

ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI MAKANAN PADA

UKM BERKAH KOTA PEKANBARU

ANALYZE THE AGROINDUSTRY ENTERPRISES IN THE UKM BERKAH PEKANBARU CITY

Mega Melda Sari¹, Ahmad Rifai², Ermi Tety²
(Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau)
megamelda_agb07nr@yahoo.com ; 085356166333

ABSTRACT

This study aims to analyze the agroindustry enterprises in the UKM Berkah Pekanbaru city. Analysis of the data used in this study is the cases study method. The type of data that is collected were primary data and secondary data. Primary data were obtained from the employers include: the amount and price of production factors, the type of raw materials, auxiliary materials, labor, equipment and machinery used and other necessary data. Secondary data were obtained from the monthly reports of business which include: general state of the business, a brief history of the business, coupled also with other data that support this research both from the relevant agencies as well as from other literature.

The results of this study indicate that the UKM Berkah Pekanbaru city deserves to be developed with a gross income of Rp 18.4 million, - per month, net income of Rp 5,478,338, - RCR with values of 1.42 and BEP revenue of Rp 7,962,337,-. Food marketing channels in the agroindustry UKM Berkah Pekanbaru city consists of two channels where the first channel (entrepreneurs to consumers) to absorb sales of 23.16% and 76.84% for the second channel (employers distribute products through middlemen 1; supermarkets and airports in Pekanbaru intersection of three and middlemen 2; supermarket on the market down to the next-to-consumer). Overall consumer attitudes towards food product attributes the UKM Berkah Pekanbaru city is the price and followed with the texture, flavor, brand and packaging. Sweet and delicious taste of another product is the top choice of consumers in purchasing. The savory and crunchy texture of the UKM Berkah Pekanbaru city food become second reason of consumers in making a purchase.

Keywords : UKM Berkah, Analysis, Product Income

PENDAHULUAN

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan

menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi,

penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk Agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya (Soekartawi,2001)

Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang

1. Mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau
 2. Dosen Pembimbing Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau
- Jom Faperta Vol 1 No 2 Oktober 2014

saling berhubungan (interlasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Dari pandangan para pakar sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan (**Hernanto F, 1996**)

Usaha kecil menengah memerlukan modal dan keterampilan. Untuk memperoleh modal sebaiknya ada tatanan yang mudah dan cepat serta berbunga rendah, dalam hal ini peranan pemerintah dan mikro finansial, pemerintah harusnya menjadi mitra lembaga atas usaha kecil dan menengah (**Nilam, 2007**)

Salah satu usaha kecil dan menengah yang saat ini berkembang di Pekanbaru adalah UKM Berkah. Karena saat ini UKM Berkah merupakan usaha kecil menengah yang direkomendasikan oleh Dinas Perindustrian & Perdagangan Provinsi Riau untuk dapat bersaing dengan UKM dari kota-kota lain.

Usaha ini berawal dari kegiatan penjualan makanan yang dilakukan oleh ibu Desnawaty Jufri. Saat itu ibu Des (panggilan akrab ibu Desnawaty Jufri) menjual beberapa jenis makanan yang dijual kebeberapa warung dan took didaerah tempat tinggal beliau. Setelah beberapa tahun berjalan, ternyata usaha beliau maju dan berkembang, maka atas keyakinan dan keputusan bersama dengan keluarga, beliau mengembangkan usaha ini dengan mendirikan badan usaha dalam bentuk Usaha Kecil Menengah dengan nama usaha UKM Berkah.

Pada tahun 1999 dengan jumlah anggota +/- 3 orang, UKM Berkah mendapat pinjaman dana bergulir dari Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kel.Tuah Karya sebesar Rp.250.000,- dan sebesar Rp.300.000,- dari Peningkatan Peranan Wanita Industri Kecil (P2WIK) yang digunakan untuk membeli peralatan dan bahan baku, jenis

usaha yang dilakukan pada saat itu adalah keripik jagung, pastel ikan patin dan kue bangkit. Rata-rata produksi perbulan semua jenis usaha tersebut adalah sekitar 100 Kg.

Pada tahun 2000, pemasaran mulai dilakukan ke warung-warung sekitar Jl.T.Tampusai. Pada saat itu, produksi makanan per bulannya sekitar 100 kotak (1 kotak = 100 gr). Dari kenyataan dilapangan ternyata beberapa jenis makanan belum begitu dikenal masyarakat, sehingga pada tahun 2001 buk Des mulai mengubah kemasan yang sebelumnya dengan kotak dirubah menjadi kemasan plastik.

Dari awal tahun 2009 sampai dengan saat penelitian ini dilakukan, produksi makanan UKM Berkah mengalami fluktuasi, baik dari segi jumlah produksi hingga rasa. Hingga saat ini jumlah produksi makanan UKM Berkah telah mencapai rata-rata produksi 292 Kg per bulan. Agroindustri UKM Berkah ini terus mengalami perkembangan.

TINJAUAN PUSTAKA

Agroindustri adalah salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan ke belakang (industri hulu) dan kaitan ke depan (industri hilir) yang mempunyai hubungan erat dan yang berkaitan langsung dengan pertanian. Industri hulu merupakan persyaratan awal dalam kegiatan pembudidayaan pertanian dengan menerapkan teknologi pertanian. Industri hilir berhubungan dengan penanganan dan pengolahan hasil pertanian yang di bagi atas: 1) penanganan tanpa merubah struktur asli (penyimpanan, pengawetan dan pembersian); 2) pengolahan segera setelah dipanen; 3) pengolahan lebih lanjut dari produk pertanian tanpa merubah sifat aslinya yang disebut *processing* dan mengubah sifat aslinya atau kimiawi disebut *manufacturing*. Pengembangan agroindustri di sektor pertanian dan sektor industri harus dilihat sebagai salah satu

yang tidak terpisahkan (**Yasin dan ahmad dalam Nilam Sari, 2007**).

Agroindustri sebagai usaha pengolahan bahan baku bersumber dari produksi pertanian menjadi bahan jadi atau bahan setengah jadi merupakan sektor yang sangat besar peranannya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Pada prinsipnya usaha agroindustri adalah untuk meningkatkan nilai tambah bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Dengan kata lain, nilai tambah merupakan imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan margin pengrajin agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lainnya terhadap produk tersebut (**Yasin, 2003**).

1.2 Pengertian Proses Produksi

Proses diartikan sebagai suatu cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan dan dana) yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa (Assauri, 1995).

Proses juga diartikan sebagai cara, metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (Utility) suatu barang dan jasa. Menurut Ahyari (2002) proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada.

1.3 Jenis-Jenis Proses Produksi

Jenis-jenis proses produksi ada berbagai macam bila ditinjau dari berbagai segi. Proses produksi dilihat dari wujudnya terbagi menjadi proses kimiawi, proses perubahan bentuk, proses assembling, proses transportasi dan proses penciptaan jasa-jasa administrasi (Ahyari, 2002). Proses produksi dilihat dari arus atau flow bahan mentah sampai

menjadi produk akhir, terbagi menjadi dua yaitu proses produksi terus-menerus (Continous processes) dan proses produksi terputus-putus (Intermettent processes).

Perusahaan menggunakan proses produksi terus-menerus apabila di dalam perusahaan terdapat urutan-urutan yang pasti sejak dari bahan mentah sampai proses produksi akhir. Proses produksi terputus-putus apabila tidak terdapat urutan atau pola yang pasti dari bahan baku sampai dengan menjadi produk akhir atau urutan selalu berubah (Ahyari, 2002).

1.4 Persediaan Bahan Baku

Pengendalian persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting karena persediaan fisik banyak melibatkan investasi rupiah terbesar. Menurut Handoko (2000), bila perusahaan menamakan terlalu banyak dananya dalam persediaan, menyebabkan biaya penyimpanan yang berlebihan, dan mungkin mempunyai "Opportunity Cost" (dana dapat ditanamkan dalam investasi yang lebih menguntungkan". Sebaliknya, bila perusahaan tidak mempunyai persediaan yang cukup dapat mengakibatkan biaya-biaya karena kekurangan bahan.

1.5 Teori Biaya Produksi

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan di gunakan untuk menciptakan barang-barang yang di produksi perusahaan tersebut. Setiap pengusaha harus dapat menghitung biaya produksi agar dapat menetapkan harga pokok barang yang dihasilkan. Untuk menghitung biaya produksi, terlebih dahulu harus dipahami pengertiannya. Biaya produksi adalah sejumlah pengorbanan ekonomis yang harus dikorbankan untuk memproduksi suatu barang. Menetapkan biaya produksi berdasarkan pengertian tersebut memerlukan

kecermatan karena ada yang mudah diidentifikasi, tetapi ada juga yang sulit diidentifikasi dan hitungannya.

Teori biaya produksi erat kaitannya dengan teori fungsi pengeluaran. Keduanya membedakan analisisnya kepada jangka pendek dan jangka panjang. Keduanya juga dipengaruhi oleh hukum produksi marjinal yang semakin berkurang. Jangka pendek yaitu : jangka waktu dimana sebagian faktor produksi tidak dapat di tambah jumlahnya. Jangka panjang yaitu : jangka waktu dimana semua faktor produksi dapat mengalami perubahan. Biaya Produksi dalam jangka pendek kalau dalam jangka pendek ada faktor produksi tetap dan faktor produksi berubah, maka dengan sendirinya biaya produksi yang ditimbulkan oleh proses produksi juga menyangkut biaya tetap dan biaya variabel.

1.6 Analisis Pendapatan

Menurut Soekartawi (2000) biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya tidak tetap (variable cost). Biaya tetap didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tidak tetap adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Pendapatan bersih usaha adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran total usaha.

Permintaan usaha adalah sebagai nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan jalan mengalikan produk total usaha dengan harga yang berlaku dipasar, sedangkan pengeluaran total usaha adalah nilai semua masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan bersih berguna untuk mengukur imbalan yang diperoleh dari penggunaan faktor-faktor produksi seperti tempat usaha, tenaga kerja, modal dan pengelolaan.

1.7 Tenaga Kerja

Tenaga kerja dapat digolongkan berdasarkan jenis dan sumber daya. Berdasarkan jenisnya tenaga kerja dibagi atas tiga bagian yaitu tenaga kerja manusia (tenaga kerja pria, tenaga kerja wanita dan tenaga kerja anak), tenaga kerja mesin dan tenaga kerja ternak. Sedangkan berdasarkan sumbernya tenaga kerja dibagi atas dua yaitu tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).

Didalam perhitungan tenaga kerja sebagai dasar dari penyetaraan perhitungan digunakan konversi tenaga kerja pria dan tenaga kerja wanita. Dimana satu orang tenaga pria dewasa sama dengan 1 HKP/HOK, satu orang tenaga kerja wanita sama dengan 0,8 HKP, tenaga anak-anak sama dengan 0,5 HKP dan tenaga kerja mesin sama dengan 2 HKP. Perhitungan ini berdasarkan atas jam kerja selama satu hari kerja yakni selama 8 jam. (Harnanto, 2000)

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di agroindustri makanan UKM Berkah. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*Purposive*) karena agroindustri makanan pada UKM Berkah ini merupakan agroindustri yang cukup berkembang di Pekanbaru.

Penelitian dilaksanakan mulai dari bulan Januari sampai dengan bulan Mei 2011. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi penyusunan proposal, diskusi proposal, pengumpulan data lapangan, pengolahan data dan analisis data serta penyusunan skripsi.

3.2 Metode Pengambilan Sampel dan Data

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode studi kasus yaitu pada usaha agroindustri makanan UKM Berkah. Jenis data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data

primer diperoleh dari pengusaha meliputi: jumlah dan harga faktor produksi, jenis dan bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, alat dan mesin yang digunakan serta data lain yang diperlukan

Data sekunder diperoleh dari laporan bulanan usaha yang meliputi: keadaan umum usaha, sejarah singkat usaha, ditambah juga dengan data lain yang menunjang penelitian ini baik dari instansi yang terkait maupun dari literatur lainnya.

3.3 Analisis Data

Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis data. Untuk menjawab tujuan pertama digunakan analisis usaha, yaitu : 1) pendapatan kotor, 2) pendapatan bersih, 3) penyusutan peralatan, 4) efisiensi usaha dan 5) titik impas penerimaan. Terkait dengan tujuan pertama maka untuk menjawab tujuan kedua, ketiga, dan keempat menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

3.3.1 Pendapatan Kotor

Untuk menghitung pendapatan kotor pada analisis ekonomi agroindustri ini digunakan rumus (Soekartawi, 2005)

$$TR = Y \cdot P_y$$

Dimana :

Y = Jumlah produksi (kotak/ bulan)

P_y = Harga produksi (Rp/ kotak)

TR = Pendapatan kotor (Rp/bulan)

3.3.2 Pendapatan Bersih

Untuk menghitung pendapatan bersih agroindustri digunakan rumus menurut (Soekartawi, 2005) :

$$\Pi = TR - TC$$

$$\Pi = Y \cdot P_y - (TVC + TFC$$

)

Dimana :

Π = Pendapatan bersih (Rp/ bulan)

Y = Jumlah produksi (kotak/ bulan)

P_y = Harga produksi (Rp/ kotak)

TVC = Jumlah penggunaan biaya variabel yang digunakan (Rp/ bulan)

TFC = Jumlah penggunaan biaya tetap yang digunakan (Rp/ bulan)

3.3.3 Penyusutan Biaya Peralatan

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

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

Dimana:

P = Nilai penyusutan (Rp/ bulan)

B = Nilai beli alat (Rp/ bulan)

S = Nilai sisa (20% dari nilai beli (Rp/ bulan))

N = Umur ekonomis aset

3.3.4 Efisiensi Usaha

Untuk menghitung efisiensi usaha agroindustri makanan dilakukan dengan analisis Return Cost Ratio (RCR) menurut (Soekartawi, 1995) :

$$RCR = TR/TC$$

Keterangan :

RCR = Return Cost Ratio (%)

TR = Pendapatan kotor (Rp/ bulan)

TC = Total biaya produksi (Rp/ bulan)

Dengan kriteria sebagai berikut :

RCR > 1 = Setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan kotor besar dari satu rupiah, berarti agroindustri makanan menguntungkan dan layak untuk diteruskan.

RCR = 1 = Setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan kotor satu rupiah, berarti agroindustri makanan berada pada titik impas (balik modal).

RCR < 1 = Setiap satu rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan kecil dari satu rupiah, berarti agroindustri makanan mengalami kerugian dan tidak layak untuk diteruskan.

3.3.5 Titik Impas Penerimaan

Untuk menghitung titik impas penerimaan usaha makanan dilakukan dengan analisis *Break Event Point* (BEP) penerimaan menurut (Ken Suratijah, 2006) :

$$\text{BEP Penerimaan} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Keterangan :

BEP Penerimaan = Nilai impas Penerimaan (Rp)
FC = Biaya Tetap (Rp/ bulan)
VC = Biaya Variabel (Rp/ bulan)
S = Nilai sisa (Rp/ bulan)

3.4 Konsep Operasional

- 1) Agroindustri makanan adalah proses kegiatan pengolahan bahan makanan menjadi berbagai makanan yang memiliki nilai tambah
- 2) Aspek produksi mencakup penyediaan bahan baku, pengolahan hingga menghasilkan produk.
- 3) Produksi adalah banyaknya makanan yang dihasilkan selama masa berproduksi. Dihitung dalam kemasan (Kg/Produksi)
- 4) Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah sesuai dengan perubahan tingkat produksi, seperti biaya bahan baku utama, bahan dan penunjang (Rp/ Produksi)
- 5) Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap seperti biaya penyusutan dan biaya izin MUI, dll (Rp/ Produksi)
- 6) Penyusutan peralatan adalah berkurangnya nilai suatu alat setelah digunakan dalam proses produksi (Rp/Produksi)
- 7) Pendapatan kotor adalah jumlah produksi makanan yang dihasilkan dalam satu kali produksi dikalikan

dengan harga pada saat penelitian (Rp/ Produksi)

- 8) Pendapatan bersih adalah selisih pendapatan kotor dengan biaya produksi (Rp/ Produksi)
- 9) Lingkungan internal perusahaan adalah faktor-faktor yang berada dalam kegiatan produksi dan langsung mempengaruhi hasil produksi (sumberdaya manusia, modal dan sumberdaya teknologi)
- 10) Hasil produksi adalah jumlah produk jadi yang dihasilkan selama proses produksi (Kg/ Produksi)
- 11) Tenaga kerja adalah pekerja manusia yang terlibat dalam proses produksi untuk menghasilkan produk
- 12) Imbalan tenaga kerja adalah upah yang didapatkan pekerja dari setiap pekerjaan yang dilakukannya
- 13) Penerimaan (TR) adalah total produksi makanan yang dihasilkan dalam satu bulan dikalikan dengan harga jualnya (Rp/ Produksi)
- 14) Keuntungan adalah jumlah laba yang diperoleh pengusaha dari hasil pengurangan nilai tambah terhadap imbalan tenaga kerja
- 15) Atribut adalah ciri yang melekat pada makanan. Atribut yang digunakan adalah harga, rasa, warna, tekstur, dan kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Makanan pada UKM Berkah Kota Pekanbaru

1. Pastel ikan Patin

Ikan Patin adalah salah satu jenis ikan sungai atau air tawar. Ikan jenis ini memiliki bentuk yang unik. Badannya panjang sedikit memipih, berwarna putih perak dengan punggung berwarna kebiru-biruan, tidak bersisik, mulutnya kecil, memiliki sungut berjumlah 2-4 pasang yang berfungsi sebagai alat peraba. Ikan patin termasuk ikan yang hidup di dasar

sungai dan lebih banyak mencari makan pada malam hari.

Ikan patin adalah jenis ikan tawar yang banyak dikonsumsi sebagai bahan makanan sehari-hari. Ciri fisik ikan ini adalah berbadan panjang, berwarna putih perak dengan punggung berwarna kebiru-biruan. Kepala ikan patin relatif kecil dengan mulut yang terletak di ujung kepala bawah seperti ciri khas golongan *catfish* kebanyakan. Ciri lainnya yang menarik dari ikan ini adalah terdapat dua pasang kumis pendek pada sudut mulutnya yang berfungsi sebagai peraba.

2. Keripik Jagung

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Sebagai sumber karbohidrat utama di Amerika Tengah dan Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Serikat.

Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari bulir), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung atau maizena), dan bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya). Tongkol jagung kaya akan pentosa, yang dipakai sebagai bahan baku pembuatan furfural. Jagung yang telah direkayasa genetika juga sekarang ditanam sebagai penghasil bahan farmasi.

3. Kue Bangkit

Kue bangkit merupakan salah satu usaha agroindustri kue kering yang berbahan baku utama dari tepung tapioka. Kue bangkit ini memiliki tekstur yang rapuh, gurih, dan sampai saat ini menghasilkan 10 rasa yaitu, rasa jeruk purut, sipekuk, coklat, durian, pandan, mocca, vanillie, kelapa, jahe, kacang, serta dengan warna yang bervariasi.

Kue bangkit merupakan makanan ringan merupakan makanan yang dikonsumsi sehari-hari sebagai pelengkap berbagai aktivitas pada waktu luang seperti menyaksikan siaran televisi maupun bincang-bincang bersama keluarga maupun teman. Diantaranya kue bangkit yang sangat digemari semua kalangan karena rasanya yang beraneka ragam serta harga yang relatif murah.

Kue bangkit termasuk salah satu kue kering yang terbuat dari bahan baku tepung dan beberapa bahan penunjang lainnya. Kue bangkit di beberapa tempat disebut juga kue timbul atau ada juga yang menyebutnya kue bakar. Namun nama yang paling umum dan luas dikenal masyarakat melayu adalah kue bangkit.

4. Tujuan Usaha

Setiap pengusaha memiliki tujuan dalam menjalankan usahanya, karena tujuan merupakan arah dari perencanaan yang akan dilakukan untuk mencapai hasil yang diinginkan. Tujuan utama pengusaha membuka agroindustri makanan UKM Berkah Kota Pekanbaru ini yaitu untuk meningkatkan pendapatan keluarga, karena dengan usaha ini pengusaha dapat memenuhi kebutuhan keluarga. Selain itu usaha ini juga bertujuan untuk melestarikan makanan khas Provinsi Riau.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Agroindustri makanan UKM Berkah Kota Pekanbaru layak untuk dikembangkan dengan hasil keuntungan produksi makanan pada UKM Berkah adalah sebagai berikut :

1. Pastel Ikan Patin : Keuntungan dari produksi pastel ikan patin perhari adalah sebesar Rp.76.400,- per produksi.
2. Keripik Jagung : Keuntungan dari produksi keripik jagung perhari adalah sebesar Rp.167.800,- per produksi.

3. Kue Bangkit : keuntungan dari produksi kue bangkit perhari adalah sebesar Rp.286.500,- per produksi.

Berdasarkan analisis dari hasil tabel dan wawancara penulis melihat bahwa keuntungan dari agroindustri makanan UKM Berkah hampir 50% dari biaya produksi yang dikeluarkan. Dari hal inilah penulis bahwa usaha makanan UKM berkah ini layak untuk dikembangkan.

1.2. Saran

Kegiatan agroindustri dilakukan bertujuan untuk memperoleh hasil atau produksi, dimana dengan produksi ini akan dapat memberikan pendapatan kepada para pengusaha untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pendapatan kotor (revenue) diperoleh dengan cara mengalikan jumlah produksi dengan harga jualnya. Pendapatan bersih agroindustri merupakan keuntungan bersih yang diterima oleh pengusaha makanan UKM Berkah Kota Pekanbaru dari hasil penjualannya.

Adapun saran dari penulis untuk UKM Berkah Kota Pekanbaru agar dapat lebih maksimal dalam produksi makanannya adalah sebagai berikut :

1. Mempertahankan kualitas (rasa dan tekstur) yang merupakan pilihan utama konsumen dalam pembelian
2. Pengembangan pasar keluar daerah
3. Meningkatkan/kerja sama yang baik dengan pedagang perantara yang ada

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, 1995, **Teori Proses dan Fungsinya**, Swadaya Ilmu, Jakarta
- Ahyari, 2002, **Pengantar Teori Produksi**, Gramedia, Jakarta
- .Jernanto.F. 1996. **Ilmu Usahatani**. Penebar Swadaya.Jakarta
- Handoko, 2000, **Analisis Ekonomi Agroindustri**, Gramedia, Jakarta
- Lingga, Purnama. 2000. **Strategic Marketing Plan**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Nilam Sari. 2007. **Analisis Ekonomi Agroindustri Rengginang Ubi**. Pekanbaru
- Rangkuti, Fredy. 2001. **Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus**

- Bisnis.** PT. Gramedia Pustaka
Utama. Jakarta
- Simamora, Bilson. 2004. **Panduan Riset
Prilaku Konsumen.** PT.
Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta
- Soekartawi. 2005. **Agroindustri dalam
Perspektif Sosial Ekonomi.** PT
Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Soekartawi. 2002. **Prinsip Dasar Ekonomi
Pertanian Teori dan
aplikasinya.** PT Raja Grafindo
Persada. Jakarta
- Soekartawi. 2001. **Agribisnis Teori dan
Aplikasinya.** PT. Raja Grafindo
Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2000. **Pengantar
Agroindustri.** PT Raja Grafindo
Persada. Jakarta
- Yasin.A.Z.F. 2003. **Masa Depan
agribisnis iau.** Unri
Press.Pekanbaru.

Profil Usaha Agroindustri Makanan UKM
Berkah Kota Pekanbaru
www.google.com