



Feasibility and Prospects of Sweet Sour Telang Processing Business in Kawanasi MSMEs

(Kelayakan dan Prospek Usaha Pengolahan Telang Asam Manis di UMKM Kawanasi)

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, Kota Banjarbaru, Indonesia.

Email: maria.riani@ulm.ac.id

Article Info:

Received : 22 Sept. 2025
Accepted : 13 Nov. 2025
Online : 15 Nov. 2025

Article type :

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

Keyword :

Kawanasi, Sweet and Sour Telang, Business Analys

Corresponding Author :

Maria Ulfah Riani
Universitas Lambung
Mangkurat. Kota Banjarbaru,
Indonesia

Email :

maria.riani@ulm.ac.id



Copyright©2025, Bahrudin Yusuf, Maria Ulfah Riani

Abstract

Kawanasi MSME is one of the MSMEs that produces sweet sour telang which is a typical Banjar food made from dried salted mackerel fish cooked with spices to create a combination of sour and sweet flavors so that it lasts a long time which is then packaged in a modern way so that it is easy to carry anywhere. This MSME is located on Jalan Panglima Batur Barat no. 1, Loktabat Utara Village, North Banjarbaru District. The purpose of this study is: to determine the feasibility of the business from the profits of sweet sour telang products from Kawanasi MSME, to determine the R/C ratio of sweet sour telang products from Kawanasi MSME, and to determine the BEP of sweet sour telang products from Kawanasi MSME. This study was conducted from August to September 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 sweet and sour Telang product business can provide large profits. The sale of sweet sour telang products can provide a promising business opportunity because the annual profit can reach Rp 10,582,000. Based on the feasibility analysis, the R/C value is 1.08. The BEP for production and price of this sweet sour telang product is above the break-even point. Because the R/C value is greater than 1, and the BEP for production and price are above the break-even point, this sweet sour telang business is feasible.

I. PENDAHULUAN

Penduduk Kalimantan Selatan sangat senang makan olahan ikan terutama ikan asin. makanan satu ini sejak lama telah menjadi satu diantara sekian banyak warisan budaya kuliner Banjar dan menjadi makanan sehari-hari suku Banjar hingga sampai saat ini (Fathilal, 2015). Waktu dahulu warga pada jaman saat tersebut belum ada peranti/alat pendingin listrik, warga banjar mengawetkan ikan menggunakan cara

dipaja. Paja merupakan istilah pada bahasa Banjar artinya dibumbu kemudian didiamkan, simpan diwadah supaya menyerap bumbunya. serta kebanyakan dari bahan yang digunakan pada bumbu tersebut yaitu garam.

Usaha ikan telang asam manis khas Banjar memiliki prospek yang menjanjikan, terutama di Banjarbaru dan seluruh wilayah Kalimantan selatan. Masakan ini menggunakan ikan asin telang yang dimasak dengan perpaduan rasa asam, manis,

dan pedas, menjadikannya favorit di kalangan masyarakat Kalimantan Selatan. Secara garis besar, usaha ikan telang asam manis khas Banjar mempunyai peluang yang besar untuk bertumbuh lebih baik karena memiliki cita rasa yang disukai masyarakat Kalimantan selatan. Namun tantangan terbesarnya adalah mengenalkan produk tersebut dengan generasi muda dan persaingan dengan makanan-makanan kekinian/modern.

UMKM Kawanasi merupakan salah satu UMKM yang ada di Banjarbaru yang salah satu produk unggulannya adalah "Telang Asam Manis" dan berdiri semenjak 2018. Telang asam manis ini merupakan makanan tradisional ikan kering Tenggiri yang dimasak dengan bumbu – bumbu khas Kalimantan Selatan sehingga tahan lama untuk disimpan.

Telang asam manis ini sangat terkenal di Kalimantan Selatan karena mempunyai rasa yang unik yaitu kombinasi di antara rasa asam dan manis namun biasanya diolah secara tradisional dan dijual di beberapa rumah makan hanya sekali makan tanpa pengemasan yang menarik dan biasanya dengan menggunakan kemasan toples mika.

UMKM Kawanasi ini mengemas Telang asam manis secara modern dengan plastik vakum yang kemudian dimasukkan dalam kemasan pouch sehingga lebih menarik konsumen karena seperti kemasan makanan ringan yang sering kita temukan di minimarket. UMKM Kawanasi dikelola oleh dua bersaudara yaitu Elin Aesti Riani dan Novia Trifebrianti yang mereka ini dulu kuliah di luar pulau yang kemudian membawa makanan - makanan khas Kalimantan Selatan seperti Telang asam ketika berada diperantauan untuk diperkenalkan kepada teman – teman mereka dan ternyata mempunyai respon yang positif karena rasanya yang khas dan juga tahan lama.

Ketika telah selesai kuliah dan kembali ke Kalimantan Selatan mereka tertarik mengembangkan usaha dengan kearifan lokal seperti Telang asam manis ini dengan pengemasan yang menarik dan mudah di bawa kemana – mana sehingga dapat dijadikan oleh – oleh khas Kalimantan Selatan serta dapat dijadikan lauk pauk ketika akan berlibur dalam waktu yang lama. Produk – produk Kawanasi tidak hanya Telang asam manis akan tetapi banyak juga produk yang lain yang berasal bukan dari ikan akan tetapi tetap melestarikan kearifan lokal Kalimantan Selatan dengan kemasan yang lebih menarik.

Pengolahan telang asam manis dengan pengemasan yang modern seperti yang dilakukan oleh UMKM Kawanasi masih sangat jarang sekali padahal memiliki prospek yang sangat tinggi untuk dijadikan makanan khas Kalimantan Selatan. Potensi yang sangat tinggi tersebut dapat dilihat dari kegemaran masyarakat Kalimantan selatan yang gemar memakan makanan olahan ikan.

Dengan potensi tersebut umkm ini mempunyai tantangan memperkenalkan produk olahan khas. Hal ini terjadi karena konsumen khususnya yang diluar Kalimantan Selatan hanya mengenal ikan kering Tenggiri yang langsung dijual secara mentah oleh para nelayan tanpa diolah.

Telang asam manis yang dijual di beberapa rumah makan ini sangat bervariasi tergantung dari kualitas ikan kering Tenggiri yang digunakan, semakin bagus ikan kering Tenggiri yang digunakan maka semakin enak serta mahal biasanya Telang asam manis ini dijual oleh produsen begitupun sebaliknya. UMKM Kawanasi ini sudah banyak memiliki reseller, aktif mempromosikan produk – produknya melalui pemasaran online dan juga mengikuti berbagai bazar yang diadakan oleh – oleh dinas – dinas terkait.

Tujuan dari penelitian di UMKM Kawanasi adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kelayakan usaha dari keuntungan dari UMKM Kawanasi
2. Mengetahui R/C ratio dari UMKM Kawanasi
3. Mengetahui BEP dari produk UMKM Kawanasi

II.METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan Penelitian dilakukan di UMKM Kawanasi beralamat di jalan Panglima Batur Barat nomor.01. Kelurahan Loktabat Utara Kecamatan Banjarbaru Utara lokasi penelitian ini dipilih menggunakan purposive/sengaja, karena UMKM Kawanasi ini adalah industri kecil rumah tangga yang membuat produksi Telang Asam Manis di Banjarbaru provinsi Kalimantan Selatan. Kegiatan penelitian ini dilakukan dari bulan Agustus sampai dengan September 2025.

Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Menentukan responden pada kegiatan penelitian dikerjakan secara sengaja (purposive), yakni pimpinan UMKM Kawanasi beserta dengan karyawan bagian produksi menjadi responden.

Langkah-langkah ini diambil berdasarkan pertimbangan bahwa pimpinan dan karyawan bekerja bidang produksi sangat kompeten untuk menyampaikan informasi dipergunakan dan berhubungan dengan penelitian yang saat ini akan dilakukan.

Sumber data primer dan data sekunder merupakan sumber data digunakan untuk mendapatkan informasi dalam penelitian ini. Wawancara dan observasi merupakan metode yang digunakan untuk mengumpulkan data primer. Wawancara adalah data yang dikumpulkan melalui sesi wawancara langsung kepada responden memakai pertanyaan kuesioner yang sudah disiapkan, dengan fokus pada karyawan produksi dan pimpinan UMKM Kawanasi. Observasi adalah Data dikumpulkan melalui observasi lapangan langsung terhadap objek penelitian. Data sekunder dikumpulkan dari berbagai sumber tulisan dan organisasi berkaitan dengan penelitian.

Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk menganalisis prospek usaha pengolahan telang asam manis yaitu analisis deskriptif. analisis deskriptif yaitu metode digunakan untuk mengkaji proses usaha pengolahan telang asam manis. Setelah mendapatkan data berdasarkan kegiatan usaha yang dilakukan data tersebut, dihimpun, diproses, dan dinalisis untuk memberikan gambaran umum tentang permasalahan yang dihadapi. Untuk melakukan analisis ini, pimpinan usaha dan Karyawan UMKM Kawanasi diwawancarai menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan, dengan alur proses kegiatan usaha produksi telang asam manis dari awal hingga akhir. Untuk Tujuan yang kedua pada penelitian ini adalah untuk menganalisis keuntungan produk UMKM Kawanasi

Menurut Soekartawi (2002), langkah-langkah matematika analisis pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut:

a. Biaya

Menurut Soekartawi (2002) Biaya dalam pengertian yang luas adalah sumber daya ekonomi dikorbankan, diukur dalam satuan rupiah yang sudah terjadi atau mungkin terjadi di kemudian hari untuk tercapainya tujuan tertentu. Secara pengertian yang sempit, biaya didefinisikan sebagai sumber daya ekonomi yang dibutuhkan untuk mendapatkan aset/aktiva disebut sebagai

TC = TFC + TVC harga pokok. Biaya total

adalah jumlah semua pengeluaran produksi dikeluarkan, merupakan penghitungan dari total biaya tetap dan total biaya variabel (Gilarso, 2004). Rumus biayanya adalah:

Keterangan :

TC = Jumlah Biaya keseluruhan

TFC = Jumlah Biaya Tetap

TVC = Jumlah Biaya Variabel

b. Penerimaan

Penerimaan didefinisikan sebagai nilai produk keseluruhan dalam rentang waktu tertentu dipasarkan atau tidak. Penerimaan diartikan sebagai nilai uang didapat dari penjualan. Soekartawi (2002),.

Penerimaan adalah total produsen yang dimiliki suatu unit usaha yang diperoleh dari hasil penjualan output. Untuk mencari hasil Penerimaan Total yaitu output dikali harga jual, Andi Pribadi, Max Nur Alam, (2017)

Untuk melakukan perhitungan jumlah keseluruhan penerimaan menggunakan perhitungan. (Sukirno, 2002) perhitungan penerimaan adalah :

TR = P X Q

Dimana :

TR = Jumlah Keseluruhan penerimaan

Q = Hasil produk didapat (Output)

P = Harga (output)

c. Keuntungan/Profit

Pendapatan atau laba adalah perhitungan selisih antara pendapatan dengan penjumlahan seluruh biaya dari kegiatan bisnis yang berjalan. Untuk menghitung pendapatan, gunakan rumus berikut (Mubyarto, 1994). Pendapatan dapat diformulasikan perhitungan sebagai berikut :

$\pi = TR - TC$

Keterangan :

π = Keuntungan/Laba

TR = Jumlah Seluruh Penerimaan (Revenue)

TC = Jumlah Keseluruhan Biaya (Cost)

d. R/C Ratio

Menurut Soekartawi (2002), R/C merupakan rasio pendapatan terhadap biaya, yang juga dikenal sebagai perbandingan rasio pendapatan terhadap jumlah biaya produksi. Secara teori, rasio R/C sebesar 1 tidak menunjukkan laba atau rugi. Namun karena biaya bisnis terkadang tidak diperhitungkan, kriterianya dapat

disesuaikan dengan keyakinan peneliti. Misalnya, R/C di atas 1 menunjukkan bisnis tersebut menguntungkan dan dapat dijalankan.

Kriteria uji sebagai berikut :

R/C > 1, Bisnis layak dijalankan

R/C = 1, Bisnis tidak mendapatkan keuntungan dan Kerugian (impas)

R/C < 1, Bisni tidak layak dijalankan

(Asnidar, 2017)

Menurut Sari (dalam Saharuddin dkk, 2017) R/C revenue cost ratio adalah cara perhitungan untuk menghitung kelayakan usaha bisnis yang menggunakan rasio penerimaan (revenue) dan biaya (cost).

Analisis R/C Ratio merupakan salah satu indikator kelayakan bisnis yang digunakan untuk menilai apakah suatu bisnis menghasilkan keuntungan atau mengalami kerugian. Menurut Agung Lukito, kelayakan bisnis dilakukan melalui perhitungan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui membandingkan antara jumlah keseluruhan penerimaan dan jumlah keseluruhan biaya dikeluarkan dalam proses produksi. (Agung Lukito, 2017)

e. BEP (Break Even Point)

Menurut Mesra (2012), Break Even Point bisa juga disebut titik impas merupakan pengertian yang diaplikasikan menghitung besaran minimum produk yang perlu dihasilkan atau terjual agar tidak merugi. Keadaan titik impas/balik modal terjadi apabila $TR = TC$ dapat diartikan kegiatan usaha/bisnis tidak terjadi untung atau tidak terjadi kerugian. Analisis BEP diaplikasikan untuk mencari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume penjualan. Cara menghitung BEP ada 2 rumus:

1. BEP atas dasar unit

Perhitungan Break Even Point atas dasar unit menggunakan formulasi perhitungan sebagai berikut:

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

2. BEP atas dasar penjualan satuan rupiah

Perhitungan Break Even Point atas dasar penjualan dalam satuan rupiah menggunakan formulasi perhitungan sebagai berikut:

$$BEP (\text{rupiah}) = \frac{\text{Jumlah Keseluruhan Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Break even atau titik impas dapat dijelaskan sebagai suatu kondisi, situasi dimana dalam berjalannya usaha, usaha/bisnis tidak mengalami rugi dan tidak juga mengalami keuntungan (Penghasilan = total biaya) (Munawir, 2014:184).

Kegiatan usaha/bisnis dapat diartikan sedang berada pada situasi yang impas yaitu ketika jumlah pendapatan dari penjualan yang diperoleh suatu usaha itu besaran jumlahnya sama dengan jumlah keseluruhan biaya yang di keluarkan oleh usaha yang dijalankan.

Analisis break even point ini dimanfaatkan untuk mempermudah manajemen usaha untuk memperoleh penjelasan mengenai banyaknya jumlah penjualan minimum dan banyaknya jumlah volume produksi harus dicapai pada keuntungan diharapkan, disimpulkan bahwa "Analisis break even point" (analisis impas) adalah salah satu cara menganalisis yang menjelaskan hubungan antara jumlah keseluruhan biaya total, Keuntungan yang diharapkan dan volume penjualan (Vivin U. Choiriyah, dkk 2016 : 193). Keberhasilan suatu usaha/bisnis untuk memperoleh keuntungan/laba yang maksimal akan terikat dengan kemampuannya dalam meramalkan keuntungan/laba yang baik bagi setiap usaha yang di dijalankan.

III.HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Produk Telang Asam Manis dari UMKM Kawanasi

Analisa Perhitungan Usaha Telang Asam Manis UMKM Kawanasi

Biaya produksi pengolahan Telang asam manis di UMKM Kawanasi dibagi menjadi dua yaitu biaya/pengeluaran tetap dan

biaya/pengeluaran variabel. Biaya tetap adalah biaya biaya yang jumlahnya relatif konstan atau sama dan terus dikeluarkan terlepas dari tinggi atau rendahnya volume produksi. Contoh Biaya tetap adalah Jumlah biaya penyusutan peralatan, gaji karyawan, air dan listrik. Penyusutan peralatan merupakan biaya pembelian peralatan dikurangi harga jualnya saat ini, Setelahnya dibagi dengan nilai ekonomis peralatan atau masa pakai alat tersebut dipakai.

Biaya variabel adalah biaya produksi yang jumlahnya selalu berubah tergantung pada volume

produksi yang dihasilkan. Jika produksi rendah, biaya variabel juga rendah; sebaliknya, jika produksi meningkat, maka biaya variabel juga meningkat.

Biaya tetap yang dipergunakan untuk penelitian ini yaitu biaya susut barang, gaji karyawan sebanyak 2 orang, listrik dan air. Adapun jumlah biaya tetap untuk pengolahan Telang asam manis pada UMKM Kawanasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Tetap Pengolahan Telang Asam Manis di UMKM Kawanasi

Jenis Biaya	Jumlah Biaya/bulan	Jumlah Biaya/tahun
Listrik	750.000	9.000.000
Air	200.000	2.400.000
Karyawan 2 Orang	5.000.000	60.000.000
Penyusutan Peralatan	74.167	890.000
Total Biaya Tetap	6.024.167	72.290.000

Mengenai rincian lebih jelasnya dari biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan untuk

pengolahan Telang asam manis pada UMKM Kawanasi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Peralatan Pengolahan Telang Asam Manis di UMKM Kawanasi

Jenis Biaya	Satuan (pcs)	Harga Unit (Rp)	Jumlah Harga Total (Rp)	Masa Pakai Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Pertahun (Rp)	Jumlah Penyusutan/bulan (Rp)	Biaya
Kompor	2	300.000	600.000	5	120.000	10.000	
Tabung Gas	1	150.000	150.000	10	15.000	1.250	
Baskom	2	30.000	60.000	2	30.000	2.500	
Wajan	2	200.000	400.000	5	80.000	6.666,67	
Sealer	1	3.000.000	3.000.000	5	600.000	50.000	
Pisau	1	20.000	20.000	2	10.000	833,33	
Tirisan	1	20.000	20.000	2	10.000	833,33	
Sotel	2	25.000	50.000	2	25.000	2.083,33	
Biaya Penyusutan Peralatan					890.000	74.166,67	

Tabel 1 menampilkan bahwa jumlah pengeluaran tetap harus di keluarkan rutin dalam setiap bulan untuk pembuatan Telang Asam Manis oleh UMKM Kawanasi yaitu sebesar Rp 6.024.167 sehingga apabila diakumulasikan setiap tahun biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh UMKM Kawanasi untuk pengolahan Telang asam manis yaitu sebesar Rp 72.290.000. Untuk biaya sewa tempat tidak ada karena UMKM ini sudah mempunyai tempat produksi sendiri sehingga tanpa membayar sewa lagi dan tempat produksi ini

sangat strategis karena berada dipusat keramaian kota. Biaya tetap masuk juga biaya susutnya peralatan yaitu Rp 74.166,67 perbulannya, jika diakumulasikan selama satu tahun biaya penyusutan ini sebesar Rp 890.000. yang dapat dilihat pada tabel 2 diatas.

Biaya variabel yang dikeluarkan untuk pembuatan Telang asam manis pada UMKM Kawanasi dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Biaya Variabel Pengolahan Telang Asam Manis UMKM Kawanasi

Jenis Biaya	Volum Perbulan	Satuan	Harga Unit (Rp)	Biaya Setiap bulan (Rp)	Jumlah Biaya Setiap tahun (Rp)
Ikan Kering Tenggiri	30	Kg	90.000	2.700.000	32.400.000
Gula Merah	6	Kg	30.000	180.000	2.160.000
Gula Pasir	2	Kg	18.000	36.000	432.000
Garam	1	Bungkus	3.000	3.000	36.000
Bawang Merah	8	Kg	60.000	480.000	5.760.000
Bawang Putih	4	Kg	50.000	200.000	2.400.000
Minyak Goreng	15	Liter	18.000	270.000	3.240.000
Gas	25	Kg	18.000	450.000	5.400.000
Plastik Vacum	300	Pices	1.000	300.000	3.600.000
Kemasan	300	Pices	1.500	450.000	5.400.000
Cabe Rawit	0,5	Ons	15.000	15.000	180.000
Asam Jawa	2	Pak	5.000	10.000	120.000
Total Biaya Variabel				5.094.000	61.128.000

Tabel 3 menampilkan bahwa jumlah biaya variabel terbesar yaitu Rp 2.700.000 yang wajib disediakan perbulan untuk pembuatan Telang Asam manis pada UMKM Kawanasi yang berupa bahan baku utama yaitu ikan Kering Tenggiri sehingga kalau kalau diakumulasikan selama satu tahun menjadi Rp 32.400.000. Untuk biaya paling kecil yaitu garam yaitu setiap garamnya sebesar Rp. 3.000 sehingga kalau diakumulasikan selama 1satu tahun menjadi 36.000. Biaya variable ini berkaitan dengan sedikit banyaknya jumlah produksi yaang hendak dilakukan. Dapat dilihat pada tabel 3 tersebut juga untuk total biaya variabel untuk pembuatan Telang asam manis di UMKM Kawanasi ini yaitu sebesar Rp. 5.094.000 sehingga kalau diakumulasikan selama satu tahun total variabel yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 61.128.000.

Jumlah Biaya Keseluruhan (total cost) adalah perhitungan keseluruhan jumlah biaya tetap dan biaya variabel keseluruhan. Fluktuasi yang terjadi pada keseluruhan biaya terkait dan terikat dengan perubahan jumlah keseluruhan biaya variabel disebabkan biaya tetap konstan. Perhitungan untuk total biaya/cost untuk pembuatan Telang asam manis di UMKM Kawanasi pertahunnya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 TC &= TFC + TVC \\
 &= Rp 72.290.000 + Rp 61.128.000 \\
 &= Rp 133.418.000
 \end{aligned}$$

Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan UMKM Kawanasi dari pengolahan Telang asam manis selama satu tahun dapat dihitung yaitu

$$\begin{aligned}
 TR \text{ total} &= P \times Q \text{ satu tahun} \\
 &= Rp. 40.000 \times 12 \text{ bulan} \times 300 \text{ pices} \\
 &= Rp.144.000.000
 \end{aligned}$$

Keuntungan diperoleh adalah pengurangan antara jumlah pendapatan dan jumlah keseluruhan biaya yang telah dikeluarkan. Keuntungan yang diperoleh selama satu tahun oleh UMKM Kawanasi dari pengolahan Telang asam manis adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \pi &= TR - TC \\
 \pi &= Rp 144.000.000 - Rp 133.418.000 \\
 &= Rp 10.582.000
 \end{aligned}$$

Kelayakan Usaha (R/C Ratio)

Setelah dilakukan perhitungan, diketahui bahwa dalam kurun waktu satu tahun periode penjualan pemilik UMKM Kawanasi akan mendapatkan jumlah keseluruhan penerimaan sebesar Rp 144.000.000,00 (TR) serta biaya jumlah keseluruhan produksi selama 1 tahun adalah Rp 133.418.000,00 (TC). Maka hasil penghitung R/C ratio sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 R/C &= TR/TC \\
 R/C &= 144.000.000 / 133.418.000 \\
 R/C &= 1,08
 \end{aligned}$$

Nilai RC ratio membuktikan bahwa rata-rata usaha pengolahan Telang asam manis di UMKM Kawanasi efisien dan menghasilkan

keuntungan, sebab nilai RC ratio lebih dari 1. Dengan syarat yaitu pada setiap nilai Rp 1 dibuat menghasilkan penerimaan sebanyak Rp 1,08. Hal tersebut membuktikan usaha pengolahan Telang asam manis ini menguntungkan dan dapat dikembangkan apalagi juga disokong dari produksi dari produk – produk lain yang diproduksi juga oleh UMKM Kawanasi.

Titik Impas atau Break Even Point (BEP)

1. BEP Produksi Telang Asam Manis
 = Total Biaya / Harga Jual Perpices
 = Rp 133.418.000 / Rp. 40.000

= 3.335,45 pices

2. BEP Harga Telang Asam Manis
 = Total Biaya / Jumlah Produksi Pertahun
 = Rp 133.418.000 / 36.000
 = Rp. 37.060,55

Pada perhitungan diatas dapat dilihat bahwa usaha pengolahan Telang asam manis di UMKM Kawanasi ini semuanya diatas BEP baik produksinya maupun harga Karena harga jual dan jumlah produksi produk melebihi dari titik impas/titik balik modal maka usaha ini dapat dikatakan untung

KESIMPULAN

Dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari kegiatan penelitian di UMKM Kawanasi mengenai pengolahan Telang Asam Manis adalah berikut:

1. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan Telang asam manis setiap tahunnya yaitu sebesar Rp 10.582.000.

2. Usaha pengolahan Telang asam manis ini layak untuk dikembangkan karena mempunyai R/C lebih dari 1 yaitu 1,08 dan juga harga jual dan jumlah produksi diatas titik impas (BEP)

REFERENSI

- Agung Lukito dan Surip Prayoga, 2017 Panduan Lengkap Usaha Perikanan Jakarta Penerbit Swadaya
- Andi Pribadi, Max Nur Alam, E. (2017). Analisis pendapatan usaha roti pada industri rumah. E-J Agrotekbis, 5(4), 466–471.
- Choiriyah, Vivin U, Moch. Dzulkirom AR & Raden Rustam Hidayat. (2016). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Penjualan Pada Tingkat Laba Yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013
- 2014). Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) | Vol. .35 No. 1 Juni 2016
- Christina Mumpuni Erawatia dan Loly Olivia Putria, 2019. Pengaruh Penggunaan Garam Rendah Natrium Pada Ikan Asin Tenggiri Papan (*Scomberomorus guttatus*). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition. Vol 18 (2): hal 73 – 83
- Fathilal, Yayu. 2015. Telang Asam Manis, Begitu Nikmat dsantap dengan Nasi Panas. Tribunnews.com
- Gilarso. 2004. Pengantar Ilmu Ekonomi Makro. Kanisius. Yogyakarta
- Irawan, A (2017) Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Cara Mengolah dan Mengawetkan Ikan Secara Tradisional dan Modern “ CV Aneka, Solo.
- Mesra .(2012). Penerapan Ilmu Matematika Dalam Ekonomi dan Bisnis. Yogyakarta : CV. Budi Utama
- Mubyarto. 1994. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta
- S. Munawir. 2014. Analisis Laporan Keuangan. Yogyakarta : Liberty
- Saharuddin dkk. 2017. Analisis Pendapatan Nelayan Rumput Laut Dan Nelayan Penangkapan Ikan (Study Kasus Kelurahan Takatidung Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar). Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Volume 2, Nomor 2, November 2017
- Soekartawi, 2002. Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian. PT .Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Sukirno, S. 2002. Pengantar Teori Mikroekonomi. Raja Grafindo Persada, Jakarta