionaire) yang telah dipersiapkan sebelumnya untuk ditanyakan, dalam hal ini kepada pimpinan UMKM Wororez dan juga karyawan bagian produksi. Observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melihat langsung

objek penelitian di lapangan. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari berbagai literatur dan instansi yang terkait dalam penelitian ini yang akan dilaksanakan.

2.3. Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk tujuan menganalisis pembuatan Seluang Crispy dan Bilis Crispy digunakan analisis deskripsi. Analisis deskripsi adalah metode penelitian dengan cara mengumpulkan data – data sesuai dengan yang sebenarnya kemudian data – data tersebut tersebut disusun, diolah, dan dianalisis untuk dapat memberikan gambaran mengenai masalah yang ada. Analisis ini dilakukan dengan cara observasi atau mengamati alur proses produksi tahapan pembuatan Seluang Crispy dan Bilis Crispy dari awal sampai dengan akhir dan melakukan wawancara kepada pemilik beserta karyawan UMKM Wororez dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Untuk tujuan penelitian kedua yaitu menganalisis keuntungan produk dari di UMKM Wororez. Menurut Soekartawi (2002) menerangkan bahwa analisis pendapatan secara matematis tahapan persamaannya dapat dituliskan sebagai berikut:

a. Biaya

Menurut Soekartawi (2002) biaya dalam arti luas merupakan pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam arti sempit diartikan sebagai sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Gilarso, 2004) rumus biaya yaitu :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost

TFC = Total Fixed Cost

TVC = Total Variable Cost

b. Penerimaan

Menurut Soekartawi (2002), penerimaan dapat diartikan sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu baik yang dipasarkan maupun tidak. Penerimaan juga dapat didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan. Rumus penerimaan yaitu :

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = Total Revenue (penerimaan)

Q = Output (produksi yang diperoleh)

P = Price (harga output)

c. Keuntungan/Profit

Menurut Soekartawi (2002), pendapatan atau keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya dari kegiatan usaha. Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π = Keuntungan

TR = Total Revenue (penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya)

d. R/C Ratio

Menurut Soekartawi (2002), R/C adalah singkatan dari Revenue Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Secara teoritis dengan rasio R/C=1 artinya tidak untung dan tidak rugi. Namun, karena adanya biaya usaha yang kadang-kadang tidak dihitung, maka kriterianya dapat diubah menurut keyakinan si peneliti, misalnya R/C lebih dari 1 bila suatu usaha itu dikatakan menguntungkan. Kriteria uji sebagai berikut :

R/C > 1, usaha layak diusahakan

R/C = 1, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)

R/C < 1, usaha tidak layak diusahakan

e. BEP (Break Even Point)

Menurut Mesra (2012), Break Even Point atau titik impas merupakan konsep yang digunakan untuk menganalisis jumlah minimum produk yang harus dihasilkan atau terjual agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Keadaan pulang pokok terjadi apabila TR = TC yang berarti perusahaan tidak mengalami keuntungan atau tidak mengalami kerugian. Analisis BEP digunakan sebagai untuk mencari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume penjualan. Cara menghitung BEP ada 2 rumus:

- BEP atas dasar unit dalam pices, perhitungan Break Even Point atas dasar unit menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP (Q) = \text{Total Biaya} / \text{Harga Satuan}$$

- BEP atas dasar penjualan dalam rupiah, perhitungan Break Even Point atas dasar penjualan dalam rupiah menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP (\text{rupiah}) = \text{Total Biaya} / \text{Jumlah Produksi}$$

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Suhandha J et al (2023), Ikan seluang merupakan salah satu potensi ikan lokal yang digemari masyarakat di Kalimantan Selatan. Pengolahan produk Ikan Seluang umumnya hanya diolah menjadi ikan goreng untuk konsumsi keluarga. Hal ini masih memiliki kekurangan yaitu tulang/durinya masih keras dan dapat melukai rongga mulut saat dikonsumsi, sehingga diperlukan pengolahan yang dapat melunakkan tulang ikan Seluang. Salah satunya dengan cara presto agar olahan ikan seluang goreng menjadi renyah dan krispi.

Menurut Pitri et al (2020), (1) Ditinjau dari aspek produksi pada 9 usaha pengolahan ikan bilis layak untuk dijalankan. (2) Ditinjau dari aspek teknik dan teknologi pada 9 usaha pengolahan ikan bilis layak untuk dijalankan. (3) Ditinjau dari aspek finansial pada 9 usaha pengolahan ikan bilis layak untuk dijalankan



Gambar 1. Produk Wororez

Menurut (Mulyadi, 2018) juga menjelaskan bahwa dalam artian luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan

tertentu. biaya (cost) adalah jumlah uang yang dinyatakan dari sumber-sumber (ekonomi) yang dikorbankan (terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan sesuatu atau mencapai tujuan tertentu. Sedangkan dalam arti sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok yang dikorbankan didalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan.

Pada Gambar 1 merupakan produk olahan seluang crispy dan bilis crispy dari umkm wororez adapun Analisa Perhitungan Usaha Produksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy sebagai berikut.

Biaya produksi pada penelitian di UMKM ini terbagi menjadi 2 yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap atau sama jumlahnya dan terus akan dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini contohnya yaitu meliputi biaya sewa tempat, penyusutan alat, gaji pegawai, listrik dan air. Penyusutan alat adalah besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut dipakai. Biaya variabel adalah biaya produksi yang jumlahnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan, apabila produksi sedikit maka biaya variabel ini juga sedikit dan sebaliknya apabila produksi meningkat maka biaya variable ini juga akan meningkat. Biaya tetap yang digunakan dalam penelitian ini meliputi biaya sewa tempat, biaya penyusutan, gaji karyawan produksi sebanyak 5 orang, listrik dan air. Adapun jumlah biaya tetap pada UMKM Wororez dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Tetap Produksi UMKM Wororez Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy

| Jenis | Biaya perbulan | Biaya pertahun |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| Biaya Sewa Tempat | 1.500.000 | 18.000.000 |
| Listrik dan Air | 500.000 | 6.000.000 |
| Gajih Karyawan | 9.000.000 | 108.000.000 |
| Penyusutan Peralatan | 122.222,22 | 1.436.666,67 |
| Jumlah | 11.122.222,22 | 133.436.666,67 |

Menurut N. Rusnaeni (2021) biaya tetap adalah biaya yang secara total tetap, tetapi biaya per unit berubah, contoh: gaji karyawan, biaya sewa kantor, pajak bumi dan bangunan,

penyusutan, asuransi. Mengenai rincian lebih jelasnya dari biaya investasi dan penyusutan peralatan yang dikeluarkan oleh UMKM Wororez dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Investasi Produksi UMKM Wororez Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy

| Komponen | Satuan | Harga | Total Harga | Umur Ekonomis | Biaya Penyusutan Tahunan | Biaya Penyusutan Perbulan |
|---------------|--------|-----------|-------------|---------------|--------------------------|---------------------------|
| Freezer | 2 | 3.000.000 | 6.000.000 | 10 | 600.000 | 50.000 |
| Kompas | 2 | 400.000 | 800.000 | 5 | 160.000 | 13.333,33 |
| Tabung Gas | 2 | 200.000 | 400.000 | 10 | 40.000 | 3.333,33 |
| Baskom | 10 | 10.000 | 100.000 | 1 | 100.000 | 8.333,33 |
| Wajan | 2 | 100.000 | 200.000 | 2 | 100.000 | 8.333,33 |
| Spinner | 1 | 1.500.000 | 1.500.000 | 5 | 300.000 | 25.000 |
| Timbangan | 1 | 100.000 | 100.000 | 3 | 33.333,33 | 2777,78 |
| Sealer | 1 | 150.000 | 150.000 | 5 | 30000 | 2.500 |
| Pisau | 2 | 20.000 | 40.000 | 3 | 13.333,33 | 1.111,11 |
| Serbet | 6 | 5.000 | 30.000 | 1 | 30.000 | 2.500 |
| Sotel | 2 | 30.000 | 60.000 | 2 | 30.000 | 2.500 |
| Tirisan | 2 | 30.000 | 60.000 | 2 | 30.000 | 2.500 |
| Jumlah | | | | | 1.436.666,67 | 122.222,22 |

Tabel 1 menunjukkan bahwa biaya tetap yang harus dikeluarkan pada setiap bulannya untuk produksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy di UMKM Wororez yaitu sebesar Rp 11.122.222,22 sehingga setiap tahun biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh UMKM Wororez yaitu sebesar Rp. 133.436.666,67. Biaya tetap ini termasuk yaitu biaya dari penyusutan peralatan sebesar Rp 122.222,2222 setiap bulannya, yang kalau diakumulasikan selama satu tahun biaya penyusutan ini sebesar Rp. 1.436.666,67 yang dapat dilihat pada Tabel 2 diatas.

Biaya operasional sering juga disebut dengan biaya variabel. Biaya operasional merupakan biaya yang tergolong dalam biaya operasi perusahaan kecuali biaya bunga dan biaya pajak penghasilan. Biaya operasional adalah biaya yang muncul dari aktifitas operasional perusahaan, baik itu perusahaan barang dagang ataupun jasa. (Aripin & Larasati, 2017).

Untuk biaya variabel untuk produksi Seluang Cripsy yang dikeluarkan oleh UMKM Wororez dapat dilihat pada Tabel 3 sedangkan untuk biaya variabel produksi Bilis Cripsy dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Biaya Variabel Produksi UMKM Wororez Seluang Cripsy

| Jenis | Kebutuhan Berbulan | Harga Satuan | Total Biaya Perbulan | Total Biaya Tahunan |
|-----------------------|--------------------|--------------|----------------------|---------------------|
| Ikan Seluang | 10 Kg | 50.000 | 500.000 | 6.000.000 |
| Gas | 20 kg | 25.000 | 500.000 | 6.000.000 |
| Plastik kemasan besar | 300 pices | 2.200 | 660.000 | 7.920.000 |
| Plastik kemasan kecil | 300 pices | 1.700 | 510.000 | 6.120.000 |
| Tepung gandum | 8 Kg | 12.000 | 96.000 | 1.152.000 |
| Garam | 2 Pak | 5.000 | 10.000 | 120.000 |
| Bawang Putih | 1 Kg | 25.000 | 25.000 | 300.000 |
| Merica | 6 Sachet | 1.000 | 6.000 | 72.000 |
| Maizena | 0,5 Kg | 20.000 | 10.000 | 120.000 |
| Minyak Goreng | 10 Liter | 22.000 | 220.000 | 2.640.000 |
| Jumlah | | | | 30.444.000 |

Pada Tabel 3 dan 4 dapat dilihat bahwa biaya variabel yang paling besar untuk produksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy di UMKM Wororez adalah untuk kemasan ukuran 100 gram

yaitu sebesar Rp. 7.920.000 .Sedangkan untuk biaya variabel yang paling kecil untuk produksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy di UMKM Wororez adalah untuk pembelian merica.

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi UMKM Wororez Bilis Cripsy

| Jenis | Kebutuhan Berbulan | Harga Satuan | Total Biaya Perbulan | Total Biaya Pertahun |
|-----------------------|--------------------|--------------|----------------------|----------------------|
| Ikan Seluang | 10 Kg | 25.000 | 250.000 | 3.000.000 |
| Gas | 20 kg | 25.000 | 500.000 | 6.000.000 |
| Plastik kemasan besar | 300 pices | 2.200 | 660.000 | 7.920.000 |
| Plastik kemasan kecil | 300 pices | 1.700 | 510.000 | 6.120.000 |
| Tepung gandum | 8 Kg | 12.000 | 96.000 | 1.152.000 |
| Garam | 2 Pak | 5.000 | 10.000 | 120.000 |
| Bawang Putih | 1 Kg | 25.000 | 25.000 | 300.000 |
| Merica | 6 Sachet | 1.000 | 6.000 | 72.000 |
| Maizena | 0,5 Kg | 20.000 | 10.000 | 120.000 |
| Minyak Goreng | 10 Liter | 22.000 | 220.000 | 2.640.000 |
| Jumlah | | | | 27.444.000 |

Biaya total (*total cost*) merupakan jumlah dari biaya tetap total dan biaya variabel total. Perubahan yang terjadi dalam biaya total tergantung pada perubahan biaya variabel total karena biaya tetap akan tidak berubah. Perhitungan untuk total biaya produksi Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy pertahunnya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 TC &= TFC + TVC \text{ seluang cripsy} + \\
 &\quad TVC \text{ bilis cripsy} \\
 &= 133.436.666,67 + 30.444.000 + 27.444.000 \\
 &= \text{Rp } 191.324.666,67
 \end{aligned}$$

3.1. Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan dari UMKM Wororez dari penjualan Seluang Cripsy dan Bilis Cripsy pertahunnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tabel Pendapatan Pertahun UMKM Wororez

| Produk | Jumlah Pices pertahun yang Terjual | Harga Perpices (Rp) | Pendapatan pertahun (Rp) | Persentase Pendapatan |
|----------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| Seluang Cripsy 50 g | 3.600 | 25.000 | 90.000.000 | 20,83% |
| Seluang Cripsy 100 g | 3.600 | 40.000 | 144.000.000 | 33,33% |
| Bilis Cripsy 50 g | 3.600 | 20.000 | 72.000.000 | 16,67% |
| Bilis Cripsy 100 g | 3.600 | 35.000 | 126.000.000 | 29,16% |
| Jumlah | | | 432.000.000 | |

Menurut Suhardi (2019) anggaran penjualan secara sederhana dapat dikatakan sebagai rencana pendapatan perusahaan dalam kurun waktu tertentu tergantung periode anggaran yang disusun perusahaan, umumnya anggaran penjualan dibuat untuk periode satu tahun dan dirinci secara bulan perbulan

Keuntungan yang diperoleh dalam satu tahun merupakan selisih antara pendapatan dan biaya. Keuntungan selama satu tahun adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \pi \text{ produk crispy} & \\
 &= \text{Rp } 432.000.000 - \text{Rp } 191.324.666,67 \\
 \pi \text{ produk crispy} &= \text{Rp } 240.675.333,33
 \end{aligned}$$

3.2. Kelayakan Usaha (R/C Ratio)

R/C ratio adalah besaran nilai yang menunjukkan perbandingan antara Penerimaan

usaha (Revenue = R) dengan Total Biaya (Cost = C). Dalam batasan besaran nilai R/C dapat diketahui apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak menguntungkan. Menurut Rahim dan Hastuti (2007:167), Berdasarkan hasil perhitungan produksi selama satu tahun penjualan, pengusaha UMKM Wororez akan memperoleh penerimaan total sebesar Rp 432.000.000 (TR) dan rata-rata biaya produksi total adalah sebesar Rp 191.324.666,67(TC). Sehingga perhitungan R/C ratio untuk produk frozen food adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 R/C &= \text{Rp } 432.000.000 / \text{Rp } 191.324.666,67 \\
 R/C &= 2,26
 \end{aligned}$$

Nilai R/C ratio tersebut menunjukkan bahwa rata-rata usaha UMKM Wororez sudah efisiensi

dan menguntungkan, karena nilai RC rasionya lebih dari 1. Dengan ketentuan bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 2,26. Hal ini menunjukkan usaha ini menguntungkan dan dapat dikembangkan.

3.3. Titik Impas atau Break even Point (BEP)

Pada Tabel 5 total penerimaan diatas dapat diasumsikan untuk biaya tetap yang digunakan untuk produk Seluang crispy maupun Bilis crispy dari total biaya tetap sebesar Rp133.436.666,67 yaitu sebesar 20,83 % (Rp 27.794.857,66) digunakan untuk biaya tetap pengolahan Seluang crispy 50 g, 33,33% (Rp 44.474.441,00) untuk Seluang crispy 100 g, 16,67% (Rp 22.243.893,33) untuk Bilis crispsy 50 g dan 29,16% (Rp 38.910.132) untuk Bilis crispsy 100 g

BEP adalah titik pulang pokok dimana jumlah pendapatan adalah sama dengan total biaya (Anderson et al., 2019:15). Perhitungan BEP setiap produk Wororez adalah sebagai berikut:

- a. BEP produksi Seluang crispy 50 g
= 27.794.857,67 + 30.444.000 / 25.000
= 2.329,55 pices
- b. BEP harga Seluang crispy 50 g
= 27.794.857,67 + 30.444.000 / 3.600
= Rp 16.177,46
- c. BEP produksi Seluang crispy 100 g
= 44.474.441 + 30.444.000 / 40.000
= 1.872,89 pices

- d. BEP harga Seluang crispy 100 g
= 44.474.441 + 30.444.000 / 3.600
= Rp 20.809,85
- e. BEP produksi Bilis crispy 50 g
= 22.243.893,23 + 27.444.000 / 20.000
= 2.484,4 pices
- f. BEP harga Bilis crispy 50 g
= 22.243.893,23 + 27.444.000 / 3.600
= Rp 13.802,2
- g. BEP produksi Bilis crispy 100 g
= 38.910.132 + 27.444.000 / 35.000
= 1.895, 83 pices
- h. BEP harga Bilis crispy 100 g
= 38.910.132 + 27.444.000 / 3.600
= Rp 18.431,7

Analisis BEP adalah teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya, laba, dan volume penjualan atau Cost, Profit, and Volume analysis (CPV analysis) khususnya dalam merencanakan laba (Blocher et al., 2010:328). Hal ini mengimplikasikan bahwa usaha dengan volume penjualan di bawah titik BEP akan menderita kerugian karena keuntungan yang diterima masih menutupi biaya yang dikeluarkan.

Pada perhitungan diatas dapat disimpullkan keempat produk yang diproduksi UMKM Wororez tersebut semuanya berada diatas BEP produksi dan BEP harga. Hasil perhitungan BEP produk UMKM Wororez diatas dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Perhitungan BEP Produk UMKM Wororez

| Produk | Jumlah Pices pertahun yang Terjual | Harga Perpices (Rp) | BEP Produksi | BEP Harga |
|----------------------|------------------------------------|---------------------|--------------|-----------|
| Seluang Cripsy 50 g | 3.600 | 25.000 | 2.329,55 | 16.177,46 |
| Seluang Cripsy 100 g | 3.600 | 40.000 | 1.872,89 | 20.809,85 |
| Bilis Cripsy 50 g | 3.600 | 20.000 | 2.484,4 | 13.802,2 |
| Bilis Cripsy 100 g | 3.600 | 35.000 | 1.895, 83 | 18.431,7 |

IV. PENUTUP

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang dilakukan di UMKM Wororez adalah sebagai yaitu. Keuntungan yang diperoleh oleh UMKM Wororez pertahunnya yaitu Rp 240.675.333,33 R/C ratio yang diperoleh oleh

UMKM Wororez yaitu 2,26 , karena lebih besar dari 1 sehingga layak untuk dikembangkan.

Keempat produk UMKM Wororez yang diproduksi semuanya berada diatas BEP produksi dan BEP harga.

REFERENSI

Anderson, D. R., Sweeney, D. J., Williams, T. A., Camm, J. D., Cochran, J. J., Fry, M. J., & Ohlmann, J. W. (2019). An introduction to management science: Quantitative approaches to decision making, 15th Edition. Boston: Cengage Learning, Inc. di unduh tanggal 04 april 2025

- Aripin, J., & Larasati, M. N. (2017). Analisis Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Pada PT Mitra Pratama Mobilindo Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen STIE Dharma Negara*, 35.
- Ayu Sagita Putri, Mars Khendra Kusfriad, Agnescia Clarissa Sera, 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Selpis (Seluang dan Pisang) terhadap Kadar Protein, Kalsium, Daya Terima dan Mutu Organoleptik Cookies. *Jurnal Riset Gizi*. Vol.8 No.1. hal 26-32
- Blocher, E. J., Stout, D. E., & Cokins, G. (2010). *Cost management: A strategic emphasis*, 5th Edition. New York: McGraw-Hill/Irwin
- Dwi Atikasari, Tri Rahayuini, Maherawati, 2022. Karakteristik Bakso Ikan Bilis (*Stolephorus hamiltonii*) dengan Komposisi Bahan Pengikat yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11 (3). Hal 523-532.
- Gilarso.2004.Pengantar Ilmu Ekonomi Makro.Kanisius.Yogyakarta
- Mesra .(2012). Penerapan Ilmu Matematika Dalam Ekonomi dan Bisnis. Yogyakarta : CV.Budi Utama
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya.Konsep dan implementasi di industri manufaktur. Jl. KH. Ali Maksum No.377 Krapyak Yogyakarta 55188: CV.Markumi
- N. Rusnani, S. M. (2021). Akuntansi Manajemen. Sumatera Barat: Insan Cedikia Mandiri.
- Pitri, Ardianti and Sri, Ruwanti and Jack Febriand, Adel (2020) Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Bilis Di Tanjung Sebauk Kelurahan Senggarang Kecamatan Tanjungpinang Kota. S1 thesis, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno Dwi Sistem. 2017. 110 Sistem Manajemen Agribisnis Sistem Manajemen Agribisnis
- Soekartawi, 2002. Manejemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian. PT .Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Sogandi, S., Sanjaya, R. E., Baity, N., & Syahmani, S. (2020). Identifikasi Kandungan Gizi dan Profil Asam Amino Dari Ikan Seluang [*Rasbora* Sp] (Identification of Nutritional Content And Profiles of Amino Acid From Seluang Fish [*Rasbora* Sp]). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 73–80. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.1287>
- Suhanda J., Riani, M. U., Adawyah, R., Puspitasari, dkk (2023) "Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomis Ikan Saluang Menjadi Olahan Saluang Goreng Krispi Dengan Berbagai Varian Rasa", *Aquana: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), pp. 33-39. doi: 10.20527/aquana.v4i1.60
- Suhardi, 2019. *Budgeting, Perusahaan, Koperasi, dan Simulasinya*, Cetakan ke-1, Yogyakarta: Gava Media.