

KELAYAKAN USAHA *DARK CHOCOLATE* DI GAMPONG ULEE NYEUE KECAMATAN BANDA BARO KABUPATEN ACEH UTARA

Suji Pradana¹, Jamilah², Irada Sinta³

¹Mahasiswa Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh, Aceh Utara

²Dosen Program Studi Magister Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh, Aceh Utara

³Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh, Aceh Utara

E-mail: jamilah@unimal.ac.id

Abstract

Penelitian ini dilakukan pada Usaha Dark Chocolate di Gampong Ulee Nyeue Kecamatan Banda Baro Kabupaten Aceh Utara pada bulan November 2023. Harga bahan baku biji kakao berfluktuasi namun tidak diikuti dengan perubahan kenaikan harga produk sehingga mempengaruhi penerimaan dan keuntungan usaha dark chocolate. Penelitian ini menggunakan analisis kelayakan berdasarkan analisis R/C Ratio dan Net B/C Ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Usaha Dark Chocolate memiliki manajemen produksi yang bisa dianggap baik dengan produk coklat yang berkualitas. Meskipun jangkauan pasar masih terbatas namun diprediksi kedepan dapat dikembangkan. Usaha Dark Chocolate apabila dilihat dari segi ekonomi cukup menguntungkan. Hal ini dapat dilihat dari nilai R/C sebesar 2,3 artinya jika setiap biaya yang dikorbankan pelaku usaha sebesar Rp 1 maka pemilik usaha mendapatkan pendapatan sebesar Rp 2,3 dan nilai Net B/C sebesar 1,3 artinya apabila pelaku usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp.1 maka akan memberikan keuntungan sebesar Rp. 1,3.

Kata Kunci: Produk kakao, kelayakan, Usaha Dark Chocolate.

1. INTRODUCTION

Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan yang berperan dalam meningkatkan pendapatan negara. Perkembangan kakao terus mendapatkan perhatian karena tanaman kakao merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan penghasil ekspor yang berperan penting bagi perekonomian. Valentin et al. (2020) menyatakan bahwa kualitas biji kakao Indonesia tidak kalah dengan kakao dunia dimana bila dilakukan fermentasi dengan baik dapat mencapai cita rasa setara dengan kakao yang berasal dari Ghana. Sejalan dengan keunggulan tersebut, peluang pasar kakao Indonesia cukup terbuka baik untuk ekspor maupun untuk mencukupi kebutuhan dalam negeri. Dengan kata lain, potensi untuk menggunakan industri kakao sebagai salah satu pendorong pertumbuhan ekonomi dan distribusi pendapatan cukup terbuka.

Perkembangan luar areal pertanaman kakao dapat dilihat dari segi sumbangannya sebagai komoditas ekspor dalam meningkatkan pendapatan negara. Luas areal perkebunan kakao di Indonesia sebelum 2021 selama empat tahun terakhir cenderung mengalami penurunan, turun sekitar 2,55 sampai 3,33 persen per tahun. Pada tahun 2017 lahan perkebunan kakao Indonesia tercatat seluas 1,65 juta hektar, menurun menjadi 1,51 juta hektar pada tahun 2020 atau terjadi penurunan 8,72 persen. Pada tahun 2021, luas perkebunan kakao turun sebesar 3,22 persen dari tahun 2020 menjadi 1,46 juta hektar (BPS Indonesia, 2021).

Kabupaten Aceh Utara merupakan salah satu wilayah penghasil kakao. Luas perkebunan kakao di Kabupaten Aceh Utara pada tahun 2018 adalah 9223 ha total

KELAYAKAN USAHA DARK CHOCOLATE DI GAMPONG ULEE NYEUE KECAMATAN BANDA BARO KABUPATEN ACEH UTARA*Suji Pradana¹, Jamilah², Irada Sinta³*

produksi sebanyak 3672 ton (BPS Kabupaten Aceh Utara, 2019). Salah satu kecamatan penghasil kakao di Kabupaten Aceh Utara adalah Kecamatan Banda Baro, dengan luas lahan pada tahun 2018 adalah 106 ha dan total produksi sebanyak 80 ton. Pada tanaman kakao biji merupakan bahan baku pembuatan produk cokelat yang mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan produk cokelat merupakan salah satu usaha yang potensial dan mampu bertahan ditengah persaingan dengan usaha lainnya.

Salah satunya adalah Usaha *Dark Chocolate* milik Bapak Deddi Iswanto di Gampong Ulee Nyeue Kecamatan Banda Baro yang berdiri sejak tahun 2010. Cokelat yang diproduksi dalam usaha ini terbuat dari biji kakao kering yang sudah dipermentasi selama satu minggu dengan tambahan air dan gula. Berdasarkan tabel diatas Usaha *Dark Chocolate* milik Bapak Deddi Iswanto menghasilkan dua jenis produk, *Cado Chocolate Bar* dan *Caramel Chocolate*. Produk *Cado Chocolate Bar* memiliki tiga ukuran yang berbeda dengan harga yang berbeda pula pada setiap ukurannya, untuk ukuran 35gr memiliki harga Rp 8.000, ukuran 70gr memiliki harga Rp 18.000, ukuran 80gr Memiliki harga Rp 20.000, pada produk *caramel chocolate* hanya memiliki satu ukuran yaitu 100gr dengan harga Rp 18.000.

Dalam satu kali produksi usaha ini mampu memproduksi cokelat sebanyak 25 kg dengan menggunakan biji kakao sebanyak 15 kg yang didapatkan dari petani dan juga tengkulak yang ada di Kecamatan Banda Baro. Dalam satu kali kegiatan produksi dibutuhkan 3 orang pekerja hingga menjadi bahan siap kemas. Pekerja yang digunakan pada Usaha *Dark Chocolate* bukan pekerja tetap, pemilik usaha hanya membutuhkan pekerja apabila melakukan kegiatan produksi saja. Hal ini diperkirakan dapat mempengaruhi proses produksi, maka perlu adanya manajemen produksi yang baik dan berkembang agar mampu meningkatkan kualitas produk. Menurut Bapak Deddi Iswanto selaku pemilik Usaha *Dark Chocolate*, permasalahan yang sering dihadapi yaitu harga bahan baku yang berfluktuasi. Bahan baku biji kakao kering yang harganya berfluktuasi mulai dari Rp 25.000 - Rp 50.000/kg dan sulitnya mendapatkan bahan baku biji kakao kering dari petani sehingga memaksa pemilik untuk mendapatkan bahan baku dari pedagang pengumpul dengan harga yang jauh lebih tinggi, yaitu Rp 50.000/kg. Meskipun ada perbedaan harga pada bahan baku namun tidak mempengaruhi harga jual produk yang dihasilkan pada Usaha *Dark Chocolate* tersebut.

2. LITERATURE AND THEORETICAL REVIEW

Upaya peningkatan daya saing kakao berkaitan langsung dengan program pengembangan industri nasional. Sebagaimana yang dilakukan pemerintah, strategi pengembangan industri kakao nasional terbagi menjadi dua kategori yaitu dari sisi penawaran dan sisi permintaan (Ragimun, 2012). Sisi penawaran dimaksudkan kakao nasional berupa intensifikasi dan ekstensifikasi lahan kakao nasional, pengembangan bahan baku kakao, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, penyediaan insentif bagi investasi produk-produk berbahan baku kakao atau *powder cacao* nasional serta kemudahan dalam permodalan. Sedangkan dari sisi permintaan berupa perkembangan kualitas kakao nasional, adanya diversifikasi produk dari kakao, perkembangan dan perluasan pasardomestik serta pengembangan dan perluasan pasar luar dan dalam negeri melalui berbagai pameran, promosi maupun ekspor.

Upaya pengembangan usaha dalam usaha kecil tidak terlepas dari aspek keuangan yang salah satunya adalah dengan menganalisis biaya yang berujung pada besarnya keuntungan yang akan diperoleh. Studi kelayakan dilakukan bertujuan untuk menghindari keterlanjuran investasi yang memakan dana besar yang ternyata justru tidak mampu memberikan keuntungan secara ekonomi. Studi kelayakan aspek finansial (keuangan) merupakan faktor yang menentukan. Aliran kas penilaian investasi harus mempertimbangkan konsep nilai waktu uang (*time value of money*). Kelayakan usaha dapat melihat kelayakan dari suatu gagasan yang berasal dari pengusaha secara individu.

Kegiatan usaha pada umumnya mengutamakan *financial benefit* dan *social benefit*. Terdapat berbagai teknik analisis kelayakan usaha yang digunakan, antara lain: R/C dan B/C unit (Suratman, 2001).

Analisis R/C *Ratio* merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan biaya. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula keuntungan dari usaha tersebut. Pada dasarnya usaha akan dikatakan layak untuk dijalankan apabila nilai R/C yang didapatkan lebih besar daripada 1. Hal ini bisa terjadi karena semakin tinggi R/C dari sebuah usaha, maka tingkat keuntungan yang akan didapatkan suatu usaha juga akan semakin tinggi. R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal dengan perbandingan antara total penerimaan (R) dengan total biaya (C). Untuk menghitung Net B/C *Ratio* yaitu membagi nilai jumlah sekarang aliran kas manfaat bersih positif dengan jumlah nilai sekarang aliran kas manfaat bersih negatif pada tahun-tahun awal proyek (Umar, 2009). Dalam menentukan apakah usaha menguntungkan atau tidak, dapat dianalisis menggunakan analisis Net B/C *Ratio*. Menurut Soekartawi (1995), analisis *Benefit-Cost Ratio* (B/C) pada prinsipnya sama dengan analisis R/C *Ratio*, hanya saja pada analisis B/C *Ratio* ini menggunakan besarnya manfaat. Analisis B/C adalah analisis menggunakan perbandingan antara manfaat dan biaya. Semakin besar perbandingan antara manfaat dan biaya, maka suatu usaha akan semakin menguntungkan.

3. IMPEMETATION METHOD

Penelitian ini dilakukan di Gampong Ulee Nyeue Kecamatan Banda Baro Kabupaten Aceh Utara tepat pada Usaha *Dark Chocolate* milik Bapak Deddi Iswanto. Pemilihan lokasi dilakukan karena usaha Bapak Deddi Iswanto merupakan satu-satunya usaha dalam pengolahan biji kakao menjadi coklat serta sudah mendapatkan legalitas dari badan pemerintahan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan metode deskriptif kualitatif dan analisis kuantitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan cara merumuskan dan menafsirkan data yang sudah ada sehingga memberikan gambaran yang jelas mengenai usaha secara umum. Adapun metode kuantitatif yaitu jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis kelayakan usaha dengan menggunakan kriteria R/C *Ratio* dan Net B/C *Ratio*.

Analisis biaya produksi, menggunakan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \text{Biaya total (Rp)}$$

$$TFC = \text{Total Biaya Tetap (Rp)}$$

$$TVC = \text{Total Biaya Variabel (Rp)}$$

Penerimaan adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga jual produk. Untuk melakukan perhitungan penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

$$TR = P \cdot Q$$

$$TR = \text{Total Penerimaan (Rp)}$$

$$P = \text{Harga Produk (Rp/bks)}$$

$$Q = \text{Jumlah Produksi (bks)}$$

Keuntungan adalah total nilai yang diterima setelah biaya produksi dikurangkan dengan total penerimaan. Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh, dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Keuntungan}$$

$$TR = \text{Total Penerimaan (Rp)}$$

$$TC = \text{Total Biaya (Rp)}$$

Kelayakan usaha dilakukan dengan pendekatan R/C ratio dan Net B/C ratio, yang dijabarkan sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC} \quad \text{---}$$

R/C Ratio = Return Cost Ratio

Dengan kriteria:

R/C > 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* layak dikerjakan.

R/C < 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* tidak layak dikerjakan.

R/C = 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.

Untuk menghitung Net B/C Ratio yaitu membagi keuntungan dengan total biaya (Umar, 2009). Secara sistematis rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Net B/C Ratio} = \frac{\pi}{TC}$$

Net B/C Ratio = Net Benefit Cost Ratio

Dengan kriteria:

Net B/C > 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* layak dikerjakan.

Net B/C < 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* tidak layak dikerjakan.

Net B/C = 1 (satu) berarti Usaha *Dark Chocolate* tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.

4. RESULT AND DISCUSSION

4.1 Gambaran Umum Usaha *Dark Chocolate*

Usaha *Dark Chocolate* merupakan agroindustri yang didirikan oleh Bapak Deddi Iswanto yang juga selaku pemilik usaha, yang bertempat di JL. PT. KKA- Bener Meriah KM 08, Gampong Ulee Nyeue Kecamatan Banda Baro Kabupaten Aceh Utara, usaha pengolahan coklat ini telah dirintis selama 13 tahun. Usaha *Dark Chocolate* memanfaatkan pengolahan tanaman kakao didasari oleh baiknya pertumbuhan kakao di Kabupaten Aceh Utara, dan dikarenakan selama ini kakao tidak dapat dipisahkan dari masyarakat Aceh sendiri, melihat tingginya potensi kakao terutama dari segi finansial, usaha yang telah berdiri sejak tahun 2010 ini melakukan penambahan nilai jual yang dapat membuat hasil olahan kakao menarik dan laku dipasaran dengan melakukan produksi kakao olahan menjadi coklat siap konsumsi dengan merk dagang “Cado”. Usaha *Dark Chocolate* ini menggunakan kakao lokal yang umumnya didapatkan dari Kecamatan Banda Baro, hal ini dinilai juga sebagai upaya meningkatkan potensi kakao lokal Aceh Utara, adapun Usaha *Dark Chocolate* memproduksi coklat siap konsumsi yang diantaranya Cado Chocolate Bar dan Cado Caramel Chocolate.

Produk olahan Cokelat Cado tercatat terdaftar secara resmi pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dengan nomor registrasi MD 824001005089, dapat disimpulkan bahwa Cokelat Cado telah memiliki izin edar produk secara resmi berdasarkan keputusan Direktorat Registrasi Pangan Olahan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia. Selain itu juga produk Cokelat Cado yang diproduksi oleh Usaha *Dark Chocolate* telah terdaftar secara resmi pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dengan nomor sertifikat 14110000011219 yang menandakan bahwa produk-produk Cokelat Cado telah lulus uji sertifikasi halal.

4.2 Analisis Kelayakan Usaha *Dark Chocolate*

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tetap tidak berubah walaupun jumlah produksi berubah-ubah. Adapun yang termasuk biaya tetap dalam Usaha *Dark Chocolate* adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan. Total biaya yang dikeluarkan untuk sewa bangunan dan peralatan per proses produksi adalah sebesar Rp 82.542 (Tabel 1). Biaya sewa bangunan sendiri diklasifikasikan sebagai biaya tetap dalam perhitungan biaya, adapun biaya penyewaan bangunan pada Usaha *Dark Chocolate* adalah sebesar Rp 3.000.000 dalam satu tahun masa pemakaian, dengan biaya penyusutan per produksinya menjadi Rp 25.000. Adapun komponen biaya tetap pada Usaha *Dark Chocolate* adalah biaya penyusutan per proses produksi. Mesin roasting adalah mesin yang digunakan untuk menyangrai biji kakao dengan suhu 130-140^o C selama 40 menit untuk membantu pelepasan biji dari cangkang. Grinder adalah mesin yang digunakan untuk menggiling biji kakao menjadi kasar hingga halus agar memudahkan ketika pencampuran bahan. Molding adalah cetakan yang digunakan untuk mencetak cokelat cair menjadi cokelat batangan.

Tabel 1. Rincian biaya tetap pada Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/pp)
1	Sewa Bangunan	1	Unit	3.000.000	3.000.000	1	25.000,0
2	Mesin Roasting	1	Unit	20.000.000	20.000.000	10	16.666,7
3	Grinder Kasar	1	Unit	15.000.000	15.000.000	10	12.500,0
4	Grider Halus	1	Unit	3.500.000	3.500.000	5	5.833,3
5	Kulkas	1	Unit	3.400.000	3.400.000	10	2.833,3
6	Timbangan Digital	1	Unit	400.000	400.000	5	666,7
7	Kompore	1	Unit	400.000	400.000	5	666,7
8	Sendok Takar	2	Unit	20.000	40.000	3	111,1
9	Lampu LED	3	Unit	55.000	165.000	1	1.375,0
10	Panci	2	Unit	250.000	500.000	3	1.388,9
11	Ember 50L	2	Unit	90.000	180.000	3	500,0
12	Molding 35gr	25	Unit	200.000	5.000.000	5	8.333,3
13	Molding 70 gr	10	Unit	200.000	2.000.000	5	3.333,3
14	Molding	10	Unit				

KELAYAKAN USAHA DARK CHOCOLATE DI GAMPONG ULEE NYEUE KECAMATAN BANDA BARO KABUPATEN ACEH UTARA

Suji Pradana¹, Jamilah², Irada Sinta³

80 gr		200.000	2.000.000	5	3.333,3
Total					8.252,0

Sumber: Data primer, 2023

Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecilnya mempengaruhi hasil produksi yang diperoleh, seperti biaya tenaga kerja dan bahan baku. Biaya ini digunakan untuk pengadaan faktor produksi yang sifatnya selalu berubah-ubah tergantung dari situasi dan kondisi proses produksi. Adapun biaya variabel yang dihitung adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lainnya.

Tabel 2. Penggunaan bahan baku dan penunjang pada Usaha *Dark Chocolate*

No	Bahan Baku dan Penunjang	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Kakao	12,5	Kg	50.000	625.000
2	Gula Halus	2,5	Kg	18.000	45.000
3	Vanili	0,5	Kemasan	10.000	5.000
4	Lesitin Kedelai	0,1	Liter	150.000	15.000
5	Alumunium Foil 7m	2	Rol	28.000	56.000
6	Kemasan Produk Cado Chocolate Bar	450	Unit	200	90.000
7	Kemasan Produk Caramel Chocolate	20	Unit	600	12.000
8	Gas	1	Tabung	28.000	28.000
Total					876.000

Sumber: Data primer, 2023.

Suatu kegiatan usaha akan berjalan dengan baik apabila bahan bakunya diperoleh dengan mudah dan ketersediaannya cukup dan berkelanjutan. Kakao merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan cokelat pada Usaha *Dark Chocolate*. Lesitin kedelai digunakan untuk membantu membuat cokelat lebih halus, lembut dan dapat memperpanjang umur ekonomis. Produk cokelat dibungkus menggunakan aluminium foil sehingga tidak menyerap pewarna, rasa, atau bau dari karton atau dari lingkungan dan mempertahankan stabilitas rasa. Total biaya bahan baku dan penunjang pada Usaha *Dark Chocolate* sebesar Rp 876.000 (Tabel 2).

Penggunaan tenaga kerja yang efisien dapat meningkatkan produksi serta meningkatkan keuntungan bagi pengusahanya. Biji kakao harus melewati tiga tahapan penggilingan sebelum menjadi sebuah produk, mulai dari penyangraian untuk membangkitkan cita rasa dan memisahkan biji dari kernel, giling kasar dan giling halus bersamaan dengan pencampuran bahan. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak 3 orang dan masing-masing pekerja terlibat dalam kegiatan penggilingan dan pembungkusan. Total biaya yang digunakan untuk pembayaran upah tenaga kerja sebesar Rp 759.950 (Tabel 3).

Tabel 3. Biaya tenaga kerja pada Usaha *Dark Chocolate*

No	Jenis Kegiatan	Jumlah Bahan	Satuan	Upah/satuan	Jumlah Upah (Rp/pp)
1	Giling Sangrai	12,5	Kg	25.000	312.500
2	Giling kasar	12,5	Kg	10.000	125.000

3	Giling halus	12,5	Kg	20.000	250.000
4					
5					
6					
7					
Total					

Sumber: Data primer, 2023.

Biaya lain-lain yang dikeluarkan pada Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Biaya lain-lain pada Usaha *Dark Chocolate*

No.	Uraian	Jumlah Biaya (Rp/pp)
1	Biaya Listrik	90.000
2	Biaya Transportasi	110.000
3	Biaya Pengiriman	150.000
Total		350.000

Sumber: Data primer, 2023

Perhitungan biaya sangatlah penting dikarenakan untuk mengetahui keuntungan yang diterima suatu kegiatan usaha. Biaya produksi yang dikeluarkan untuk empat produk Usaha *Dark Chocolate* yaitu *Cado Chocolate Bar 35gr*, *Cado Chocolate Bar 70gr*, *Cado Chocolate Bar 80gr*, dan *Cado Caramel Chocolate* terdiri dari biaya sewa bangunan, biaya penyusutan peralatan, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain. Total biaya yang harus dikeluarkan Pada Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi yang telah dibagi menjadi sesuai jumlah persentase produksi pada tahun 2023. Dapat dilihat bahwa biaya produksi pada Usaha *Dark Chocolate* dalam satu kali produksi yaitu Rp 2.068.492 (Tabel 5).

Tabel 5. Total biaya produksi per produk pada Usaha *Dark Chocolate*

No.	Jenis Biaya	Biaya per Produk (Rp)				Total Biaya (Rp)
		<i>Cado Chocolate Bar 35gr</i>	<i>Cado Chocolate Bar 70gr</i>	<i>Cado Chocolate Bar 80gr</i>	<i>Caramel Chocolate</i>	
A Biaya Tetap						
1	Biaya Sewa Bangunan dan Penyusutan Peralatan	49.939	13.059	13.059	6.484	82.542
B Biaya Variabel						
1	Biaya bahan Baku dan Penunjang	542.152	126.460	126.460	80.928	876.000
2	Biaya Tenaga Kerja	479.150	107.400	106.400	67.000	759.950
3	Biaya lain-lain	215.600	50.400	50.400	33.600	350.000
	Jumlah Biaya	1.236.902	284.260	283.260	181.528	
	Total Biaya	1.286.841	297.319	296.319	188.012	2.068.492

Sumber: Data primer, 2023

Penerimaan didapatkan dari hasil penjualan produk coklat sebesar Rp . Jumlah produksi *Cado Chocolate Bar 35gr* sebanyak 371 bks, *Cado Chocolate Bar 70gr* sebanyak 42

KELAYAKAN USAHA DARK CHOCOLATE DI GAMPONG ULEE NYEUE KECAMATAN BANDA BARO KABUPATEN ACEH UTARA

Suji Pradana¹, Jamilah², Irada Sinta³

bks, *Cado Chocolate Bar* 80gr sebanyak 37 bks, dan *Caramel Chocolate* sebanyak 20 bks produk dalam satu kali produksi. Produk *Cado Chocolate Bar* 35gr merupakan produk yang paling banyak diproduksi, hal ini disebabkan oleh banyaknya permintaan pada produk tersebut.

Tabel 6. Produksi dan penerimaan Usaha *Dark Chocolate*

No	Produk	Produksi	Satuan	Harga Jual (Rp/satuan)	Penerimaan (Rp)
1	Cado Chocolate Bar 35gr	371	Bks	8.000	2.968.000
2	Cado Chocolate Bar 35gr	42	Bks	18.000	756.000
3	Cado Chocolate Bar 35gr	37	Bks	20.000	740.000
4	Caramel Chocolate	4	Bks	18.000	360.000
	Total				4.824.000

Sumber: Data primer, 2023.

Keuntungan merupakan jumlah nilai yang diterima oleh Usaha *Dark Chocolate* setelah nilai produksi dikurangi biaya produksi. Keuntungan yang didapatkan dari produk *Cado Chocolate Bar* 35gr lebih banyak daripada produk lain yang ada pada Usaha *Dark Chocolate* dikarenakan jumlah produksinya yang jauh lebih banyak dibandingkan produk-produk lainnya. Keuntungan yang didapatkan dari Usaha *Dark Chocolate* sebesar Rp 2.755.508.

Tabel 7. Keuntungan Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi

Analisis kelayakan Usaha *Dark Chocolate* yang lebih rinci dapat dilihat pada lampiran 3. R/C *Ratio* didapatkan dari pembagian antara penerimaan dengan total biaya. Hasil perhitungan dapat nilai R/C *Ratio* sebesar 2,3. Nilai 2,3 > 1, sehingga Usaha *Dark Chocolate* layak untuk dijalankan. Nilai 2,3 dapat diartikan jika setiap biaya yang dikorbankan pelaku usaha sebesar Rp 1 maka pemilik usaha akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 2,3.

Net B/C *Ratio* didapatkan dari pembagian antara keuntungan dengan total biaya. Hasil perhitungan dapat dilihat bahwa nilai Net B/C *Ratio* sebesar 1,3. Nilai 1,3 > 1, sehingga Usaha *Dark Chocolate* layak untuk dijalankan. Nilai 1,3 berarti apabila pelaku usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp.1 maka akan memberikan keuntungan sebesar Rp. 1,3

Tabel 10. Kelayakan Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi

5. CONCLUSION

Penerimaan Usaha *Dark Chocolate* per proses produksi sebesar Rp 4.824.000 dan total biaya usaha sebesar Rp 2.068.492. Maka keuntungan Usaha *Dark Chocolate* dalam satu kali produksi sebesar Rp 2.755.509. Nilai R/C *Ratio* dari kegiatan Usaha *Dark Chocolate* adalah sebesar 2,3. Nilai 2,3 > 1 hal ini mengidentifikasikan bahwa Usaha *Dark Chocolate* layak untuk dijalankan berdasarkan kriteria R/C *Ratio*. Nilai 2,3 dapat diartikan jika setiap biaya yang dikorbankan pelaku usaha sebesar Rp 1 maka pemilik usaha akan mendapatkan pendapatan sebesar Rp 2,3. Nilai Net B/C *Ratio* dari kegiatan Usaha *Dark Chocolate* adalah sebesar 1,3. Nilai 1,3 > 1 hal ini mengidentifikasikan bahwa Usaha *Dark Chocolate* layak untuk dijalankan berdasarkan kriteria Net B/C *Ratio*. Nilai

1,3 berarti apabila pelaku usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp.1 maka akan memberikan keuntungan sebesar Rp. 1,3.

REFERENCES

- Batlajery, S. 2016. Penerapan fungsi-fungsi manajemen pada aparaturn pemerintahan kampung Tambat kabupaten Merauke. *Jurnal ilmu ekonomi & sosial*.
- Chairin, W.N.Z. 2019. Analisis pendapatan dan kelayakan home industry tahu. Skripsi. Fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Daniel, M. 2002. Pengantar ekonomi pertanian untuk perencanaan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Drs. R. A. Supriyono, S.U. 2000. Akuntansi manajemen. Edisi ketiga. BPFE- Yogyakarta. Yogyakarta.
- Gittinger, J. P. 1986. Analisa ekonomi proyek-proyek pertanian. Penerjemah Slamet.Handoko, T. H. 2017a. Manajemen. BPFEE-Yogyakarta.
- Handoko, T. H. 2017b. Manajemen produksi dan operasi. BPFEE-Yogyakarta. Kadim, A. 2017. Penerapan manajemen produksi & operasi di industri manufaktur. Khairunnisa. 2018. Manajemen produksi usaha mebel di kecamatan Jekan Rata. Skripsi. Fakultas ekonomi dan bisnis islam Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya.
- Kurniati, E. D. (2015). Kewirausahaan Industri. In *Books.Google.Com*.
- Machali, I. 2016. The handbook of education management. Teori dan praktik pengelolaan sekolah/madrasah. Kencana.
- Mankiw, N. G. 2006. Pengantar teori ekonomi makro. Edisi tiga. Salemba Empat. Jakarta.
- Munawir, S. 2010. Analisis laporan keuangan. Edisi keempat. Cetakan Kelima Belas. Liberty. Yogyakarta.
- Munte, E., Kusumawaty, Y., & Maharani, E. 2020. Analisis kelayakan usaha agroindustri gula sagu di Desa Sungai Tohor. *Agribisnis*.
- Rahardjo, P. 2011. Menghasilkan benih dan bibit kakao unggul. Penebar Swadarya. Jakarta.
- Ruswaji, R., & Rachmantha, Z. 2018. Analisis kelayakan usaha keripik kentang pada Ud. Vigor Rejoso Kecamatan Junrejo Kota Batu Malang. *Jurnal akuntansi*.
- Sukirno, S. 1994. Pengantar ekonomi makro. PT. Raja Grasindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Analisis usahatani. UI-PRESS. Jakarta.
- Suratman. 2001. Studi kelayakan proyek: Teknik dan prosedur penyusunan laporan. Edisi pertama. J & J Learning. Yogyakarta.
- Udayana, I.G.B. 2011. Peran agroindustri dalam perekonomian dan perspektif pengembang. Singhadwala.
- Umar, H. 2009. Metode penelitian untuk skripsi dan tesis bisnis. Rajawali Persada. Jakarta.
- Valentin, R. D., Diwangkara, B., & Riskiono, S. D. 2020. Alat uji kadar air pada buah kakao kering berbasis mikrokontroler arduino.