

**ANALISIS USAHA KERIPIK TARU NABATI KACANG HIJAU  
DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

**TUGAS AKHIR**



oleh

**FARIDATUL KHIPTI KHOIRIYAH  
D31140534**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS  
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS  
POLITEKNIK NEGERI JEMBER  
2017**

**ANALISIS USAHA KERIPIK TARU NABATI KACANG HIJAU  
DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

**TUGAS AKHIR**



sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.)  
di Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusang Manajemen Agribisnis

oleh

**FARIDATUL KHIPTI KHOIRIYAH  
D31140534**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS  
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS  
POLITEKNIK NEGERI JEMBER  
2017**

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
POLITEKNIK NEGERI JEMBER**

---

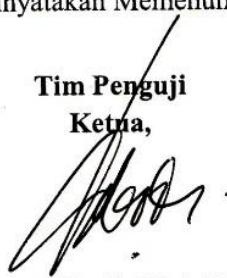
**ANALISIS USAHA KERIPIK TARU NABATI KACANG HIJAU  
DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

Telah Diuji pada Tanggal 08 Maret 2017

Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat

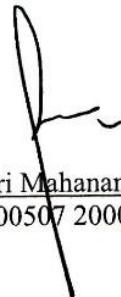
**Tim Penguji**

**Ketua,**



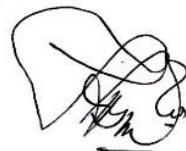
Guntur Pribadi, SE, MM  
NIP. 19561030 199303 1 001

**Sekretaris**



Retno Sari Mahanani, SP, MM  
NIP. 19700507 200003 2 001

**Anggota Penguji**



Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc  
NIP. 19790627 200501 2 001

Mengesahkan,

**Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis**



R. Alamsyah Sutantio, SE,M.Si.  
NIP. 19680202 200012 1 002

## **PERSEMBAHAN**

Puji syukur kehadirat Allah SWT, berkat rahmat serta hidayah-Nya sehingga tugas akhir Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember dapat terselesaikan. Sholawat serta salam kepada Nabi Muhammad SAW sebagai petunjuk jalan kebaikan dan yang dapat diharapkan safaatnya hingga akhir zaman. Berkat orang-orang yang membantu dan menyayangiku, tugas akhir ini dapat terselesaikan. Tugas akhir ini aku persembahkan kepada:

1. Ayah (Bapak Supar) dan ibuku (Ibu Yusiaty) yang selalu memberikan dukungan moril maupun materil sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
2. Keluarga besar (kakek, nenek, adik dan anggota keluarga lainnya) yang telah memberikan dukungan sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
3. Guntur Pribadi, SE, MM selaku dosen pembimbing utama yang telah memberi bimbingan dan masukan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
4. Retno Sari Mahanani, SP, MM selaku dosen pembimbing anggota yang telah memberi bimbingan dan masukan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
5. Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc selaku anggota anggota penguji yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen, teknisi dan karyawan Politeknik Negeri Jember, khususnya Jurusan Manajemen Agribisnis yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan bantuan selama belajar di Politeknik Negeri Jember.
7. Firda Farida, Meldya Cholin, Indah Wahyu, Agoeng Triprakoso, Andriawan Sutopo, Ahmad Habibi, Rusti Nur Santi, Windi Rahman, Shofi Hidayatul, Riski Kurnia, dan semua teman-teman golongan B serta teman seperjuangan program studi Manajemen Agribisnis angkatan 2014. Terimakasih atas semua motivasi dan bantuan sehingga tugas akhir ini terselesaikan.

## MOTTO

Satu-satunya cara untuk melakukan pekerjaan hebat adalah cintai apa yang anda lakukan. (Steve Jobs)

**JANGAN SEDIH BILA SEKARANG MASIH DIPANDANG SEBELAH MATA,  
BUKTIKAN BAHWA ANDA LAYAK MENDAPATKAN KEDUA MATANYA.**

(MARIO TEGUH)

*Hidup ini bukan hanya mencari yang terbaik, namun lebih kepada menerima kenyataan bahwa kamu adalah kamu. Jadi dirimu sendiri. (Mario Teguh)*

*“Biarkan impianmu menggantung dan mengambang di depan mata, biar kamu ingat dan terus mengejar impian itu”.  
(5cm)*

## **PRAKATA**

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah – Nya sehingga dapat terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis.

Ucapan Terimakasih atas bantuan dan dukungan sehingga tugas akhir ini terselesaikan kepada:

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah Sutantio, SE, M.si selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis.
3. Taufik Hidayat, SE, M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis.
4. Guntur Pribadi, SE, MM selaku Dosen Pembimbing Utama yang membimbing dan mengarahkan sehingga tugas akhir dapat terselesaikan.
5. Retno Sari Mahanani, SP, MM Dosen Pembimbing Anggota yang telah membimbing dan mengarahkan sehingga tugas akhir dapat terselesaikan.
6. Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc selaku Dosen Anggota Pengudi yang membimbing dan memberi masukan dalam tugas akhir ini.
7. Keluarga Jurusan Manajemen Agribisnis, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Laporan tugas akhir ini masih kurang sempurna, sehingga kritik dan saran yang sifatnya membangun dapat memperbaiki kedepannya. Semoga tulisan ini bermanfaat.

Jember, 08 Maret 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI .....</b>	<b>xiv</b>
 <b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	 <b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	3
 <b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	 <b>4</b>
2.1 Kajian Terdahulu.....	4
2.2 Landasan Teori .....	5
2.2.1 Keripik .....	5
2.2.2 Kacang Hijau .....	5
2.2.3 Pemasaran .....	7
2.2.4 Analisis Usaha .....	8
 <b>BAB 3.METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR .....</b>	 <b>9</b>
3.1 Waktu dan Tempat .....	9
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	9
3.3 Alat dan Bahan.....	10
3.3.1 Alat .....	10
3.3.2 Bahan .....	11
3.4 Metode Analisis .....	12
3.4.1 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP).....	12

3.4.2 Analisis <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C Ratio).....	13
3.4.3 Analisis <i>Retun on invesment</i> (ROI) .....	12
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>14</b>
4.1 Hasil .....	14
4.1.1 Gambaran Usaha Produk .....	14
4.1.2 Alat dan Bahan .....	15
4.1.3 Proses Produksi.....	15
4.1.4 Pemasaran Keripik Taru Nabati Kacang Hijau .....	21
4.1.5 Analisis Usaha .....	22
4.1.6 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP).....	25
4.1.7 Perhitungan <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C Ratio).....	26
4.1.8 Perhitungan <i>Retun on invesment</i> (ROI) .....	26
4.2 Pembahasan.....	27
<b>BAB 5.KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Kesimpulan dan Saran .....	25
5.2 Saran.....	25
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>26</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>27</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Kandungan zat kacang hijau .....	6
3.1 Alat yang Digunakan.....	10
3.2 Bahan yang Digunakan .....	11
3.3 Bahan Penunjang.....	11
4.1 Biaya Penyusutan .....	22
4.2 Biaya Variabel.....	23
4.3 Biaya Tetap .....	23
4.4 Hasil Usaha .....	24

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
4.1 Produk Keripik Taru Nabati Kacang Hijau .....	14
4.2 Persiapan Bahan yang Digunakan .....	15
4.3 Perendaman Kacang Hijau .....	16
4.4 Perebusan Kacang Hijau.....	16
4.5 Penghancuran Kacang Hijau.....	17
4.6 Pencampuran Bahan .....	17
4.7 Pengukusan Adonan .....	18
4.8 Penjemuran Keripik.....	18
4.9 Pembuatan Adonan Pembalut.....	19
4.10 Pengorengan Keripik .....	19
4.11 Pelabelan dan Pengemasan Keripik.....	19
4.12 Alur Proses Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau.....	20
4.13 Pemasaran Produk .....	21
4.14 Bagan Saluran Distribusi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau.....	21

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

1. Daftar Depresiasi.....	28
---------------------------	----

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Faridatul Khipti Khoiriyah

NIM : D31140534

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa segala pernyataan dalam Laporan Akhir saya yang berjudul “Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember” merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan pembimbing, dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi mana pun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Laporan Akhir ini.

Jember, 08 Maret 2017

Faridatul Khipti Khoiriyah  
NIM. D31140534

## **ANALISIS USAHA KERIPIK TARU NABATI KACANG HIJAU DI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

**Faridatul Khipti Khoiriyah**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

### **ABSTRAK**

Keripik taru nabati kacang hijau merupakan salah satu makanan ringan yang dapat dikonsumsi semua kalangan sebagai camilan untuk menemani waktu bersantai. Produk ini masih baru dikalangan masyarakat, sehingga masyarakat luas belum sepenuhnya tau. Produk ini dikemas dengan kemasan yang praktis dan harganya dapat dijangkau oleh masyarakat luas. Tugas akhir ini menggunakan tiga metode analisis usaha yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C rasio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*). Usaha keripik taru ini diperoleh BEP (unit) 35 bungkus, BEP (harga) Rp 3.170 per bungkus dengan kapasitas produksi 60 bungkus per produksi dan harga jual Rp 5.500 per bungkus. R/C rasio 1,74 dan ROI 23%. Pemasaran keripik taru kacang hijau dilakukan secara langsung yaitu produsen langsung pada konsumen (*direct selling*).

**Kata Kunci :** *Keripik, Kacang Hijau*

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember,** Faridatul Khipti Khoiriyah, NIM D31140534, Tahun 2017, 45 halaman, Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Guntur Pribadi, SE, MM (Pembimbing I) dan Retno Sari Mahanani, SP, MM (Pembimbing II).

Makanan ringan kini telah menjadi gaya hidup tersendiri di semua kalangan masyarakat. Para pengusaha kecil seperti industri rumahan sampai para pengusaha yang mempunyai usaha skala besar kini berpikir terus menerus untuk membuat inovasi makanan ringan yang diminati dan disukai oleh konsumen. Makanan yang sering dikonsumsi masyarakat adalah keripik.

Keripik taru merupakan inovasi dari keripik paru yang mana pada pengolahannya dengan bahan dasar paru diganti dengan kacang hijau. Keripik ini diberi nama taru nabati karena bahannya yang terbuat dari nabati. Pengolahan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang pas akan menghasilkan keripik yang enak dan lezat. Keripik taru kacang hijau ini bukan makanan yang berat sehingga cocok untuk dijadikan camilan sehat sehari-hari.

Analisis usaha yang dilakukan ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha produksi keripik taru nabati kacang hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember untuk dijalankan. Hal ini akan menjadi pertimbangan pembaca untuk menjalankan usaha produksi keripik kacang hijau. Metode analisis yang digunakan ada tiga yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C rasio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

Berdasarkan analisis usaha dengan tiga metode yang telah dilakukan pada usaha pengemasan biskuit santan di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember diperoleh BEP (unit) sebanyak 35 bungkus, BEP (harga) Rp 3.170 dengan kapasitas 90 kemasan per produksi dan harga jual Rp 5.500 per kemasan, R/C rasio diperoleh 1,74 dan ROI 23%. Ketiga metode analisis menunjukkan usaha ini layak untuk dijalankan.



**PERNYATAAN  
PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN  
AKADEMIS**

Yang bertandatangan di bawah ini, saya:

**Nama : Faridatul Khipti Khoiriyah**  
**NIM : D31140534**  
**Program Studi : Manajemen Agribisnis**  
**Jurusan : Manajemen Agribisnis**

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas Karya Ilmiah **berupa Laporan Tugas Akhir yang berjudul:**

**ANALISIS USAHA KERIPIK TARU NABATI KACANG HIJAU DI  
KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (*Database*), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

**Dibuat di : Jember**  
**Pada Tanggal : 08 Maret 2017**  
**Yang menyatakan,**

**Nama : Faridatul Khipti Khoiriyah**  
**NIM. : D3 1140534**

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan kini telah menjadi gaya hidup tersendiri di semua kalangan masyarakat. Para pengusaha kecil seperti industri rumahan sampai para pengusaha yang mempunyai usaha skala besar kini berpikir terus menerus untuk membuat inovasi makanan ringan yang diminati dan disukai oleh konsumen. Hampir setiap orang menyukai makanan ringan, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Hal ini memunculkan produk-produk baru yang beraneka ragam di pasar dan memiliki keunggulan masing-masing.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Keripik sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan cocok untuk dijadikan camilan. Banyak sekali masyarakat yang berminat untuk mengkonsumsi keripik karena keripik bukan makanan yang membosankan. Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi yang dulunya keripik hanya terbuat dari ketela pohon maupun ketela rambat, sekarang keripik juga bisa terbuat dari buah-buahan maupun sayur-sayuran. Hal ini memunculkan peluang usaha baru dan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan bahan yang ada misalnya dari kacang-kacangan seperti kacang hijau..

Menurut Rochani, 2006 pada buku karangan Soeprapto & Sutarmen, 1990, bahwa ketersediaan kacang hijau melimpah di Indonesia. Kacang hijau menduduki urutan ketiga dalam tanaman kacang-kacangan setelah kedelai dan kacang tanah. Permintaan terhadap komoditi kacang hijau termasuk stabil, karena penggunaannya kontinu setiap hari dan sepanjang tahun. Jenis olahan kacang hijau antara lain kecambah kacang hijau, bubur kacang hijau, makanan bayi, kue dan pangan tradisional, minuman kacang hijau, tahu, sun, tepung hunkue, dan sayuran. Kacang hijau mempunyai manfaat yang sangat penting karena mempunyai nilai gizi yang cukup baik. Kacang hijau dapat dijual secara langsung, maupun diolah terlebih dahulu untuk menambah nilai ekonomisnya.

Kacang hijau dapat dijadikan makanan olahan berupa keripik. Usaha yang berjudul “Keripik Taru Nabati Kacang Hijau” ini merupakan produk inovasi yang belum ada sebelumnya. Keripik taru ini sebenarnya inovasi dari keripik paru yang mana pada pengolahannya dengan bahan dasar paru diganti dengan kacang hijau. Keripik ini diberi nama taru nabati karena bahannya yang terbuat dari nabati. Pengolahan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang pas akan menghasilkan keripik yang enak dan lezat. Pembuatannya mudah, alat dan bahan yang digunakan juga mudah untuk didapatkan. Keripik taru kacang hijau ini bukan makanan yang berat sehingga cocok untuk dijadikan camilan sehat sehari-hari.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Keripik Taru Nabati Kacang Hijau Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang – peluang yang ada.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan para pembaca yang berminat untuk berwirausaha membuat usaha tentang pembuatan keripik
3. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.

## BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Kajian Pelaksanaan Tugas Akhir Terdahulu

Fathorozi (2012), dengan judul “Analisa Usaha Kerupuk Ampas Tahu rasa Ebi Desa Wonosuko Tamanan Kabupaten Bondowoso” mengatakan bahwa berdasarkan hasil analisis dengan kriteria penilaian metode BEP (harga) didapatkan nilai sebesar Rp 285 lebih kecil jika dibandingkan dengan harga penjualan yang diperoleh yaitu sebesar Rp 400 per bungkus. Hasil tersebut menunjukkan bahwa harga jual kerupuk ampas tahu rasa ebi sebesar Rp 400 lebih besar dibanding dengan harga terendah untuk mencapai titik impas yaitu sebesar Rp 285. Pada saat volume penjualan 256 unit dengan hasil penjualan mencapai Rp 72.960, maka usaha Kerupuk Ampas Tahu Rasa Ebi tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian (impas). Kemampuan usaha menghasilkan volume penjualan sebesar 360 unit dengan harga Rp 400, sehingga hasil penjualan sebesar Rp 144.000. Hasil usaha lebih besar dibanding dengan perhitungan menggunakan BEP, maka usaha Kerupuk Ampas Tahu Rasa Ebi menguntungkan untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Berdasarkan hasil perhitungan dengan criteria penilaian metode R/C Ratio didapatkan nilai R/C Ratio  $> 1$  yaitu sebesar 1,4. Artinya setiap Rp 100 total biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan total sebesar Rp 1,4. Pada tingkat penerimaan penjualan sebesar Rp 144.000, kegiatan usaha ini mampu menutupi biaya produksi sebesar Rp 102.635. Maka usaha Kerupuk Ampas Tahu Rasa Ebi ini mengalami keuntungan. Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan sebesar 1,40%.

Retnosari (2013), dalam tugas akhirnya yang berjudul “Analisis Usaha Keripik Durian Rasa Balado “DEVI” menyatakan bahwa usaha tersebut layak untuk diusahakan, berdasarkan analisis BEP. R/C Rasio dan ROI. Diketahui BEP (unit) sebanyak 33 bungkus dan BEP (Rp) sebesar Rp 1.085,-, R/C Rasio sebesar 1,8 dan ROI sebesar 10%. Berdasarkan ketiga analisis yang digunakan, maka usaha keripik biji durian “DEVI” layak untuk diusahakan. Penjualan sebesar 33 bungkus yang diperoleh yaitu sebesar Rp 2.000,- per bungkus.

Nurmawati (2011), dengan judul “Analisis Usaha Kripik Pisang Kepok Kuning Sari Jagung Bakar Di desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember” mengatakan bahwa berdasarkan analisis usaha yang digunakan diperoleh BEP (volume) sebesar 172 bungkus dan BEP (harga) sebesar Rp 673/bungkus, sedangkan dalam pelaksanaannya dalam satu kali produksi menghasilkan 230 bungkus sehingga usaha keripik pisang kepok kuning sari jagung bakar menguntungkan dan layak untuk dilaksanakan. Berdasarkan analisis R/C Ratio diperoleh nilai 1,34 dalam pelaksanaan memperoleh penerimaan Rp 207.000, dengan perbandingan produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 154.750 sehingga usaha ini menguntungkan. Berdasarkan analisis ROI diperoleh nilai – nilai 33,76% dapat diartikan bahwa setiap Rp 100 modal yang dikeluarkan maka akan diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp 33,76.

## 2.2 Landasan Teori

### 2.2.1 Keripik

Keripik adalah jenis makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers* (makanan yang bersifat kering, renyah/*crispy*). Renyah adalah keras dan mudah patah keunggulan keripik yaitu bersifat renyah, tahan lama dan praktis, mudah dibawa dan disimpan serta dapat dinikmati kapan saja (Nurhadi dkk, 2009).

### 2.2.2 Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman *Leguminosae* yang cukup penting di Indonesia. Posisinya menduduki tempat ketiga setelah kedelai dan kacang tanah. Permintaan terhadap kacang hijau cukup tinggi dan cenderung meningkat dari tahun ke tahun, sementara laju peningkatan luas areal tanamnya masih di bawah jagung dan kedelai maupun kacang tanah. Penyebabnya antara lain karena kesulitan petani dalam mendapatkan benih yang berkualitas baik dan tersedia tepat waktu. Kacang hijau mempunyai beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan tanaman kacang – kacangan lain. Kelebihan tersebut yaitu 1) lebih tahan kekeringan, 2) hama dan penyakit yang menyerang relatif sedikit, 3) dapat dipanen pada waktu relatif cepat yaitu umur 55 – 60 hari, 4) cara tanam

dan pengolahannya di lapangan serta perlakuan pascapanennya relatif mudah, 5) resiko kegagalan panen secara total relatif kecil, 6) harga jual tinggi dan stabil, dan 7) dapat dikonsumsi langsung dengan cara pengolahan yang mudah (Rasyid, 2001).

Kacang hijau merupakan sumber protein, vitamin, dan mineral yang penting bagi manusia. Dengan potensinya ini kacang hijau dapat mengisi kekurangan protein pada umumnya, sekaligus menaikkan pendapatan petani. Kandungan gizinya cukup baik karena kacang hijau mengandung vitamin (terutama vitamin B1), protein lemak, dan karbohidrat (Rasyid, 2001).

Tabel 2.1 Kandungan zat gizi kacang hijau per 100 g bahan

Komposisi	Satuan	Kandungan Gizi
Energi	(Kal)	345,0
Protein	(g)	22,2
Lemak	(g)	1,2
Karbohidrat	(g)	62,9
Kalsium	(mg)	125,0
Fosfor	(mg)	320,0
Besi	(mg)	6,7
Vitamin A	(SI)	20
Vitamin C	(mg)	6,0
Vitamin B1	(mg)	0,64
Air	(g)	10

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI, 1994

Penggunaan kacang hijau sangat beragam, dari olahan sederhana hingga produk olahan teknologi industri. Selama ini permintaan terhadap kacang hijau stabil karena penggunaannya kontinu. Diperkirakan produk terbesar olahan di pasar berupa taoge (kecambah), bubur, makanan bayi industri minuman, kue, bahan campuran soun, dan tepung hunkue. Selain digunakan sebagai bahan makanan, kacang hijau masih mempunyai beberapa manfaat lainnya (Rasyid, 2001).

### 2.2.3 Pemasaran

Pemasaran adalah fungsi bisnis yang mengidentifikasi keinginan dan kebutuhan yang belum terpenuhi sekarang dan mengukur seberapa besarnya, menentukan pasar-pasar target mana yang paling baik dilayani oleh organisasi, dan menentukan berbagai produk, jasa dan program yang tepat untuk melayani pasar tersebut. Jadi, pemasaran berperan sebagai penghubung antara kehidupan-kehidupan masyarakat dengan pola jawaban industri yang bersangkutan (Philip Kotler, 2002) satu proses dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan dan mempertukarkan produk lain dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya. Definisi pemasaran tersebut bertumpu pada konsep pokok sebagai berikut: kebutuhan, keinginan dan permintaan, produk, nilai dan kepuasan, pertukaran, pasar, serta pemasaran dan pemasar.

Selain itu, pemasaran adalah kegiatan kelangsungan aliran barang atau jasa dari produsen kepada konsumen atau pengguna. Sesuai dengan definisi pemasaran, yaitu kegiatan meneliti kebutuhan dan keinginan konsumen, menghasilkan barang dan jasa sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen (*product*), menentukan tingkat harga (*price*), mempromosikannya agar produk dikenal konsumen (*promotion*), dan mendistribusikan produk ke tempat (*place*), maka tujuan pemasaran adalah bagaimana agar barang dan jasa yang dihasilkan disukai, dibutuhkan, dan dibeli oleh konsumen (Umar, 2001).

Pemasaran merupakan usaha untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen melalui penciptaan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dibeli oleh mereka yang memiliki kebutuhan melalui suatu pertukaran (Kasmir, 2014).

#### 2.2.4 Analisis Usaha

Analisis usaha keripik taru nabati kacang hijau ini menggunakan Analisis *Break Event Point* (BEP), Analisis *Return Cost Ratio* (R/C Ratio), dan Analisis *Return On Investment* (ROI). Analisis usaha yang dipakai adalah sebagai berikut:

a. *Break Event Point* (BEP)

Analisis BEP adalah suatu kondisi pada saat hasil usaha yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan. Artinya, pada kondisi ini, usaha yang dijalankan tidak mendapatkan keuntungan, tetapi juga tidak mengalami kerugian (Final Prajnanta,2003).

b. *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

*Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) adalah nilai perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang digunakan untuk mengetahuiimbangan permintaan dengan biaya dan usaha yang dilakukan (Pasaribu,2012).

c. *Return On Investment* (ROI)

*Return On Investment* (ROI) merupakan analisis untuk mengetahui keuntungan usaha berkaitan dengan modal yang telah digunakan. Besar kecilnya ROI ditentukan tingkat perputaran modal dan keuntungan bersih yang dicapai (Final Prajnanta,2003).

## **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

### **3.1 Waktu dan Tempat**

Tugas akhir ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu bulan September 2016 sampai dengan bulan November 2016. Bertempat di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

### **3.2 Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam usaha produksi keripik taru nabati kacang hijau ini adalah:

a. Data Primer

Data primer dikumpulkan dengan cara melakukan pencatatan langsung alat, bahan, proses produksi dan semua biaya yang digunakan dalam usaha produksi keripik taru nabati kacang hijau.

b. Data Sekunder

Data sekunder dikumpulkan dari berbagai literatur, *browsing* internet dan laporan instansi yang berhubungan dengan judul tugas akhir ini.

### 3.3 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan keripik taru nabati kacang hijau antara lain:

#### 3.3.1 Alat yang digunakan

**Tabel 3.1 Alat yang Digunakan Dalam 1 Kali Proses Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau**

No	Alat	Jumlah	Volume	Fungsi
1	Baskom besar	Unit	1	Sebagai wadah untuk mencampur dan mengaduk adonan
2	Dandang	Unit	1	Sebagai alat untuk mengukus adonan
3	Kompor gas	Unit	1	Sebagai alat pemanas
4	Solet	Unit	1	Sebagai alat untuk membantu proses pencampuran dan pemotongan adonan
5	Sendok	Unit	1	Sebagai alat untuk mengukur bumbu-bumbu dapur
6	Botol kaca	Unit	1	Sebagai alat untuk menipiskan adonan
7	Telenan	Unit	1	Sebagai alas pada saat adonan ditipiskan
8	Nampan kayu	Unit	1	Sebagai alas dari adonan pada saat dijemur
9	Cobek dan ulekan	Unit	1	Sebagai alat untuk menghaluskan bumbu-bumbu
10	Timbangan	Unit	1	Sebagai alat untuk menimbang bahan
11	Pisau	Unit	1	Sebagai alat untuk memotong bahan
12	Wajan	Unit	1	Sebagai alat untuk menggoreng
13	Sotil	Unit	1	Sebagai alat untuk membalik-balik adonan saat digoreng
14	Serok	Unit	1	Sebagai alat untuk meniriskan adonan dari minyak goreng
15	Gelas ukur	Unit	1	Sebagai alat untuk mengukur air
16	Gunting	Unit	1	Sebagai alat untuk memotong plastik
17	Tabung gas 3 kg	Unit	1	Sebagai wadah gas
18	Sealer	Unit	1	Sebagai alat untuk perekat

Sumber: Data Primer, diolah 2016

### 3.2 Bahan yang digunakan

**Tabel 3.2 Bahan yang Digunakan Dalam 1 Kali Proses Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau**

No	Bahan	Jumlah Satuan	Fungsi
1	Kacang hijau	5 kg	Sebagai pencampur adonan
2	Tepung tapioka	0.8 gr	Sebagai pencampura donan
3	Bawang putih	1 ons	Sebagai bumbu penyedap rasa
4	Bawang merah	1 ons	Sebagai bumbu penyedap rasa
5	Ketumbar	1 ons	Sebagai bumbu penyedap rasa
6	Merica	1 ons	Sebagai bumbu penyedap rasa
7	Garam	0.04 gr	Sebagai bumbu penyedap rasa
8	Gula	0.03 gr	Sebagai bumbu penyedap rasa
9	Tepung beras	0.4 gr	Sebagai campuran adonan pembalut
10	Tepung terigu	0.5 gr	Sebagai campuran adonan pembalut
11	Kemiri	1.5 ons	Sebagai campuran bumbu pembalut
12	Daun jeruk	40 lembar	Sebagai campuran bumbu pembalut
13	Air	3 liter	Sebagai media untuk merendam dan merebus
14	Minyak goreng	1 liter	Sebagai media untuk menggoreng
15	Daun pisang	6 lembar	Sebagai pembungkus adonan

### 3.3 Bahan Penunjang

**Tabel 3.3 Bahan Penunjang yang Digunakan Dalam 1 Kali Proses Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau**

No	Bahan	Jumlah Satuan	Fungsi
1.	Plastik pengemas	60 Lembar	Sebagai wadah pengemas
2.	Gas LPG	3 kg	Sebagai bahan bakar
3.	Label	60 Lembar	Sebagai identitas dari produk
4.	Plastik	1 Lembar	Sebagai alas bahan saat ditipiskan

Sumber: Data Primer, diolah 2016

### 3.4 Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui analisis usaha keripik taru nabati kacang hijau antara lain:

#### 3.4.1 *Break Event Point* (BEP)

Final Prajnanta (2003), titik impas tau *Break Event Point* (BEP) dihitung dengan rumus sebagai berikut:

a. Volume Produksi

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga Jual per Unit}}$$

b. Harga Produksi

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Produksi Total}}$$

#### 3.4.2 Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Rasio)

*Revenue Cost Ratio* (R/C Rasio) adalah nilai perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang digunakan untuk mengetahui imbang permintaan dengan biaya dan usaha yang digunakan (Pasaribu,2012).

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Penerimaan Total}}{\text{Biaya Total}}$$

Kriteria:

1. Jika  $R/C > 1$ , maka menguntungkan
2. Jika  $R/C = 1$ , maka tidak untung tidak rugi
3. Jika  $R/C < 1$ , maka mengalami rugi

### 3.4.3 *Return On Investment* (ROI)

Menurut Final Pratnanta (2003), besar kecilnya ROI ditentukan tingkat perputaran modal dan keuntungan bersih yang dicapai.

Rumusnya sebagai berikut:

$$\text{ROI} = \frac{\text{Pemasukan}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

Kriteria:

1. Jika  $\text{ROI} > 0\%$ , maka usaha menguntungkan
2. Jika  $\text{ROI} < 0\%$ , maka usaha mengalami rugi

## BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Hasil

Berdasarkan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember didapatkan hasil sebagai berikut :

#### 4.1.1 Gambaran Usaha Produk Keripik Taru Nabati Kacang Hijau

Keripiktaru merupakan usaha baru di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Keripik taru merupakan keripik fantasi hasil dari inovasi keripik paru yang mengganti bahan paru sapi dengan kacang hijau. Hasil yang didapat dalam 1 kali produksi yaitu 60 kemasan dengan berat bersih 75 gr/kemasan, kemudian dikemas dalam sebuah plastik dengan harga jual Rp 5.500,-/kemasan.



Gambar 4.1 Produk Keripik Taru Nabati Kacang Hijau

Sumber: Data Primer (2016)

Pemasaran produk keripik taru ini ditujukan pada semua kalangan baik kalangan menengah ke atas maupun kalangan menengah ke bawah. Strategi yang digunakan yaitu metode *direct selling* atau produsen langsung memasarkan ke konsumen.

#### 4.1.2 Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan untuk proses produksi keripik taru nabati kacang hijau antara lain : baskom besar, dandang, kompor gas, solet, sendok, botol kaca, plastic telenan, nampan kayu, cobek dan ulegan, timbangan, pisau, wajan besar, sotil, serok, gelasukur, sealer, gunting, dan tabung gas LPG 3 kg.

Adapun bahan – bahan yang diperlukan dalam produksi keripik taru nabati kacang hijau antara lain : kacang hijau, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, garam, gula, tepung beras, tepung terigu, kemiri, daun jeruk, air, minyak goreng, daun pisang, plastik pengemas, label dan gas LPG 3 kg.

#### 4.1.3 Proses Produksi

Proses pembuatan keripik taru nabati kacang hijau ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan bahan, penyortiran, perendaman, perebusan, penghancuran, pencampuran bahan, pengukusan, pembentukan keripik, penjemuran, pembuatan adonan pembalut, penggorengan, pelabelan dan pengemasan. Proses pembuatan keripik taru nabati kacang hijau meliputi tahapan-tahapan sebagai berikut:

##### a. Persiapan Alat dan Bahan

Langkah awal melakukan produksi keripik taru nabati kacang hijau ini adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi. Bahannya diantaranya meliputi kacang hijau, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, garam, dan gula. Sedangkan alat yang digunakan adalah baskom besar, dandang, cobek, timbangan dll.



Gambar 4.2 Persiapan Bahan yang Digunakan

b. Penyortiran

Kacang hijau yang akan digunakan disortir terlebih dahulu yaitu memisahkan dari benda-benda asing yang tercampur di dalamnya.

c. Perendaman

Kacang hijau yang sudah disortir kemudian direndam dalam air selama 4-6 jam. Perendaman dilakukan untuk mempersingkat waktu perebusan kacang hijau.



Gambar 4.3 Perendaman Kacang Hijau

d. Perebusan

Merebus kacang hijau dalam air kira-kira dengan ukuran air sampai kacang hijau sedikit terendam. Kacang hijau direbus sampai empuk.



Gambar 4.4 Perebusan Kacang Hijau

e. Penghancuran

Menghancurkan kacang hijau namun tidak sampai hancur semua, melainkan hanya dihancurkan untuk membuatnya mudah menyalu. Menghancurkan bumbu-

bumbu sebagai penyedap rasa yaitu 10 siung bawang putih, 10 siung bawang merah, 1 ons ketumbar, 10 sdt merica, 10 sdt garam, 8 sdt gula.



Gambar 4.5 Penghancuran Kacang Hijau

f. Pencampuran Bahan

Mencampurkan kacang hijau, tepung tapioka dan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan. Bahan diaduk sampai tercampur rata.



Gambar 4.6 Pencampuran Bahan

g. Pengukusan

Setelah bahan dan bumbu-bumbu tercampur rata dan menjadi adonan, kemudian adonan tersebut dibungkus didalam daun pisang dan dibentuk bulat panjang lalu dikukus sampai matang.



Gambar 4.7 Pengukusan Adonan

h. Pembentukan Keripik

Adonan yang sudah dikukus kemudian diletakkan di atas plastik yang lebar. Plastik tersebut bisa menutup adonan namun masih ada bagian dalam plastik yang tersisa untuk adonan dapat ditipiskan. Kemudian adonan diratakan menggunakan botol kaca.

i. Penjemuran

Adonan yang sudah tipis lalu dijemur di bawah sinar matahari dan di bolak-balik supaya proses pengeringannya cepat.



Gambar 4.8 Penjemuran Keripik

j. Pembuatan adonan pembalut

Menyiapkan bumbu-bumbu sebagai pembalut dari adonan yang sudah kering untuk menambah cita rasanya. Bumbu-bumbu tersebut adalah tepung terigu, tepung beras, 10 siung bawang putih, 2 ons kemiri, 10 sdt ketumbar, daun jeruk, 10 sdt garam dan air dicampur rata.



Gambar 4.9 Pembuatan Adonan Pembalut

k. Penggorengan

Adonan yang sudah kering dimasukkan kedalam adonan pembalut yang sudah disiapkan kemudian digoreng sampai berwarna kecoklatan.



Gambar 4.10 Penggorengan Keripik

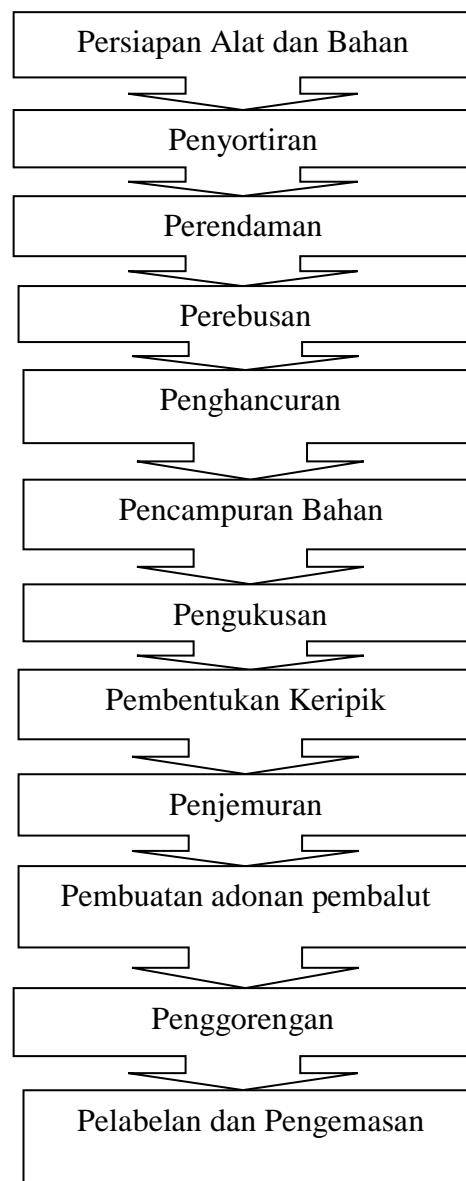
l. Pelabelan dan Pengemasan

Keripik yang sudah digoreng ditiriskan. Merekatkan label pada plastik pengemas kemudian produk dikemas. Produk siap untuk dipasarkan.



Gambar 4.11 Pelabelan dan Pengemasan Keripik

Berikut bagan 4.2 Alur proses produksi keripik taru nabati kacang hijau:



Gambar 4.12 Alur Proses Produksi Keripik Taru Nabati Kacang hijau

#### 4.1.4 Pemasaran Keripik Taru Nabati Kacang Hijau



Gambar 4.13 Pemasaran Produk

Pemasaran produk keripik ini dapat dilakukan melalui :

a. Strategi Produk

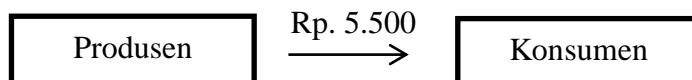
Keripik taru dijual dengan kemasan yang menarik dengan dilengkapi label yang dapat mempermudah konsumen untuk mengetahui tanggal kadaluwarsa serta nomor yang dapat dihubungi apabila konsumen ingin memberikan saran dan kritik. Selain itu, produk juga dilengkapi dengan layanan pesan antar.

b. Strategi Harga

Strategi harga pada keripik taru yaitu menjual produk dengan harga ekonomis bila dibandingkan dengan produk sejenis, dengan harapan akan memperoleh volume penjualan yang besar dalam waktu relatif singkat. Strategi ini juga bertujuan untuk mencapai skala ekonomis dan mengurangi biaya per unit.

c. Strategi Tempat atau Distribusi

Strategi distribusi yang digunakan pada usaha keripik taru ini yaitu secara langsung (direct selling). Strategi ini bertujuan agar produk yang dipasarkan dapat seluruhnya terjual.



Gambar 4.3 Saluran Distribusi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau

d. Strategi Promosi

Strategi promosi yang dilakukan adalah dengan komunikasi langsung (tatap muka) antara penjual dan calon pembeli untuk memperkenalkan suatu produk kepada calon pembeli dengan memberikan tester, sehingga mereka kemudian akan mencoba dan membelinya.

#### 4.1.5 Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau

Biaya yang digunakan dalam proses produksi keripik taru untuk setiap 1 kali proses produksi dibagi kedalam biaya tetap dan biaya variable, rincian biaya disajikan pada tabel 4.1 dan 4.2

Biaya tetap yang diperlukan untuk satu kali proses produksi keripik taru selengkapnya disajikan dalam tabel 4.1 sebagai berikut:

**Tabel 4.1 Biaya penyusutan yang diperlukan untuk satu kali proses produksi**

No	Komponen	Penyusutan per minggu (Rp)
1	Baskom besar	46
2	Dandang	108
3	Kompor gas	750
4	Solet	19
5	Sendok	10
6	Botol kaca	6
7	Telenan	64
8	Nampan kayu	64
9	Cobek dan ulekan	64
10	Timbangan	404
11	Pisau	26
12	Wajan besar	69
13	Sotil	64
14	Serok	64
15	Gelas ukur	72
16	Sealer	442
17	Gunting	19
18	Tabung gas 3 kg	87
<b>JUMLAH</b>		<b>2,379</b>

*Sumber :Data Primer (2016)*

Berdasarkan tabel 4.1 diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan satu kali proses produksi keripik taru, membutuhkan biaya tetap total sebesar Rp 2,379.

Biaya variabel yang diperlukan untuk satu kali proses produksi keripik taru yang dilakukan setiap satu minggu sekali disajikan dalam tabel 4.2 sebagai berikut:

**Tabel 4.2 Biaya variabel yang diperlukan untuk satu kali proses produksi**

No	Item	Jumlah Satuan	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kacang hijau	5 kg	6500	32,500
2	Tepung tapioka	0.8 gr	4000	3,200
3	Bawang putih	1 ons	2000	2,000
4	Bawang merah	1 ons	2500	2,500
5	Ketumbar	1 ons	1500	1,500
6	Merica	1 ons	1000	4,000
7	Garam	0.04 sd	4000	160
8	Gula	0.03 sd	8500	255
9	Tepung beras	0.4 gr	8000	3,200
10	Tepung terigu	0.5 gr	5500	2,750
11	Kemiri	1.5 ons	1500	2,250
12	Daun jeruk	40 lembar		500
13	Air	3 liter		500
14	Minyak goreng	1 liter	7000	7,000
15	Daun pisang	6 lembar		2,000
16	Plastik pengemas	60 Lembar	100	6,000
18	Label	3 kg	1000	60,000
19	Gas LPG 3 kg	60 Lembar		15,000
20	Plastik	1 Lembar	500	500
21	Listrik	60 Lembar	2000	2000
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>147,815</b>

Sumber : Data Primer (2016)

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan satu kali proses produksi keripik taru membutuhkan biaya variabel total sebesar Rp 147.815.

**Tabel 4.3 Biaya tetap yang diperlukan untuk satu kali proses produksi**

No	Keterangan	Satuan (Rp)	Jumlah
1	Penyusutan		Rp 2,379
2	Tenaga Kerja	2 Orang@Rp 20.000	Rp 40,000
3	Total Biaya Tetap		Rp 42,379

Sumber : Data Primer (2016)

Berdasarkan tabel 4.3 diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan satu kali proses produksi keripik taru membutuhkan biaya tetap total sebesar Rp 42.379.

Setelah menghitung biaya tetap dan biaya variabel yang diperlukan untuk melakukan satu kali proses produksi, selanjutnya adalah mencatat hasil usaha produksi perminggu. Rincian hasil usaha dalam satu kali proses produksi disajikan dalam tabel 4.4 sebagai berikut:

**Tabel 4.4 Hasil Usaha Dalam 1 kali Proses Produksi**

No	Keterangan	Biaya (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Pendapatan = 60 unit x Rp 5.500		330.000
2	Biaya Variabel	147,815	
3	Biaya Tetap	42,379 +	
4	Biaya Total		190,194 -
5	Laba		139,806

*Sumber : Data primer (2016)*

Berdasarkan tabel 4.4 diatas dapat diketahui bahwa setiap kali proses produksi keripik taru memperoleh keuntungan sebesar Rp139.806 setiap penjualan sebanyak 60 bungkus.

Setelah mengetahui seluruh komponen biaya yang digunakan dan hasil usaha yang dihasilkan. Diperlukan perhitungan analisis usaha yang tujuannya untuk mengetahui kelayakan dari Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

Adapun dalam menghitung kelayakan usaha keripik taru analisis yang digunakan antara lain BEP, R/C Ratio dan ROI. Perhitungan analisis hasil usaha disajikan sebagai berikut :

#### 4.1.6 Perhitungan BEP (*Break Event Point*)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung BEP (unit) dan BEP (harga) sebagai berikut :

##### a. *Break Event Point (BEP) Produksi*

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (produksi)} &= \frac{\text{Biaya total}}{\text{Harga jual per unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 190,194}{\text{Rp } 5.500} \\
 &= 34.58 \\
 &= 35 \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

**Jadi BEP (produksi) = 35 unit**

Artinya wirausaha keripik taru nabati kacang hijau ini tidak mengalami kerugian dan keuntungan apabila mencapai pada tingkat volume produksi 35 unit dalam satu kali produksi.

##### b. *Break Event Point (BEP) Harga*

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (harga)} &= \frac{\text{Biaya total}}{\text{Produksi total}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 190,194}{60} \\
 &= \text{Rp } 3,169.90 \\
 &= \text{Rp } 3.170 \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

**Jadi BEP (harga) = Rp 3.170/kemasan**

Nilai BEP (produksi) sebesar 35 bungkus dan BEP (harga) sebesar Rp 3.170,-. Hal ini menunjukkan bahwa jika hasil produksi dan harga jual melebihi nilai BEP maka usaha ini mengalami keuntungan, jika kurang dari nilai BEP maka usaha ini mengalami kerugian dan jika sama dengan nilai BEP maka usaha ini mengalami titik impas.

#### 4.1.7 Perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai *R/C Ratio* sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Penerimaan Total}}{\text{Biaya Total}} \\
 &= \frac{\text{Rp}330.000}{\text{Rp}190.194} \\
 &= 1,74
 \end{aligned}$$

**Jadi R/C Ratio = 1,74**

Nilai *R/C Ratio* didapat dari total pendapatan dibagi dengan total biaya yaitu 1,74. Hal ini membuktikan bahwa *R/C Ratio* lebih dari 1, maka usaha ini layak untuk diusahakan.

#### 4.1.8 Perhitungan *Return On Investment (ROI)*

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai ROI sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{ROI} &= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Investasi}} \times 100 \% \\
 &= \frac{\text{Rp} 139,806}{\text{Rp} 621,000} \times 100 \% \\
 &= 22,51 \% \\
 &= 23\% \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

**Jadi nilai ROI = 23%**

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 23% dan berdasarkan kriteria yang telah ditentukan dimana nilai ROI 23% lebih dari 0%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha keripik taru menguntungkan.

## 4.2 Pembahasan

Berdasarkan volume penjualan dari produksi keripik taru nabati kacang hijau sebanyak 60 kemasan dalam satu kali produksi, dan hasil analisis BEP (unit) sebesar 35 kemasan menunjukkan bahwa volume penjualan lebih besar dari pada hasil analisis. BEP (harga) sebesar Rp 3.170 per kemasan juga lebih kecil dari pada harga jual yang dilakukan yaitu sebesar Rp 5.500,- per kemasan. Apabila keripik taru yang diusahakan dijual dengan harga Rp 3.170,- per bungkus dengan volume penjualan 60 kemasan, maka usaha ini berada pada titik impas atau tidak untung dan tidak rugi.

Satu kali produksi dalam satu minggu menghasilkan 60 kemasan dengan harga jual Rp 5.500,- per kemasan menghasilkan Rp 330.000,-. Berdasarkan hasil perhitungan R/C rasio sebesar 1,73 yang diperoleh dari total penerimaan dibagi total biaya. Arti nilai 1,74 adalah setiap Rp 100.000,- biaya yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan sebesar Rp 174.000,- dengan pemasukan sebesar Rp 74.000,-.

Perhitungan ROI diperoleh nilai 23% dalam satu kali produksi dalam satu minggu pada usaha keripik taru nabati kacang hijau diperoleh dari pemasukan dibanding investasi kali 100%. Arti nilai tersebut adalah usaha mampu menghasilkan pemasukan yang nilainya 23% dari total investasi yang dilakukan.

## BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Proses produksi keripik taru nabati kacang hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember merupakan keripik inovasi keripik paru dengan versi nabati. Pembuatan keripik taru tergolong mudah dan sederhana untuk dilakukan. Bahan yang digunakan mudah didapat dan alat yang digunakan juga sederhana. Perlu adanya perhatian terhadap pemilihan bahan baku dan proses produksi harus dilaksanakan sesuai tahapannya karena untuk memberikan kualitas yang baik terhadap produk dan tercipta produk yang sesuai.
2. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (Break Event Point), R/C Ratio (Revenue Cost Ratio), ROI (Return On Investment) usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember menguntungkan untuk diusahakan.
3. Strategi pemasaran yang efektif dalam memasarkan keripik taru menggunakan saluran pemasaran secara langsung ke konsumen akhir (*direct selling*). Hal ini bertujuan agar produk yang dipasarkan dapat seluruhnya terjual dan keuntungan yang diperoleh sesuai dengan yang diharapkan.

### 5.2 Saran

Adanya beraneka macam produk dipasaran mengakibatkan semakin ketatnya persaingan di dalam dunia usaha, maka kepada mahasiswa yang akan mengusahakan keripik taru nabati kacang hijau disarankan :

1. Pengolahan kacang hijau sebaiknya tidak hanya diolah dengan cara yang sederhana, melainkan dengan alternatif lain untuk meningkatkan nilai jual dari kacang hijau salah satunya adalah diolah menjadi keripik taru nabati kacang hijau.
2. Melakukan pengemasan yang lebih inovatif sehingga konsumen lebih tertarik.

3. Memperluas pemasaran di kecamatan-kecamatan dalam kabupaten jember yaitu Kecamatan Ambulu, Kecamatan Ajung, Kecamatan Arjasa, dan Kecamatan Jelbuk serta menambah saluran pemasaran agar produk dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas.
4. Keripik taru ini dapat dijadikan alternatif usaha bagi masyarakat, khususnya para ibu-ibu untuk memanfaatkan waktu luang untuk berwirausaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fathorozi . 2012. *Analisa Usaha Kerupuk Ampas Tahu Rasa Ebi Desa Wonosuko Tamanan Kabupaten Bondowoso*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Iswandari, R. 2006. *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (Vigna Radiata L), Tempe Kacang Hijau, Dan Bubur Kacang Hijau*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/1560/Iswandari;jsessionid=B334F323E22B88B745AC0F09D18A3D36?sequence=4>. [15September 2016].
- Kasmir, 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kotler, Philip. 2002. *Manajemen Pemasaran: Analisis Perencanaan Dan Pengendalian*. Jakarta: Erlangga.
- Marzuki, R dan Soeprapto. 2001. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurmawati. 2011. *Analisis Usaha Kripik Pisang Kepok Kuning Sari Jagung Bakar Di desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Pasaribu, H. Ali Musa. 2015. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis Konsep dan Aplikasi*. Yogyakarta: Andi.
- Prajnanta, Final. 2003. *Agribisnis Semangka Biji*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Rayburn. 1999. *Akuntansi Biaya dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya*. Edisi ke 6. Jakarta: Erlangga.
- Retno, D. 2012. *Analisis Usaha Keripik Durian Rasa Balado “DEVT” di Desa Sumberlagen Patrang Jember*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Soeharto, I. 2001. *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Jakarta: Erlangga.
- Umar, H. 2001. *Business An Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

## LAMPIRAN

Lampiran 1 Biaya Penyusutan Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau Satu Kali Produksi

No	Item	Umur ekonomis (Th)	Jumlah Item	Harga	Nilai Sisa	Penyusutan per tahun	Penyusutan per minggu
1	Baskom besar	5	3	Rp12,000		Rp2,400	Rp46
2	Dandang	5	1	Rp30,000	Rp2,000	Rp5,600	Rp108
3	Kompor	5	1	Rp200,000	Rp5,000	Rp39,000	Rp750
4	Solet	2	1	Rp2,000		Rp1,000	Rp19
5	Sendok	2	1	Rp1,000		Rp500	Rp10
6	Botol kaca	3	1	Rp2,000	Rp1,000	Rp333	Rp6
7	Telenan	3	1	Rp10,000		Rp3,333	Rp64
8	Nampan kayu	3	1	Rp10,000		Rp3,333	Rp64
9	cobek dan ulekan	3	1	Rp10,000		Rp3,333	Rp64
10	Timbangan	5	1	Rp110,000	Rp5,000	Rp21,000	Rp404

11	Pisau	3	1	Rp4,000		Rp1,333	Rp26
12	Wajan besar	5	1	Rp20,000	Rp2,000	Rp3,600	Rp69
13	Sotil	3	1	Rp10,000		Rp3,333	Rp64
14	Serok	3	1	Rp10,000		Rp3,333	Rp64
15	Gelas ukur	4	1	Rp15,000		Rp3,750	Rp72
16	Sealer	5	1	Rp120,000	Rp5,000	Rp23,000	Rp442
17	Gunting	5	1	Rp5,000		Rp1,000	Rp19
18	Tabung gas 3 kg	10	1	Rp50,000	5000	Rp4,500	Rp87
<b>JUMLAH</b>				<b>Rp621,000</b>	<b>Rp25,000</b>	<b>Rp123,683</b>	<b>Rp2,379</b>

Sumber: Data Primer (2016).

Lampiran 2 Biaya Penyusutan Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau per Kemasan

No	Item	Umur ekonomis (Th)	Jumlah Item	Harga	Nilai Sisa	Penyusutan per minggu	Penyusutan per minggu per kemasan
1	Baskom besar	5	3	Rp12,000		46	0.77
2	Dandang	5	1	Rp30,000	Rp2,000	108	1.79
3	Kompor	5	1	Rp200,000	Rp5,000	750	12.50
4	Solet	2	1	Rp2,000		19	0.32
5	Sendok	2	1	Rp1,000		10	0.16
6	Botol kaca	3	1	Rp2,000	Rp1,000	6	0.11
7	Telenan	3	1	Rp10,000		64	1.07
8	Nampan kayu	3	1	Rp10,000		64	1.07
9	cobek dan ulekan	3	1	Rp10,000		64	1.07
10	Timbangan	5	1	Rp110,000	Rp5,000	404	6.73
11	Pisau	3	1	Rp4,000		26	0.43
12	Wajan besar	5	1	Rp20,000	Rp2,000	69	1.15

13	Sotil	3	1	Rp10,000		64	1.07
14	Serok	3	1	Rp10,000		64	1.07
15	Gelas ukur	4	1	Rp15,000		72	1.20
16	Sealer	5	1	Rp120,000	Rp5,000	442	7.37
17	Gunting	5	1	Rp5,000		19	0.32
18	Tabung gas 3 kg	10	1	Rp50,000	5000	87	1.44
<b>JUMLAH</b>				<b>Rp621,000</b>	<b>Rp25,000</b>	<b>Rp2,379</b>	<b>Rp40</b>

Sumber: Data Primer (2016).

## **PENYUSUTAN AKTIVA TETAP**

Dasar perhitungan biaya tetap pada Produksi Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

## DOKUMENTASI

### 1. Persiapan Alat Dan Bahan



### 2. Perendaman



3. Perebusan



4. Penghancuran



5. Pencampuran Bahan



6. Pengukusan



7. Penjemuran



8. Pembuatan Adonan Pembalut



## 9. Penggorengan



## 10. Pelabelan Dan Pengemasan



## 11. Pemasaran

