

**Analisis Kelayakan Usaha Kripik Singkong Asoy
Untuk Keberlanjutan Bisnis**

Muhammad Ridho Hutasuhut¹

Program Studi S1 Sistem Informasi, Fakultas Ilmu Komputer
Universitas Duta Bangsa Surakarta
Jl. Parangkesit, Cemani, Grogol, Sukoharjo, Kode Pos 57552
HP 0895424449593
E-mail: 210101118@mhs.udb.ac.id

Abstrak

Keripik singkong merupakan olahan makanan khas dari Indonesia, namun dengan perpindahan informasi yang sangat cepat dan banyak hal-hal yang instan, tidak terkecuali makanan. Hal inilah yang cenderung menurunkan kualitas makanan. Banyak makanan-makanan instan menyebabkan beberapa makanan tradisional sering terabaikan dan menurun jumlahnya di pasaran. Usaha kripik singkong adalah usaha makanan ringan yang dibuat dari singkong terbaik dan terpilih yang diiris tipis-tipis. Jenis usaha yang akan di jalankan ini akan dimodifikasi dari segi rasa sehingga mampu menghasilkan makanan yang berkualitas dan menarik tanpa bahan pengawet. Dari hasil analisis dengan metode perhitungan kelayakan usaha, Break Event Point (BEP), dan Return on Investment (ROI) dapat ditentukan bahwa usaha kripik singkong ini layak jika dijalankan.

Kata Kunci : Kelayakan, Usaha, Kripik, Singkong

Abstract

Cassava chips are typical processed foods from Indonesia, but with a very fast transfer of information and many instant things, food is no exception. This is what tends to reduce the quality of food. Many instant foods cause some traditional foods to be often neglected and decrease in number on the market. Cassava chips business is a snack business made from the best and selected cassava which is sliced thinly. The type of business that will be run will be modified in terms of taste so that it is able to produce quality and attractive food without preservatives. From the results of the analysis using the business feasibility calculation method, Break Even Point (BEP), and Return on Investment (ROI), it can be determined that the cassava chip business is feasible if run.

Keywords: Feasibility, Effort, Chips, Cassava

1. Pendahuluan

Industri makanan dan minuman tetap tumbuh di masa pandemi Covid-19 (Sulaeman, 2021). Meskipun melambat, industri tersebut mampu bertahan dan terus tumbuh sejak 2011. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan produk domestik bruto (PDB) industri makanan dan minuman nasional atas dasar harga berlaku (ADHB) sebesar Rp1,12 kuadriliun pada 2021. Nilai tersebut persinya sebesar 38,05% terhadap industri pengolahan nonmigas atau 6,61% terhadap PDB nasional yang mencapai Rp16,97 kuadriliun (Kusnandar, V., B., 2022).

Tumbuhnya PDB industri makanan dan minuman selaras dengan tumbuhnya pengeluaran konsumsi masyarakat untuk kebutuhan makanan dan minuman (selain restoran) sebesar 1,44% pada tahun lalu dibanding tahun sebelumnya (Rizaty, M., A., 2022)

Di zaman era modern saat ini perpindahan informasi yang sangat cepat, berpengaruh terhadap kehidupan dan banyak hal-hal yang instan, tidak terkecuali di makanan ditengah persaingan industri makanan dengan cepat saji. Hal inilah yang cenderung menurunkan kualitas makanan. Banyak makanan-makanan instan menyebabkan beberapa makanan tradisional sering terabaikan dan menurun jumlahnya di pasaran. Sehingga menyebabkan para pembuat makanan tradisional merugi.

Keripik singkong merupakan olahan makanan khas dari Indonesia yang disukai banyak orang sebagai cemilan disetiap momen kebersamaan. Sebagai salah satu pelaku industri rumah tangga yang berencana untuk menjalankan usaha kripik singkong ini adalah Nusantara Food. Sebelum usaha dijalankan, perlu adanya analisis dan memperhitungkan kelayakan usaha agar usaha yang dijalankan dapat berkelanjutan mengembangkan potensi bisnis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha dari Nusantara Food menggunakan beberapa metode pengukuran. Analisis kelayakan usaha yang dilakukan terhadap Nusantara Food akan ditinjau dari perhitungan kelayakan usaha, *Break Event Point* (BEP) dan *Return on Investment* (ROI). Risa & Imam, (2019) menyatakan Pengukuran kelayakan bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan informasi apakah suatu proyek mampu memberikan manfaat bagi organisasi/ usaha. Menurut Maruta, (2018), *Break Even Point* (BEP) merupakan suatu keadaan perusahaan/organisasi dalam operasionalnya tidak mendapatkan laba dan juga tidak mengalami kerugian, dapat dikatakan antara pendapatan dan biaya yang digunakan pada keadaan yang sama, sehingga laba yang diperoleh adalah nol. Kasmir (2014:202) menyatakan bahwa *Return On Investment* merupakan kemampuan perusahaan menghasilkan keuntungan dari aktiva yang digunakan.

2. Metodologi

Dalam pengumpulan data peneliti menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan sekunder. Jenis primer akan kami peroleh dengan metode penelitian langsung melalui wawancara dengan pemodal dan calon konsumen, serta pihak-pihak yang terkait. Data penelitian sekunder, kami peroleh dari studi pustaka dengan mengumpulkan dan mempelajari data yang sudah ada seperti hasil riset dan hasil dari penelitian sejenis yang sudah dilakukan sebelumnya (Rachmawati, 2007).

Penelitian berikut akan menggunakan beberapa proses tahapan pengumpulan data yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

- a) Tahap persiapan, peneliti mencari dan mengumpulkan berbagai informasi, literatur yang relevan dengan penelitian berikut, terkait studi kelayakan usaha kripik singkong dari berbagai sumber terpercaya
- b) Tahap pelaksanaan, peneliti melakukan wawancara dengan partisipan yang terkait dan objek penelitian diantaranya pemodal dan calon konsumen, serta pihak-pihak yang terkait.
- c) Tahap akhir, peneliti mencatat informasi penting yang diberikan oleh partisipan. Peneliti mengolah informasi yang diberikan oleh partisipan, untuk kemudian dilaksanakan analisis melalui perhitungan dan untuk mendapatkan kesimpulan.

1. Hasil dan Pembahasan

Hasil dan Pembahasan berisi hasil dari analisis kelayakan usaha kripik singkong. Diawal pembahasan menjelaskan mengenai deskripsi usaha yang akan dijalankan. Kedua membahas tentang setiap aspek-aspek yang ada di dalam analisis kelayakan bisnis usaha kripik singkong, diantaranya terdiri dari aspek pemasaran, aspek organisasi dan manajemen, aspek produksi dan aspek keuangan.

a. Deskripsi Usaha

Usaha kripik singkong adalah usaha makanan ringan yang khusus memproduksi kripik singkong yang dibuat dari singkong terbaik dan terpilih. produk yang dihasilkan adalah kripik singkong dari berbagai macam rasa yang bervariasi. Diataranya Kripik singkong tersebut disajikan dengan tampilan kemasan yang menarik dan higienis. Sajian kripik singkong ini memiliki rasa gurih terdiri kripik singkong rasa keju, kripik singkong rasa balado, kripik singkong rasa original dan kripik singkong rasa pedas, bergantung tipe selera yang diinginkan konsumen. Kripik singkong ini cocok sebagai hadiah oleh-oleh dan sebagai pelengkap makanan ringan/ cemilan.

Peluang menjual kripik singkong di pasar-pasar atau tempat yang ramai pengunjung masih sangat terbuka bagi masyarakat, kripik singkong sangat enak dan banyak peminatnya. Semua orang menyukai kripik singkong dan banyak dinikmati sambil nonton tv, ngobrol, jajanan, atau nongkrong.

Hal-hal yang ditawarkan membedakan antara usaha kripik singkong ini dengan usaha kripik singkong pada umumnya adalah :

- Produk dari kualitas tinggi, dari singkong pilihan dan singkong yang terbaik
- Layanan konsumen yang ramah dan prima
- Wadah kripik yang higienis / bersih dan unik
- Tempat Produksi yang bersih
- Bisa pesan antar dan melalui *online*

b. Aspek Pemasaran

Usaha Kripik Singkong ini adalah sebuah produk yang sudah dikenal, namun sedikit penggemar. Sehingga untuk menjadikan produk dapat lebih dikenal dikalangan konsumen secara luas yaitu harus melakukan cara:

- a. Mengiklankan produk melalui media-media agar penyebaran informasi dapat lebih mudah dikenal secara cepat dan mudah menarik perhatian para konsumen.
- b. Melakukan pemasaran produk secara langsung dan tidak langsung.
- c. Dalam Hal ini, pemasaran secara langsung yaitu menjualkan produk kepada teman-teman terdekat dan pemasaran tidak langsung yaitu menjualkan produk secara online, menjualkan produk ke sekolah-sekolah, dan kampus.

c. Aspek Organisasi dan Manajemen

Usaha Kripik Singkong ini dikelola oleh pemilik dengan bantuan tim produksi sebagai pengelola usaha diantaranya, Direktur Utama, Marketing, Keuangan dan Karyawan.

d. Aspek Produksi

Kegiatan pembuatan Kripik Singkong membutuhkan proses produksi sebagian besar dengan memberdayakan ibu-ibu disekitar lingkungan kegiatan produksi dilaksanakan.

e. Aspek Keuangan

Tabel 1. Modal Investasi (MI)

| No | Nama Barang | Jumlah | Harga Satuan (Rp) | Harga (Rp) | UMUR EKONOMIS (BULAN) | PENYUSUTAN PER BULAN (Rp) |
|---------------|------------------|----------|-------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | Kompor | 1 buah | Rp. 500000 | 500.000 | 36 | 13.889 |
| 2 | Sendok goreng | 2 buah | Rp. 50.000 | 100.000 | 36 | 2.778 |
| 3 | Blender | 1 buah | Rp. 550.000 | 550.000 | 36 | 15.278 |
| 4 | Penyaring minyak | 2 buah | Rp. 35.000 | 70.000 | 36 | 1.944 |
| 5 | Wajan penggoreng | 2 buah | Rp. 100.000 | 200.000 | 36 | 5.556 |
| 6 | Plastik | 1 kilo | Rp. 75.000 | 75.000 | 36 | 2.083 |
| 7 | Wajan biasa | 1 buah | Rp. 100.000 | 100.000 | 36 | 2.778 |
| 8 | Sealer (alat) | 2 lembar | Rp. 250.000 | 500.000 | 36 | 13.889 |
| JUMLAH | | | | Rp2.095.000 | | Rp58.194 |

.Tabel 2. Modal Kerja (MK)

| BIAYA TIDAK TETAP (BTT) | | | |
|---|---------------|------------|--------------------|
| No | Nama Barang | Jumlah | Harga (Rp) |
| 1 | Singkong | 100 kg | 500.000 |
| 2 | Bawang merah | 10 kg | 500.000 |
| 3 | Bawang putih | 10 kg | 400.000 |
| 4 | Kayu manis | 10 ikat | 100.000 |
| 5 | Gula | 3 kg | 75.000 |
| 6 | Lada | 1 renteng | 8.000 |
| 7 | Tomat | 5 kg | 150.000 |
| 8 | Penyedap rasa | 1 renteng | 30.000 |
| 9 | Garam | 1 kg | 60.000 |
| 10 | Kapur Sirih | Secukupnya | 30.000 |
| <i>Total kebutuhan biaya untuk pembelian bahan per produksi</i> | | | <i>Rp1.853.000</i> |
| 11 | Biaya listrik | | 100.000 |
| Total modal awal yang dibutuhkan | | | Rp1.953.000 |

Tabel 3. Biaya Tetap

| BIAYA TETAP (BT) | | |
|---|--------------------------------|--------------------|
| No | Nama Barang | Harga (Rp) |
| 1 | Gaji Karyawan | 3.000.000 |
| 2 | Biaya Transportasi (Per bulan) | 400.000 |
| 3 | Sewa tempat (Per bulan) | 1.000.000 |
| 4 | Penyusutan | 58.194 |
| Total modal awal yang dibutuhkan | | Rp4.458.194 |

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Modal Investasi (MI) : | Rp 2.095.000 |
|-------------------------------|---------------------|

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Modal Kerja (MK) | |
| Biaya tidak tetap (BTT) : | Rp 1.953.000 |
| Biaya tetap (BT) : | Rp 4.458.194 |
| MK : | Rp 6.411.194 |

$$\text{Modal Usaha (MU)} = \text{MI} + \text{MK} \quad \text{Rp } 8.506.194$$

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Asumsi Penjualan Per Bulan (S) | Rp 10.000.000 |
| Laba usaha = S - MK | Rp 3.588.806 |

$$\begin{aligned} \text{Persentase (X\%)} &= \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{MU}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp}3.588.806}{\text{Rp}8.506.194} \times 100\% \\ &= 0,42 \times 100\% \\ &= \mathbf{42,2 \quad \%} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP (Break Event Point)} &= \frac{\text{BT} \times \text{S}}{\text{S} - \text{BTT}} \\ &= \frac{\text{Rp}44.581.944.444.444}{\text{Rp}8.047.000} \\ &= \mathbf{5.540.194} \end{aligned}$$

Kelayakan Usaha

1. Ditinjau dari BEP Hasil Penjualan (S) > BEP
2. (X%) > Bunga Deposito Bank + Resiko (2%+5%)
Hasilnya **LAYAK**

ROI (Return Of Investment)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Laba} + \text{Penyusutan}}{\text{Total Investasi}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp}3.647.000}{\text{Rp}2.095.000} \times 100\% \\ &= \mathbf{174,08 \quad \%} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Waktu Balik Modal} &= \frac{1}{\text{ROI}} \\ &= \frac{1}{174,08} \\ &= 0,0057 \times 100 \% \\ &= \mathbf{0,574} \end{aligned}$$

2. Kesimpulan dan Saran

Dari hasil analisis perhitungan dapat disimpulkan jika usaha keripik singkong asoy merupakan usaha yang layak untuk dilaksanakan. Kelayakan usaha keripik singkong ini terlihat dari hasil analisis *Break Event Point* (BEP) yaitu sejumlah Rp. 5.540.194 dengan asumsi hasil penjualan yaitu Rp. 10.000.000. Persentase (X%) memiliki nilai sebesar

42,2 % dan lebih besar dari bunga deposito bank ditambah resiko yaitu 7%. Kemudian ditinjau dari hasil analisis *Return on Investment* (ROI), Usaha Keripik Singkong Asoy memiliki nilai ROI sebesar 174,08% dan lama waktu balik modal kurang dari satu tahun yaitu selama 5 bulan.

Daftar Pustaka

- Kasmir, 2014. Analisis Laporan Keuangan, cetakan ke-7. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Lusiani, A., 2022, Potensi Ekspor Keripik. Akses Online 09 Juni 2022 URL: <https://www.ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/potensi-ekspor-keripik>
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1).
- Mustaniroh. 2011. Kelayakan Teknik Dan Finansial Pengembangan Bisnis Keripik Waluh Di Kabupaten Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhani, N., 2020. 4 Cara Menghitung Penyusutan dengan Lebih Mudah, Akses Online 2 Ferburarui 2020, URL: <https://www.akseleran.co.id/blog/cara-menghitung-penyusutan/>
- Rizaty, M., A., 2022, Industri Makanan dan Minuman Tumbuh, Akses Online 16 Agustus 2022, URL: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-368-pada-kuartal-ii2022>.
- Sulaeman, 2021, Data BPS: Hanya Sektor Pertanian Tumbuh Positif di Tengah Pandemi Covid-19, Akses Online 5 Februari 2021, URL: <https://www.merdeka.com/uang/data-bps-hanya-sektor-pertanian-tumbuh-positif-di-tengah-pandemi-covid-19.html>.
- Sumiyati. 2013. Analisis Kelayakan Keripik Pisang Di Kecamatan Gorontalo.
- Viva, B., K., 2022, Industri Makanan dan Minuman Nasional Mulai Bangkit dari Pandemi Covid-19, Akses Online 31 Maret 2022, URL: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/03/31/industri-makanan-dan-minuman-nasional-mulai-bangkit-dari-pandemi-covid-19>
- Hassani, Y., 2022, Mengintip Dapur Produksi Keripik Singkong Sari Asih di Cileunyi, Akses Online 27 Jul 2022 URL: <https://www.detik.com/jabar/bisnis/d-6199904/mengintip-dapur-produksi-keripik-singkong-sari-asih-di-cileunyi>.