

ANALISIS BIAYA PRODUKSI MIE NON GANDUM SKALA UMKM DI SUBANG JAWA BARAT

Berlian Irawan¹⁾ Rima Kumalasari²⁾ Muhammad Zaini³⁾ Bina Unteawati⁴⁾

¹⁾Mahasiswa Jurusan Ekonomi dan Bisnis Politeknik Negeri Lampung,

²⁾Peneliti PPTTG LIPI Subang Jawa Barat

³⁾ dan ⁴⁾Dosen Jurusan Ekonomi dan Bisnis Politeknik Negeri Lampung

Abstrak: Kegiatan impor gandum yang dilakukan pemerintah Indonesia setiap tahun mengalami peningkatan, sehingga pemerintah mengambil kebijakan tentang diversifikasi pangan terhadap konsumsi gandum. Tujuan dilakukan analisis biaya produksi mie non gandum, yaitu (1) menguraikan proses produksi tepung non gandum dan mie non gandum, (2) menghitung biaya produksi dan penerimaan mie non gandum, (3) menganalisis usaha mie non gandum. Kegiatan pengembangan produk mie non gandum dilakukan analisis finansial, agar mudah diaplikasikan kepada pelaku usaha mikro kecil menengah. Pengembangan produk dilakukan dengan cara menganalisis biaya produksi mie non gandum menggunakan dua skema, yaitu bahan baku utama diproduksi sendiri sebagai skema A dan bahan baku utama dibeli dari penyedia/*supplier*. Metode analisis finansial yang dilakukan menggunakan analisis kualitatif dan analisis kuantitatif dengan menghitung total biaya, harga pokok produksi, harga jual dan keuntungan, nilai B/C ratio, nilai R/C ratio, dan titik impas (*break even point*). Proses produksi tepung non gandum (tepung mocaf sebanyak 11 tahapan, tepung jagung memiliki 6 tahapan, dan tepung beras memiliki 5 tahapan). Proses produksi mie non gandum yang dilakukan memiliki 6 tahapan proses produksi. Hasil perbandingan yang diperoleh menyatakan bahan baku dibeli dari penyedia/*supplier* lebih menguntungkan dibandingkan bahan baku utama diproduksi sendiri dapat dilihat dari nilai B/C ratio sebesar 0,1027 dan nilai R/C ratio sebesar 1,1027.

Kata Kunci: analisis biaya produksi, diversifikasi pangan, mie non gandum

Abstract: Grain import activities conducted by the Indonesian government each year have increased, so the government takes a policy on food diversification of wheat consumption. The purpose of this research is to analyze the production cost of non-wheat noodle production, (1) to describe non wheat flour production process and non-wheat noodle, (2) to calculate the production cost and acceptance of non-wheat noodle, (3) to analyze the non-wheat noodle business. Non-wheat noodle product development activities are conducted financial analysis, to be easily applied to small and medium business actors. Product development is done by analyzing the cost of non-wheat noodle production using two schemes, the main raw material is produced by itself as scheme A and the main raw material is purchased from supplier / supplier. The method of financial analysis is done using qualitative analysis and quantitative analysis by calculating total cost, cost of production, selling price and profit, B / C ratio, R / C ratio, and break even point. Production process of non-wheat flour (11 mocaf flour, corn flour has 6 stages, and rice flour has 5 stages). The process of non-wheat noodle production is done has 6 stages of production process. The results of comparison obtained stated that raw materials purchased from suppliers / suppliers more profitable than the main raw materials produced alone can be seen from the value of B / C ratio of 0.1027 and the R / C ratio of 1.1027.

Keywords: production cost analysis, food diversification, non-wheat noodle

PENDAHULUAN

Pengembangan inovasi produk di Indonesia kini semakin berkembang, karena memengaruhi kesejahteraan masyarakat pada umumnya. Inovasi pengembangan produk, berupa mie instan yang disubstitusikan menjadi mie non gandum. Hal ini disebabkan terjadinya peningkatan impor yang dilakukan pemerintah setiap tahunnya, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan terhadap produk mie instan. Volume impor gandum di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Volume impor gandum di Indonesia tahun 2011-2014

Tahun	Volume impor (Ribu Ton/Tahun)
2011	5.636
2012	6.263
2013	6.744
2014	7.439

Sumber : Kementerian Pertanian, 2015

Tabel 1 menjelaskan peningkatan volume impor gandum yang dilakukan pemerintah Indonesia sejak tahun 2011-2014, sehingga pemerintah melakukan upaya dalam meminimalisir konsumsi impor gandum yang dilakukan. Upaya yang dilakukan pemerintah adalah melakukan sosialisasi tentang produksi mie non gandum dengan analisis finansial pada dua skema yaitu bahan baku diproduksi sendiri atau bahan baku dibeli

dari *supplier*/penyedia. Analisis yang dilakukan akan dibandingkan dan ditentukan skema yang efisien dalam melakukan usaha. Tujuan kegiatan ini adalah menguraikan proses produksi dan menganalisis biaya produksi serta usaha mie non gandum.

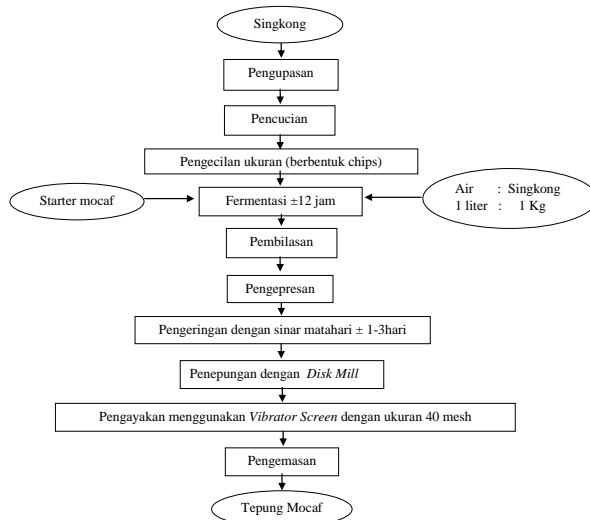
Berdasarkan uraian tersebut penulis melakukan penulisan tugas akhir tentang “Analisis Biaya Produksi Mie Non Gandum Skala UMKM di Subang Jawa Barat”.

METODE PENELITIAN

Waktu kegiatan penelitian yang dilakukan di Subang Jawa Barat. Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian berupa kuisioner, *notebook*, pena, dan buku. Metode pengumpulan data yang digunakan survei, wawancara responden dan studi pustaka. Jenis data yang digunakan data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan berupa daftar pertanyaan tentang proses produksi dan daftar pertanyaan tentang harga bahan baku. Data sekunder yang digunakan berupa hasil dokumentasi dari hasil survei yang dilakukan dan studi pustaka. Metode analisis yang digunakan adalah analisis kualitatif dan kuantitatif dengan menghitung biaya produksi, berupa total biaya, harga pokok produksi, harga jual dan keuntungan, nilai B/C ratio, nilai R/C ratio dan titik impas (*break even point*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

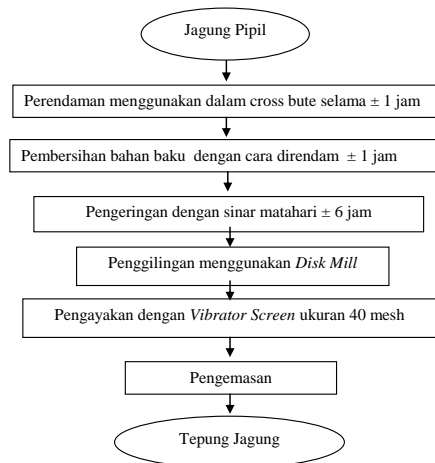
Analisis biaya produksi mie non gandum skala UMKM di Subang, Jawa Barat dilakukan analisis yaitu menguraikan proses produksi tepung non gandum meliputi tepung mocaf, tepung jagung, dan tepung beras, serta proses produksi mie non gandum. menghitung biaya produksi mie non gandum menggunakan dua skema, dan menganalisis usaha produksi mie non gandum. Kegiatan analisis produksi mie non gandum dilakukan penguraian proses pembuatan tepung non gandum dan mie non gandum. Proses pembuatan tepung non gandum terbagi menjadi tiga proses pembuatan tepung, yaitu proses pembuatan tepung mocaf, tepung jagung dan tepung beras. Proses pembuatan tepung mocaf dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan tepung mocaf

Gambar 1 menjelaskan proses pembuatan tepung mocaf, sementara waktu pembuatan tepung mocaf selama \pm 3 hari. Rendemen tepung mocaf yang dihasilkan dari singkong sebesar 30% per kilogram. Ukuran tepung mocaf yang digunakan sebesar 40 *mesh*.

Pembuatan tepung non gandum yang kedua yaitu tepung jagung. Pembuatan tepung jagung yang dilakukan dengan melalui tahap perendaman, pengeringan dan penggilingan, serta pengayakan. Proses pembuatan tepung jagung dapat dilihat pada Gambar 2.

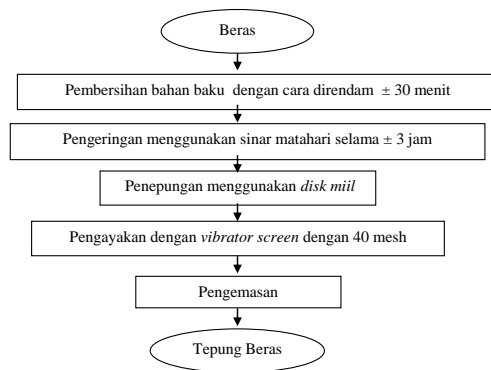


Gambar 2. Proses pembuatan tepung jagung

Gambar 2 menjelaskan proses pembuatan tepung jagung membutuhkan waktu untuk membuat tepung jagung selama 1 hari. Rendemen tepung jagung yang dihasilkan dari jagung pipil 30% per

kilogram. Ukuran tepung jagung yang digunakan sebesar 40 *mesh*.

Proses produksi tepung non gandum yang ketiga adalah tepung beras. Produksi tepung beras yang dilakukan dengan perendaman bahan baku, penggeringan bahan baku, hingga penggilingan bahan baku. Proses produksi tepung beras dapat dilihat pada Gambar 3.

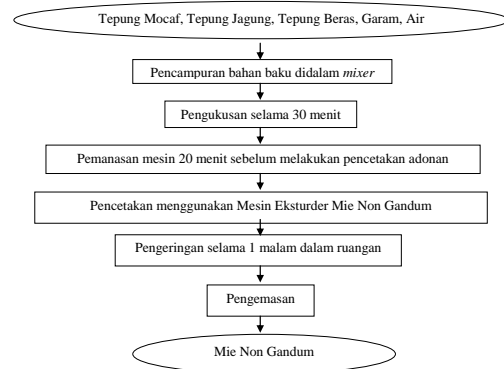


Gambar 3. Proses tepung beras

Gambar 3 menjelaskan proses pembuatan tepung beras membutuhkan waktu pembuatan tepung beras selama 1 hari. Rendemen tepung beras yang dihasilkan dari beras sebesar 80% per kilogram. Ukuran tepung beras yang digunakan sebesar 40 *mesh*.

Kegiatan proses produksi yang kedua adalah mie non gandum. Produksi mie non gandum meliputi kegiatan pengadaan bahan baku, penimbangan komposisi produk, pencampuran, penggilingan, pengayakan hingga pengemasan produk.

Proses pembuatan mie non gandum dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses pembuatan mie non gandum

Gambar 4 menjelaskan proses pembuatan mie non gandum yang dilakukan dengan mencampurkan bahan baku berupa tepung mocaf, tepung jagung, tepung beras, garam dan air dalam *mixer*. Bahan baku yang sudah tercampur rata, kemudian dilakukan pengukusan selama 30 menit. Pengukusan yang berlangsung selama 20 menit dilakukan pemanasan mesin ekstruder mie non gandum, setelah adonan dikukus selama 30 menit dilakukan pencetakan menggunakan mesin ekstruder mie non gandum. Hasil cetakan mie non gandum dapat dilihat pada lampiran 2, kemudian didinginkan selama satu malam dengan suhu ruangan sebesar 27°C. Produk mie non gandum yang dikemas dengan berat bersih sebesar 250 gram. Produk yang dihasilkan dalam

satu bulan produksi sebesar 2400 buah per kemasan 250 gram.

Analisis biaya produksi mie non gandum terhadap dua skema yang ditentukan yaitu skema A bahan baku utama diproduksi sendiri dan skema B bahan baku utama dibeli dari *supplier*/penyedia. Kegiatan analisis biaya produksi menggunakan skema A menghitung biaya pembuatan tepung non gandum berupa tepung mocaf, tepung jagung, tepung beras. Biaya produksi tepung non gandum yang dihitung dari total biaya dan harga pokok produksi, biaya produksi mie non gandum yang dihitung dari total biaya, harga pokok produksi, harga jual dan keuntungan, nilai B/C ratio, nilai R/C ratio, dan titik impas (*break even point*). Hasil analisis biaya produksi mie non gandum skema A dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil analisis biaya produksi gandum skema A

Uraian	Satuan	Nilai
Biaya tetap (a)	Rp	4.977.084
Biaya variabel (b)	Rp	20.440.640
Total biaya (c) = (a) + (b)	Rp	25.417.724
Total produksi (d)	Kemasan 250 gram	2.400
Harga pokok produksi (e) = (c)/(d)	Rp/250 gram	10.591
Keuntungan (f)	%	10
Harga jual (g) = (e) + {(e)x(f)}	Rp/250 gram	11.650
Pembulatan harga jual (h)	Rp/250 gram	11.700
Penerimaan (i) = (h) × (d)	Rp	28.080.000
Keuntungan (j) = (i) – (c)	Rp	2.662.276
R/C ratio (k) = (i)/(c)		1,1047
B/C ratio (l) = (j)/(c)		0,1047
Variabel cost (m) = (b)/(d)	Rp	8.517
BEP unit (n) = (a)/{(h)-[(b)/(d)]}	Kemasan 250 gram	1.564
BEP rupiah (o) = (a)/{1-[(m)/(h)]}	Rp	18.294.270

Tabel 2 menjelaskan bahwa hasil analisis perhitungan biaya produksi mie non gandum menggunakan skema bahan baku utama diproduksi sendiri, total biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp25.505.840,- dengan total produksi sebanyak 2.400 kemasan 250 gram. Harga jual yang ditentukan sebesar Rp 11.700 dengan keuntungan 10%. Nilai R/C ratio sebesar 1.1009 dikategorikan menguntungkan karena lebih dari 1 dan nilai B/C ratio sebesar 0,1009 dikategorikan menguntungkan karena lebih dari 0. Titik impas (*break even point*) berdasarkan jumlah produksi sebanyak 1.591 dan titik impas (*break even point*) berdasarkan harga jual sebesar Rp18.618.159,-

Analisis biaya produksi menggunakan skema B menghitung biaya produksi mie non gandum yaitu total biaya, harga pokok produksi, harga jual dan keuntungan, nilai B/C ratio, nilai R/C ratio, dan titik impas (*break even point*). Hasil analisis biaya produksi mie non gandum skema B dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil analisis biaya produksi mie non gandum skema B

Uraian	Satuan	Nilai
Biaya tetap (a)	Rp	5.905.203
Biaya variabel (b)	Rp	21.647.950
Total biaya (c) = (a) + (b)	Rp	27.553.153
Total produksi (d)	Kemasan 250 gram	2.400
Harga pokok produksi (e) = (c)/(d)	Rp/250 gram	11.480
Keuntungan (f)	%	10
Harga jual (g) = (e) + {(e)x(f)}	Rp/250 gram	12.629
Pembulatan harga jual (h)	Rp/250 gram	12.700
Penerimaan (i) = (h) × (d)	Rp	30.480.000
Keuntungan (j) = (i) – (c)	Rp	2.926.847
R/C ratio (k) = (i)/(c)		1,1062
B/C ratio (l) = (j)/(c)		0,1062
Variabel cost (m) = (b)/(d)	Rp	9.020
BEP unit (n) = (a)/{(h)-[(b)/(d)]}	Kemasan 250 gram	1.605
BEP rupiah (o) = (a)/{1-[(m)/(h)]}	Rp	20.379.252

Tabel 3 menjelaskan bahwa hasil analisis perhitungan biaya produksi mie non gandum menggunakan skema bahan baku utama diproduksi sendiri, total biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp27.641.275,- dengan total produksi sebanyak 2.400 kemasan 250 gram. Harga jual yang ditentukan sebesar Rp 12.700 dengan keuntungan 10%. Nilai R/C ratio sebesar 1,1027 dikategorikan menguntungkan karena lebih dari 1 dan nilai B/C ratio sebesar 0,1027 dikategorikan menguntungkan karena lebih dari 0. Titik impas (*break even point*) berdasarkan jumlah produksi sebanyak 1.629 dan titik impas (*break even point*) berdasarkan harga jual sebesar Rp20.683.369,-.

Analisis usaha produksi mie non gandum yang dilakukan bertujuan untuk menentukan skema yang efisien dan mudah diaplikasikan kepada pelaku usaha mikro kecil menengah. Perbandingan skema analisis biaya produksi mie non gandum dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Perbandingan skema analisis biaya produksi mie non gandum

Uraian	Skema A	Skema B
Total biaya	Rp25.417.724	Rp27.553.153
Harga jual	Rp11.700	Rp12.700
Penerimaan	Rp28.080.000	Rp30.480.000
Keuntungan	Rp2.666.276	Rp2.926.847
Analisis B/C ratio dan R/C ratio	menguntungkan usahanya karena nilai B/C ratio sebesar 0,1047 dan R/C ratio sebesar 1,1047	dikembangkan usahanya karena nilai B/C ratio sebesar 0,1062 dan R/C ratio sebesar 1,1062
Jumlah tenaga kerja	5 orang	3 orang

Tabel 4 menjelaskan perbandingan dua skema analisis biaya produksi mie non gandum yang dilihat dari faktor total biaya, harga jual, penerimaan, keuntungan, analisis B/C ratio dan R/C ratio, dan jumlah tenaga kerja. Keenam faktor yang tersedia memiliki kelemahan dan kelebihan dalam kedua skema.

Berdasarkan data tersebut skema analisis biaya produksi mie non gandum yang dikatakan lebih efisien adalah skema B yaitu bahan baku utama dibeli dari *supplier*/penyedia, hal ini dikarenakan lebih menguntungkan dibandingkan skema A yaitu bahan baku utama diproduksi sendiri. Skema B dapat digunakan oleh pelaku usaha mikro kecil menengah, karena dilihat dari segi finansial lebih menguntungkan skala usaha mikro kecil menengah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan analisis biaya produksi mie non gandum yang dilakukan, memberikan kesimpulan, yaitu: proses produksi tepung non gandum meliputi proses produksi tepung mocaf dengan waktu pembuatan 3 hari, tepung jagung dan tepung beras selama 1 hari serta proses produksi mie non gandum yang dilakukan selama 2 hari. Biaya produksi mie non gandum menggunakan bahan baku yang dibeli dari *penyedia/supplier* lebih menguntungkan hal

ini terlihat dari perolehan nilai keuntungan yang diperoleh sangat tinggi dibandingkan bahan baku yang diproduksi sendiri. Bahan baku yang dibeli dari *supplier*/penyedia lebih menguntungkan dibandingkan bahan baku diproduksi sendiri.

REFERENSI

Kementerian Pertanian. (2015) Statistik Konsumsi Pangan 2015. [diakses 9 Mei 2017].
<http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id>

Koswara, S. (2009) Teknologi Pengolahan Beras. [Diakses 12 Mei 2017].
<http://ebookpangan.com>.

Koswara, S. (2009) Teknologi Pengolahan Singkong. Jurnal. IPB. Bogor. [Diakses 12 Mei 2017].
<http://tekpan.ub.repository.ipb.ac.id.pdf>.

Koswara,S. (2009) Teknologi Pengolahan Mie. [Diakses 12 Mei 2017].
<http://ebookpangan.com>.