

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri makanan dan minuman merupakan penopang pertumbuhan ekonomi Indonesia, sehingga perananya masih perlu ditingkatkan dalam membantu pertumbuhan ekonomi, peran peningkatan tersebut dengan cara melihat masalah apa saja yang sedang dihadapi oleh pemilik industri makanan dan minuman yang ada di Indonesia. Seiring perkembangan bisnis yang di sertai persaingan yang begitu ketat sehingga menimbulkan beberapa masalah di antaranya keterbatasan sumber daya yang digunakan menyebabkan pelaku industri kecil berusaha keras untuk bertahan dalam persaingan pasar, untuk mengatasi hal seperti ini pemilik usaha harus mampu mengatasi hal tersebut dengan cara memanfaatkan sumber daya yang tersedia dengan sebaik-baiknya dalam perusahaan guna mencapai keuntungan maksimal (Firdaus, 2007). Peranan industri makanan dan minuman dapat dilihat dari banyaknya industri yang meningkat di Indonesia baik industri yang berskala kecil ataupun industri yang berskala besar. Salah satu industri makanan yang tetap ramai dan berkembang sampai saat ini adalah industri makanan roti.

Masyarakat Indonesia banyak yang menjadikan roti sebagai pilihan makanan pendamping makanan pokok dibandingkan ketela, jagung, sagu dan ubi jalar. Alasan tersebut disebabkan karena, selain menjadi bahan makanan hasil olahan, roti juga mempunyai kandungan gizi tinggi dan lebih lengkap jika dibandingkan dengan makanan lainnya. Selain dari itu, roti juga termasuk jenis

makanan yang lebih praktis untuk dikonsumsi, memiliki banyak rasa yang bervariasi, harganya relatif terjangkau, dan mudah di dapatkan dipasaran serta bisa mengenyangkan (Astawan, 2006). Gaya hidup masyarakat yang lebih memilih makanan instan menyebabkan roti banyak digemari oleh konsumen.

Roti adalah produk makanan olahan yang merupakan hasil dari proses pemanggangan adonan yang melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan). Bahan baku atau bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti terdiri dari, tepung, air, ragi, gula, mentega, dan garam. Jenis roti yang diproduksi oleh indsutri tergantung pada cita rasa, antara lain rasa coklat, keju, coklat, dan coklat kacang. (Adisarwanto, 2000).

Roti merupakan jenis makanan yang hampir semua disukai oleh lapisan masyarakat atau konsumen sehingga memiliki prospek usaha yang sangat menjanjikan. Sehingga hal tersebut menjadikan skala usaha yang bergerak di bisnis roti pun sangat bervariasi dan beragam, mulai dari industri yang kecil atau bersifat home industri, industri menengah dan industri besar.

Tingginya jumlah industri roti berskala kecil di seluruh Indonesia yang tetap bertahan dan mampu berkembang serta tetap berinovasi meskipun terkena dampak krisis ekonomi jika telah diteliti lebih jauh karena mereka memiliki modal keterampilan yang menjadi awal yang dimiliki oleh pemilik usaha tersebut dalam membuat roti dan kemampuan menyusun strategi dan membaca peluang pasar yang ada di sekelilingnya. Sedangkan modal berupa uang yang mutlak harus ada dan diperlukan, jumlahnya tidak terlalu besar.

Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo merupakan daerah yang pertumbuhan industri makanan dan minumannya sedang meningkat, khususnya roti. Hal ini di dasari karena tingkat konsumsi roti oleh masyarakat serta banyaknya industri roti yang baru berdiri maupun industri roti tetap bertahan sampai saat ini. Salah satu industri roti yang ada di Kabupaten Boalemo yaitu Industri Win-Win Bakery yang berada di Kecamatan Tilamuta tepatnya di Perum Permata Koko Desa Hungayonaa. Usaha pembuatan Roti di Kecamatan Tilamuta dilakukan dalam skala usaha CV yaitu usaha yang didirikan dengan memperkerjakan tenaga kerja berjumlah kurang lebih 40 orang. Dengan adanya usaha pembuatan roti ini diproyeksikan menjadi tumpuan dan harapan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Industri CV. Win-win bakery diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan pelaku usaha. Pengembangan bisnis industri makanan seperti ini dapat meningkatkan pertumbuhan dan mengubah struktur ekonomi nasional menjadi lebih kokoh dan berimbang. Tujuan dan sasaran keseluruhan dari segala aktifitas dari suatu usaha industri adalah untuk memperoleh pendapatan yang tinggi. Besarnya biaya bahan-bahan pembuatan roti akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh dan kerapkali belum sesuai dengan yang diharapkan. Penerimaan yang diperoleh belum dapat memberikan jaminan seberapa besar pendapatan yang di peroleh dari suatu usaha. sehingga sangat penting untuk mengetahui tingkat pendapatan suatu kegiatan usaha industri dan hal tersebut yang menjadi latar belakang penelitian.

Berdasarkan uraian-uraian tersebut diatas, maka dilakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan pada Industri CV. Win-Win Bakery Tilamuta di Kabupaten Boalemo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian permasalahan tersebut, maka di tetapkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Berapakah biaya yang dikeluarkan pada industri roti CV. Win-Win Bakery Tilamuta di Kabupaten Boalemo ?
2. Berapakah Pendapatan pada industri roti CV. Win-Win Bakery Tilamuta di Kabupaten Boalemo ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis biaya yang dikeluarkan pada industri roti CV. Win-Win Bakery Tilamuta di Kabupaten Boalemo
2. Untuk menganalisis Pendapatan pada industri roti CV. Win-Win Bakery di Tilamuta Kabupaten di Boalemo.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Berikut kegunaan dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi para pengusaha roti dan mereka yang mendalami usaha di bidang guna meningkatkan produksi.

2. Sebagai bahan informasi bagi pemerintah/dinas terkait dalam menentukan kebijakan untuk meningkatkan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).
3. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi serta sebagai referensi ilmiah bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya mengenai pendapatan di Kecamatan Tilamuta.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Industri**

Industri adalah aktifitas ekonomi manusia yang mempunyai posisi strategis dan potensial sebagai sumber pendapatan masyarakat dalam usahanya menghasilkan kebutuhan hidup manusia dari seperti minuman, makanan, ataupun perlengkapan rumah tangga hingga keperluan hidup lainnya.

Beberapa konsep yang berhubungan dengan industri, yaitu:

- a. Bahan mentah adalah sebuah bahan yang diperoleh dari sumber daya alam atau dari kegiatan manusia untuk dimanfaatkan kembali.
- b. Bahan baku industri adalah bahan mentah yang telah dilakukan pengolahan atau belum dilakukan pengolahan dan kemudian dimanfaatkan untuk sarana produksi dalam suatu industri.
- c. Bahan setengah jadi adalah bahan mentah atau bahan baku yang telah melewati tahap proses pengolahan kemudian pengolahan kembali lebih lanjut menjadi barang jadi.
- d. Barang/bahan jadi adalah barang hasil olahan industri yang sudah siap untuk di pakai atau konsumsi akhir.
- e. Rancangan bangun industri adalah kegiatan industri mengenai perencanaan pendirian usaha industri/pabrik secara keseluruhan atau item-itemnya
- f. Perekayasaan industri adalah kegiatan industri yang berhubungan dengan merancang, pembuatan, hingga peralatan industri lainnya (Azmiral, 2014).

## 2.2 Roti

Roti merupakan olahan pangan yang memiliki bahan dasar dari terigu yang telah dilakukan proses fermentasi dengan ragi ataupun bahan pengembang lainnya dengan cara diolah dengan dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti merupakan salah satu dari produk bioteknologi yang telah dikonvensionalkan karena adanya proses fermentasi yang dimanfaatkan mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti diolah dari dua proses pengolahan yaitu pembuatan dan pemanggangan, kedua olahan tersebut sangat penting dalam menentukan mutu produk akhir atau hasil produksi pada roti.

Jenis roti terbagi menjadi beberapa macam seperti roti panggang, roti kukus, dan roti goreng. Roti tawar dan roti manis merupakan salah satu dari jenis roti yang diolah dengan cara dipanggang (Suprapti, 2003). Kandungan gizi yang didalam roti yaitu  $\beta$ -karoten, *tiamin* (vitamin B1), *riboflavin* (vitamin B2), *niasin*, serta sejumlah mineral berupa zat besi, iyodium, kalsium dan sebagainya. Selain itu, Roti juga mengandung asam amino tertentu yang mampu meningkatkan mutu protein bagi tubuh. Kandungan protein yang berada dalam roti mencapai 9,7%, lebih tinggi dibandingkan nasi yaitu 7,8%. Hampir dari keseluruhan jenis roti diolah dengan proses pencampuran (*mixing*), fermentasi, pembentukan (*proofing*), pengempesan (*sheeting*), pencetakan (*molding*), pemanggangan (*baking*), penurunan suhu (*cooling*), dan pengirisan (*slicing*) (Zhou dan Hui, 2004).

### 2.2.1 Jenis-Jenis Roti

Sebagai pangan substitusi, roti mempunyai banyak keunggulan jika dibandingkan dengan olahan yang lain. Selain karena ditunjang dengan rasanya yang dapat dibuat dalam berbagai varian, roti juga sangat simpel untuk dikonsumsi, mengenyangkan dan memiliki nilai gizi yang lengkap tanpa perlu lagi dilakukan pengolahan lanjutan. Jenis roti pada dasarnya dibagi menjadi lima jenis roti menurut Maurisal (2005) yaitu antara lain :

1. *Bakery*, ialah jenis roti manis yang terdiri dari bahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, air dan ragi yang di dalamnya telah diisi dengan berbagai varian rasa seperti rasa keju, rasa coklat, rasa pisang, rasa selai, rasa sarikaya, rasa kelapa, daging ayam, ataupun varian yang lainnya. Modelnya bisa berbentuk bulat, bentuk keong, bentuk bajul (buaya), bentuk gelung, bentuk lonjong dan bentuk lainnya.
2. *Roti tawar*, ialah jenis roti yang terdiri dari bahan dasar seperti tepung terigu, susu, telur, mentega, ragi dan air tanpa menggunakan isi varian rasa. umumnya memiliki bentuk kotak, panjang ataupun tabung. Olahan Roti tawar umumnya terdiri atas roti tawar putih (*white bread*) dan roti gandum (*whole wheat bread*).
3. *Cake*, ialah jenis dari roti yang memiliki rasa manis dengan tambahan rasa (*sense*) rum, coklat atau jeruk dengan bahan dasar tepung terigu, mentega dan telur tanpa menggunakan isi. Jenis cake ini dibagi menjadi : spiku, rool tart coklat, pandan, jeruk, mocca, cake zebra, cake fruit, brownies, muffin,

tart mini hias, tart resepsi (pernikahan, ulang tahun), blackforest, cake siram coklat dan caramel (sarang semut).

4. Pastry, ialah jenis roti kering yang bisa berupa sus dan croisant. Pastry ini bisa ada isinya, antara lain kacang, keju, fla, daging, sosis dan ada yang tidak berisi.
5. Donut, adalah jenis roti tawar atau manis yang telah dilakukan penggorengan dan memiliki lubang di tengahnya. umumnya jenis donut antara lain : donut siram coklat, donut keju, donut mesis, donut kacang atau donut isi.

### **2.2.2 Bahan Baku Roti**

Bahan baku roti terdiri dari tepung terigu, ragi, gula, telur, garam (NaCl), air, susu, dan mentega (Auliana, 2009).

#### 1. Tepung Terigu

Umumnya bahan utama dari pengolahan roti yaitu tepung terigu, tepung yang dipakai atau digunakan dalam pengolahan roti idealnya tepung yang mengandung protein tinggi sebesar 11-13% protein. Kandungan Protein yang ideal terkandung dalam terigu memberi manfaat dalam pembuatan roti, karena dapat memberikan sifat mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, mudah digiling dan elastis.

#### 2. Ragi

Ragi adalah suatu mikroorganisme atau mahluk hidup berukuran kecil, pada umumnya yaitu jenis *Saccharomyces cerevisiae* yang biasanya dimanfaatkan

dalam pembuatan roti. Ragi bertujuan sebagai pengembang adonan dengan produksi gas  $\text{CO}_2$ , serta sebagai pelunak gluten dengan asam yang dihasilkan, serta memberi rasa dan aroma.

### 3. Gula

Gula yang dikonsumsi dalam pengolahan roti umumnya adalah gula sukrosa (gula pasir) yang bersumber dari tebu atau *beet* (Wahyudi, 2003). Pada pembuatan atau pengolahan roti, gula memiliki fungsi sebagai makanan bagi ragi untuk membantu jalannya proses fermentasi sehingga adonan roti dapat mengembang dengan baik. Selain itu gula berfungsi memberi rasa manis serta memperbaiki warna dan aroma karena proses karamelisasi dan reaksi *Maillard* (khususnya gula reduksi) selama proses pemasakan atau pemanggangan.

### 4. Telur

Telur dalam pengolahan roti bertujuan untuk membentuk suatu kerangka yang berfungsi sebagai pembentuk struktur. Telur dapat memiliki pengaruh pada warna, rasa, serta melembutkan tekstur roti dengan daya emulsi dari lecithin yang terdapat pada kuning telur. Telur juga berperan sebagai pelembut dan pengikat. Fungsi lainnya untuk areai, yaitu kemampuan menangkap udara pada saat adonan dikocok sehingga adonan menyebar rata pada adonan (Astawan, 2006)

### 5. Garam (NaCl)

Garam dapur (NaCl) berfungsi sebagai pembentuk cita rasa jika dalam jumlah sedikit, namun dalam jumlah yang banyak akan berperan sebagai pengawet.

## 6. Air

Umumnya Air yang dimanfaatkan dalam pembuatan roti adalah air es. Air memiliki tujuan dalam pembentukan adonan untuk dapat mengontrol kepadatan dan suhu adonan. selain itu juga Air memiliki fungsi sebagai pelarut garam, penyebar dan pelarut bahan-bahan bukan tepung secara serentak dan berpeluang adanya aktivitas enzim (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Air berperan dalam penampilan bahan pangan, seperti tekstur, warna, dan cita rasa. Kandungan air dalam bahan makanan juga menentukan *acceptability*, kesegaran, dan daya tahan makanan (Ningrum, 2006).

## 7. Susu

Penggunaan susu untuk produk *bakery* berperan dalam pembentukan flavor, mengikat air, sebagai bahan pengisi, membentuk struktur yang kuat karena adanya protein berupa kasein, membentuk warna karena terjadi reaksi pencoklatan dan menambah keempukan pada struktur roti karena adanya laktosa (Koswara, 2009).

## 8. Mentega

Mentega berperan sebagai pelumas dalam memperbaiki keremahan pada roti, memperbaiki daya iris roti, melunakkan kulit roti, dan dapat menahan air sehingga umur simpan lebih tahan lama. Selain itu lemak juga bergizi, memberikan rasa lezat, empuk, dan membantu pengembangan struktur fisik roti (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Menurut Ardiman (2014) mentega adalah sumber biokalori yang cukup besar nilai kilokalorinya yaitu sekitar 9 kilokalori setiap gramnya.

## 2.3 Produksi

Menurut Robert C “*Modern Bisiness Administration*” menyebutkan bahwa produksi adalah suatu usaha mengubah bahan atau produk menjadi barang jadi yang digunakan atau konsumsi. Pengertian tersebut dikemukakan oleh R.C Appleby bersifat praktis operasional secara teoritis “konsep ilmu ekonomi”, produksi dimaknai sebagai bahan atau barang. Benda dan jasa yang akan dibutuhkan oleh manusia selalu dihasilkan dengan bantuan “faktor-faktor produksi”, pada prinsipnya faktor-faktor produksi dapat dibedakan menjadi:

1. Tenaga kerja/karyawan (termasuk para pengusaha yang berusaha mengkolaborasikan faktor produksi lainnya untuk menghasilkan suatu barang ataupun jasa).
2. Alam
3. Modal
4. Manajemen.

Pendapatan dalam suatu usaha industri merupakan balas jasa atau imbalan dari penyusutan keempat faktor produksi tersebut. Untuk usaha industri roti, produksi roti juga tergantung dari tenaga kerja dan modal. Produksi umumnya disebut juga dengan output yakni merupakan hasil dari kegiatan usaha dalam meningkatkan nilai guna barang baik secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan input meliputi tenaga kerja, modal yang merupakan bagian-bagian yang terlibat secara langsung dalam proses produksi dalam suatu usaha.

## 2.4 Pendapatan

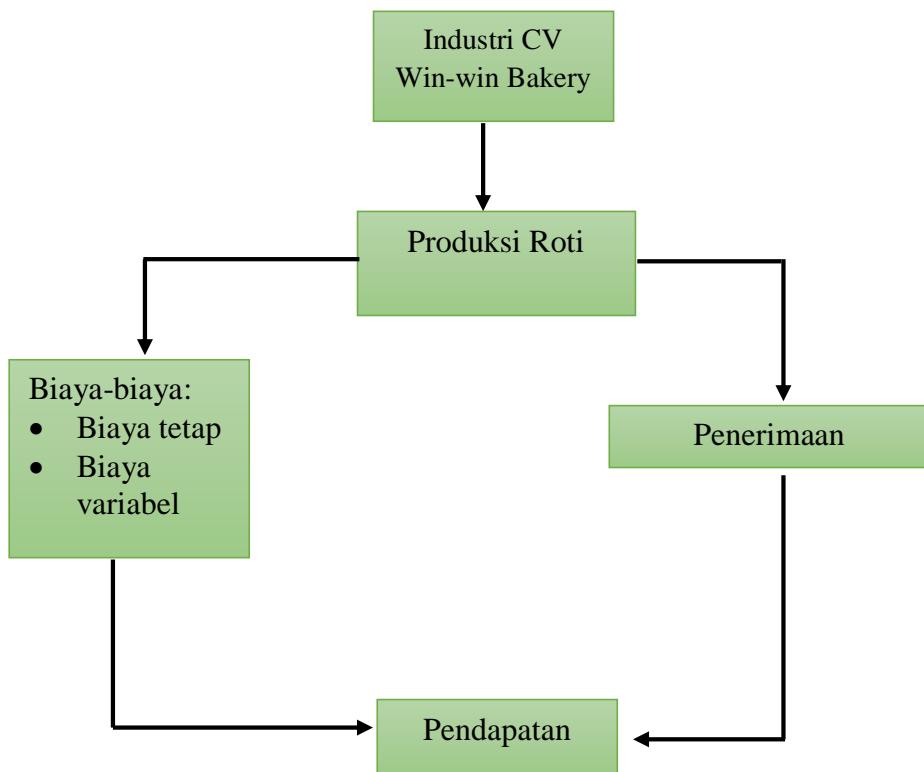
Pendapatan adalah keseluruhan penerimaan yang diterima baik berupa uang maupun berupa barang yang bersumber dari pihak lain maupun hasil produksi industri yang telah dinilai berdasarkan sejumlah uang dari harta yang berlaku saat itu. Pendapatan adalah sumber penghasilan manusia dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhannya sehari-hari dan sangat penting artinya bagi keberlanjutan hidup dan penghidupan seseorang secara langsung maupun tidak langsung (Suroto, 2000). Pendapatan sangat berperan bagi keberlanjutan suatu usaha, semakin tinggi pendapatan yang diperoleh, maka semakin tinggi kemampuan suatu usaha dalam membiayai segala biaya-biaya dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan.

Menurut Sukirno (2002), pendapatan dapat dihitung melalui tiga cara yaitu:

1. Cara Biaya, caranya pendapatan dihitung dengan menjumlahkan nilai biaya atau pengeluaran atas barang-barang dan jasa.
2. Cara produksi, pendapatan dihitung dengan menjumlahkan nilai barang dan jasa yang diproduksi.
3. Cara pendapatan, dalam perhitungan ini pendapatan diperoleh dengan cara menjumlahkan seluruh pendapatan yang didapatkan atau diterima.

## 2.5 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan kajian teoritis diatas, maka kerangka pikir yang mendasari penelitian ini adalah bahwa industri CV. Win-win Bakery memproduksi roti dengan menggunakan biaya tetap dan biaya variabel dalam usaha produksinya sehingga menghasilkan penerimaan untuk menghasilkan pendapatan dalam proses hasil usaha CV. Win-win bakery.



Gambar 1. Kerangka Pikir Ananlisis Pendapatan pada Industri CV. Win Win Bakery Tilamuta.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini telah dilaksanakan selama 3 bulan yakni dari bulan November 2019 hingga bulan Januari 2020, dan berlokasi di industri CV.Win-Win Bakery di Perum Permata Koko Desa Hungayonaa, Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo

#### **3.2 Jenis dan Sumber Data**

Adapun Jenis dan sumber Data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain bersumber dari:

- a. Data Primer yaitu data yang diperoleh atau di dapatkan secara langsung dengan pemilik industri roti CV. Win-Win Bakery Tilamuta di Kabupaten Boalemo dengan menggunakan kuesioner atau daftar pertanyaan dalam mendapatkan data yaitu berupa informasi mengenai biaya produksi dan pendapatan.
- b. Data sekunder yaitu data yang didapatkan peneliti melalui kajian pustaka seperti internet, buku-buku dan BPS.

#### **3.3 Populasi dan Sampel**

Dalam penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu pimpinan industri dan 3 orang karyawan, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 4 orang. Dengan pertimbangan karena pimpinan dan karyawan yang

mewakili usaha industry CV. roti Win-Win Bakery dapat memberikan informasi tentang proses produksi dan biaya produksi sehingga data yang didapatkan akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Teknik Pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu dengan cara penelitian atau observasi secara langsung ke industri roti CV. Win-Win Bakery dengan menggunakan teknik komunikasi dan wawancara (dengan menggunakan daftar pertanyaan/kuesioner) langsung terhadap responden, yaitu pimpinan ataupun pemilik industri.

### **3.4 Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **a. Biaya**

Rumus untuk menghitung biaya adalah sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya

TFC = Total biaya tetap

TVC = Total biaya variabel

### b. Analisis pendapatan

Untuk mengetahui total pendapatan pada industri roti CV Win-win bakery maka dianalisis menggunakan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan Industri

TR = *Total Revenue*/Total penerimaan (Rp)

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

### 3.5 Definisi Operasional

1. Modal adalah pengeluaran dalam bentuk uang tunai maupun tidak tunai yang dikeluarkan atau digunakan pada usaha industri roti CV Win-win bakery yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/bulan).
2. Pendapatan adalah total penerimaan dari usaha industri roti CV Win-win bakery yang telah dikurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap yang telah dikeluarkan dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp/bulan).
3. Biaya total adalah seluruh biaya yang dikorbankan atau dikeluarkan yang merupakan totalitas biaya tetap ditambah dengan biaya variabel dalam industri roti CV Win-win bakery (Rp/bulan).
4. Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada volume produksi industri roti CV Win-win bakery.
5. Biaya variabel adalah biaya yang selalu berubah sebanding dengan perubahan volume produksi industri roti CV Win-win bakery.

6. Jumlah produksi adalah hasil fisik yang diperoleh dari usaha pembuatan roti industri roti CV Win-win bakery selama proses produksi (Rp/bulan).
7. Penerimaan adalah jumlah seluruh penerimaan produksi industri roti CV Win-win bakery dari hasil penjualan (Rp/bulan).

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Industri CV. Win-Win Bakery**

Industri Win-win bakery adalah usaha yang berbentuk *Commanditaire Vennootschap* (CV) dengan beragam produk jenis roti yang ditawarkan adalah roti dengan beberapa varian rasa dan bentuk (model) yang berbeda. Kelebihan produk roti ini adalah banyak diminati oleh masyarakat dikarenakan oleh harga yang sangat terjangkau dan sangat bervariasi mulai dari harga pasaran Rp. 1.000,- hingga Rp. 12.000,-. berikut ini diuraikan secara spesifik jenis dan harga yang ditawarkan pada CV. Win-win bakery Tilamuta pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis dan Harga Roti pada industri CV. Win-win Bakery Tilamuta

<b>No</b>	<b>Jenis roti</b>	<b>Harga (Rp)</b>
1	Roti Jumbo	10.000,-
2	Roti Balak manis	12.000,-
3	Roti sobek cokelat	10.000,-
4	roti sobek manis	8.000,-
5	Roti 3 rasa	5.000,-
6	Roti misis	3.000,-
7	Roti win	3.000,-
8	Roti special	2.000,-
9	Roti delux	2.000,-
10	Roti Mocca	1.000,-

Sumber : Data Primer, 2020

Pada tabel 1. tersebut dapat dijelaskan bahwa Industri Roti Won-win Bakery tersedia beberapa jenis roti yakni roti balak manis, roti jumbo, roti sobek cokelat, roti sobek manis, roti 3 rasa, roti special, roti mocca, roti cokelat, roti win, roti missis dan roti delux. Dari semua jenis roti tersebut dijual dengan harga yan

bervariasi sehingga konsumen bebas memilih jenis rasa dan harga yang telah ditawarkan oleh industri win-win bakery.

Dalam menjalankan usahanya target pasar adalah masyarakat sekitar Kabupaten Boalemo seperti Kabupaten pohuwato dan Kota Gorontalo hingga daerah yang berada diluar dari Provinsi Gorontalo yakni Sulawesi Utara dan Sulawesi Tengah.

Dalam menjalankan usahanya industri win-win bakery mempekerjakan karyawan sebanyak 37 orang dengan menyiapkan fasilitas 4 mobil kampas yang mengantar produk rotinya ke berbagai tempat pemasaran yang telah bermitra dengan industri roti win-win baik yang berada dalam daerah provinsi gorontalo maupun yang berada diluar provinsi gorontalo. Berikut ini disajikan jumlah karyawan dan jabatan pada industri CV. Win-win bakery tilamuta dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Karyawan pada industri CV. Win-win Bakery Tilamuta

No	Nama	Jabatan
1	Aswin Lukum	Ketua/Pemilik
2	Taty Suryati	Wakil ketua
3	Dra. Sri Hartaty Akesh	Sekretaris
4	Ilham Lukum	Bendahara
5	Dra. Agustina Lukum, M.Si	Instruktur
6	Femi nusi	karyawan
7	Sri rahayu Mohi	karyawan
8	Zaenab Lukum	karyawan
9	rifka alamri	karyawan
10	sartin lasena	karyawan
11	Sandra uliani	karyawan
12	nitran amruna	karyawan
13	lasmin nasaru	karyawan
14	uni mauka	karyawan
15	saskia putri Djamanaru	karyawan
16	riskawati mantaki	karyawan
17	santi doe	karyawan
18	misra bakarang	karyawan

19	yulianti igirisa	karyawan
20	verawati nihali	karyawan
21	delastin mopangga	karyawan
22	Erwin pabriki	karyawan
23	armin rujua	karyawan
24	rikman laiya	karyawan
25	riski mauka	karyawan
26	Adrian luawo	karyawan
27	riyan tumunggung	karyawan
28	rizal datau	karyawan
29	hayun Ibrahim	karyawan
30	jois dunggio	karyawan
31	wawan akutali	Pemasaran
32	rifaldy djafar	karyawan
33	yamin Husain	Pemasaran
34	fonny muksin	karyawan
35	melya kilanta	karyawan
36	misra bakarang	karyawan
37	Ismet Djakaria	Pemasaran

Sumber : Data Primer, 2020

Pada tabel 2. tersebut dapat dijelaskan bahwa Industri Roti Won-win Bakery memiliki karyawan sebanyak 37 orang dengan tugas dan tanggung jawab yang berbeda serta gaji atau upah yang didapatkan cukup bervariasi mulai dari Rp. 600.000,- sampai Rp. 4.000.000,- tergantung dari lama kerja serta pengalaman yang dimiliki karyawan tersebut.

## 4.2 Hasil Analisis

### 4.2.1 Biaya Produksi

Dalam Penelitian ini Biaya produksi terdiri dari dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun proses produksi roti yang diperoleh banyak ataupun sedikit. Biaya tetap tersebut yakni biaya pajak, gaji karyawan/upah dan penyusutan alat yang digunakan dalam usaha industri roti CV Win-win bakery, yang dimaksud

dengan penyusutan alat, yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut dipakai. Biaya variabel ialah biaya produksi yang jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah produksi roti yang dihasilkan industri roti CV Win-win bakery. Jika produksi roti sedikit, maka biaya variabel sedikit dan sebaliknya jika produksi tinggi maka biaya variabel yang digunakan akan tinggi.

#### **a. Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh perubahan-perubahan baik dalam jumlah produksi roti industri CV Win-win bakery maupun dalam penjualan. Biaya tetap yang terdapat dalam penelitian ini antara lain penyusutan alat, pajak dan jumlah gaji/upah karyawan. Pada tabel 3 berikut ini disajikan jumlah jenis alat yang digunakan dalam industri CV. Roti Win-win Bakery Tilamuta.

Tabel 3. Jenis Alat pada Industri CV. Roti Win-win Bakery Tilamuta

<b>No</b>	<b>Jenis alat</b>
1	Meja kerja
2	Mixer southstar
3	Mixer pia
4	Mixer good friends
5	Mixer maksindo
6	Mixer bosch
7	Mesin pembagi adonan
8	Mesin pemotong adonan
9	Oven hang wei
10	Oven nichisan
11	Oven masema
12	Komputer samsung
13	Komputer benq
14	Lemari pajangan
15	Kipas angin

16	Alat pengemasan masema
17	Lemari pengembang (stimer)
18	Freezer
19	Show case 3
20	Bak blek
21	Loyang roti tawar
22	Mobil kampas
23	Keranjang/basket

Sumber: Data Primer, 2020

Berdasarkan tabel 3 uraian jenis alat yang digunakan pada Industri CV. Roti Win-win Bakery Tilamuta menjelaskan bahwa industri tersebut cukup berkembang dengan jenis alat yang digunakan cukup memadai dalam proses usahanya.

Hasil analisis Biaya tetap yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari penyusutan alat, pajak dan jumlah gaji/upah karyawan disajikan pada tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Biaya Tetap Industri CV Win-win Bakery Tilamuta, 2020

No	Jenis biaya tetap	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya penyusutan Alat	58.460.000,-
2.	Gaji karyawan	44.900.000,-
3.	Pajak usaha	604.366,-
<b>Total</b>		<b>103.964.366</b>

Sumber: Data Primer setelah Diolah,2020

Pada Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi pada Industri CV Win-win Bakery Tilamuta selama bulan Februari terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp. 58.460.000, gaji karyawan sebesar Rp. 44.900.000, dan pajak usaha sebesar Rp. 604.366, sehingga total biaya tetap adalah sebesar Rp. 103.964.366.

### **b. Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya selalu berubah-ubah sesuai dengan volume produksi industri roti CV Win-win bakery. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan produksi, plastik kemasan dan BBM Kendaraan.

Biaya variabel pada penelitian ini disajikan berikut ini pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Variabel Industri CV Win-win Bakery Tilamuta, 2020

No	Jenis biaya variabel	Nilai (Rp/Bulan)
1	<b>Bahan Produksi</b>	<b>56.252.800,-</b>
2	<b>Plastik kemasan</b>	<b>1.000.000,-</b>
3	<b>BBM @ 4 unit mobil</b>	<b>24.000.000,-</b>
<b>Total</b>		<b>81.252.800,-</b>

Sumber: Data Primer setelah Diolah,2020

Tabel 5 menunjukkan penggunaan biaya variabel pada industri Industri CV Win-win Bakery Tilamuta selama sebulan yang terdiri dari biaya bahan produksi sebesar Rp. 56.252.800,-, biaya plastic kemasan sebesar Rp. 1.000.000,- dan bahan bakar minyak (bensin) kendaraan sebanyak 4 unit mobil yaitu sebesar Rp. 24.000.000,-. Jadi total biaya variabel sebesar Rp. 81.252.800,- yang harus di keluarkan dalam memproduksi roti pada industri CV Win-win Bakery Tilamuta, biaya variabel ini ditentukan oleh besar kecil jumlah produksi yang akan direncanakan.

#### **4.2.2 Pendapatan Usaha.**

Pendapatan dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh Industri CV Win-win Bakery Tilamuta, besarnya pendapatan yang diterima oleh Industri CV Win-win Bakery Tilamuta

adalah selisih antara penerimaan dengan jumlah pengeluaran atau biaya yang berupa biaya tetap maupun biaya variabel yang telah dikeluarkan oleh industri roti CV Win-win bakery. Besarnya pendapatan Industri CV Win-win Bakery Tilamuta disajikan berikut ini pada Tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan Industri CV Win-win Bakery Tilamuta, 2020

No	Uraian	Nilai (Rp/bulan)
<b>I</b>	<b>Penerimaan</b>	<b>306.516.000</b>
<b>II</b>	Biaya :	
	a. Biaya tetap	
	-Penyusutan alat	58.460.000
	-Pajak usaha	604.366
	-Gaji Karyawan	44.900.000
	b. Biaya variabel	
	- Bahan produksi	56.252.800
	- Plastik kemasan	1.000.000
	- BBM @ 4 unit mobil	24.000.000
	<b>Total biaya</b>	<b>185.217.166</b>
	<b>Pendapatan (1) – (2)</b>	<b>121.268.834</b>

Sumber: Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil pendapatan yang diperoleh Industri CV Win-win Bakery Tilamuta dengan penerimaan sebesar Rp. 306.516.000,- dikurangi dengan total biaya sebesar Rp. 185.217.166,-. Jumlah pendapatan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pendapatan bersih produksi roti Industri CV Win-win Bakery Tilamuta, yaitu sebesar Rp. 121.268.834,-. Hal ini berarti sangat baik dan potensial untuk diusahakan dimasa sekarang dan akan datang, karena memberikan pendapatan yang cukup besar kepada Industri CV Win-win Bakery Tilamuta.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan dari uraian hasil penelitian dan pembahasan hasil analisis yang telah disajikan dan dikemukakan diatas, maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Biaya yang dikeluarkan Industri CV Win-win Bakery Tilamuta dalam menjalankan usahanya adalah sebesar Rp. 185.217.166
2. Pendapatan yang diperoleh Industri CV Win-win Bakery Tilamuta pada bulan Februari adalah sebesar Rp. 121.268.834.

#### **5.2. Saran**

Adapun saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Agar Industri CV. Win-win Bakery Tilamuta lebih dikembangkan lagi dan menambah alat-alat lebih modern agar kedepanya usaha ini terus berkembang dan pendapatan usaha mendapatkan banyak untung.
2. Perlu adanya perluasan jangkauan pemasaran produk Roti Bakery Win-win Tilamuta ini dengan memanfaatkan media internet melalui pelayanan pembelian secara *online* demi meningkatkan penjualan produk roti bakerinya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, 2000. *Roti Fermentasi*. Penebar swadaya. Jakarta
- Astawan, Made. *Sehat dengan hidangan hewani*. Penebar Sawadaya. Jakarta
- Azmiral. 2014. *Strategi pengolahan jamur dan crispy di pekan baru* (studi kasus kemitraan agro intan nusantara) Jurnal Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi universitas Riau. Pekan baru
- Firdaus. 2007. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Mudjajanto, Setyone dan Yulianti, L,N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Sukirno, Sadono. 2002. *Teori mikro ekonomi*. Rajawali Press. Jakarta
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Roti*. Kansisus. Yogyakarta
- Suroto. 2000. *Strategi pembangunan dan Perencanaan kesempatan kerja*. Gajamada Univercity. Yogyakarta
- Zhou dan Hiu. 2004. *Tepung jagung dalam pembuatan roti*. Jurnal Teknologi Industri Pangan. Vol. XII. No.4

# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Biaya Tetap pada Industri Win-win Bakery Tilamuta**

No.	Jenis alat	jumlah	Penyusutan alat (Rp)		Lama pemakai an (thn)	Jumlah
			Harga lama	Harga baru		
1	MEJA KERJA	8	1,250,000	750.000	5	800.000
2	MIXER SOUTHSTAR	1	6,050,000	4.000.000	3	683.000
3	MIXER PIA	1	12,000.000	10.000.000	3	666.000
4	MIXER GOOD FRIENDS	1	12,750,000	10.500.000	3	750.000
5	MIXER MAKSENDO	1	4,310,000	3.500.000	2	405.000
6	MIXER BOSCH	1	4,000,000	3.000.000	2	500.000
7	MESIN PEMBAGI ADONAN	1	12,000,000	10.000.000	2	1.000.000
8	MESIN PEMOTONG ADONAN	1	17,000,000	16.000.000	2	500.000
9	OVEN HANG WEI	1	33,000,000	30.000.000	2	1.500.000
10	OVEN NICHISAN	1	33,000,000	30.000.000	2	1.500.000
11	OVEN MASEMA	1	90,000,000	85.000.000	3	1.666.000
12	KOMPUTER SAMSUNG	1	6,000,000	4.500.000	3	500.000
13	KOMPUTER BENQ	1	7,000,000	5.000.000	2	1.000.000
14	LEMARI PAJANGAN	1	1,500,000	1.000.000	1	500.000
15	KIPAS ANGIN	3	600,000	300.000	2	450.000
16	ALAT PENGEMASAN MASEMA	1	230,000,000	220.000.000	4	2.500.000
17	LEMARI PENGEMBANG (STIMER)	1	10,000,000	7.000.000	3	1.000.000
18	FREEZER	1	5,000,000	4.500.000	1	500.000
19	SHOW CASE 3	3	5,000,000	4.500.000	1	500.000
20	BAK BLEK	800	40,000	30.000	1	8.000.000
21	LOYANG ROTI TAWAR	104	70,000	60.000	1	1.040.000
22	Mobil Kampas	4	200.000.000	170.000.000	5	32.000.000
23	Keranjang/Basket	50	50.000	30.000	2	500.000
<b>Total</b>						<b>58.460.000</b>

## Lampiran 2. Tenaga Kerja Win-win Bakery Tilamuta

No	Nama	Jabatan	Gaji
1	Aswin Lukum	Ketua/Pemilik	-
2	Taty Suryati	Wakil ketua	3.000.000
3	Dra. Sri Hartaty Akesh	Sekretaris	3.000.000
4	Ilham Lukum	Bendahara	4.000.000
5	Dra. Agustina Lukum, M.Si	Instruktur	3.000.000
6	Femi nusi	karyawan	650.000
7	Sri rahayu Mohi	karyawan	600.000
8	Zaenab Lukum	karyawan	600.000
9	rifka alamri	karyawan	800.000
10	sartin lasena	karyawan	800.000
11	Sandra uliani	karyawan	700.000
12	nitran amruna	karyawan	700.000
13	lasmin nasaru	karyawan	650.000
14	uni mauka	karyawan	600.000
15	saskia putri Djamanaru	karyawan	600.000
16	riskawati mantaki	karyawan	800.000
17	santi doe	karyawan	800.000
18	misra bakarang	karyawan	700.000
19	yulianti igirisca	karyawan	700.000
20	verawati nihali	karyawan	650.000
21	delastin mopangga	karyawan	600.000
22	Erwin pabriki	karyawan	600.000
23	armin rujua	karyawan	800.000
24	rikman laiya	karyawan	800.000
25	riski mauka	karyawan	700.000
26	Adrian luawo	karyawan	700.000
27	riyan tumunggung	karyawan	600.000
28	rizal datau	karyawan	600.000
29	hayun Ibrahim	karyawan	800.000
30	jois dunggio	karyawan	700.000
31	wawan akutali	Pemasaran	4.000.000
32	rifaldy djafar	karyawan	800.000
33	yamin Husain	Pemasaran	4.000.000
34	fonny muksin	karyawan	600.000
35	melya kilanta	karyawan	650.000
36	misra bakarang	karyawan	600.000
37	Ismet Djakaria	Pemasaran	4.000.000
jumlah			44.900.000

### Lampiran 3. Biaya Variabel Win-win Bakery Tilamuta

No	Jenis biaya	jumlah (kg/produksi)	Nilai (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tepung terigu	1.500	7.000	10.500.000
2	Gula	720	12.000	8.640.000
3	ragi	57,6	500.000	26.000.000
4	bread improver	18	100.000	1.800.000
5	margarin	465	10.000	4.650.000
6	susu tepung	36	20.000	720.000
7	telur	720	2.000	1.440.000
8	garam	53,28	10.000	532.800
9	bahan tambahan (selei, Keju, cokelat, moka dan kacang)			2.000.000
10	bensin/bahan bakar @4 mobil	800.000		24.000.000
11	Plastik kemasan			1.000.000
	jumlah			81.282.800

**Lampiran 4. Produksi Win-win Bakery Tilamuta**

No	jenis Roti	Produksi (bungkus/minggu)	Nilai (Rp/bungkus)	Jumlah
1	Roti Jumbo	1.128	9.000	10.152.000
2	Roti Balak manis	5.600	11.000	61.600.000
3	Roti sobek cokelat	5.096	9.000	45.864.000
4	roti sobek manis	1.144	7.000	8.008.000
5	Roti 3 rasa	2.520	4.500	11.340.000
6	Roti misis	6.560	2.800	18.368.000
7	Roti win	6.144	2.800	17.203.200
8	Roti special	19.584	1.800	35.251.200
9	Roti delux	38.352	1.800	69.033.600
10	Roti Mocca	37.120	800	29.696.000
	total			306.516.000

Lampiran 5. Dokumentasi



gambar 1. Proses pembuatan adonan roti



gambar 2. Roti setelah produksi



gambar 3. Cetakan roti



gambar 4. Roti setelah dikemas



gambar 5. Roti setelah dikemas



**INDUSTRY WIN-WIN BAKERY  
KE CAMATAN TILAMUTA  
KABUPATEN BOALEMO**

*Desa Hunggonza Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo No. Telp. 085*

---

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 010/WIN-WIN BAKERY-SKet/V/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini Pimpinan Industry Win-win Bakery Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, menerangkan bahwa :

Nama : Amran Dakio

NIM : P2216056

Benar-benar telah melakukan penelitian di Industri Win-win Bakery Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo dengan judul penelitian “Analisis Pendapatan usaha roti pada industri Win-win Bakery Tilamuta Kabupaten Boalemo”

Demikian surat keterangan ini agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tilamuta, 10 April 2020



Aswin Lukum

## **RIWAYAT HIDUP**



Penulis lahir di Desa Mohungo Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo, tanggal 23 Januari 1998, bernama lengkap Amran Dakio. penulis adalah anak dari pasangan Bapak Mahyudin Dakio dan Ibu Suryati Ali, penulis memulai pendidikan di SDN 05 Tilamuta

Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo tahun 2004, lulus tahun 2010, kemudian melanjutkan pendidikan di MTS Negeri Tilamuta Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo tahun 2010, lulus tahun 2013, melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Tilamuta Kabupaten Boalemo tahun 2013, lulus tahun 2016, dan pada tahun 2016 penulis mendaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.