

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA MINUMAN SARI TEBU
DI KECAMATAN TAMPAN KOTA PEKANBARU**

**ANALYSIS OF BUSINESS REVENUE OF SUGARCANE JUICE DRINK
IN TAMPAN SUB DISTRICT, CITY OF PEKANBARU**

Renta Minar Marlinang Pasaribu*, Ermi Tety, Jumatri Yusri****

ABSTRACT

The purposes of this research were to know the cost, production, income, and break event point value of sugarcane juice business in Tampan district Pekanbaru City. Sampling method used was *purposive sampling method* based on criteria of business period, type of drink, type of work, and tools used. Data collection was conducted by observation, interview and documentation. Data analysis techniques used to calculate the income and efficiency level of the juice business using R/C Ratio analysis. Research results obtained total cost, income, profit and break event point business of sugarcane juice business. Total production cost of sugarcane juice business is IDR 43,382,718 per month with average production cost of IDR 2,160,726 per month. Total business income is IDR 22,369,349 per month with average income of each respondent of IDR 1,118,467 per month. R/C Ratio Value of sugarcane juice business is 1.51 therefore the business is feasible to continue. The value of break event points of business in the number of cups is 341 while the value of break event points of business in IDR is 1,704,617.

Keywords: Cost, Income, R/C Ratio, Sugarcane Juice, Business

* **Renta Minar Marlinang Pasaribu** adalah Mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau

** **Ermi Tety dan Jum'atri Yusri** adalah Staf Pengajar Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau

I PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan sektor informal yang cukup luas dan memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian, dengan alasan tersebut diharapkan pemerintah dan rakyat Indonesia terus melakukan pembangunan di sektor informal. Sektor informal merupakan salah satu alternatif kesempatan kerja yang mampu menyerap kelebihan tenaga kerja yang tidak terserap oleh sektor formal yang persyaratannya lebih kompetitif.

Sektor informal merupakan bagian dari angkatan kerja yang berada di luar pasar tenaga kerja. Istilah sektor informal pada umumnya dinyatakan dengan usaha sendiri atau wirausaha. Ini merupakan jenis kesempatan kerja yang kurang terorganisir, padat karya, dan tidak memerlukan keterampilan khusus sehingga mudah keluar masuk dalam usahanya. Sektor informal didefinisikan sebagai pasaran tenaga kerja yang tidak dilindungi. Hal ini disebabkan oleh tidak adanya hubungan kontrak kerja jangka panjang dalam sektor informal, cara perhitungan upah berdasarkan hari atau jam kerja dan menonjolnya usaha sendiri. UMKM umumnya memerlukan modal yang relatif kecil dibandingkan usaha berskala besar. Oleh karena itu UMKM lebih banyak bergerak di sektor informal, karena keterbatasan sumber daya yang dimiliki terutama masalah modal. Dalam perkembangannya, UMKM dapat diklasifikasikan menjadi empat kelompok: 1. *Livelihood Activities*, merupakan UMKM yang digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah, yang lebih umum dikenal sebagai sektor informal. Contohnya pedagang kaki lima. 2. *Micro Enterprise*, merupakan UMKM yang memiliki sifat pengrajin tetapi belum memiliki sifat kewirausahaan. 3. *Smaall Dynamic Enterprise*, merupakan UMKM yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan mampu menerima pekerjaan subkontrak dan ekspor. 4. *Fast Moving Enterprise*, merupakan UMKM yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan akan melakukan transformasi menjadi usaha besar. Salah satu usaha di sektor informal yang ada di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru adalah usaha mikro kecil menengah minuman sari tebu.

Usaha mikro kecil menengah sangat membantu negara/pemerintah dalam hal penciptaan lapangan kerja baru dan lewat UMKM banyak tercipta unit kerja yang baru yang dapat mendukung pendapatan rumah tangga. Usaha mikro kecil dan menengah merupakan salah satu alternatif kesempatan kerja yang menampung kelebihan tenaga kerja terutama yang berkarakteristik sektor informal sehingga permasalahan peningkatan pengangguran dapat diatasi yang berakibat pula pada peningkatan pendapatan keluarga.

Usaha mikro kecil dan menengah minuman sari tebu yang telah dijalankan oleh beberapa pelaku usaha di Kecamatan Tampan sudah cukup memberikan keuntungan bagi pelaku usaha minuman sari tebu. Minuman sari tebu di Kecamatan Tampan dapat dikembangkan dengan melihat peluang ketersediaan bahan baku dan cara penyajian yang baru. Ketersediaan bahan baku dan cara penyajian yang mudah akan berimplikasi pada ketertarikan konsumen untuk membeli produk

minuman sari tebu sehingga dapat meningkatkan penjualan minuman sari tebu. Namun, pelaku usaha minuman sari tebu di Kecamatan Tampan kurang memperhatikan permasalahan yang terjadi dalam melakukan usaha seperti biaya yang dikeluarkan dan keuntungan yang didapatkan sehingga terkadang merasa keliru dengan peningkatan biaya produksi yang terjadi.

Pelaku usaha harus mampu mengelola manajemen usahanya secara efektif dan efisien baik dari aspek pengeluaran biaya produksi maupun dari keuntungannya, untuk mengetahui apakah modal biaya produksi yang digunakan pelaku usaha dan keuntungan yang diterima dapat dikatakan efisien atau tidak maka diperlukannya analisis pendapatan agar diketahui keadaan dan perkembangan usaha yang dijalankan. Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya produksi, pendapatan dan efisiensi usaha minuman sari tebu yang berada di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Kemudian untuk mengetahui *Break Event Point* (BEP) usaha minuman sari tebu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru.

II METODE PENELITIAN

2.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Pemilihan lokasi ditentukan berdasarkan pertimbangan bahwa Kecamatan Tampan telah berkembang pesat, kawasan pemukiman yang cukup ramai dan padat penduduk dan memiliki jumlah responden pelaku usaha yang telah mencukupi. Waktu penelitian dimulai pada bulan November 2017 – Mei 2018 dengan tahapan usulan penelitian, pengumpulan data, pengolahan data hingga pelaporan hasil penelitian.

2.2 Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung kepada pelaku usaha minuman sari tebu dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Data primer yang diperlukan dalam pengambilan data yaitu identitas responden, biaya produksi, jumlah produksi, dan harga jual yang tergambar dari faktor produksi yang digunakan dalam usaha minuman sari tebu antara lain bahan baku, tenaga kerja, serta alat dan mesin. Data sekunder diperoleh melalui sejumlah literature yang berkaitan dengan penelitian.

2.3 Metode Penelitian dan Pengambilan Sampel

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode survei, metode survey sangat berguna untuk memperoleh informasi yang sama atau sejenis dari berbagai kelompok atau orang. Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling* dengan kriteria : *Pertama*, usaha minuman sari tebu yang sudah berjualan lebih dari 3 tahun. *Kedua*, usaha yang dilakukan minuman sari/air tebu murni bukan dicampur. *Ketiga*, pelaku usaha hanya

melakukan usaha minuman sari tebu saja. *Keempat*, pelaku usaha sari tebu yang berjualan dengan gerobak motor

Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling* terhadap pelaku usaha minuman sari tebu yang berjualan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru berdasarkan kriteria yang dibuat oleh penulis ada 20 pelaku usaha dan cenderung bersifat homogen.

2.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah diperoleh dilanjutkan dengan pentabulasian yang disesuaikan dengan kebutuhan penelitian. Selanjutnya data tersebut dianalisa dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Untuk mengetahui biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha dan break event point usaha minuman sari tebu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru.

2.4.1 Biaya

Untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan terhadap besarnya pendapatan dalam periode proses produksi dengan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = Total biaya (Rupiah)/cup/bulan/pelaku usaha

TFC = Total biaya tetap (Rupiah)/cup/bulan/pelaku usaha

TVC = Total biaya Variabel (Rupiah)/cup/bulan/pelaku usaha

2.4.2. Pendapatan Kotor

Untuk menghitung pendapatan kotor pada analisis pendapatan usaha minuman sari tebu digunakan rumus (Soekartawi, 2005) :

$$TR = Y \cdot Py$$

Dimana :

TR = Pendapatan Kotor Pelaku usaha Minuman Sari Tebu (Rupiah)/cup/bulan
/pelaku usaha

Y = Jumlah Penjualan Minuman Sari Tebu/cup/bulan/pelaku usaha

Py = Harga Minuman Sari Tebu (Rupiah)/cup/bulan/pelaku usaha

2.4.3. Pendapatan Bersih

Untuk menghitung pendapatan bersih pelaku usaha minuman sari tebu digunakan rumus (Soekartawi,2005) :

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = Y \cdot Py - (TVC + TFC)$$

Dimana :

- π = Pendapatan Bersih (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
 Y = Jumlah Penjualan minuman sari tebu/cup/bulan/pelaku usaha
 Py = Harga Minuman Sari Tebu (Rupiah)/cup/pelaku usaha
 TVC = Jumlah Penggunaan Biaya Variable (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
 TFC = Jumlah Penggunaan Biaya Tetap (Rupiah)/bulan/pelaku usaha

2.4.4 Penyusutan Peralatan

Untuk menghitung penyusutan peralatan digunakan metode garis lurus (*Stright Line Method*), menurut (Ibrahim,2003) :

$$P = \frac{B-S}{n}$$

Dimana :

- P = Nilai Penyusutan (Rupiah/bulan)
 B = Nilai Sisa (20% dari nilai beli (Rupiah))
 n = Umur Ekonomis Aset (tahun)

2.4.5 Kelayakan/ Efisiensi

Efisiensi adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya dimana penerimaan lebih besar dibandingkan dengan total biaya. Menurut Harnanto (2003), untuk mengetahui R/C ratio yang diperoleh pelaku usaha minuman sari tebu di Kota Pekanbaru adalah :

$$\text{R/C ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

- R/C ratio = Perbandingan antara penerimaan dan biaya
 TR = Total Penerimaan/Total Revenue (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
 TC = Biaya Total/Total Cost (Rupiah)/bulan/pelaku usaha

Keputusan:

- R/C Ratio >1 = Berarti usaha yang dilakukan secara ekonomis efisien atau menguntungkan.
 R/C Ratio <1 = Berarti usaha yang dilakukan secara ekonomis tidak efisien atau tidak menguntungkan.
 R/C Ratio =1 = Berarti usaha mengalami titik impas

Untuk mengetahui permasalahan yang terjadi dalam proses penjualan dilakukan analisis deskriptif kualitatif, yakni mewawancarai pemilik usaha mengenai kegiatan usaha yang dilakukan mulai dari pembelian bahan baku tebu sampai proses penjualan minuman sari tebu.

2.4.6 Break Event Point

Perhitungan *Break Event Point* yang dilakukan pada usaha minuman sari tebu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru dengan menggunakan:

1. Perhitungan atas dasar unit produksi dapat dilakukan dengan rumus :

$$BEP = \frac{TFC}{P/unit - VC/unit}$$

Keterangan :

- BEP = Titik impas dalam unit produksi minuman sari tebu (Cup)/bulan/pelaku usaha
TFC = Biaya tetap usaha minuman sari tebu (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
P = Harga jual per unit minuman sari tebu (Rupiah)/cup/pelaku usaha
VC = Biaya Variabel per unit minuman sari tebu (Rupiah)/bulan/pelaku usaha

2. Perhitungan atas dasar penjualan dalam rupiah dapat dilakukan dengan rumus :

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

Keterangan :

- BEP = Titik impas dalam rupiah produksi minuman sari tebu (Rupiah) /bulan /pelaku usaha
FC = Biaya Tetap usaha minuman sari tebu (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
VC = Biaya Variabel usaha sari tebu (Rupiah)/bulan/pelaku usaha
S = Jumlah Penjualan minuman sari tebu (cup/bulan)

III HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Keadaan Umum Kota Pekanbaru

Kecamatan Tampan merupakan daerah bertopografi datar dengan letak geografis antara 0°-42' – 0°50' Lintang Utara dan antara 101°35' – 101°43' Bujur Timur. Kecamatan Tampan merupakan salah satu Kecamatan di Kota Pekanbaru yang terbentuk berdasarkan PP.No.19 tahun 1987, tentang perubahan batas anatara Kota Pekanbaru dengan Kabupaten Kampar pada tanggal 14 Mei 1988 dengan luas wilayah ± 199.792 km².

Kecamatan Tampan dengan batas-batas sebagai berikut,

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Payung Sekaki
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Kampar
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Kampar
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Marpoyan Damai

3.2 Karakteristik Produk

Minuman sari tebu, merupakan minuman alami yang proses pembuatannya sangat sederhana. Hanya dengan cara menggiling atau memeras batang tebu hingga keluar sarinya. Proses pembuatan sari tebu sangat bergantung pada bahan baku yaitu tebu, bahan baku nya mudah didapatkan dan dapat dikerjakan sendiri. Usaha minuman sari tebu adalah jenis usaha dagangan minuman yang

memiliki jadwal operasional dari pagi hingga sore hari, dimulai sekitar pukul 10.00 dan selesai sekitar pukul 18.00 dan tergantung dari habis terjual sebelum waktu yang ditentukan. Lama dan waktu berjualan sekitar 7-8 jam. Waktu yang paling ramai orang berkunjung adalah waktu siang hari menjelang sore jam 15.00.

Adapun tahapan dalam proses produksi minuman sari tebu di Kecamatan Tampan :

1. Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku didapat dari produsen tebu yang berasal dari Sumatera barat Kabupaten Agam Kelurahan Matur Desa Lawang, yang datang langsung ke lokasi penjualan usaha minuman sari tebu di Kecamatan Tampan, batang tebu yang diantar masih dalam keadaan kotor. Setiap pelaku usaha membeli bahan baku batang tebu sesuai dengan kebutuhan mereka masing - masing menyediakan 2-4 ikat untuk stok dalam seminggu.

2. Proses Sortasi

Proses sortasi dilakukan untuk memilih bahan baku yang sesuai dengan standar mutu minuman sari tebu. Proses ini dilakukan secara manual proses pembersihan meliputi daun-daun bagian atas dan benda-benda asing

3. Pencucian

Proses pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih agar lebih steril dan menjadi lebih efektif. Tahap ini sangat bergantung pada kualitas produk, karena tahap pencucian ini harus betul-betul bersih setidaknya bakteri dan tanah yang masih melekat pada tebu akan hilang.

4. Pemotongan Tebu

Potonglah batang tebu yang sudah bersih dengan ukuran kurang lebih 70 sentimeter. 1 batang tebu berukuran $\pm 2m$ dengan diameter rata-rata 3cm, sehingga untuk proses penggilingan tebu di potong menjadi tiga bagian dan dibelah menjadi dua.

5. Penggilingan

Untuk mendapatkan sari tebu yang alami, masukkan batang tebu ke mesin penggiling, dan dari perasan tebu tersebut akan keluar sari tebu alami, untuk mendapatkan hasil yang maksimal tebu yang sudah diperas tidak boleh digunakan lagi. Saat melakukan pemerasan atau penggilingan terlebih dahulu menyiapkan saringan di bawah mesin penggiling.

6. Pengisian ke wadah gelas

Setelah tebu dimasukkan ke dalam mesin pereras kita sediakan wadah untuk menyimpan cairan sari yang keluar dari batang tebu tersebut, wadah di sini dapat di asumsikan seperti gelas plastik.

7. Penambahan Es

Setelah mendapatkan hasil sari tebu, minuman ini dapat dicampurkan dengan es batu atau es kristal agar lebih enak dan lebih segar, sebenarnya pencampuran es dalam minuman ini

tergantung dari selera konsumen ada juga yang tidak menggunakan es tapi rasa yang di hasilkan sangat manis.

3.3 Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi pada umumnya dapat digolongkan kedalam biaya tetap dan biaya tidak tetap (variabel).

3.3.1 Biaya Variabel

Biaya yang digunakan dalam proses usaha sari tebu yang besarnya berubah-ubah secara proporsional terhadap kuantitas output yang dihasilkan. Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya variabel usaha sari tebu adalah biaya bahan baku, biaya perlengkapan diantaranya es batu, sedotan, gelas cup, biaya bahan bakar dan tenaga kerja.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku tebu yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sari tebu dalam sebulan rata-rata sebesar Rp. 547.917,-.

2. Biaya Perlengkapan

- Biaya variabel es batu yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sari tebu dalam sebulan rata-rata sebesar Rp. 144.650,-

- Biaya variabel gelas cup yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sari tebu dalam sebulan rata-rata sebesar Rp. 197.250,-

- Biaya variabel sedotan yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sari tebu dalam sebulan rata-rata sebesar Rp.38.661,-

3. Biaya Bahan Bakar

Setelah dihitung dan diperkirakan penggunaan bensin untuk 24 batang tebu atau 144 cup adalah dua jam maka satu batang tebu atau enam cup adalah 5 menit, sehingga dapat diketahui penggunaan bensin pada pengerjaan satu cup adalah 54,86 rupiah.

4. Biaya Tenaga Kerja

Berdasarkan pengamatan dilapangan dengan wawancara diketahui biaya tenaga kerja dalam satu hari dikeluarkan sebesar Rp. 35.000,-

3.3.2 Biaya Tetap

Biaya tetap dalam usaha sari tebu mencakup biaya dari penyusutan peralatan yang digunakan dalam usaha, spanduk dan meja kursi. Nilai penyusutan peralatan adalah perbandingan antara selisih nilai beli dan nilai sisa pada umur ekonomis. Nilai penyusutan yang digunakan dalam usaha minuman sari tebu dihitung dalam satu bulan. Biaya penyusutan peralatan yang digunakan pada usaha minuman sari tebu yaitu sebesar Rp.24.091.756,- untuk 20 orang pelaku usaha, sedangkan

rata-rata biaya peralatan yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sari tebu setiap bulannya adalah Rp.1.204.588,-

3.3.3 Total Biaya

Total Biaya yang dikeluarkan oleh pelakuj usaha minuman sari tebu merupakan hasil dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya tidak tetap. Total biaya mempengaruhi secara langsung pendapatan yang diterima oleh pelaku usaha. Rata-rata total biaya usaha minuman sari tebu adalah sebesar Rp. 2.160.726,-.

3.4 Pendapatan

Pendapatan atau juga disebut *income* adalah hasil penjualannya dari faktor-faktor produksi yang dimilikinya pada sektor produksi.

3.4.1 Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang terjual dikalikan dengan harga produksi, sehingga dapat diketahui bahwa rata-rata penjualan pelaku usaha sari tebu adalah 662 cup dan rata-rata pendapatan kotor adalah Rp. 3.287.500,- per bulannya.

Tabel 1. Pendapatan Kotor pada usaha minuman sari tebu dalam satu bulan

No	Jumlah Gerobak	Jumlah cup	Harga/ 1 cup	Total
1	1	712	5.000	3.560.000
2	1	593	5.000	2.965.000
3	1	703	5.000	3.515.000
4	1	708	5.000	3.540.000
5	1	679	5.000	3.395.000
6	1	669	5.000	3.345.000
7	1	632	5.000	3.160.000
8	1	649	5.000	3.245.000
9	1	703	5.000	3.515.000
10	1	673	5.000	3.365.000
11	1	676	5.000	3.380.000
12	1	576	5.000	2.880.000
13	1	654	5.000	3.270.000
14	1	594	5.000	2.970.000
15	1	669	5.000	3.345.000
16	1	659	5.000	3.295.000
17	1	688	5.000	3.440.000
18	1	592	5.000	2.960.000
19	1	696	5.000	3.480.000
20	1	625	5.000	3.125.000
Jumlah	20	13242	100.000	65.750.000
Rata-rata	1	662	5.000	3.287.500

Sumber : Data Olahan 2018

3.4.2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih pelaku usaha minuman sari tebu dihitung melalui perhitungan pendapatan kotor dikurangi biaya produksi. Usaha dikatakan baik, apabila hasil pendapatan kotor dapat menutupi semua biaya produksi yang telah dikeluarkan dan masih menyisakan keuntungan (pendapatan bersih). Rata-rata pendapatan bersih yang diterima pelaku usaha sari tebu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru adalah sebesar Rp.1.118.467,- per bulan.

Tabel 2. Pendapatan bersih usaha minuman sari tebu dalam satu bulan

No	Pendapatan Kotor	Total Biaya	Total Pendapatan Bersih
1	3.560.000	2.253.499	1.306.501
2	2.965.000	2.064.049	900.951
3	3.515.000	2.240.096	1.274.904
4	3.540.000	2.247.765	1.292.235
5	3.395.000	2.211.222	1.183.778
6	3.345.000	2.175.919	1.169.081
7	3.160.000	2.135.940	1.024.060
8	3.245.000	2.143.845	1.101.155
9	3.515.000	2.240.496	1.274.504
10	3.365.000	2.181.720	1.183.280
11	3.380.000	2.186.787	1.193.213
12	2.880.000	2.057.188	822.812
13	3.270.000	2.170.880	1.099.120
14	2.970.000	2.084.527	.885.473
15	3.345.000	2.178.119	1.166.881
16	3.295.000	2.180.015	1.114.985
17	3.440.000	2.201.625	1.238.375
18	2.960.000	2.058.827	901.173
19	3.480.000	2.235.994	1.244.006
20	3.125.000	2.132.138	992.863
Jumlah	65.750.000	43.380.651	22.369.349
Rata-rata	3.287.500	2.169.033	1.118.467

3.5 Analisis Kelayakan Usaha

Analisis untuk menentukan layak atau tidak layak suatu usaha dapat ditentukan dengan melihat berapa besar nilai RCR (*Return Cost Ratio*). Nilai RCR tersebut diperoleh dari perbandingan antara total pendapatan kotor dengan total biaya produksi.

Tabel 3. Perhitungan RCR pelaku usaha sari tebu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru per bulan

No	Pendapatan Kotor	Total Biaya	Total Pendapatan Bersih	RCR
1	3.560.000	2.253.499	1.306.501	1.58
2	2.965.000	2.064.049	900.951	1.44
3	3.515.000	2.240.096	1.274.904	1.57
4	3.540.000	2.247.765	1.292.235	1.57
5	3.395.000	2.211.222	1.183.778	1.54
6	3.345.000	2.175.919	1.169.081	1.54
7	3.160.000	2.135.940	1.024.060	1.48
8	3.245.000	2.143.845	1.101.155	1.51
9	3.515.000	2.240.496	1.274.504	1.57
10	3.365.000	2.181.720	1.183.280	1.54
11	3.380.000	2.186.787	1.193.213	1.55
12	2.880.000	2.057.188	822.812	1.40
13	3.270.000	2.170.880	1.099.120	1.51
14	2.970.000	2.084.527	.885.473	1.42
15	3.345.000	2.178.119	1.166.881	1.54
16	3.295.000	2.180.015	1.114.985	1.51
17	3.440.000	2.201.625	1.238.375	1.56
18	2.960.000	2.058.827	901.173	1.44
19	3.480.000	2.235.994	1.244.006	1.56
20	3.125.000	2.132.138	992.863	1.47
Jumlah	65.750.000	43.380.651	22.369.349	30.28
Rata-rata	3.287.500	2.169.033	1.118.467	1.51

Dari tabel 3 dapat diperhatikan bahwa nilai RCR yang didapat adalah 1,51. Interpretasi yang didapat setelah memperhatikan nilai RCR tersebut menyimpulkan bahwa usaha minuman sari tebu layak untuk diusahakan.

3.6 Break Event Point

Break event point dapat dihitung dengan cara perbandingan antara biaya tetap dan harga jual per unit dikurang biaya variabel per cup. Break event point pelaku usaha sari tebu adalah 341 cup yang berarti bahwa pelaku usaha sari tebu harus menghasilkan 341 cup untuk mendapatkan nilai impas dalam usaha yang dilakukan.

Tabel 4. Break event point setiap pelaku usaha sari tebu dalam unit

No	TVC	TFC	VC/CUP	BEP
1	1.044.499	1.209.000	1.467	342
2	869.927	1.194.122	1.467	338
3	1.031.296	1.208.800	1.467	342
4	1.038.631	1.209.133	1.467	342
5	996.088	1.215.133	1.467	344
6	981.419	1.194.500	1.467	338
7	927.140	1.208.800	1.467	342
8	952.079	1.191.767	1.467	337
9	1.031.296	1.209.200	1.467	342
10	987.287	1.194.433	1.467	338
11	991.687	1.195.100	1.467	338
12	844.988	1.212.200	1.467	343
13	959.414	1.211.467	1.467	343
14	871.394	1.213.133	1.467	343
15	981.419	1.196.700	1.467	339
16	966.749	1.213.267	1.467	343
17	1.009.291	1.192.333	1.467	337
18	868.460	1.190.367	1.467	337
19	1.021.027	1.214.967	1.467	344
20	916.871	1.215.267	1.467	344
Jumlah	19.290.962	23.789.689	29.340	6.818
Rata-rata	964.548	91.499	1.467	341

IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

1. Rata-rata biaya variabel pelaku usaha sari tebu yaitu Rp. 964.548,00 /bulan, sementara rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.1204.588,00, sehingga rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan setiap bulannya oleh pelaku usaha sari tebu yaitu Rp. 2.169.136,00.
Rata-rata penerimaan yang diterima oleh pelaku usaha minuman sari tebu yaitu Rp. 3.287.500,00 dengan rata-rata pendapatan bersih sebesar Rp. 1.118.467,00 per bulannya. Analisis usaha yang dilakukan menunjukkan bahwa usaha minuman sari tebu layak di usahakan dengan rata-rata RCR sebesar 1,51 berarti setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,51.
2. Analisis BEP merupakan analisis balik modal dimana pada saat kondisi tersebut usaha yang dijalankan tidak mendapatkan keuntungan tetapi juga tidak mengalami kerugian (impas). Untuk analisis BEP dalam satuan unit dapat dilihat bahwa rata-rata BEP yang diperoleh dari seluruh

pelaku usaha adalah 341 cup, jika dihitung dalam rupiah rata-rata BEP yang diperoleh dari seluruh pelaku usaha Rp. 1.704.617,-.

4.2 Saran

1. Mendapatkan suplayer tebu yang lebih murah dengan mencari informasi dari pedagang yang lain
2. Menekan biaya produksi dengan menggunakan mesin tebu yang lebih baru yaitu dengan sistem satu kali giling

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, R.S. 1983. *Bercocok tanam tebu (Saccharum officinarum L.)*. Sumber : Bandung. 110 hal.
- Amri, N. 2007. *Analisis Struktur dan Ketimpangan Pendapatan Petani Kelapa Sawit Pola Swadaya di Desa Kepenuhan Timur Kecamatan Kepenuhan Kabupaten Rokan Hulu*. FAPERTA UNRI.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Perkembangan Jumlah UKM Menurut Sektor Ekonomi Tahun 2014*. Badan Pusat Statistik. Pekanbaru.
- Jati, E.S. 2005. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Kecil Keripik dan Sale Hasil Olahan Pisang (Kasus Industri Kecil Keripik dan Sale Pisang di Desa Sawarna Kecamatan Bayah, Kabupaten Lebak, Banten)*. Skripsi. Departemen Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marwah. 2014. *Analisis Pendapatan dan Strategi Pengembangan Usaha Sari Tebu (Studi Kasus Pengusaha Sari Tebu di Sekitar Wilayah Makassar, Sulawesi Selatan)*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar. Makassar.
- Mubyarto, 1989. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta.
- Nainggolan, K. 2005. *Pertanian Kini dan Esok*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Sastraatmadja, E. 1985. *Ekonomi Pertanian. Indonesia Masalah, Gagasan dan Strategi*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suharyanto. 2004. *Analisis Pendapatan dan Distribusi Pendapatan Usahatani Tanaman Perkebunan Berbasis Kelapa di Kabupaten Tabanan*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Bali.
- Suryananto, G. 2005. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Konveksi (Studi Kasus di Pasar Godean, Sleman, Yogyakarta)*. Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia. (online):<http://rac.uii.ac.id/server/document/Private/2008042102083601313102.pdf>. (diakses 19 April 2009).

Syahza, A. 2003. *Analisis Ekonomi Usahatani Hortikultura Sebagai Komoditi Unggulan Agribisnis di Daerah Kabupaten Pelalawan Propinsi Riau. Pusat Pengkajian Koperasi dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat (PPKPEM)*. Universitas Riau. Pekanbaru.