

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN KERIPIK PISANG COKLAT DI KABUPATEN WAY KANAN PROVINSI LAMPUNG

Tata Cornelia Setyawati¹, Lutfi Aris Sasongko², Hendri Wibowo², Aniya Widiyani²

¹Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim

²Dosen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim

Email: tatacornelia97@gmail.com

Abstrak

Keripik pisang coklat merupakan jenis makanan ringan terbuat dari buah pisang yang diiris dan digoreng diberi rasa coklat. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan total biaya, total penerimaan, total pendapatan, nilai BEP dan nilai R/C pada usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupten Way Kanan Provinsi Lampung. Metode pada penelitian ini adalah deskriptif analitis. Penentuan lokasi menggunakan metode purposive sampling. Pengambilan sampel responden menggunakan metode sensus. Data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Hasil yang diperoleh penelitian ini adalah total biaya sebesar Rp 10.151.719/bulan, total penerimaan sebesar Rp14.422.500/bulan, dan total pendapatan sebesar Rp4.362.892/bulan. Nilai Break Even Point (BEP) atas dasar unit adalah sebesar 810 bungkus/bulan dengan masing-masing berat perbungkus 250gr. Nilai ini lebih kecil dari pada rata-rata produksi 1163/bulan dan nilai Break Even Point (BEP) atas dasar harga sebesar Rp. 8.650/bungkus. Nilai ini lebih kecil dari harga produk yang sebesar Rp. 12.417. Nilai R/C usaha pengolahan keripik pisang coklat sebesar 1,43. Dari nilai R/C tersebut disimpulkan bahwa usaha pengolahan keripik pisang coklat layak untuk diusahakan karena besar nilai R/C >1.

Kata kunci: Keripik Pisang Coklat, Pengolahan, Kabupaten Way Kanan

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memegang peranan yang penting dalam pembangunan. Pentingnya peran sektor pertanian menjadikan pembangunan pertanian sebagai prioritas utama dalam setiap tahapan pembangunan (Mulyaningsih et al., 2018). Pertanian bisa dikatakan andalan banyak negara dan itu fundamental bagi pembangunan sosial ekonomi bangsa karena merupakan elemen dan faktor utama dalam nasional pengembangan (Olaoye, 2014). Pembangunan ekonomi pertanian yaitu dengan cara mengolah dan memanfaatkan produk pertanian menjadi bahan setengah jadi atau produk jadi disebut sebagai agroindustri.

Provinsi Lampung merupakan penghasil buah pisang terbesar kedua setelah Provinsi Jawa Timur. Menurut BPS Provinsi Lampung (2020) produksi buah pisang di Lampung berjumlah 1.209.545 ton. Menurut BPS Kabupaten Way Kanan (2020) Kabupaten Way Kanan merupakan salah satu dari 15 Kabupaten di Provinsi Lampung dengan luas wilayah seluas 3.921,63 km² atau sebesar 11,11 % dari luas Provinsi Lampung.

Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang biasa digunakan sebagai bahan baku industri pertanian. Pisang adalah sumber vitamin B6 yang sangat baik, serat larut, dan mengandung vitamin C dalam jumlah sedang, mangan, dan kalium (Awolu et al., 2018). Menurut Yani et al (2013) Pengawetan dengan cara pengolahan dilakukan untuk mencegah pembusukan. Keripik pisang adalah salah satu jenis makanan yang terbuat dari buah pisang. Keripik pisang coklat merupakan salah satu varian rasa keripik pisang yang menjadi makanan ringan khas Lampung.

BAHAN DAN METODE

Metode deskriptif analisis merupakan metode yang digunakan dalam penelitian ini. Menurut Nofriansyah (2018) metode deskriptif analisis digunakan untuk mendapatkan gambaran tentang situasi saat ini. Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Way Kanan, pengambilan sampel daerah menggunakan metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* dapat diartikan pengambilan sampel berdasarkan kesengajaan (Soekartawi, 2016). Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data diperoleh dari wawancara, pengamatan, angket, penelusuran literatur dan dokumentasi.

Pengambilan sampel responden menggunakan metode sensus. Menurut (Riyanto & Mohyi, 2020) Metode sensus adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencatat seluruh elemen (bagian) dari populasi. Penentuan responden berdasarkan produsen yang masih aktif melakukan pengolahan keripik pisang coklat.

Menurut Suratiyah (2020) biaya total adalah penjumlahan dari biaya variabel dan biaya tetap per usaha yang dinyatakan dalam rupiah (Rp), secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya

FC = Total Biaya Tetap

VC = Total Biaya Variabel

Total Penerimaan dan Total Pendapatan

Menurut Suratiyah (2020) untuk mengetahui besarnya nilai penerimaan yang dihasilkan dapat diketahui dengan menggunakan rumus berikut:

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan

Y = Jumlah Produksi (Kg)

Py = Harga Produksi (Rp./Kg)

Untuk mengetahui besarnya pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* / Total Penerimaan

TC = *Total Cost* / Total Biaya Produksi

Nilai BEP (*Break Event Point*)

Menurut Pudjiastuti et al (2018) *break event point* (BEP) adalah alat analisis yang digunakan untuk menentukan nilai batas produksi atau volume bisnis untuk mencapai titik impas, atau ada keuntungan dan kerugian. Menurut Utami & Adita, (2019): Fungsi analisis ini adalah untuk merencanakan keuntungan suatu usaha, sehingga rumusnya dapat ditulis dalam bentuk persamaan sebagai berikut:

1. Atas dasar produksi

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar produksi dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP (Q) = \frac{TC}{\text{Harga}}$$

Keterangan :

TC = Total biaya

P = Harga Produksi

2. Atas dasar penjualan dalam harga

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar penjualan dalam harga dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP (Rp) = \frac{TC}{Y}$$

Keterangan:

TC = Total Biaya

Y = Produksi Total

Nilai R/C (*Return and Cost ratio*)

R/C atau *Return and Cost ratio* atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Secara matematik, hal ini dapat dituliskan sebagai berikut (Soekartawi, 2016):

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

Jika :

R/C > 1 = usaha menguntungkan

R/C < 1 = usaha rugi

R/C = 1 = usaha impas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Way Kanan pada awalnya secara administrasi berdiri pada tahun 1999 dan terbagi atas 6 kecamatan menjadi 12 kecamatan dengan jumlah desa sebanyak 192 desa. Pada tahun 2012 terjadi permekaran wilayah Desa sehingga total Desa di Kabupaten Way Kanan menjadi 222 Desa. Kabupaten Way Kanan terdiri atas 14 kecamatan, yaitu: Banjit, Gunung Labuhan, Kasui, Negeri Agung, Rebang Tangkas, Negara Batin, Blambangan Umpu, Way Tuba, Bahuga, Baradatu, Buay Bahuga, Bumi Agung, Pakuan Ratu, dan Negeri Besar (BPS Kabupaten Way Kanan, 2020).

Kabupaten Way Kanan memiliki luas wilayah 3.921,63 km². Secara astronomis, Kabupaten Way Kanan terletak antara 4,12' - 4,58' Lintang Selatan dan antara 104,17' - 105,04' Bujur Timur. Berdasarkan posisi geografisnya, Kabupaten Way Kanan memiliki batas-batas sebagai berikut:

Sebelah Utara : Provinsi Sumatera Selatan;

Sebelah Selatan : Kabupaten Lampung Utara;

Sebelah Barat : Kabupaten Lampung Barat;

Sebelah Timur : Kabupaten Tulang Bawang Barat (BPS Kabupaten Way Kanan, 2020)

Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah keadaan yang menggambarkan kondisi umum dari responden pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan yang masih aktif produksi pada saat dilakukan penelitian. Responden pada penelitian keripik pisang coklat adalah pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung. Karakteristik responden meliputi usia, tingkat pendidikan, lama menekuni usaha dan kapasitas produksi.

1. Usia Responden

Tabel 1. Jumlah Pengusaha Keripik Pisang Coklat Berdasarkan Usia di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Usia (Tahun)	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	<30	1	4,17
2	31-35	8	33,33
3	36-40	13	54,17
4	41-45	2	8,33
Jumlah		24	100,00

Sumber: Olahan Data Primer, 2021

Batas waktu usia sangat berpengaruh terhadap kemampuan pengusaha sebab terkait dalam kemampuan fisik tenaga kerja dan dapat mempengaruhi dalam penerimaan informasi serta kemajuan teknologi baru. Pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan

Provinsi Lampung rata-rata memenuhi usia produktif, dimana umur pengusaha keripik pisang coklat diatas 15 tahun dan dibawah 64 tahun. Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa usia pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung berada pada kategori usia kerja saat mengolah pisang menjadi keripik pisang coklat.

2. Pendidikan Responden

Tabel 2. Jumlah Pengusaha Keripik Pisang Coklat Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	SD	8	33,3
2	SMP	10	41,7
3	SMA	6	25
Jumlah		24	100,00

Sumber: Olahan Data Primer 2021

Pendidikan adalah salah satu faktor penting bagi pengusaha dalam menerapkan teknologi baru, inovasi dan dapat mempengaruhi pola pikir pengusaha dalam meningkatkan hasil produktifitasnya. Pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung berpendidikan SMP berjumlah 10 orang, sedangkan sebagian kecil pengusaha berpendidikan SMA sebanyak 6 orang. Untuk pengusaha yang berpendidikan SD yaitu berjumlah 8 orang. Dengan adanya pendidikan formal, pengusaha pengolahan keripik pisang coklat dapat berinovasi dalam mengembangkan usaha pengolahan keripik pisang coklat.

3. Tenaga Kerja

Tabel 3. Jumlah Pengusaha Keripik Pisang Coklat Berdasarkan Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No	Jenis Tenaga Kerja	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Tenaga Kerja Dalam Keluarga	49	39,84
2	Tenaga Kerja Luar Keluarga	74	60,16
Jumlah		123	100,00

Sumber: Olahan Data Primer 2021

Tenaga kerja di pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung terdapat dua jenis yaitu tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK). TKDK adalah sumber tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga seperti suami, istri dan anak, sedangkan TKLK adalah sumber tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Jumlah tenaga kerja dalam keluarga di usaha pengolahan keripik pisang coklat Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung berjumlah 49 orang. Jumlah tenaga kerja luar keluarga di usaha pengolahan keripik pisang coklat Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung berjumlah 74 orang. Jumlah tenaga kerja luar lebih banyak dibanding dengan jumlah tenaga kerja dalam keluarga karena sebagian besar tenaga kerja dalam keluarga yang aktif dalam menjalankan usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung ialah suami istri.

4. Lama Menekuni Usaha

Tabel 4. Jumlah Pengusaha Keripik Pisang Coklat Berdasarkan Lama Menekuni Usaha di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Lama Menekuni Usaha	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	1-5	17	70,83
2	6-10	7	29,17
	Jumlah	24	100,00

Sumber: Olahan Data Primer 2021

Pengalaman usaha atau lama menekuni usaha memiliki pengaruh yang dalam tingkat keberhasilan dari usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan. Pengusaha yang lama menekuni usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung 1-5 tahun berjumlah 17 orang sedangkan 6-10 sebanyak 7 orang. Usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung telah berjalan cukup lama. Salah satu responden telah menjalankan usaha tersebut selama 9 tahun

5. Kapasitas Produksi

Tabel 5. Jumlah Kapasitas Produksi Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Kapasitas (hari/250 gram)	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	50 -100	7	29,17
2	100-150	17	70,83
	Jumlah	24	100,00

Sumber: Olahan Data Primer 2021

Kapasitas produksi adalah jumlah banyaknya keripik pisang coklat yang dihasilkan dalam sekali produksi. Dari sebanyak 24 pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung dengan kapasitas produksi 50-100 per bungkus (250 gram) berjumlah sebanyak 7 pengusaha. Kapasitas produksi keripik pisang coklat 101-150 bungkus per (250 gram) berjumlah sebanyak 17 pengusaha.

Proses Produksi Keripik Pisang Coklat

1. Perendaman

Pisang kepok kuning yang telah dipisahkan dari tandan kemudian dimasukkan ke dalam ember berisi air. Perendaman mempermudah proses pengupasan dan mengurangi getah.

2. Pengupasan dan pengirisan pisang kepok

Buah pisang kepok yang telah dicuci bersih, kemudian dikupas menggunakan pisau. Tujuan proses pengupasan untuk memisahkan daging buah pisang dari kulit pisang. Buah pisang selanjutnya dicuci untuk mengurangi getah dan menghilangkan kotoran sisa kotoran dari proses pengupasan. Buah pisang yang telah dicuci kemudian diiris tipis dengan ketebalan 2-3 mm.

3. Penggorengan keripik pisang

Menggoreng adalah proses merendam makanan dalam minyak panas dengan satu sentuhan antara minyak, udara, dan makanan pada suhu 150°C sampai 190°C (Choe & Min, 2007). Buah pisang yang telah berbentuk lembaran tipis, kemudian digoreng menggunakan minyak goreng. Proses penggorengan menggunakan api yang besar selama 10-15 menit dengan kapasitas 3-4 kg.

4. Penirisan minyak dan pendinginan

Setelah proses penggorengan keripik pisang kemudian dilakukan proses penirisan. Keripik pisang yang telah dilakukan penirisan minyak goreng kemudian disimpan dalam wadah ember dan didinginkan ± 30 menit dengan kondisi ember belum ditutup rapat. Keripik pisang

yang telah dingin dapat disimpan dalam suhu ruangan dalam kondisi wadah keripik pisang tertutup rapat.

5. Penambahan bumbu rasa coklat

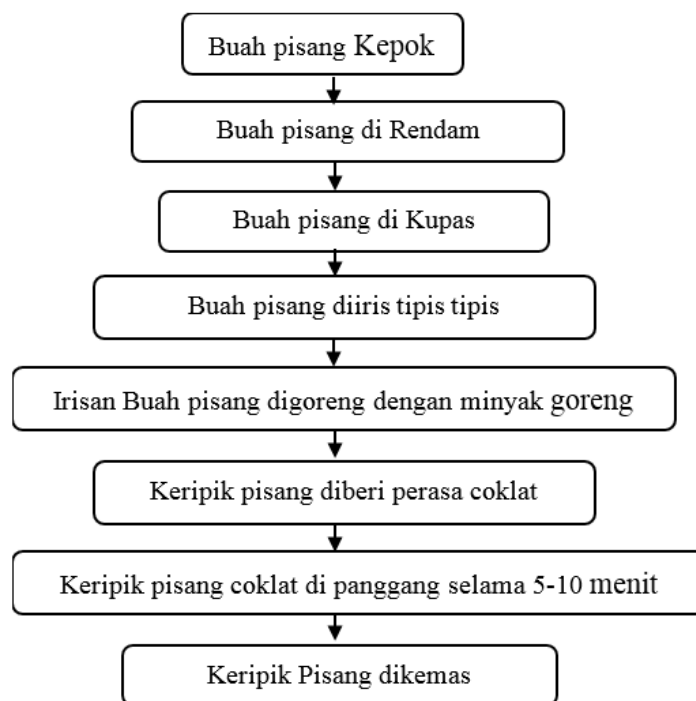
Terdapat empat bahan penolong yang diberikan pada proses pemberian rasa coklat. Empat bahan penolong ialah coklat bubuk, gula pasir halus, susu bubuk dan tepung maizena. Tahap pemberian bumbu ini menggunakan takaran perbandingan 7:1:1:1 yang artinya 7 gram keripik pisang : 1 gram bubuk coklat : 1 gram gula pasir halus : 1 gram susu bubuk : 1 gram tepung maizena.

6. Pemanggangan

Setelah keripik pisang diberikan bumbu rasa coklat proses selanjutnya ialah pemanggangan. Letakkan keripik pisang yang telah di beri rasa coklat ke dalam loyang dan masukkan loyang tersebut kedalam oven. Proses pemanggangan berlangsung selama 5-10 menit. Proses pemanggangan bertujuan untuk mengurangi kadar lemak dalam keripik pisang coklat dan agar membuat keripik pisang coklat semakin renyah.

7. Pengemasan

Pengemasan merupakan tahap terakhir dari proses produksi keripik pisang coklat. Pengemasan memiliki tujuan untuk membantu melindungi, mencegah dan mengurangi terjadinya kerusakan pada produk. Pada proses pengemasan keripik pisang menggunakan kemasan primer yaitu berupa plastik standing pouch dengan ukuran berat 250 gram. Pengemasan berfungsi untuk mewadahi, melindungi, dan menjaga daya tahan produk selama distribusi dari produsen ke konsumen.



Gambar 1 Proses Pengolahan Keripik Pisang

Pemasaran Keripik Pisang Coklat

Pemasaran keripik pisang coklat untuk mengetahui kelayakan produk untuk di produksi. Pemasaran produk keripik pisang coklat dilakukan dengan beberapa cara yaitu melalui *online* (whatsApp) dan *offline* (*outlet* oleh-oleh khas Lampung). Pemasaran keripik pisang coklat juga di lakukan dengan kerja sama dengan pedagang lain (*Reseller*).

Reseller adalah kelompok (perusahaan) atau individu (perorangan) yang membeli barang atau jasa dengan tujuan untuk dijual kembali guna mendapatkan keuntungan dari penjualan. Dengan adanya reseller akan mempermudah pendistribusian produk keripik pisang coklat.

Analisis Usaha Keripik Pisang Coklat

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan keripik pisang coklat. Biaya pengeluaran untuk usaha pengolahan keripik pisang coklat dapat dibagi menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

Biaya Variabel

Tabel 6. Rata-rata Biaya Variabel/bulan Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Jenis Biaya Variabel	Rata-rata Biaya Variabel/bulan (Rp)
1.	Bahan Baku	1.300.000
2.	Bahan Bakar	225.967
3.	Bahan Penolong	3.214.583
4.	Tenaga Kerja	3.690.000
5.	Pengemas	315.475
6.	Lain-lain	1.313.583
	Jumlah	10.059.608

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Biaya Tetap

Tabel 7. Rata-rata Biaya Tetap/(satuan waktu) Usaha Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

Jenis Biaya Tetap	Rata-rata Biaya Tetap/bulan (Rp)
1. Biaya Penyusutan	
a. Pisau	2.525
b. Timbangan	2.167
c. Sealer	4.661
d. Toples Besar	3.631
e. Toples Sedang	1.602
f. Oven besar	32.799
g. Oven kecil	5.920
h. Kompor gas	6.259
i. Wajan	6.179
j. Sendok	133
k. Pasah Keripik	1.677
l. Ember Kecil	2.653
m. Ember Besar	4.694
n. Serok	1.419
o. Sutil	526
p. Selang gas	8.455
q. Anglo (Tungku)	4.754
r. Batu bata (Tungku)	708
2. Pajak	1.349
Jumlah	92.111

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Biaya Total

Tabel 8. Rata-rata Biaya Total/bulan Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Jenis Biaya	Rata-Rata Biaya Total/Bulan (Rp)
1.	Biaya Variabel	10.059.608
2.	Biaya Tetap	92.111
Jumlah		10.151.719

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan oleh produsen keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung ialah sebesar Rp. 10.059.608 sedangkan biaya tetap (tabel 7) sebesar Rp. 92.111, dengan sumber biaya tetap berasal dari biaya penyusutan alat sebesar Rp. 90.762 dan biaya pajak bumi dan bangunan yang digunakan sebesar Rp. 1.349/bulan, sehingga didapatkan rata-rata biaya total yang dikeluarkan pada usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan selama satu bulan ialah sebesar Rp. 10.151.719.

Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan

Penerimaan usaha pengolahan keripik pisang coklat merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi pengolahan keripik pisang dengan harga jual dalam satuan (Rp).

Tabel 9. Rata-rata Penerimaan/bulan Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Produksi pengolahan keripik pisang coklat (bungkus/250gr)	1163
2.	Harga produk keripik pisang coklat	Rp 12.417
Jumlah		Rp 14.422.500

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui bahwa rata-rata penerimaan yang diterima pada pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung sebesar Rp. 14.422.500/bulan. Rata-rata penerimaan didapat dengan cara jumlah produksi keripik pisang yang dihasilkan sebanyak 1163 dikalikan dengan rata-rata harga keripik pisang Rp. 12.417 /bungkus (250gram).

Pendapatan

Pendapatan usaha pengolahan keripik pisang coklat merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total pengeluaran dalam usaha keripik pisang coklat

Tabel 10. Rata-rata Pendapatan/bulan Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan

No.	Keterangan	Rata-rata Pendapatan Usaha Keripik Pisang Coklat/Bulan (Rp)
1.	Total Penerimaan	14.422.500
2.	Total Biaya	10.151.719
Jumlah		4.362.892

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan tabel 10 dapat diketahui bahwa rata-rata pendapatan yang diperoleh usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung selama satu bulan proses produksi didapat sebesar Rp. 4.362.892. Rata-rata pendapatan diperoleh dari total penerimaan sebesar Rp. 14.422.500 dikurangi total biaya produksi keripik pisang coklat sebesar Rp. 10.151.719.

Analisis Kelayakan

Break Even Point (BEP)

a. Atas dasar unit

Break Even Point (BEP) unit adalah jumlah produksi (unit) yang dihasilkan dimana produsen pada posisi tidak rugi dan tidak untung.

Tabel 11. BEP Atas Dasar Unit Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Keterangan	BEP Atas Dasar Unit
1.	BEP (Q)	$\frac{10.151.719}{12.417}$
	Jumlah (@250 gram)	810

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan tabel 4.16. dapat diketahui bahwa pencapaian titik impas produksi usaha pengolahan keripik pisang coklat sebesar 810 bungkus(250 gram)/bulan yang artinya pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung harus berada diatas angka tersebut untuk memperoleh keuntungan. Rata-rata produksi usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan ialah 1163 unit, yang artinya angka tersebut melebihi angka 353 unit.

b. Atas Dasar Harga

Break Even Point (BEP) harga adalah tingkat atau besarnya harga per unit suatu produk yang dihasilkan produsen pada posisi tidak untung dan tidak rugi.

Tabel 12. BEP Atas Dasar Harga Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Keterangan	BEP Atas Dasar Harga
1.	BEP (Rp)	$\frac{10.151.719}{1163}$
	Jumlah	8.650

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan tabel 12 menunjukkan titi balik modal dalam usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung sebesar Rp. 8.650/per bungkus (250 gram). Harga keripik pisang pada penelitian rata-rata sebesar Rp. 12.417.

R/C

Analisis R/C adalah salah satu analisis untuk mengetahui apakah suatu unit usaha dalam menjalankan proses produksi mengalami kerugian, impas atau mendapatkan keuntungan.

Tabel 13. R/C Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung

No.	Keterangan	R/C
1.	R/C	$\frac{14.422.500}{10.151.719}$
	Jumlah	1,43

Sumber : Olahan Data Primer 2021

Berdasarkan hasil tabel 13 dapat diketahui bahwa R/C usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung sebesar 1,43 hasil ini di peroleh dari total penerimaan Rp. 14.422.500 dibagi total biaya sebesar Rp. 10.151.719. Hal tersebut dapat diartikan bahwa setiap Rp. 1,00 biaya yang di keluarkan pada usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung memperoleh penerimaan sebesar 1,43 dan 0,43 menjadi pendapatan akhir kegiatan usaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dari penelitian Analisis Usaha Pengolahan Keripik Pisang Coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung yang telah di laksanakan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Biaya total yang di keluarkan oleh usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan yaitu sebesar Rp 10.151.719/bulan. Nilai penerimaan rata-rata yang di peroleh sebesar Rp 14.422.500/bulan.
2. Nilai pendapatan yang di peroleh dari usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan sebesar Rp 4.362.892
3. Kelayakan usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung di tinjau dari titik impas produksi atau BEP unit di peroleh 810 bungkus 250gram/bulan (rata-rata produksi 1163/bulan) dan pencapaian titik balik modal atau BEP harga di peroleh sebesar Rp. 8.650 (harga produk keripik pisang coklat Rp. 12.417). Sedangkan, di tinjau dari R/C usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung di peroleh sebesar 1,43. Dari hasil tersebut disimpulkan bahwa usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung layak untuk diusahakan karena besar nilai R/C >1.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah di uraikan, maka dapat dianjurkan saran sebagai berikut:

1. Dengan besarnya pendapatan yang diterima dan nilai R/C >1 diharapkan pengusaha keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan dapat mengoptimalkan produksi dan penjualannya. Provinsi Lampung
2. Untuk meningkatkan besarnya pendapatan usaha pengolahan keripik pisang coklat di Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung hendaknya lebih memperluas upaya promosi secara intensif dan efisien dengan melalui media elektronik.

DAFTAR PUSTAKA

- Awolu, O. O., Okedele, G. O., Ojewumi, M. E., & Oseyemi, F. G. (2018). Functional Jam Production from Blends of Banana, Pineapple and Watermelon Pulp. *International Journal of Food Science and Biotechnology*, 3(1), 7.
- BPS Kabupaten Way Kanan, B. K. W. K. (2020). *Kabupaten Way Kanan dalam Angka 2020*.
- BPS Provinsi Lampung. (2020). *Provinsi Lampung Dalam Angka 2020*.
- Choe, E., & Min, D. B. (2007). Chemistry of deep-fat frying oils. *Journal of Food Science*, 72(5).
- Gultom, J. Y. T., & Sulistyowati, L. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Manisan Mangga (Studi Kasus pada UMKM Satria di Kecamatan Kedawung, Kabupaten Cirebon). *Jurnal*

- Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 5(1).
- Ilang, I., MakmurKambolong, & Sahrin. (2018). Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan Usaha Pada Industri Roti Karunia Mandiri Roti dan Sari Rama Modern Bakery. *Jurnal Administras Bisnis*, 3(2), 230–240.
- Mulyaningsih, A., Hubeis, A. V. S., & Sadono, D. (2018). Partisipasi petani pada usahatani padi, jagung, dan kedelai perspektif gender. *Jurnal Penyuluhan*, 14(1), 145–158.
- Nofriansyah, D. (2018). *Penelitian Kualitatif: Analisis Kinerja Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan*. Yogyakarta:Deepublish.
- Olaoye, O. A. (2014). Potentials of the Agro Industry towards Achieving Food Security in Nigeria and Other Sub-Saharan African Countries. *Journal of Food Security*, 2(1), 33–41.
- Prasetyowati, P., & Endang, R. (2017). Analisis Pendapatan Usahatani Jagung pada Lahan Kering di Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur. *Journal Ilmiah Rinjani_Universitas Gunung Rinjani*, 5(2).
- Pudjiastuti, A. Q., Iriani, N. I., & Sa'diyah, A. A. (2018). Sensitivity Analysis of Banana Chips Small Business. *Journal Cakrawala*, 12(2), 137–144.
- Riyanto, W. H., & Mohyi, A. (2020). *Metodologi Penelitian Ekonomi*. Malang:Universitas Muhammadiyah Malang.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Jakarta:Universitas Indonesia (UI-Press).
- Suratiyah, K. (2020). *Ilmu Usahatani*. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Utami, N. S., & Adita, M. D. (2019). Pengenalan Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Bekal Bagi Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha. *Randang Tana : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–88.
- Yani, A., Wylis Arief, R., & Mulyanti, N. (2013). Processing of Banana Flour Using a Local Banana as Raw Materials in Lampung. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 3(4), 289.