

ANALISIS TITIK PULANG POKOK USAHA ABON SAPI PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA MUTIARA HJ MBOK SRI DI KOTA PALU

Break even point analysis of Mutiara Hj Mbok Sri beef Abon home industry at Palu City

Frederikus Egidius Halek Pareira¹, Made Antara², Max Nur Alam²

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

²⁾ Staf Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

ABSTRACT

Beef Abon is made from shredded beef mixed with spices and favorite to all ages, this Abon is very familiar among Indonesian that bring apparently business opportunity to people. This study aimed to study the cost, the amount of production, selling prices and revenues received during this Abon business reached its break-even point. Results showed that beef Abon products sell in a 500 g packaged reaches the break-even point at 33 packs, selling price shall be 137, 500 IDR per pack with revenue of 4,537, 500 IDR; and a 400 g package reaches its break-even point at 30 packs, the selling price is 110,000 IDR with revenue of 3,300,000 IDR, for a 250 g package the break-even point reaches 32 packs, selling price is 68, 750 IDR per pack and revenue is 2,232,000 IDR, for a 200 g package the break-even point is 31 packs, the selling price will be 55,000 IDR with revenue of 1,705,000 IDR, and a 100 g package has break-even point at 31 packs and selling price of 27,500 IDR per pack with revenues of 852,500 IDR.

Keywords: Break even point, Abon beef Enterprise

ABSTRAK

Abon sapi merupakan jenis makanan yang terbuat dari suwiran daging sapi dengan bumbu-bumbu yang bisa disantap oleh segala usia, abon sapi sudah sangat *familiar* di kalangan masyarakat sehingga peluang usaha membuat abon daging ini semakin nyata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, jumlah produksi, harga jual produk dan penerimaan yang diperoleh pada saat usaha tersebut mencapai titik pulang pokok. Hasil Analisis Titik Pulang Pokok produk abon sapi yang dijual dalam bentuk kemasan adalah: untuk kemasan 500 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 33 kemasan, harga jual Rp 137.500, penerimaan sebesar Rp 4.537.500, untuk kemasan 400 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 30 kemasan, harga jual Rp 110.000, penerimaan Rp 3.300.000, untuk kemasan 250 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 32 kemasan, harga jual Rp 68.750, penerimaan sebesar Rp 2.232.000, untuk kemasan 200 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 31 kemasan, harga jual Rp 55.000 penerimaan Rp 1.705.000 dan untuk kemasan 100 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 31 kemasan dengan harga Rp 27.500, penerimaan sebesar Rp 852.500.

Kata kunci : Analisis Titik Pulang Pokok, Usaha Abon Sapi.

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi Indonesia memerlukan pertimbangan antara lain potensi dan keunggulan sumberdaya, kondisi lingkungan strategis, sasaran yang akan dicapai dan strategi yang akan digunakan

untuk mencapai sasaran, oleh karena itu pembangunan agribisnis berbasis pertanian menjadi salah satu pendekatan yang paling tepat dalam menunjang pembangunan ekonomi (Nurani, 2006).

Salah satu subsektor dalam sektor pertanian yang cukup berpotensi untuk

dikembangkan dalam agribisnis dan agroindustri adalah subsektor peternakan. Sapi potong adalah salah satu dari ternak besar dalam subsektor peternakan memiliki potensi yang sangat menjanjikan bila dikembangkan secara maksimal, dengan melihat tingkat konsumsi daging sapi oleh masyarakat Indonesia yang sangat besar.

Badan Pusat Statistik (BPS) berkoordinasi dengan Kementerian Pertanian (Ditjenkoneswan) melakukan sensus yang disebutkan bahwa per tanggal 1 Juli 2011, ada sebanyak 16 juta ekor ternak ruminansia lebih (yang terdiri dari 14 juta ekor sapi potong; 500.000 lebih sapi perah dan 1,2 juta lebih kerbau), dengan jumlah tersebut, sebetulnya Indonesia telah memenuhi kebutuhan sapi potong dalam negeri. Jika diasumsikan konsumsi daging sapi nasional 1,76 Kg per kapita per tahun dan jumlah penduduk Indonesia sebesar 240 juta jiwa, maka kebutuhan sapi potong diperkirakan hanya sekitar 2,3 juta ekor (dengan perkiraan bahwa satu ekor sapi setara dengan 160 Kg daging) (SAC, 2011).

Abon sapi merupakan jenis makanan yang terbuat dari suwiran daging sapi dengan bumbu-bumbu yang bisa disantap oleh segala usia. Cara pembuatan abon tidak terlalu sulit dan tidak membutuhkan peralatan khusus, bahan baku tersedia melimpah dipasaran hanya memerlukan kejelian kita memilih bahan baku yang berkualitas baik tentunya dengan harga yang bersahabat, abon sapi sudah sangat familiar di kalangan masyarakat sehingga peluang usaha membuat abon daging ini semakin nyata. Akhir-akhir ini banyak bermunculan jenis makanan yang memakai abon sebagai bahan pelengkap, misalnya saja berbagai macam *bakery*/toko kue memunculkan jenis “roti abon” yang banyak digemari masyarakat (Maju Bersama UKM, 2011).

Industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri merupakan industri rumah tangga di Kota Palu yang sudah lama menjalankan usaha abon sapi yakni sejak tahun 1980, dengan kapasitas produksi 3.654 kg/tahun, dan memiliki 5 bentuk kemasan produk abon sapi berdasarkan berat yaitu : 100 gram, 200 gram, 250 gram dan 400 gram dan 500 gram. Melihat belum adanya penelitian terdahulu mengenai analisis

titik pulang pokok usaha abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri, maka dianggap perlu untuk segera diteliti agar dapat memberi gambaran kepada perusahaan mengenai pada volume berapa unit atau berapa kilo gram serta berapa harga per unit atau kilo gram produk tersebut dipasarkan, sehingga produsen bersangkutan tidak mengalami kerugian namun juga tidak memperoleh laba.

Berdasarkan latar belakang di atas maka masalah yang diidentifikasi adalah berapa besar biaya yang dikeluarkan, berapa besar jumlah produksi, berapa besar harga jual produk, dan berapa besar penerimaan industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri, sehingga usaha yang dijalankan mencapai titik pulang pokok atau usaha tidak mengalami kerugian dan memperoleh laba.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, jumlah produksi, harga jual dan penerimaan yang diperoleh dalam usaha abon sapi pada saat usaha tersebut mencapai titik pulang pokok. Kegunaan penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi perusahaan abon sapi, para penentu kebijakan dalam menetapkan rencana pengembangan usaha abon sapi di Kota Palu dan Sulawesi Tengah, serta dapat digunakan sebagai bahan rujukan oleh para peneliti lain.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini telah dilaksanakan pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri, Jln. Abdul Rahman Saleh, BTN Mutiara Blok ENo. 3, Kota Palu Sulawesi Tengah, pada bulan Mei – Juni 2012.

Responden dalam penelitian ini ditentukan secara sengaja atau *purposive*, yakni pimpinan perusahaan yang merupakan responden kunci (*key person*) serta karyawan industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pengusaha industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri dengan menggunakan daftar pertanyaan atau (*questionnaire*). Data sekunder merupakan data

baku pelengkap yang diperoleh dari instansi terkait, dan literatur lain yang relevan dengan penelitian ini.

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis Titik Pulang Pokok yang secara matematis menurut (Firdaus, 2007) adalah sebagai berikut :

$$TR = TC$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = TFC + (AVC \times Q)$$

Persamaan diatas dapat disederhanakan menjadi :

$$P \times Q = TFC + (AVC \times Q)$$

$$P \times Q - (AVC \times Q) = TFC$$

$$Q (P - AVC) = TFC$$

Maka dapat diperoleh rumus titik pulang pokok dalam satuan unit produk sebagai berikut :

$$Q = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Selanjutnya untuk menghitung titik pulang pokok dalam satuan rupiah, maka satuan unit (Q) dikalikan dengan harga jual perunit (P) dengan persamaan sebagai berikut :

$$Q \cdot P = \frac{TFC \cdot P}{P \cdot AVC} \quad Q \cdot P = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

Maka diperoleh rumus titik pulang pokok dalam satuan rupiah sebagai berikut :

$$Q \cdot P = \frac{TFC}{1 - AVC/P}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp)

TC = Total Biaya (*Total Cost*) (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (*Total Fixed Cost*) (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel (*Total Variable Cost*) (Rp)

AVC = Rata-rata Biaya Variabel perunit (*Average Variable Cost*) (Rp)

Q = Total Produksi Dalam Usaha (*Quantiti*) (Unit)

P = Harga Jual Perunit (*Price*) (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri.

Sejarah Pendirian Perusahaan. Industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri didirikan pada tahun 1980, oleh Ibu Hj. Hardjo Sriyono dengan pendidikan terakhir sekolah rakyat (SR), perusahaan yang berlokasi di jalan Abdul Rahman Saleh, BTN Mutiara Blok E nomor 3. Industri rumah tangga ini bergerak dalam bidang agroindustri, yaitu mengolah komoditi pada sektor peternakan yakni mengolah daging sapi menjadi abon sapi. Perusahaan ini sejak awal berdiri khusus memproduksi abon sapi namun masih dalam skala yang kecil dan masih dalam bentuk 1 kemasan yakni dalam kemasan toples dengan berat 1 kg dengan harga Rp 3.000 – 5.000, seiring berjalannya waktu perusahaan ini mulai melakukan peningkatan produksi. Usaha abon sapi industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sudah memiliki surat izin usaha dengan nomor : 2488/SIUP-K/XI/2011.

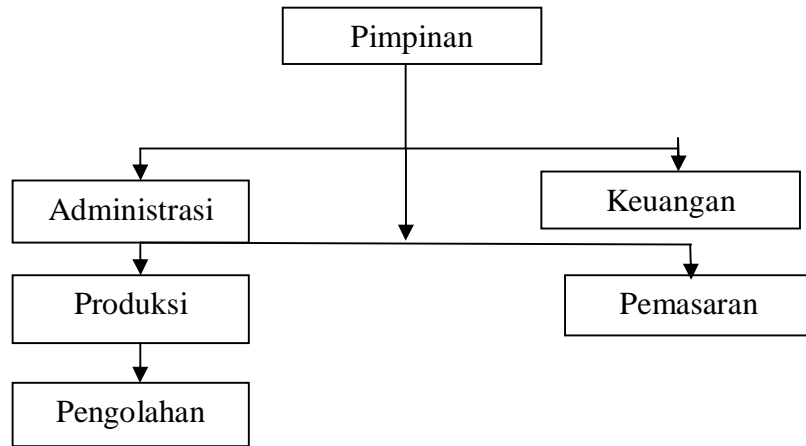
Struktur Organisasi Perusahaan. Industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri memiliki 5 orang karyawan tetap yang menerima gaji bulanan serta 1 orang pekerja harian yang digaji perhari. Struktur organisasi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri terdapat pada gambar 1.

Jenis dan Harga Produk. Permintaan akan abon sapi akhir-akhir ini semakin meningkat hal ini dapat dilihat dari abon sapi yang diproduksi perbulan oleh indutri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri habis terjual. Jenis kemasan dan harga produk abon sapi yang terdapat pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri adalah sebagai berikut :

1. Kemasan abon sapi 100 gram, dengan harga Rp 27.500/kemasan
2. Kemasan abon sapi 200 gram, dengan harga Rp 55.000/kemasan
3. Kemasan abon sapi 250 gram, dengan harga Rp 68.750/kemasan
4. Kemasan abon sapi 400 gram, dengan harga Rp 110.000/kemasan
5. Kemasan abon sapi 500 gram, dengan harga Rp 137.500/kemasan

Jenis Peralatan. Jenis peralatan yang digunakan dalam memproduksi abon sapi yang dimiliki oleh industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri adalah sebagai berikut : wajan 2 unit, panci presto 2 unit, kompor

2 unit, wadah penyimpanan 1 unit, spiner 1 unit, Siler 1 unit, garpu 2 unit, penyuir 1 unit, blender 1 unit, timbangan 1 unit, pisau 1 unit, timbangan digital 1 unit, sepeda motor 1 unit.



Gambar 1. Struktur Organisasi pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri

Tabel 1. Jumlah Biaya Tetap (Per Bulan) dalam Usaha Abon Sapi pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri, 2012

No	Jenis Biaya Tetap	Nilai Biaya Tetap (Rp./Bulan)
1.	Biaya Penyusutan	218.303,43
2.	Nilai Pajak	10.348
3.	Gaji Karyawan Tetap	3.880.000
4.	Biaya Listrik dan Telpon	248.400
Jumlah		4.357.051,43

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2012

Produksi Abon Sapi pada Indutri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri. Proses produksi abon sapi dimulai dari sortasi bahan baku, pencucian, pembersihan, penirisan, pemasakan, pengepresan pertama, pencabikan, pemberian bumbu, penggorengan, pengepresan kedua, penguraian abon, pengemasan. Produk abon sapi yang diusahakan oleh industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri diproses sedemikian rupa dan semaksimal mungkin agar mencapai hasil olahan yang baik dan berkualitas dengan perbandingan 33 kg daging basah akan menghasilkan 20,3 kg abon sapi yang dilakukan sebanyak 15 kali

produksi dalam satu bulan sehingga total produksi abon sapi setiap bulan sebesar 304,5 kg.

Biaya Produksi.

Biaya Tetap. Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi nilai penyusutan alat, pajak, upah pegawai tetap, listrik dan telepon. Berdasarkan data pada lampiran 1,2,3 dan 4 maka secara garis besar biaya tetap tersebut dapat dikemukakan pada tabel 6.

Berdasarkan data pada tabel 6 menunjukkan bahwa jumlah biaya tetap yang harus dikeluarkan pada setiap bulan oleh industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri adalah sebesar Rp 4.357.051. Untuk menghitung biaya penyusutan dalam biaya tetap adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$D = \frac{HAw - HAk}{UE}$$

Keterangan :

- D : Penyusutan alat
- HAw : Nilai Awal barang
- HAk : Nilai Akhir barang
- UE : Umur Ekonomis

Biaya Variabel. Biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya selalu berubah-ubah berdasarkan besar kecilnya jumlah produksi yang direncanakan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga

Mutiara Hj. Mbok Sri adalah : biaya bahan baku daging sapi, bawang goreng, minyak goreng, minyak tanah, bumbu, cetakan kemasan, dan biaya tenaga kerja harian.

Tabel 2. Rata-rata Biaya Variabel (Bahan) yang Dikeluarkan Oleh Indutri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri dalam Usaha Abon Sapi Tahun 2012

No	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp/Unit)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Daging Sapi Basah	495	70.000	34.650.000
2	Minyak Goreng	300	13.000	3.900.000
3	Minyak Tanah	150	5.000	750.000
4	Bumbu	5	20.000	100.000
5	Bawang Goreng	75	175.000	13.125.000
6	Cetakan kemasan 100 gr	210	270	56.700
7	Cetakan kemasan 200 gr	210	370	77.700
8	Cetakan kemasan 250 gr	210	1.200	252.000
9	Cetakan kemasan 400 gr	210	420	88.200
10	Cetakan kemasan 500 gr	210	4.500	945.000
Jumlah				53.944.600

Sumber : Diolah dari data primer tahun 2012

Tabel 7 menunjukkan, bahwa dalam memproduksi abon sapi dari daging sapi basah rata-rata 495 kg/bulan, industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri harus mengeluarkan biaya rata-rata Rp 53.944.600, biaya tenaga kerja harian sebesar Rp 750.000 sehingga total biaya variabel sebesar Rp 54.694.600, Total biaya produksi abon sapi untuk setiap bulan sebesar Rp 59.051.651.

Penerimaan dan Pendapatan. Penerimaan merupakan hasil yang diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi (Q) dengan harga jual produk (P). Produksi dalam penelitian ini adalah daging sapi yang diolah menjadi abon yang secara keseluruhan dinyatakan berdasarkan kemasan dalam satuan gram. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC).

Analisis Titik Pulang Pokok. Analisis titik pulang pokok dalam penelitian ini terdiri atas : Analisis titik pulang pokok untuk produk kemasan 500 gram, kemasan 400 gram, kemasan 250 gram, kemasan 200 gram, dan kemasan 100 gram

Analisis Titik Pulang Pokok untuk Kemasan 500 gram. Analisis titik pulang pokok untuk masing-masing kemasan dilakukan dengan cara mencari jumlah produksi fisik dan penerimaan (TR) dari setiap produk kemasan pada posisi titik pulang pokok.

a. Volume produksi pada titik pulang pokok dapat dihitung dengan rumus :

$$\begin{aligned}
 Q &= \frac{TFC}{P - AVC} \\
 &= \frac{1.502.310}{137.500 - 91.972} \\
 &= \frac{1.502.310}{45.528} \\
 &= 33 \text{ kemasan}
 \end{aligned}$$

Jadi volume penjualan pada titik pulang pokok untuk produk abon sapi yang dijual dalam bentuk kemasan 500 gram adalah dengan jumlah 33 kemasan, dengan harga jual Rp 137.500/kemasan.

b. Penerimaan pada posisi titik pulang pokok, dihitung dengan rumus

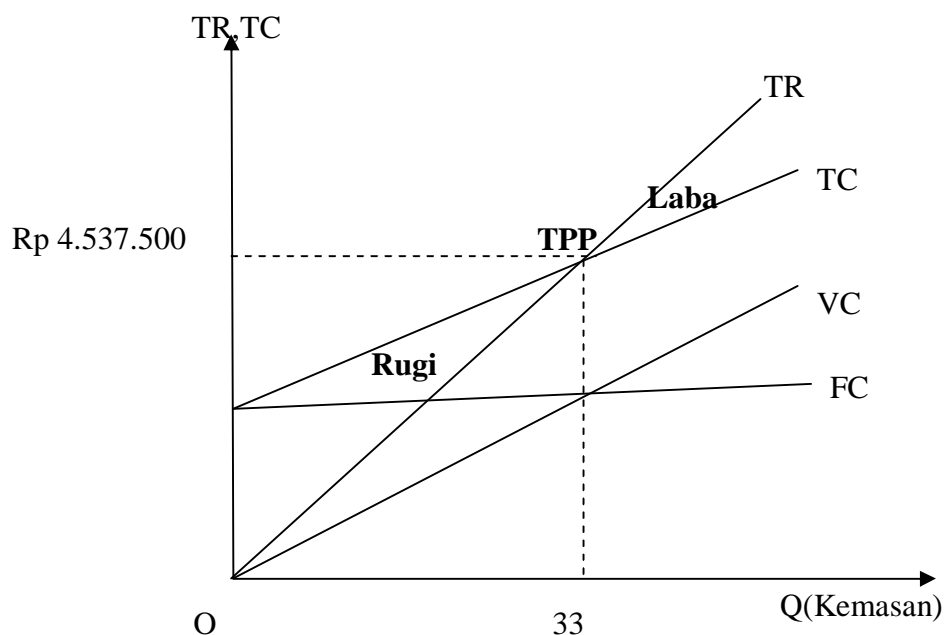
$$\begin{aligned}
 P \cdot Q &= 137.500 \times 33 \\
 &= 4.537.500
 \end{aligned}$$

Jadi penerimaan pada posisi titik pulang pokok adalah sebesar Rp Rp 4.537.500

Tabel 3. Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Usaha Abon Sapi (kemasan 500 gram) pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj.Mbok Sri, Bulan Mei, 2012

No	Uraian	Nilai (Rp)
1.	a. Produksi rata-rata (210 kemasan/bulan)	
	b. Harga jual rata (Rp 137.500/kemasan)	
	c. Penerimaan (axb)	28.875.000
2.	Biaya Tetap	
	- Nilai Penyusutan (Rp/bulan)	75.271
	- Nilai Pajak (Rp/bulan)	3.568
	- Gaji karyawan tetap (Rp/bulan)	1.337.824
	- Biaya listrik dan telpon (Rp/bulan)	85.648
	Sub Total	1.502.311
3.	Biaya Variabel	
	- Biaya bahan (Rp/bulan)	18.110.620
	- Upah tenaga kerja (Rp/bulan)	258.600
	- Biaya Kemasan 500 gram	945.000
	Sub Total	19.314.220
4.	Total Biaya Produksi (2+3)	20.816.531
5.	Pendapatan (1c – 4) (Rp/bulan)	8.058.469

Sumber : Diolah dari data primer 2012



Gambar 2. Grafik Titik Pulang Pokok Usaha Abon Sapi yang Dijual dalam Bentuk 500 gram

Tabel 4. Hasil Analisis Titik Pulang Pokok untuk Masing–Masing Kemasan.

No	Jenis Kemasan	Jumlah Unit (Q)	Harga Jual (Rp)	Total Biaya (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	400 gram	30	110.000	3.300.000	3.300.000
2.	250 gram	32	68.750	2.232.000	2.232.000
3.	200 gram	31	55.000	1.705.000	1.705.000
4.	100 gram	31	27.500	852.500	852.500

Sumber : Data Primer Setelah Diolah

Berdasarkan data pada Tabel 8 dan Gambar 3 menunjukkan bahwa titik pulang pokok produk yang dijual dalam bentuk kemasan 500 gram berada pada titik perpotongan antara garis TR dengan TC, dimana volume produksi sebesar 33 kemasan atau penerimaan sebesar Rp 4.537.500, dengan demikian maka untuk produk abon sapi kemasan 500 gram, industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri telah beroperasi pada daerah yang menguntungkan.

Hasil Analisis titik pulang pokok selanjutnya untuk kemasan 400 gram, 250 gram, 200 gram, dan 100 gram disajikan dalam bentuk tabel, dengan asumsi bahwa metode analisis data dan bentuk grafik titik pulang pokok serupa dengan kemasan 500 gram akan tetapi nilai total biaya, jumlah produksi, harga jual dan penerimaan untuk masing-masing kemasan berbeda satu sama lainnya, semua kemasan rata-rata telah beroperasi diatas titik pulang pokok.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil Analisis Titik Pulang Pokok usaha abon sapi adalah : untuk kemasan 500 gram produksi pada titik pulang pokok

adalah 33 kemasan, harga jual Rp 137.500, penerimaan Rp 4.537.500, untuk kemasan 400 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 30 kemasan, harga jual Rp 110.000, penerimaan Rp 3.300.000, untuk kemasan 250 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 32 kemasan, harga jual Rp 68.750, penerimaan Rp 2.232.000, untuk kemasan 200 gram produksi pada titik pulang pokok adalah 31 kemasan, harga jual Rp 55.000, penerimaan Rp 1.705.000 dan untuk kemasan 100 gram produksi pada titik pulang pokok adalah sebanyak 31 kemasan dengan harga Rp 27.500, penerimaan Rp 852.500.

Saran

Mengingat industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri, telah berproduksi diatas titik pulang pokok, maka jika tetap mengharapkan keuntungan yang besar ini maka tetap mempertahankan tingkat produksi tanpa harus mengurangi kualitas produk yang telah dicapai saat ini.

Kepada pihak pemerintah sebagai penentu kebijakan, diharapkan dapat terus mengupayakan agar produksi sapi dan daging sapi di Kota Palu dan Sulawesi Tengah tetap baik sehingga bahan baku dapat tersedia cukup dipasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Firdaus, M. 2007. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Maju Bersama UKM, 2011. [Peluang Usaha Membuat Abon](http://binaukm.com). Diakses pada tanggal 10 April 2012.
- Nurani, N. 2006. *Daya Saing Agribisnis, Aspek Hukum dan Strategi Pengembangan*. Nuansa, Bandung.
- Srikandi Animals Care (SAC), 2011. *Peternakan Sapi di Indonesia*. <http://www.sac.ina>. Diakses pada tanggal 11 April 2012.