

**ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI”
DI DESA SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOMBO
KABUPATEN JEMBER**

LAPORAN AKHIR



Oleh

HENDRA TRI KUSUMA

D3 114 1531

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

**ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI”
DI DESA SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOMBO
KABUPATEN JEMBER**

LAPORAN AKHIR



Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik
Negeri Jember Program Studi D-III Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh

HENDRA TRI KUSUMA

D3 114 1531

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

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

**ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI”
DI DESA SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOMBO
KABUPATEN JEMBER**

Telah Diuji pada Tanggal, 15 Agustus 2017
Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat

Tim Penguji
Ketua,



Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP

NIP. 19730616 199802 1 001

Sekretaris,



Guntur Pribadi, SE, MM

NIP. 19561030 199303 1 001

Anggota Penguji,



Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc

NIP. 19790627 200501 1 002

**Menyetujui,
Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis**



R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si

NIP. 19680202 200012 1 002

PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat serta hidayah-Nya yang tak terbatas tugas akhir ini dapat terselesaikan. Sholawat serta salam tidak lupa dihaturkan untuk junjungan kita Nabi Muhannad SAW sebagai petunjuk jalan kebaikan dan yang dapat kita harapkan safaatnya hingga kelak akhir zaman. Tidak lepas dari orang-orang yang senantiasa menyayangiku dan membantuku, sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini. Rasa sayang dan terimakasihku terdalam ku persembahkan laporan tugas akhir ini kepada:

1. Ibu dan Bapak yang aku sayang terimakasih karena selalu membantu dengan memberikan dukungan moril maupun materil selama ini serta memberikan do'a untuk kelancaran semua usahaku.
2. Bapak Rizal Perlambang CNAWP,SE, MP selaku dosen pembimbing utama yang telah membantu memberikan arahan dan bimbinganya dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
3. Bapak Guntur Pribadi, SE, MM selaku dosen pembimbing anggota yang telah membantu memberikan arahan dan bimbingannya dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
4. Terima kasih kepada dosen dan teknisi Politeknik Negeri Jember, khususnya Jurusan Manajemen Agribisnis yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat dan bimbingan belajar di Politeknik Negeri Jember.
5. Terima kasih kepada teman-teman yang membantu kelancaran Laporan Tugas Akhir ini, khususnya keluarga golongan D Manajemen Agribisnis yang selalu ceria yaitu GES CER (Agoeng, Ari, Basyir, Dika, Firdan, Hofi, Edo).

Motto

Sesungguhnya sesudah ada kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain”.

(Q.S. Alam Nasyrah : 6 - 7)

Sesuatu akan terlihat tidak mungkin sampai semua selesai

(Nelson Mandela)

Jika anda tidak dapat menjelaskan sesuatu secara sederhana itu artinya anda belum cukup paham

(Albert Einstein)

**Kalau hidup sekedar hidup babi di hutan juga hidup
Kalau bekerja sekedar bekerja kera juga bekerja**

(Buya Hamka)

Barang siapa ingin mutiara harus berani terjun di lautan yang dalam

(Ir. Soekarno)

**Kita buta tanpa ilmu pengetahuan dan ilmu pengetahuan bukan
segalanya untuk hidup tanpa didasari iman dan takwa
kita bukan manusia seutuhnya**

(Hendra Tri Kusuma)

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas Rahmat, Hidayah serta Inayah-Nya sehingga dapat terselesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Usaha Pastel Kacang mini “PASKACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember” diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, Program Studi (D-III) Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis.

Terselesaikannya laporan ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak, oleh karena itu diucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah Sutantio, SE, Msi selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis
3. Taufik Hidayat, SE, M.Si. selaku Ketua Prodi Manajemen Agribisnis.
4. Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP selaku Dosen Pembimbing Utama yang membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
5. Guntur Pribadi, SE, MM selaku Dosen Pembimbing Anggota yang membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
6. Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.Sc yang telah menguji dan staf yang membantu memberikan kelancaran laporan tugas akhir ini.
7. Kedua orang tua yang memberikan dukungan tanpa henti, sehingga diperoleh semangat menyusun laporan tugas akhir ini.

Laporan tugas akhir ini masih kurang sempurna, mengharap kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk memperbaiki kedepannya sehingga dapat memberi manfaat dimasa mendatang.

Jember, 23 Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
SURAT PERNYATAAN	xi
ABSTRAK	xii
RINGKASAN	xiii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Dan Manfaat	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kajian Terdahulu.....	4
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Pastel Kacang Mini	5
2.2.2 Kacang	5
2.2.3 Wirausaha	6
2.2.4 Analisis Usaha	7
2.2.5 Saluran Pemasaran	7
BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Metode Pengumpulan Data	9
3.3 Alat dan Bahan	9
3.3.1 Alat	10

3.3.2 Bahan	10
3.4 Proses Produksi	11
3.5 Alur Proses Produksi	13
3.6 Metode Analisis	14
3.6.1 Analisis titik impas (<i>Break Even Point</i>)	14
3.6.2 Analisis R/C (<i>Revenue Cost Ratio</i>)	14
3.6.3 Analisis <i>Retun on invesment</i> (ROI)	15
3.6.4 Saluran Pemasaran	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Hasil	16
4.1.1 Gambaran Produk	16
4.1.2 Proses Pembuatan Pastel Kacang Mini “Paskacangi”	17
4.1.3 Analisis Usaha	20
4.1.4 Hasil Pemasaran	25
4.2 Pembahasan	23
4.2.1 Proses Produksi Pastel Kacang Mini “Pskacangi”	24
4.2.2 Analisis Usaha.....	27
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	34
DOKUMENTASI.....	35

DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
2.1	Kandungan Nilai Gizi Dalam 100 gram Pastel Kering.....	5
2.2	Kandungan Gizi dalam setiap 100 gram Kacang Tanah.....	6
3.1	Alat pembuatan pastel kacang mini satu kali produksi.....	10
3.2	Bahan pembuatan pastel kacang mini satu kali proses produksi	10
3.3	Bahan Penunjang.....	11
4.1	Biaya penyusutan yang diperlukan satu kali proses produksi.....	20
4.2	Biaya Variable yang diperlukan satu kali proses produksi	21
4.3	Biaya Tetap yang diperlukan satu kali proses produksi.....	22
4.4	Hasil Usaha yang diperoleh untuk satu kali proses produksi	22

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
3.1	Alur Proses Produksi Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”	13
3.2	Saluran Pemasaran Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”	15
4.1	Gambaran Produk Pastel kacang Mini “PASKACANGI”	16
4.2	Bagan Saluran Distribusi Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”	26

DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Daftar Depresiasi.....	34

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hendra Tri Kusuma

NIM : D3 114 1531

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Tugas Akhir Saya yang berjudul “Analisis Usaha Pastel Kacang Mini “PASKACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember” merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

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

Jember, 23 Februari 2017

Hendra Tri Kusuma
NIM. D3 114 1531

ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI” DI DESA SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOOMBO KABUPATEN JEMBER

Hendra Tri Kusuma Program Studi
Manajemen Agribisnis Jurusan
Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pembuatan pastel kacang mini “paskacangi” dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, telur, margarin, penyedap rasa, garam, jeruk purut dan kacang tanah. Bahan tersebut dicampur hingga membentuk sebuah adonan dan di cetak menjadi pastel yang berbentuk segitiga dan dilakukan penggorengan, lama penggorengan 3 menit dengan keadaan minyak yang panas. Selanjutnya dilakukan penirisan kurang lebih 15 menit didiamkan dalam wadah terbuka sebelum dilakukan pengemasan. Pelaksanaan proses pembuatan pastel kacang mini “paskacangi” dilakukan di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember kurang lebih selama 3 bulan, yaitu bulan September 2016 sampai November 2016. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio, dan ROI dengan mengidentifikasi dari titik impas, jumlah pendapatan yang diterima, dan tingkat kembalinya modal, dari hasil yang didapatkan yaitu BEP (unit) = 29 unit sedangkan dari produksi yang dilaksanakan menghasilkan sebanyak 40 unit, BEP (harga) Rp 3.944 sedangkan harga jual produk per unit sebesar Rp. 5.500, R/C Ratio = 1,39 dan ROI = 39%. Produk pastel kacang mini terbilang lebih murah dari produk sejenis di pasaran berbentuk mini dan beda dari bentuk pastel lain dan juga rasa yang dihasilkan, sehingga menambah selera dan minat konsumen. Hasil yang diperoleh dari proses produksi pastel kacang mini “paskacangi” menghasilkan pastel dengan bentuk mini berbentuk segitiga sebanyak 40 bungkus dengan berat 150 gram per bungkus. Biaya yang dibutuhkan selama satu kali proses produksi dari total biaya variabel dan biaya tetap sebesar Rp.157.757,21 menghasilkan laba sebesar Rp.62.242,79. Pemasaran langsung dengan cara di promosikan langsung oleh produsen, pemasaran tidak langsung dengan cara di titipkan pada toko-toko disekitar daerah produksi. Pemasaran yang dilakukan yaitu menggunakan dua strategi pemasaran yaitu pemasaran langsung dan pemasaran tidak langsung.

Kata Kunci : Pastel Kacang Mini, Analisis Usaha

RINGKASAN

ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI” DI DESA SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOMBO KABUPATEN JEMBER, Hendra Tri Kusuma, NIM D31141531 Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, 2016. Komisi Pembimbing, Ketua: Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP. Anggota: Guntur Pribadi, SE, MM. Penguji : Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos, M.sc

Kue pastel mini adalah makanan ringan goreng-gorengan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang juga bermanfaat untuk menambah energi bagi tubuh. Makanan ini merupakan hidangan *camilan khas Indonesia* yang cukup populer. Beda dengan kue pastel lainnya, bentuknya mini dan renyah. Hampir di seluruh wilayah Indonesia, salah satu variasi kue kering ini gampang sekali ditemukan. Selain rasanya yang enak dan lezat, cara membuatnya yang cukup mudah sehingga menjadi favorit banyak keluarga Indonesia.

Tujuan dari tugas akhir ini adalah dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan, analisis, serta mengetahui sejauh mana pemasaran yang dilakukan dalam usaha pastel kacang mini “paskacangi” yang dilakukan di desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. Berdasarkan analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan menggunakan metode analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI bahwa usaha ini layak dilanjutkan dan diusahakan dengan memperoleh analisis BEP (produksi) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha kripik singkong abiku dengan hasil BEP (produksi) 29 bungkus dari produksi 40 kemasan dan nilai BEP (harga) Rp 3.944,- dengan harga jual Rp 5.500,-, nilai R/C Ratio 1,39 dan nilai ROI 39% maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.



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

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Hendra Tri Kusuma
NIM : D3 114 1531
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 Kewirausahaan yang berjudul:**

**ANALISIS USAHA PASTEL KACANG MINI “PASKACANGI” DI DESA
SUMBER LESUNG KECAMATAN LEDOKOMBO 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 : 23 Februari 2017
Yang menyatakan,

Nama : Hendra Tri Kusuma
NIM. : D3 114 1531

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin berkembangnya zaman dan teknologi dengan adanya kegiatan pasar bebas, maka kita dituntut harus dapat mengimbangi dengan kemampuan yang inovatif dan kreatifitas kita, agar mampu memanfaatkan peluang usaha yang kecil, terampil dan profesional. Peluang usaha sangat diperlukan untuk mengurangi jumlah pengangguran. Sekecil apapun usaha yang kita lakukan dengan adanya semangat untuk maju, maka tidak ada kesalahan dalam mewujudkan kemakmuran, membuka lapangan kerja baru dan mengurangi jumlah pengangguran.

Selama ini masih banyak orang yang berfikir bahwa usaha kue kering adalah salah satu jenis sajian yang hanya ada pada saat hari raya dan acara-acara khusus lainnya. Oleh karena itu tidak mengherankan jika melihat sebagian kecil kalangan masyarakat menganggap bahwa usaha kue kering itu sebagai usaha yang musiman. Karena sifatnya musiman maka usaha kue kering tidak dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian yang bisa diandalkan setiap tahunnya. Tetapi jika kita dapat mencermati dan memanfaatkan setiap peluang usaha yang ada, sekecil apapun usaha itu maka usaha kue kering dapat dijalankan setiap hari.

Kue pastel mini adalah makanan ringan goreng-gorengan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat indonesia yang juga bermanfaat untuk menambah energi bagi tubuh. Makanan ini merupakan hidangan camilan khas indonesia yang cukup populer. Beda dengan kue pastel lainnya, bentuknya mini dan renyah. Hampir di seluruh wilayah indonesia, salah satu variasi kue kering ini gampang sekali ditemukan. Selain rasanya yang enak dan lezat, cara membuatnya yang cukup mudah sehingga menjadi favorit banyak keluarga indonesia.

Kue pastel isi kacang, dengan memberikan ide baru yaitu memberikan varian isi yang berisi kacang. Alasan memilih kacang yaitu karena kacang tanah mudah didapatkan, selain itu kacang tanah juga sangat bermanfaat bagi tubuh dengan kandungan protein yang cukup tinggi sehingga dijadikan sebagai bahan

baku pembuatan pastel, yaitu pastel kacang mini. Pastel kacang mini adalah kue pastel kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan juga seperti tepung terigu, telur ayam, margarin dan kacang tanah sebagai bahan utama pembuatan pastel kacang mini.

Menurut (Petijo 2005), Kacang tanah (*Arachis hypogaea*) termasuk tanaman pangan yang berupa semak yang berasal dari Amerika selatan tepatnya berasal dari Brazilia. Kacang tanah adalah komoditas agrobisnis yang bernilai ekonomi cukup tinggi dan merupakan salah satu sumber protein dalam pola pangan penduduk Indonesia. Pemanfaatan kacang tanah yang terbesar digunakan sebagai bahan makanan dan industri. Kini kacang tanah juga diolah menjadi kacang tanah rendah lemak.

Berangkat dari kesadaran tersebut diatas, diperoleh pemikiran atau ide untuk menyusun dan menulis tugas akhir dengan judul “Analisis Usaha Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisa usaha Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bentuk saluran Pemasaran Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui Analisis Usaha Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
3. Untuk mengetahui sejauh mana pemasaran yang dilakukan dalam usaha Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa/pembaca tentang analisa usaha Pastel Kacang Mini “ PAS KACANGI” Sebagai bahan informasi dan pembelajaran.
2. Memberikan gambaran tentang potensi keminatan konsumen terhadap kue kering Pastel Kacang Mini Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi masyarakat yang berwirausaha kue kering.
4. Memberikan motivasi berwirausaha pada mahasiswa.
5. Memberikan nilai usaha di kalangan masyarakat.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Terdahulu

Agustinawati Sinurat, (2011) dalam tugas akhirnya yang berjudul Analisis Usaha Analisis Usaha Roti Ketawa Isis Kacang Tanah Khas Medan Di Desa Pancakarya Ajung Kabupaten Jember, mengemukakan bahwa berdasarkan analisis BEP harga, BEP (volume produksi) , R/C Ratio, dan ROI yang telah dilakukan, maka dapat diuraikan berdasarkan analisis produksi roti ketawa isis kacang tanah melalui perhitungan BEP volume produksi diperoleh 380 unit dengan volume penjualan 500 unit dan BEP harga sebesar Rp 304,6 tingkat harga jual Rp 400. R/C Ratio sebesar 1,31 berarti setiap Rp 1,00 modal yang dikeluarkan maka mendapat penerimaan sebesar 1,31 artinya usaha ini layak untuk dilanjutkan karena nilai R/C Ratio >1 (lebih dari satu) dan ROI sebesar 31,31% yang artinya bahwa setiap modal sebesar Rp 100 akan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp 31,31 sedangkan bunga bank yang berlaku sebesar 0,5% per bulan modal yang dikeluarkan setiap bulannya sebesar Rp 1.827.600 jika ditabung menghasilkan Rp 91.380/bulan dari suku bunga yang berlaku tetapi usaha ini menghasilkan Rp 572.400/bulan dimana hasilnya lebih tinggi dari suku bunga bank sehingga usaha ini layak diusahakan.

Nuki Hadinata, (2011) dalam tugas akhir yang berjudul analisis usaha rempeyek kacang tanah di desa panti jember, usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI menghasilkan BEP (unit) 121 bungkus tingkat penjualan diperoleh 150 unit lebih besar dibandingkan BEP (unit) 121 bungkus artinya usaha ini menguntungkan. BEP (harga) Rp 725 lebih kecil dibandingkan dengan hasil yang diperoleh yaitu sebesar Rp 900 per bungkus maka usaha ini menguntungkan. R/C Ratio >1 yaitu sebesar 1,24 artinya setiap Rp 100 modal yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan total sebesar Rp 124 pada penerimaan tingkat penjualan Rp 135.000 dan mampu menutupi biaya produksi sebesar Rp 108.792 maka usaha ini mengalami keuntungan. ROI sebesar 24 % > 0 yang berarti usaha yang dijalankan jika ROI > 0 maka usaha menguntungkan.

Jevita (2015), dalam jurnal analisis usahanya yang berjudul perencanaan pendirian usaha kue sus Di Kota Palembang dengan memperoleh BEP Volume sebanyak 5.502 unit dan BEP Harga sebesar Rp. 27.510.000.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Pastel Kering

Pastel kering merupakan hidangan camilan ringan atau goreng-gorengan khas indonesia yang cukup populer dan terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan dari toko-toko kecil maupun besar. Bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu, telur ayam, margarin dan penyedap rasa yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Hampir di seluruh wilayah indonesia, salah satu variasi kue kering ini gampang sekali ditemukan. Selain rasanya yang enak dan lezat, cara membuatnya yang cukup mudah membuat kue pastel menjadi favorit banyak keluarga indonesia.

Tabel 2.1 Kandungan Nilai Gizi Dalam 100 gram Pastel Kering

No	Komponen	Satuan	Kandungan Gizi
1	Energi	kcal	251
2	Lemak	gr	10,21
3	Lemak jenuh	gr	2,016
4	Lemak tak jenuh ganda	gr	2,583
5	Lemak tak jenuh tunggal	gr	2,583
6	Kolesterol	gr	99
7	Protein	gr	6,33
8	Karbohidrat	gr	32,71
9	Serat	gr	1,3
10	Gula	gr	0,36
11	Sodium	gr	160
12	Kalium	gr	78

Sumber : Fatsecret (2016)

2.2.2 Kacang

Kacang tanah (*Arachis hypogaea*) termasuk tanaman pangan yang berupa semak yang berasal dari Amerika selatan tepatnya berasal dari Brazilia. Kacang tanah merupakan tanaman palawija yang menduduki urutan ketiga setelah

jagung dan kedelai, kacang hijau dan sorghum. Kacang tanah telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Sementara produk sampingannya dapat dijadikan sebagai bahan pakan ternak.

Kacang tanah adalah komoditas agrobisnis yang bernilai ekonomi cukup tinggi dan merupakan salah satu sumber protein dalam pola pangan penduduk Indonesia. Pemanfaatan kacang tanah yang terbesar adalah untuk bahan makanan dan industri. Bentuk olahan kacang tanah antara lain kacang rebus, kacang goreng, kacang atom, rempeyek, enting-enting, ampyang, bumbu pecel, bumbu gado-gado atau bumbu sayur, minyak goreng, dan lain-lain. Kini kacang tanah juga diolah menjadi kacang tanah rendah lemak, berkalori rendah, produk cair atau susu nabati, dan roti kering (*cookies*). (Petijo, 2005)

Tabel 2.2 Kandungan Gizi Dalam Setiap 100 gram Kacang Tanah

No	Komponen Gizi	Satuan	Kandungan Gizi
1	Kalori	kal	452
2	Protein	gr	25,3
3	Karbohidrat	gr	21,1
4	Lemak	gr	42,8
5	Vitamin B1	mg	0,30
6	Vitamin C	mg	3
7	Fosfor	mg	335
8	Zat Besi	mg	1,3
9	Kalsium	gr	58

Sumber :Petijo (2005)

2.2.3 Wirausaha

Secara sederhana arti wirausaha (*entrepreneur*) adalah orang yang berjiwa berani mengambil resiko untuk membuka usaha dalam berbagai kesempatan. Berjiwa berani mengambil resiko artinya mempunyai mental mandiri dan berani memulai usaha, tanpa diliputi rasa takut atau cemas sekalipun dalam kondisi tidak pasti. Kegiatan wirausaha dapat dilakukan seorang diri atau berkelompok. Seorang wirausahawan dalam pikirannya selalu berusaha mencari, memanfaatkan, serta menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan. Resiko kerugian merupakan hal biasa karena memegang prinsip bahwa faktor kerugian

pasti ada. Bahkan, semakin besar resiko kerugian yang bakal dihadapi, maka semakin besar pula keuntungan yang akan diraih. Tidak ada istilah rugi selama seseorang melakukan dengan penuh keberanian dan penuh perhitungan. Inilah yang disebut dengan jiwa wirausaha (Kasmir, 2009).

2.2.4 Analisis Usaha

Analisis usaha adalah suatu acuan atau pertimbangan yang dapat dijadikan dalam mengambil keputusan, layak tidaknya suatu usaha untuk dilakukan. Kelayakan usaha disini maksudnya suatu usaha menguntungkan atau tidak.

a. *Break Event Point* (BEP)

BEP merupakan titik impas digunakan untuk mengetahui pada *volume* atau kapasitas produksi suatu perusahaan tidak mengalami kerugian atau tidak memperoleh laba (Pambudhi, 2003).

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

R/C Ratio merupakan nilai perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang digunakan untuk mengetahui imbalan permintaan dengan biaya dari usaha yang dilakukan (Pambudhi, 2003).

c. *Return Of Investment* (ROI)

Return of Investment (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efisiensi manajemen (Pambudhi, 2003).

2.2.5 Saluran Pemasaran

Saluran pemasaran adalah proses aliran komoditi yang disertai perpindahan hak milik dan penciptaan guna waktu melalui proses penyimpanan, guna bentuk melalui proses pengolahan, dan guna tempat melalui proses pengangkutan yang dilakukan oleh lembaga-lembaga pemasaran dengan melaksanakan satu atau lebih fungsi pemasaran (Sudiyono, 2002). Saluran pemasaran adalah sekumpulan organisasi *independent* yang terlibat dalam proses pembuatan produk atau jasa yang tersedia untuk digunakan atau dikonsumsi.

(Kotler, 2002). Jika menurut Irawan dan Wijaya (2001), saluran pemasaran itu adalah dari proses penyaluran hasil produksi yang tidak dapat terpisahkan dalam pasca produksi barang oleh suatu perusahaan atau industri.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Tugas Akhir ini direncanakan kurang lebih selama tiga bulan, yaitu bulan September 2016 sampai November 2016. Pelaksanaan Tugas akhir “Analisis Usaha Pastel Kacang Mini PAS KACANGI” ini bertempat Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember”.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam Usaha Pastel Kacang Mini “PAS KACANGI” menggunakan metode data primer sebagai berikut :

1. Data Primer

Pengumpulan data ini di peroleh dari pencarian data-data dengan mensurvei lapangan mulai persiapan alat dan bahan yang berkaitan dengan proses produksi dan biaya-biayanya, termasuk juga harga jual dipasaran.

3.3 Alat dan Bahan

Alat, bahan dan bahan penunjang yang digunakan dalam proses produksi pastel kacang mini “Pas Kacangi” disajikan dalam tabel 3.1, 3.2 dan tabel 3.3

**Tabel 3.1 Alat yang digunakan dalam proses Usaha Pastel Kacang Mini
“Pas Kacangi”**

No	Nama Alat	Jumlah Satuan	Fungsi
1	Wajan	1 unit	Sebagai tempat untuk menggoreng pastel
2	Tabung elpiji 3 kg	1 unit	Sebagai bahan bakar kompor gas
3	Kompor gas	1 unit	Sebagai alat pemanas wajan
4	Spatula	1 unit	Untuk mengaduk pastel saat digoreng
5	Serok	1 unit	Untuk meniriskan pasatel yang digoreng
6	Baskom	1 unit	Sebagai tempat untuk mencampurkan bahan
7	Cobek	1 unit	Untuk tempat menghaluskan bumbu
8	Ulekan	1 unit	Untuk menghaluskan bumbu
9	Pisau	1 unit	Untuk mengupas bahan dan memotong adonan
10	Sealer	1 unit	Untuk merekatkan plastik
11	Timbangan	1 unit	Untuk menimbang bahan dan kemasan
12	Gilingan mie	1 unit	Untuk menipiskan adonan
13	Toples Besar	1 unit	Untuk minyimpan pastel yang telah digoreng sebelum dikemas
14	Baskom kecil	1 unit	Sebagai tempat penirisan pastel
15	Gelas kecil	2 unit	Sebagai tempat putih telur dan air

Sumber : Data Primer, 2016

**Tabel 3.2 Bahan yang digunakan dalam Proses Produksi Pastel Kacang Mini
“Pas Kacangi”**

No	Bahan	Jumlah Satuan	Fungsi
1	Tepung terigu	2 kg	Sebagai bahan utama pastel
2	Telur ayam	4 butir	Sebagai tambahan adonan pastel
3	Kacang tanah	5 ons	Sebagai isi pastel
4	Air	120 ml	Sebagai bahan untuk mencairkan adonan
5	Garam	1 ons	Sebagai tambahan adonan
6	Penyedap rasa	1 ons	Sebagai tambahan rasa untuk adonan
7	Minyak goreng	2 liter	Sebagai bahan untuk menggoreng pastel
8	Margarin	2,5 ons	Sebagai tambahan adonan pastel
9	Jeruk purut	2 ons	Sebagai tambahan aroma untuk adonan
10	Bawang putih	2 ons	Sebagai bumbu adonan pastel
11	Bawang goreng	1 ons	Sebagai penyedap campuran kacang

Sumber : Data Primer, 2016

Tabel 3.3 Bahan Penunjang Yang Digunakan

No	Bahan	Jumlah Satuan	Fungsi
1	Gas LPG 3 Kg	3 kg	Untuk bahan bakar kompor gas
2	Plastik ukuran 14 cm x 18 cm tebal 0,8	40 lembar	Untuk mengemas produk
3	Label	40 lembar	Untuk label produk

Sumber : Data Primer, 2016

Selain alat dan bahan dalam proses produksi pastel kacang mini “Pas Kacangi” juga dibutuhkan tenaga untuk memproduksi dengan jumlah satu orang tenaga kerja.

3.4 Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu bentuk usaha untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang. Alur proses produksi usaha pastel kacang mini “PAS KACANGI” adalah sebagai berikut :

1. Persiapan alat dan bahan

Siapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk proses produksi.

2. Pembuatan isi pastel

Biji kacang di sangrai hingga matang kemudian taruh pada nampan dan di pisahkan dengan kulit arinya kemudian di campur dengan bawang goreng 2 sendok makan pada tempat baskom.

3. Pembuatan bumbu

Bawang putih dan daun purut di ulek sampai halus dan ditambahkan dengan air secukupnya.

4. Pembuatan adonan

Tepung terigu, garam, penyedap rasa di campur kemudian masukkan margarin, telur ayam yang sebelumnya di pisahkan putih dan kuning telurnya masukkan hanya kuning telur dan tambahkan air hasil ulekan bawang putih dan jeruk purut sedikit demi sedikit di aduk hingga

mengental tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras agar memudahkan dalam penggilingan.

5. Penggilingan adonan

Adonan yang telah jadi dapat di giling hingga menjadi tipis sesuai yang diinginkan menggunakan gilingan mie dengan perlahan-lahan mulai gigi 1 sampai gigi nomor 7 untuk memperoleh adonan yang diharapkan.

6. Pembentukan pastel

Adonan yang telah tipis di iris dan di bentuk persegi 4 (5 x 5) cm atau sesuai selera ataupun dengan kira-kira. Hasil irisan dilapisan pinggir dibaluri dengan putih telur sebagai perekat dan diisi dengan kacang yang telah halus atau hancur kemudian melipat bagian sudutnya sampai berbentuk segitiga dengan menekan bagian sisi-sisinya agar dapat merekat dengan baik dan tidak lepas saat digoreng.

7. Penggorengan

Menggoeng adonan yang telah terbentuk pastel dengan minyak yang panas dengan api sedang hingga kuning kecoklatan.

8. Penirisan

Pastel yang telah digoreng dan terlihat telah menguning kecoklatandi tiriskan pada baskom penirisan kemudian di simpan dalam wadah toples.

9. Pengemasan

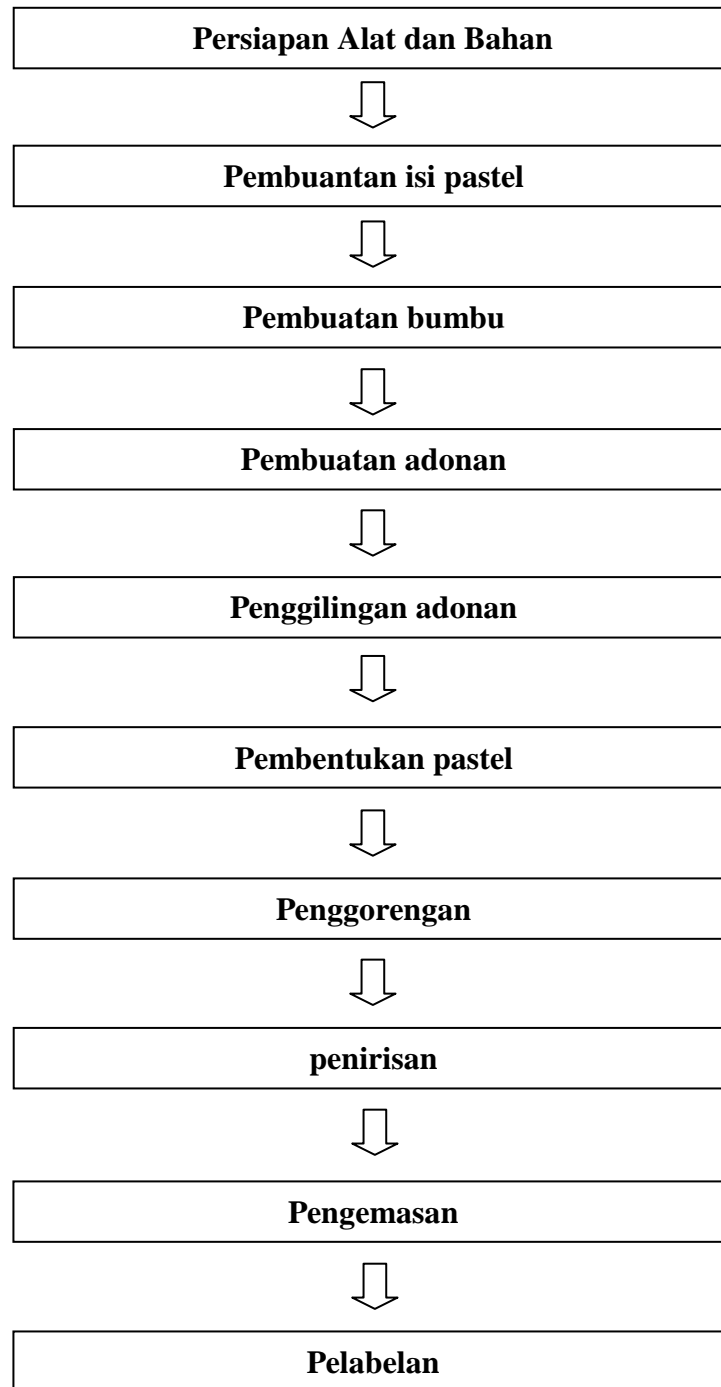
Tunggu 15 menit pastel yang telah digoreng hingga dingin sebelum mengemas pastel agar tidak menguap dalam plastik kemasan yang telah di goreng baru kemudian dikemas menggunakan plastik 14 x 20 cm dan tebal 0,8 mm. Kemudian pastel yang sudah dikemas di rekatkan menggunakan sealer.

10. Pelabelan

Pemberian label pada kemasan pastel kacang mini “PAS KACANGI”

3.5 Alur Proses Produksi Pastel Kacang Mini “Pas Kacangi”

Berikut bagan alur proses produksi Pastel Kacang Mini “Pas Kacangi” disajikan dalam gambar 3.1



Gambar 3.1 Alur Proses Produksi Pastel kacang Mini “Pas Kacangi”

3.6 Metode Analisis

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, metode analisis yang digunakan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang akan atau telah diperoleh dari sebuah usaha yaitu sebagai berikut adalah :

3.6.1 Analisis BEP (*Break Event Point*)

Break event point (BEP) merupakan titik impas digunakan untuk mengetahui pada volume atau kapasitas produksi suatu perusahaan tidak mengalami kerugian atau tidak memperoleh laba (Pambudhi, 2003).

Rumus untuk mencari BEP:

a). BEP Volume Produksi

$$\text{BEP} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga jual per unit}}$$

b). BEP Harga Produksi

$$\text{BEP} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Produksi Total}}$$

3.6.2 *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Revenue cost ratio (R/C Ratio) merupakan nilai perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang digunakan untuk mengetahui imbalan permintaan dengan biaya dari usaha yang dilakukan (Pambudhi, 2003).

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Penerimaan total (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Kriteria :

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

3.6.3 Return Of Invesment (ROI)

Return on Invesment (ROI) merupakan rasio yang menunjukkan hasil (return) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efesiensi manajemen (Pambudhi, 2003).

Rumus untuk mencari return on investmen sebagai berikut:

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

Kriteria :

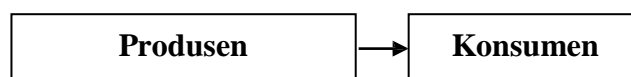
- 1) Jika $ROI > 0$, maka usaha menguntungkan
- 2) Jika $ROI < 0$, maka usaha tidak menguntungkan/ rugi

3.6.4 Saluran Pemasaran

Saluran pemasaran itu adalah dari proses penyaluran hasil produksi yang tidak dapat terpisahkan dalam pasca produksi barang oleh suatu perusahaan atau industri. (Irawan dan Wijaya, 2001).

Berikut bagan saluran pemasaran Pastel kacang mini “Pas Kacangi” disajikan dalam gambar 3.2

a). Saluran pertama



b). Saluran Kedua



Gambar 3.2 Saluran Pemasaran Pastel Kacang Mini “Pas Kacangi”

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

berdasarkan kegiatan tugas akhir yang telah dilakukan di desa sumber lesung kecamatan ledokombo kabupaten jember di dapatkan hasil sebagai berikut:

4.1.1 Gambaran Produk Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”



Gambar 4.1 Produk Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”

Pastel kacang mini adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, margarin, penyedap rasa, garam, jeruk purut, dan kacang. Pastel kacang mini biasa disebut makanan atau camilan yang bernama pastel kering. Pastel kacang mini merupakan pastel kering yang berbentuk segitiga berisikan kacang yang disangrai sebagai varian isi dari kue pastel agar menambah cita rasa dan keunikan dari makanan ringan pastel kacang mini untuk memberikan sesuatu yang baru terhadap minat dan permintaan konsumen.

Satu kali proses produksi menghasilkan 6 kg pastel kacang mini yang merupakan hasil dari pencampuran bahan baku dan bahan pendukung lainnya.

Produk dikemas dalam 40 kemasan plastik berukuran 14 x 18 cm dan tebal 0,8 yang telah di beri label dengan ukuran 10 x 5 cm di dalam label terdapat beberapa informasi mengenai brand Pastel Kacang Pas Kacangi Pas Gurihnya, komposisi masa *expired*-nya, berat produk disetiap kemasan berisi 150 gram, *contact person* produsen, tempat produksi dan dijual dengan harga Rp .5.500/bungkus.

Proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI” ini dilakukan satu kali dalam seminggu, hal ini dilakukan mengingat produk pastel kacang mini ini memiliki masa *expired* cukup lama sehingga jika produk masih ada, tidak ada masalah untuk pemasarannya. Produk ini tidak akan mudah rusak, jika disimpan dengan baik. Masa *expired*nya 6 bulan dengan kemasan yang masih tertutup rapat dan penyimpanan secara baik tetapi jika tidak disimpan dengan baik, maka tidak sampai 6 bulan produk sudah rusak dan tidak layak dikonsumsi.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan pada saat melakukan produksi Pastel Kacang Mini “Paskacangi” yaitu pencampuran bahan-bahan harus sesuai dengan takaran dan tercampur dengan baik, pemberian air sedikit demi sedikit dikarenakan adonan harus benar-benar menggumpal secara sempurna tidak terlalu basah dan kering. Penggilingan adonan dimulai dari gigi yang paling kecil kemudian dilanjutkan ke gigi yang lebih tinggi agar adonan dapat pipih dengan baik dan gilingan yang digunakan tidak mudah rusak. Menggunakan cetakan pada saat mencetak adonan yang telah pipih, sehingga waktu yang dibutuhkan akan lebih cepat dan maksimal. Penggorengan dilakukan dengan menggunakan api yang besar dengan lama penggorengan kurang lebih selama 3 menit dengan membolak balik pastel agar tidak gosong dan warna yang dibutuhkan menguning atau kecoklatan sesuai yang diinginkan.

4.1.2 Proses Pembuatan Pastel Kacang Mini “Paskacangi”

1. Persiapan alat dan bahan

Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk proses produksi. Alat yang digunakan diantaranya yaitu wajan, serok, spatula, kompor gas, elpiji 3kg, cobek, ulekan, gilingan mie, sealer, pisau, penggaris dan gunting. Sedangkan

bahan yang digunakan yaitu sebagai bahan dasar utama tepung terigu, telur, margarin, kacang tanah, minyak goreng, daun jeruk dan penyedap rasa.

2. Pembuatan isi pastel

Biji kacang 250 gram di sangrai menggunakan wajan dan tanpa minyak sampai wajan panas terlebih dahulu kemudian di sangrai dengan menggunakan api sedang selama 5 menit hingga matang, kacang di aduk-aduk menggunakan spatula sesering mungkin hingga kacang berbau dan berwarna kecoklatan kemudian taruh pada nampan dan di pisahkan dengan kulit arinya dengan cara di preteli atau di cubit-cubit menggunakan tangan kemudian di campur dengan bawang goreng 2 sendok makan pada tempat baskom.

3. Pembuatan bumbu

Sebanyak 7 siung bawang putih besar, daun purut dan satu ujung sendok garam di ulek sampai halus menggunakan cobek dan ditambahkan dengan air secukupnya.

4. Pembuatan adonan

Tepung terigu 2 kg di campur margarin 2,5 ons, 4 butir telur ayam yang sebelumnya di pisahkan putih dan kuning telurnya masukkan hanya kuning telur, tambahkan penyedap rasa secukupnya dan tambahkan air hasil ulekan bawang putih dan jeruk purut sedikit demi sedikit di aduk hingga mengental tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras hingga membentuk sebuah gumpalan adonan.

5. Penggilingan adonan

Adonan yang telah jadi dapat di giling hingga menjadi tipis sesuai yang diinginkan menggunakan gilingan mie dengan perlahan-lahan dimulai menggunakan gigi 1 sampai gigi nomor 7 untuk memperoleh adonan yang pipih dan sesuai yang diharapkan.

6. Pembentukan pastel

Adonan yang telah tipis di iris dan di bentuk persegi 4 (5 x 5) cm atau sesuai selera ataupun dengan kira-kira. Hasil irisan dilapisan pinggir dibaluri dengan putih telur sebagai perekat dan diisikan dengan kacang yang telah disangrai kemudian melipat bagian sudutnya sampai berbentuk segitiga dengan menekan

bagian sisi-sisinya agar dapat merekat dengan baik dan tidak lepas saat digoreng. Sisa adonan dari bagian yang tidak sesuai ukuran dikumpulkan menjadi adonan dan digiling kembali seperti awal mula pembentukan adonan hingga membentuk adonan pipih dan dapat dibentuk menjadi pastel.

7. Penggorengan

Menggoeng adonan yang telah terbentuk pastel dengan 2 liter minyak yang dipanaskan terlebih dahulu. Pastel digoreng dengan api yyang panas selama 3 menit, adonan kemudian dibolak-balik agar tidak gosong dan di angkat atau ditiriskan jika warna yang diinginkan sudah menguning dan kecoklatan sesuai yang diinginkan.

8. Penirisan

Pastel yang telah digoreng tiriskan dan di taruh pada baskom terlebih dahulu dan tetap pada serok terlebih dahulu agar minyak yang menempel pada pastel dapat mengering dan jatuh kemudian di simpan dalam wadah toples.

9. Pengemasan

Tunggu 15 menit pastel yang telah digoreng hingga dingin sebelum mengemas pastel agar tidak menguap dalam plastik kemasan, baru kemudian dikemas menggunakan plastik 14 x 20 cm dan tebal 0,8 mm. Kemudian pastel yang sudah dikemas ditimbang seberat 150 gram dan di rekatkan menggunakan sealer. Tegangan yang digukan pada sealer adalah 120 watt dan menggunakan volume 4 agar plastik yang direkatkan tidak terbakar.

10. Pelabelan

Pemberian label pada kemasan pastel kacang mini “PAS KACANGI” dilakukan seblum mengemas pastel. Plastik di tempelkan dengan label yang sudah disiapkan terlebih dahulu kemudian di rekatkan atau ditempelkan pada plastik yang akan menjadi kemasan untuk plastel kacang mini.

4.1.3 Analisis Usaha

1. Perhitungan Biaya Produksi

Biaya yang digunakan dalam proses produksi pastel kacang mini "PASKACANGI" untuk setiap 1 kali proses produksi dibagi kedalam biaya tetap dan biaya variable, rincian biaya disajikan pada tabel 4.1 dan 4.2. Perhitungan biaya per minggu dalam pelaksanaan tugas akhir untuk mengetahui berapa jumlah biaya yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi pastel kacang mini "PASKACANGI" dan selengkapnya disajikan dalam tabel.

Tabel 4.1 Biaya penyusutan yang diperlukan untuk satu kali proses produksi

No	Komponen	Penyusutan per minggu (Rp)
1	Wajan	333,33
2	Kompor Gas	1701,38
3	Spatula	166,66
4	Serok	208,33
5	Baskom	222,22
6	Cobek	138,88
7	Ulekan	20,83
8	Pisau	104,16
9	Sealer	1284,72
10	Timbangan	437,5
11	Gilingan mie	2951,38
12	Toples besar	222,22
13	Baskom kecil	104,16
14	Gelas kecil	69,44
Total Penyusutan		Rp. 7.965,21

Sumber : Lampiran 1

Dari tabel 4.1 diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan satu kali proses produksi pastel kacang mini "PASKACANGI", membutuhkan biaya tetap total sebesar Rp 7.965,21. Biaya tersebut diketahui dengan melakukan perhitungan metode garis lurus yang ada dalam lampiran 1 daftar biaya depresiasi sehingga diketahui biaya penyusutan perminggu.

Tabel 4.2 Biaya variable yang diperlukan untuk satu kali proses produksi

No	Keterangan	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	2	3	4	5 = 3 x 4
1	Tepung terigu	2 kg	Rp. 7000	Rp. 14.000
2	Telur ayam	4 butir	Rp. 1500	Rp. 6.000
3	Kacang tanah	5 ons	Rp. 2.200	Rp. 11.000
4	Air	120 ml		
5	Garam	1 ons	Rp. 1.000	Rp. 1.000
6	Penyedap rasa	1 ons	Rp. 2.000	Rp. 1.000
7	Minyak goreng	2 liter	Rp. 12.000	Rp. 24.000
8	Margarin	2,5 ons	Rp. 2.250	Rp. 5.625
9	Jeruk purut	2 ons	Rp. 500	Rp. 2.000
10	Bawang putih	2 ons	Rp. 3.000	Rp. 6.000
11	Bawang goreng	25 gram	Rp. 0	Rp. 2.500
12	Gas Elpiji	0.50 kg	Rp. 16.000	Rp. 2.667
13	Plastik ukuran 14 cm x 20 cm dan tebal 0,8			
14	Label	40 Lembar	Rp. 100	Rp. 4.000
Total Biaya Variabel				Rp. 79.792

Sumber: Data Primer diolah (2016)

Dari tabel 4.2 diatas dapat diketahui bahwa harga dari tabung gas elpiji berukuran 3 kg adalah sebesar Rp 16.000. Dalam satu kali proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI” membutuhkan 0.50 kg gas elpiji diketahui pada saat sesudah melakukan proses produksi, bahwa dalam satu kali proses produksi hanya membutuhkan 0.50 kg gas elpiji dari 3 kg gas elpiji. Maka biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi untuk gas elpiji adalah sebesar Rp 2.667 diketahui dari harga gas elpiji Rp.16.000 dibagi dengan hasil 3 kg gas elpiji dibagi dengan kebutuhan gas elpiji satu kali proses produksi sebesar 0,50 kg. Biaya variable yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI” dari jumlah seluruh biaya-biaya yang masuk kedalam biaya variable adalah sebesar Rp 79.792.

Tabel 4.3 Biaya tetap yang diperlukan untuk satu kali proses produksi

No	Keterangan	Satuan	Jumlah
1	Penyusutan		Rp 7.965,21
2	Tenaga Kerja	2 Orang @Rp 35.000	Rp 70.000 +
3	Total Biaya Tetap		Rp. 77.965,21

Sumber : Data Primer(2016)

Dari tabel 4.3 diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan satu kali proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI”, membutuhkan biaya tetap total sebesar Rp 77.965,21. Biaya tersebut diketahui dengan menjumlahkan total biaya penyusutan dalam satu kali proses produksi dengan biaya tenaga kerja. Sehingga diketahui total biaya tetap untuk satu kali proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI”.

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

Tabel 4.4 Hasil usaha yang diperoleh untuk satu kali proses produksi

No	Keterangan	Biaya	Jumlah
1	Pendapatan 40 bungkus x Rp 5.500,- Total Biaya Variabel Total Biaya Tetap	 Rp 79.792 Rp 77.965,21 +	Rp 220.000 +
2	Total Biaya		Rp 157.757,21 _
3	Laba / Keuntungan		Rp 62.242,79

Sumber : Data Primer(2016)

Dari tabel 4.4 diatas dapat diketahui bahwa setiap satu kali proses produksi pastel kacang mini “PASKACANGI” memperoleh keuntungan sebesar Rp. 62.242,79 setiap penjualan sebanyak 40 bungkus dengan mengurangi hasil pendapatan dengan biaya total variable dan total biaya tetap, sehingga diperoleh laba/ keuntungan untuk satu kali proses produksi.

Setelah mengetahui seluruh komponen biaya yang digunakan dan hasil usaha yang dihasilkan. Diperlukan perhitungan analisis usaha yang tujuannya untuk mengetahui kelayakan dari Usaha pastel kacang mini “PASKACANGI” di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. Adapun dalam menghitung kelayakan usaha pastel kacang mini analisis yang digunakan antara lain BEP, R/C Ratio dan ROI. Perhitungan analisis hasil usaha disajikan sebagai berikut:

2. 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

$$\begin{aligned}\text{BEP (produksi)} &= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}} \\ &= \frac{\text{Rp.157.757,21}}{\text{Rp.5.500}} \\ &= 28,68 \\ &= 29 \text{ (dibulatkan)}\end{aligned}$$

Jadi BEP (produksi) = 29 bungkus

Artinya wirausaha pastel kacang mini “PASKACANGI” ini tidak mengalami kerugian dan keuntungan apabila mencapai pada tingkat volume produksi 29 bungkus dalam satu kali produksi.

b. *Break Event Point* (BEP) Harga

$$\begin{aligned}\text{BEP (harga)} &= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.157.757,21}}{40} \\ &= \text{Rp 3.943,93} \\ &= \text{Rp 3.944(dibulatkan)}\end{aligned}$$

Jadi BEP (harga) = Rp 3.944/ bungkus

Artinya, titik pulang pokok atau titik balik modal pada usaha pastel kacang mini “PASKACANGI” apabila penjualan mencapai harga Rp 3.944/bungkus tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Keterangan :

Nilai BEP (produksi) sebesar 29 bungkus, hal ini menunjukkan bahwa nilai tersebut lebih kecil di bandingkan dengan hasil yang diperoleh yaitu sebesar 40 bungkus dan usaha ini mengalami keuntungan dan BEP (harga) sebesar Rp 3.944,-. Hal ini menunjukkan bahwa jika 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.

3. Perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*)

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

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Rp. 220.000}} \\ &= \frac{\text{Rp. 157.757,21}}{\text{Rp. 220.000}} \\ &= 1,39 \end{aligned}$$

Jadi R/C Ratio = 1,39

Keterangan :

Nilai *R/C Ratio* didapat dari total pendapatan dibagi dengan total biaya yaitu 1,39. Hal ini membuktikan bahwa *R/C Ratio* lebih dari 1, maka usaha ini layak untuk diusahakan. Setiap 100.000 biaya yang dikeluarkan maka mendapatkan pendapatan Rp 139.000 dimana Rp 100.000 merupakan biaya total dan Rp 39.000 merupakan keuntungan.

4. Perhitungan *Return On Investment* (ROI)

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

$$\begin{aligned}
 \text{ROI} &= \frac{\text{Pemasukan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.62.242,79}}{\text{Rp.157.757,21}} \times 100\% \\
 &= 39,45 \% \\
 &= 39\% \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

Jadi nilai ROI = 39 %

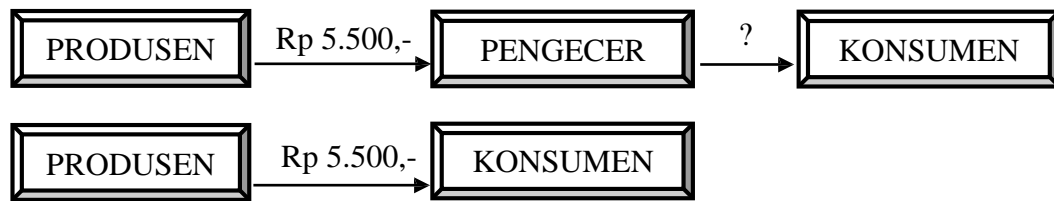
Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai ROI sebesar 39% dimana setiap 100 aktiva yang digunakan dalam proses produksi akan menghasilkan laba bersih 39 dimana laba bersih digunakan untuk menutupi investasi yang telah dikeluarkan

4.1.4 Hasil Pemasaran

1. Pemasaran

Pemasaran pastel kacang mini “PASKACANGI” yang dilakukan Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember menggunakan dua saluran pemasaran yaitu secara tidak langsung dari produsen ke pedagang pengecer baru kemudian dari pengecer ke konsumen dan secara langsung dari produsen ke konsumen. Proses pemasaran pastel kacang mini “Paskacangi” dilakukan dengan cara menitipkan dan menjual kepada toko-toko yang ada di sekitar daerah tempat produksi dan langsung kepada konsumen secara langsung.

Produk pastel kacang mini ini di titipkan di dua toko yaitu Toko Adinda dan Toko Indah yang berada di Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember, karena dilihat toko tersebut setiap harinya dipadati oleh konsumen ataupun pengecer lain. Diharapkan produk tersebut dapat terjual secara maksimal sesuai yang diharapkan oleh produsen. Harga yang diberikan oleh produsen yaitu dengan harga yang cukup murah dibandingkan dengan produk sejenis yaitu Rp.5.500/ bungkus. Sehingga dari pihak toko tersebut mampu menjual diatas harga dari yang diberikan oleh produsen.



Gambar 4.2 Bagan Saluran Distribusi Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”

Keterangan :

Harga yang diberikan produsen ke pedagang pengecer dan konsumen adalah sama. Hal tersebut dikarenakan produk lebih banyak di titipkan atau dijual kepada pengecer dari pada konsumen secara langsung. Harga produk pastel Rp. 5.500 dari produsen ke pengecer dan juga dari produsen ke konsumen dan untuk penjualan yang dilakukan dari pihak pengecer ke konsumen yaitu tergantung dari pihak pengecernya sendiri. Distribusi yang dilakukan kepada konsumen yaitu jika produk pastel kacang mini masih ada stok yang tersisa dan tidak terjual secara keseluruhan kepada pengecer, jadi akan dijual langsung ke konsumen dengan harga yang sama.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Proses Produksi Pastel Kacang Mini “Paskacangi”

Pelaksanaan produksi pastel kacang mini “paskacangi” dilaksanakan setiap satu minggu sekali yaitu pada hari minggu dengan menghasilkan 40 bungkus produk. Dalam satu kali proses produksi menggunakan tepung 2 kg dan bahan pendukung lainnya membutuhkan waktu 6 jam mulai dari persiapan alat dan bahan sampai pada pengemasan. Produk yang sudah dikemas diantarkan pada toko-toko pengecer sesuai dengan jumlah pesanan setiap toko dan sisanya di pasarkan secara langsung pada konsumen. Produk yang dihasilkan dijual dengan harga Rp 5.500 per bungkus dari produsen ke konsumen dan dengan harga Rp 5.500 per bungkus mulai dari produsen ke pengecer sampai pada konsumen yang akan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 62.242,79 per produksi.

Kendala yang dialami pada saat proses produksi Pastel Kacang Mini “Paskacangi” adalah pada saat pemberian air pada adonan, harus sangat berhati-

hati dan sedikit demi sedikit karena ditakutkan adonan nanti terlalu encer yang menyebabkan adonan tidak bisa di cetak ataupun kurang air yang menyebabkan adonan keras dan sulit untuk di pipihkan dan digilingin dengan gilingan sehingga produksi gagal. Kendala yang kedua pada saat penggorengan, melakukan penggorengan harus benar- benar diperhatikan, karena jika terlalu lama maka akan menghasilkan produk yang dihasilkan akan gosong dan terlalu coklat. Sehingga produk tidak layak untuk dipasarkan dan hal tersebut akan membuat suatu kerugian bagi produsen.

4.2.2 Analisis Usaha

1. Analisis *Break Event Point* (BEP)

Hasil perhitungan BEP (volume produksi) sebesar 29 bungkus sedangkan hasil produksi yang diperoleh sebesar 40 bungkus. Berarti BEP (volume produksi) 29 bungkus lebih kecil jika dibandingkan dengan hasil produksi yang diperoleh sebesar 40 bungkus. Usaha produksi pastel kacang mini “Paskacangi” ini menguntungkan dan dapat dikembangkan.

Perhitungan BEP (harga produksi) sebesar Rp 3.944,00 per bungkus sedangkan harga penjualan yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 5.500,00 per bungkus, dengan demikian berarti harga penjualan lebih besar dibandingkan hasil analisis. Apabila pada saat volume penjualan pastel kacang mini “PASKACANGI” 29 bungkus dijual dengan harga Rp 3.944,00 per bungkus maka usaha ini akan mengalami titik impas yaitu tidak rugi dan tidak untung.

2. Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Berdasarkan analisis R/C Ratio diperoleh hasil sebesar 1,39 dalam hal ini artinya adalah jika setiap Rp 100.000,00 biaya total yang dikeluarkan akan mendapatkan pendapatan sebesar Rp 139.000,00 dan mendapatkan laba sebesar Rp 39.000,00. Dengan demikian sesuai analisi R/C *Ratio* usaha pastel kacang mini “Paskacangi” dapat diusahakan dan dilanjutkan.

3. Analisis *Return On Investment* (ROI)

Berdasarkan perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI diperoleh nilai ROI sebesar 39% dalam satu kali produksi selama satu minggu, pada saat ini

bunga deposito yang berlaku pada Bank Indonesia adalah 1,8% per minggu. Hal tersebut berarti bahwa dengan berwirausaha pastel kacang mini “PASKACANGI” mampu mengembalikan modalnya lebih tinggi dari bunga bank dengan presentase keuntungan 39% per minggu. Hal tersebut juga berarti bahwa setiap modal yang digunakan mampu memberikan keuntungan sebesar 39% perminggu, dengan begitu maka berdasarkan kriteria ROI usaha ini memiliki profit dan dapat disimpulkan bahwa berwirausaha pastel kacang mini “PASKACANGI” menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Pastel Kacang Mini “PASKACANGI” layak untuk diusahakan karena merupakan makanan yang banyak di gemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dan orang dewasa. Harga pastel kacang mini “PASKACANGI” relatif murah sehingga dapat terjangkau semua kalangan dari kalangan atas maupun kalangan bawah.

4.2.3 Pemasaran Pastel Kacang Mini “PASKACANGI”

Pemasaran adalah suatu proses sosial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan , menawarkan , dan secara bebas menukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain. Sedangkan bauran pemasaran (*marketing mix*) adalah seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk terus – menerus mencapai tujuan pemasarannya di pasar sasaran. Alat pemasaran tersebut di klasifikasikan menjadi empat kelompok yang luas yang disebut empat P dalam pemasaran : produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), promosi (*promotion*). Keputusan bauran pemasaran harus diambil untuk mempengaruhi saluran perdagangan dan juga konsumen akhir. (Kotler, P 2002).

Pemasaran pastel kacang mini “PASKACANGI” dilakukan secara dititipkan atau dijual langsung kepada toko diharapkan agar konsumen dapat membedakan produk pesaing yang sejenis dan hampir mirip nilai manfaatnya dengan pastel kacang mini “PASKACANGI”. Dengan tercapainya kepuasan dari konsumen maka kinerja pemasaran akan menjadi meningkat. Target pemasaran

pastel kacang mini “PASKACANGI” yaitu bertempat toko-toko yang berada di desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo, dan juga masyarakat sekitar.

1. Produk (*Product*)

Sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi sehingga dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan (Kasmir, 2008).

Pastel kacang mini terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, margarin, penyedap rasa, garam, jeruk purut, dan kacang. Pastel kacang mini biasa disebut makanan atau camilan yang bernama pastel kering yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Untuk memberikan sesuatu yang baru terhadap minat dan permintaan konsumen, pastel di beri isi kacang agar menambah keunikan dari produk pastel itu sendiri. Karena produk pastel bukan produk yang baru melainkan produk yang sudah lama, namun di produksi setiap saat untuk mendukung kebutuhan dari peminat konsumen.

Produk pastel berbentuk segitiga yang berukuran kecil atau mini yang memiliki cita rasa gurih dan segar karena dalam pembuatannya di tambah daun jeruk purut, dimana daun jeruk purut memiliki banyak manfaat bagi kesehatan terutama dan mengandung vitamin c dan anti oksidan yang tinggi, beberapa manfaat yang dihasilkan daun jeruk diantaranya meningkatkan sistem kekebalan tubuh, jadi mengkonsumsi pastel kacang mini memiliki manfaat meningkatkan kekebalan tubuh.

2. Harga (*Price*)

Harga merupakan sejumlah nilai (dalam mata uang) yang harus dibayar konsumen untuk membeli atau menikmati barang atau jasa yang ditawarkan (Kasmir, 2008).

Harga merupakan pertimbangan yang penting bagi produk pastel kacang mini “PASKACANGI”. Jika salah dalam menentukan harga akan berakibat fatal terhadap terhadap produk yang ditawarkan. Harga yang ditawarkan sangat terjangkau dengan harga cukup murah yaitu Rp 5.500,- dengan berat 150 gram/kemasan. Sehingga konsumen dapat menikmati produk pastel kacang mini mulai dari menengah kebawah hingga menengah keatas sebagai camilan harian.

3. Tempat (*Place*)

Tempat untuk memasarkan barang oleh produsen dengan menyalurkan produk atau barang tersebut dari produsen hingga sampai ke konsumen. Tempat saluran distribusi pastel kacang mini dilakukan Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. Produk pastel kacang mini tidak banyak dijual di daerah tersebut oleh karena itu distribusi produk pastel kacang mini akan cepat sampai ke tangan konsumen yang berada Di Desa Sumber Lesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.

Produk pastel kacang mini disalurkan melalui Toko Adinda dan Toko Indah yang berada di kecamatan Ledokombo dan selebihnya dijual langsung ke tangan konsumen. Distribusi pastel kacang mini “Paskacangi” dilakukan pada hari minggu sore sesudah selesai melakukan proses produksi hingga proses pengemasan dilakukan.

4. Promosi (*Promotion*)

Sarana promosi yang digunakan untuk memasarkan produk pastel kacang mini “PASKACANGI” yaitu melalui konsinyasi atau dititipkan kepada pihak pengecer dan melakukan penjualan pribadi (*personal selling*). Dimana promosi dilakukan secara langsung kepada pihak pengecer dan konsumen untuk mengenal produk pastel, karena pastel juga bukan produk yang baru melainkan produk yang sudah lazim dibuat oleh masyarakat namun hanya pada hari-hari tertentu. Oleh karena itu produk pastel kacang mini merupakan produk yang baru yang bisa dinikmati kapanpun konsumen inginkan dan akan menjadi sesuatu kebutuhan disaat hari-hari besar.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses pembuatan Pastel Kacang Mini “Paskacangi” cukup mudah tidak membutuhkan alat dan bahan yang sulit didapatkan dan sama dengan pembuatan kue pastel pada umumnya, hanya saja bumbu yang digunakan sebagai perasa, bentuk pastel, kemasan lebih menarik dengan adanya label kemasan berbeda dibandingkan kue pastel pada umumnya.
2. Berdasarkan analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit), BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha Pastel Kacang Mini “Paskacangi” menguntungkan. Karena di dalam perhitungan keuntungan yang diperoleh menguntungkan dan usaha ini dapat di kembangkan.
3. Pemasaran Pastel Kacang Mini “Paskacangi” menggunakan dua saluran pemasaran, secara langsung dan tidak langsung. Hal ini bertujuan agar produk yang dipasarkan dapat seluruhnya terjual dan lebih efektif dalam mengenalkan produk secara langsung dan keuntungan yang diperoleh sesuai dengan yang diharapkan.

5.2 Saran

Adanya beraneka macam produk dipasaran mengakibatkan semakin ketatnya persaingan di dalam dunia usaha. Bagi masyarakat yang ingin melakukan usaha ini atau mahasiswa yang ingin mengambil judul tugas akhir tentang pastel kacang mini “Paskacangi” disarankan:

1. Meningkatkan jumlah produksi yang dihasilkan, karena proses produksi pastel kacang mini “paskacangi” cukup mudah dilakukan.
2. Bagi masyarakat yang ingin berwirausaha produk pastel kacang mini “paskacangi” segera merealisasikan usaha ini, karena prospek usaha ini menguntungkan

3. Memperluas jaringan usaha yang dilakukan agar di dapatkan tingkat keuntungan yang lebih besar dari sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatsecret. 2016. "Informasi Gizi". *http://kalori dalam Pastel (100 gram) dan Fakta Gizi.html*. [22 Agustus 2016]
- Hadinata, Nuki. 2011. *Analisis usaha rempeyek kacang tanah*. Jember : Politeknik Negeri Jember
- Irawan dan Wijaya. 2001. *Saluran Pemasaran*. Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE.
- Jevita. 2015. *Jurnal Pendirian Perencanaan Kue Sus*. Palembang: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Palembang.
- Kasmir. 2009. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Ikrar Mandiriabadi.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Kesebelas, Jilid 1. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Pambudhi, W. 2003. *Beternak Ayam Arab Merah Si Tukang Bertelur*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Petijo, S. 2005. *Benih Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sinurat, Agustinawati. 2011. *Analisis Usaha Analisis Usaha Roti Ketawa Isis Kacang Tanah Khas Medan*. Jember : Politeknik Negeri Jember
- Sudiyono, Armand. 2002. "Analisis Saluran Pemasaran Dan Marjin Pemasaran Kelapa Dalam Di Daerah Perbatasan Kalimantan Timur". Dalam *Jurnal Agrifor*, XII. No. 1.
- Tim Penyusun. 2014. *Buku Pedoman Penulisan Tugas Akhir*. Politeknik Negeri Jember: Jember.

Lampiran 1: Daftar Depresiasi

DAFTAR DEPRESIASI AKTIVA TETAP

Dasar perhitungan biaya tetap yang dikeluarkan selama produksi Pastel Kacang Mini “PASKACANGI” adalah menggunakan metode garis lurus dengan rumus :

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa (Residu)}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4.1 Daftar Biaya Depresiasi

No	Jenis Aktiva	Harga Perolehan (Investasi)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Depresiasi		
					Tahun	Bulan	Minggu
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Wajan	50.000	2.000	3	16000	1333,33	333,33
2	Kompas gas	250.000	5.000	3	81666,66	6805,55	1701,38
3	Spatula	8.000	-	1	8000	666,66	166,66
4	Serok	10.000	-	1	10000	833,33	208,33
5	Baskom	35.000	3.000	3	10666,66	888,88	222,22
6	Cobek	20.000	-	3	6666,66	555,55	138,88
7	Ulekan	5.000	-	5	1000	83,33	20,83
8	Pisau	15.000	-	3	5000	416,66	104,16
9	Sealer	190.000	5.000	3	61666,66	5138,88	1284,72
10	Timbangan	110.000	5.000	5	21000	1750	437,5
11	Gilingan mie	450.000	25.000	3	141666,66	11805,55	2951,38
12	Toples besar	35.000	3000	3	10666,66	888,88	222,22
13	Baskom kecil	15.000	-	3	5000	416,66	104,16
14	Gelas kecil	10.000	-	3	3333,33	277,77	69,44
Total Biaya Tetap		1.203.000	48.000		382.333,3	31.861,7	7.965,21

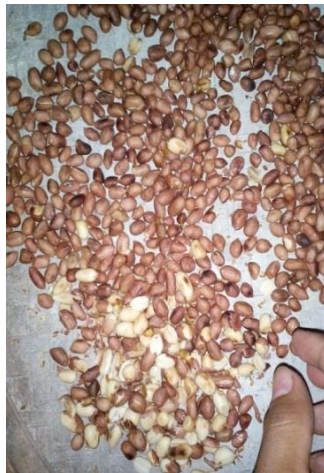
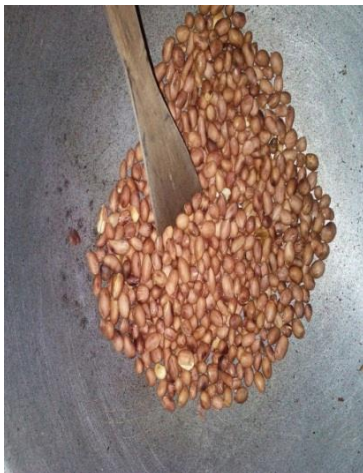
Sumber : Data Primer diolah (2016)

DOKUMENTASI

1. Persiapan Alat dan Bahan



2. Pembuatan Isi Pastel



3. Pembuatan Bumbu dan Adonan



4. Penggilingan Adonan



5. Pembentukan Pastel





6. Penggorengan Pastel



7. Penirisan



8. Pengemasan dan Pelebelan



9. Penjualan

