

PENDAMPINGAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI ANALISIS KELAYAKAN USAHA BAKSO PAK JI

Lisa
Reza Nur Fauzi
Nofita Anggreani
Novira Rihadatul Aisyah
Lely Larasati
Maxi Steven Sahetapy
Iman Supriadi
STIE Mahardhika Surabaya
Email: lisaogell23@gmail.com

ABSTRAK

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) adalah salah satu penopang perekonomian Indonesia. UMKM dinyatakan lebih fleksibel dalam menyesuaikan dengan perubahan pasar. Hal itu membuat penulis penasaran akan kelayakan usaha pada sebuah UMKM. Dalam melakukan analisis kelayakan usaha maka penulis mengambil sample pada usaha bakso pak ji yang ber alamat di jl anggrek 2 no 32 wedoro waru sidoarjo dengan menggunakan metode penelitian kualitatif meliputi dengan melakukan pengumpulan data yang akan di gunakan penulis sebagai perhitungan harga pokok sehingga dapat di jadikan sebagai alasan obyektif. Perhitungan laba bakso dengan Menggunakan harga pokok penjualan – harga pokok produksi.

Kata Kunci: Harga, Pelanggan, hpp, laba

PENDAHULUAN

Usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara ataupun daerah. Berbagai upaya pengembangan UKM telah di lakukan, salah satunya dengan membangkitkan dan memperbanyak orang atau pengusaha baru di bidang UKM, sehingga masyarakat desa pun di beri ketrampilan dengan harapan ketrampilan itu jadi satu usaha kreatif yang memberikan faedah buat perekonomian keluarga serta warga desa. Diluar itu, usaha kreatif itu dapat buka peluang serta lapangan kerja baru buat warga (Wahyudi,2017). UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) adalah salah satu penopang perekonomian Indonesia.

Hal ini terbukti ketika Indonesia mampu menghadapi krisis ekonomi Tahun 1997/1998. Daya tahan yang cukup baik terhadap krisis, karena UMKM memiliki beberapa ciri yaitu struktur organisasi dan tenaga kerja UMK yang sangat fleksibel dalam melakukan penyesuaian terhadap

perubahan pasar. Berdasarkan tingkat produktivitas serta keperluan untuk tingkatkan populasi usaha kecil serta menengah, karena itu penambahan produktivitas usaha mikro jadikan jadi sasaran pemberdayaan UMKM ke depan. Peningkatan kapasitas usaha mikro di harapkan dapat memberi peningkatan terhadap pendapatan masyarakat secara umum dan usaha mikro juga di harapkan dapat berkontribusi pada pengurangan tingkat angka kemiskinan. Peran usaha mikro butuh dinaikkan dalam menguatkan basis produksi di negeri, hingga bisa memberi keterlibatan di pasar export serta investasi.

Seiring berkembangnya pasar saat ini, UMKM makanan semakin berkembang pesat dipasaran. Contohnya Bakso merupakan jenis makanan yang berbentuk bulat yang terbuat dari olahan daging sapi dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah yang hangat dan taburan bawang goreng. “Bakso Pak Ji” Ini di mulai oleh Bapak Suwadji yang berasal dari seorang

pemborong padi jagung dan kedelai dari Jombang yang pada tahun 2000 usaha Bapak Suwadji mengalami kebangkrutan. Sehingga pada tahun 2004 Bapak Suwadji memutuskan untuk berpindah ke Sidoarjo untuk merintis usaha Jualan Bakso, yang diberi nama "Bakso Pak Ji". Bakso Pak Jisendiri dijual dengan harga 8000 rupiah per mangkok dan merupakan bakso termurah di wilayahnya hal ini tentu membuat ketertarikan bagi penulis untuk menganalisis tentang harga pokok penjualan yang membuat bakso tersebut di jual sangat murah.

Dalam menghadapi persaingan pasar seringkali pemilik di haruskan menggunakan strategi untuk memenangkan pasar. Menurut Marrus dalam Umar (2001:31) strategi di definisikan sebagai suatu proses penentuan rencana para pemimpin puncak yang befokus pada tujuan jangka panjang organisasi, di sertai pengaturan satu langkah atau usaha bagaimana supaya arah itu bisa diraih. Strategi yang biasa di gunakan dalam usaha di bidang kuliner adalah tempat yang strategis contohnya di tempat wisata, area perkantoran, dan dekat dengan jalan raya). Setelah tempat maka para pemilik usaha harus menjamin cita rasa produk makanan tersebut (harus memiliki rasa dengan ciri khas yang enak) setelah kedua strategi tersebut maka para pemilik usaha harus menentukan harga yang terjangkau sesuai dengan produknya karena harga merupakan salah satu faktor penting untuk memenangkan persaingan dengan pemilik usaha bakso lainnya . Selain cita rasa usaha bakso ini juga mematok harga murah. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa kelayakan usaha bakso Pak Jidimana di tinjau dari segi harga bakso ini termasuk paling murah di daerahnya.

KAJIAN TEORI

Analisa Kelayakan Usaha

Analisa kelayakan usaha menurut Jumingan (2017:25) merupakan "penilaian yang menyeluruh untuk

menilai keberhasilan suatu project memiliki arah menghindarkan penanaman modal yang begitu besar untuk pekerjaan yang nyatanya tidak memberikan keuntungan." Studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang di perlukan dalam melakukan evaluasi, analisis, dan menilai layak atau tidak suatu proyek usaha yang dijalankan.

Penentuan harga pokok

Penentuan harga pokok produksi dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual. Harga ini nantinya akan digunakan oleh manajemen untuk membandingkan dengan pendapatan dan disajikan di laporan laba rugi. Selain itu, perusahaan juga lebih mudah dalam melakukan pengontrolan produksi jika mengetahui harga pokoknya. Harga pokok produksi adalah semua ongkos langsung serta tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi. Menurut Mulyadi (2016, 42) dalam bukunya Akuntansi Ongkos, Penetapan Harga Inti Produksi ialah seperti berikut: "Jadi, harga inti produk adalah pengorbanan sumber ekonomi yang di ukur dengan uang, yang terjadi untuk mendapatkan satu produk. Produk adalah satu output dari satu proses produksi. Biaya-biaya yang berlangsung dalam satu proses produksi biasanya berlangsung dari ongkos meterial dengan conversion biaya, hingga harga inti produk mencakup faktor ongkos yang sama." Dari pengertian di atas, bisa ditarik rangkuman jika harga inti produk ialah satu pengorbanan dari sumber ekonomi yang bisa di ukur dengan unit uang. Dan di gunakan dalam memperoleh penghasilan dan informasi mengenai harga pokok produk dapat di jadikan sebagai dasar penentu harga jual produk dan dapat di gunakan sebagai dasar dalam menentukan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengolahan perusahaan.

METODE PELAKSANAAN

Jenis Pelaksanaan

Penelitian ialah satu proses yang dikerjakan dengan sistematis buat cari kebenaran pada satu kejadian atau satu bukti dalam masalah yang diinvestigasi. Untuk mencapai tujuan tersebut, metode penelitian yang kami gunakan adalah metode kualitatif. Cara kualitatif menurut Strauss serta Corbin dalam Cresswell, J. (2016:24), yang disebut dengan riset yang membuahkan penemuan-penemuan yang tidak bisa diraih (didapat) dengan Memakai prosedur-prosedur statistic atau beberapa cara lain dari kuantitatif (pengukuran). Riset kualitatif pada umumnya bisa dipakai untuk riset mengenai kehidupan warga, riwayat, perilaku, fungsionalisasi organisasi, kegiatan social, dan sebagainya, satu diantara fakta Memakai pendekatan kualitatif ialah pengalaman beberapa periset dimana cara ini bisa dipakai untuk temukan serta mengerti apa yang tersembunyi di balik kejadian yang terkadang adalah suatu hal yang susah untuk dimengerti dengan memberi kepuasan.

Prosedur pengumpulan data

Dalam metode penelitian ini penulis mengambil sample pada bakso Pak Jiyang beralamat di jl anggrek 2 no 32 wedoro waru sidoarjo. Metode penelitian kualitaatif meliputi beberapa

hal diantaranya: Pengumpulan data dalam memulai perhitungan harga pokok produksi sehingga dapat di jadikan sebagai alasan obyektif mengapa bakso Pak Jidapat menjual bakso dengan harga murah. Perhitungan laba bakso dengan Menggunakan harga pokok penjualan – harga pokok produksi. Sehingga penulis dapat menghitung berapa laba bakso per bulan dan menjadi alasan mengapa bakso Pak Jidapat bertahan dengan keuntungan yang minim. Melakukan observasi terhadap peminat pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dalam perhitungan harga pokok produksi maka data yang kami perlukan berupa biaya bahan baku, biaya peralatan (BOP) , dan biaya tenaga kerja.

Biaya Bahan Baku

Biaya ini merupakan biaya yang terbagi dalam semua bahan yang ditangani dalam proses produksi, untuk dirubah jadi barang lain yang nanti akan dijual Munandar (2007 : 25) Jadi kesimpulannya biaya bahan baku adalah biaya yang di gunakan secara langsung dalam proses produksi.

Tabel 1 Biaya Bahan Baku

No.	KERANGAN	HARGA
1	Daging	1,200,000
2	Telur	300,000
3	Urat	250,000
4	Mie	60,000
5	Sayur	35,000
6	Saos	32,000
7	Kecap	32,000

8	Tepung kanji	100,000
9	Cabe	100,000
10	Merica	50,000
11	Garam	50,000
12	Gula	50,000
13	Bawang goring	25,000
14	Pangsit	100,000
15	Koya	100,000
16	Penyedap rasa	50,000
17	Tahu	100,000
18	Biaya giling	60,000
TOTAL		2,694,000

BIAYA OVERHEAD PABRIK (BOP)

Definisi Biaya Overhead Pabrik banyak di kemukakan oleh ahli di bidang akuntansi salah satunya menurut Usry & Hammer (2012:244) “identifikasi atau di bebaskan langsung dalam satu

pekerjaan, hasil produksi atau tujuan biaya akhir”. Berikut Biaya Overhead Pabrik yang di gunakan ketika pertama kali saat membuka suatu usaha dan di hitung sebagai penyusutan pada setiap bulan atau setiap tahunnya.

Tabel 2 Biaya Peralatan

No.	Keterangan	Banyak	Harga	Total (Rp)	Masa pakai	Penyusutan	
						Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	kompor + tabung gas	3	200,000	600,000	5	10,000	333
2	Panic	3	150,000	450,000	3	12,500	417
3	Baskom	5	20,000	100,000	2	4,167	139
4	Wajan	1	200,000	200,000	3	5,556	185
5	Pisau	4	15,000	60,000	2	2,500	83
6	Talenan	1	20,000	20,000	1	1,667	56
7	sendok (Lusin)	6	30,000	180,000	2	7,500	250
8	Lap	5	10,000	50,000	1	4,167	139
9	Meja	9	80,000	720,000	5	12,000	400
10	Kursi	18	45,000	810,000	5	13,500	450
11	mangkok (lusin)	6	180,000	1,080,000	2	45,000	1,500
12	garpu (lusin)	6	30,000	180,000	2	7,500	250
TOTAL				4,450,000		126,056	4,202

Biaya Lain-Lain

Biaya lain-lain merupakan biaya di luar biaya bahan baku dan biaya

peralatan biaya lain-lain meliputi biaya listrik, air, BBM, parkir dan biaya tenaga kerja. untuk menjalankannya

usahanya maka pelaku usaha mengeluarkan biaya lain-lain.

Tabel 3 Biaya Lain-Lain

No.	KETERANGAN	PERBULAN	PERHARI
1	Listrik	1,000,000	33,333
2	Air	500,000	16,667
3	BBM	500,000	16,667
4	Parkir	30,000	1,000
TOTAL		2,030,000	67,667

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah suatu balas jasa yang diberi jadi alternatif tenaga kerja orang yang jual tenaganya yang biasanya memperoleh berapakah uang atau suatu hal yang bisa dipandang dengan uang (S. Nitisemito, 2014: 433).

Tenaga kerja pun dibagi menjadi 2 yaitu, tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang langsung menangani pembuatan atau proses dari bahan dasar sampai menjadi barang jadi.

Sebaliknya tenaga kerja tidak langsung yaitu biaya yang di keluarkan untuk tenaga kerja yang menyumbangkan jasanya untuk pembuatan bahan dasar menjadi barang jadi tetapi tidak langsung menangani pembuatannya.

Dalam usaha bakso ini tiga orang karyawan dimana masing masing karyawan merupakan tenaga kerja

langsung dan masing mendapatkan gaji 1.500.000 per bulan. Jadi biaya tenaga kerja per-hari : $(1.500.000 \times 3) : 30 = 150.000,-$

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi ialah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi sehingga barang dan jasa tersebut dijual. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan usaha bakso.

Dalam analisa kali ini penulis menyertakan perhitungan real harga pokok penjualan bakso dimana penulis sudah menyediakan data yang di butuhkan dalam perhitungan harga pokok penjualan berupa data biaya bahan baku, data biaya peralatan dan biaya lain-lain. Dalam satu hari bakso Pak Jidapat memproduksi ± 420 porsi.

Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi

NO	KETERANGAN	JUMLAH	SATUAN	TOTAL
1	Biaya Bahan Baku	2,694,000	420	6,414
2	Depresiasi Peralatan	4,202	420	10
3	Biaya Lain-Lain	67,677	420	161
4	Biaya Tenaga Kerja	150,000	420	357
TOTAL				6,943

Perhitungan Laba Rugi Bakso Pak Ji Per Bulan

Menurut Darsono dan Ashari (2005:6) mengemukakan bahwa laba rugi adalah laporan informasi dari

kelompok pendapatan dan biaya yang menunjukkan aktivitas untuk memperoleh pendapatan dan biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan pendapatan tersebut.

Tabel 5 Laporan Laba Rugi

Bakso Pak Ji	
Bulan Oktober 2019	
(Dalam Rp)	
Pendapatan :	
Penjualan (12.600 x 8000)	Rp 100,800,000.00
Biaya Operasi :	
Biaya bahan baku dan Bahan Pembantu	Rp 80,820,000.00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 4,500,000.00
Total Biaya Operasi	Rp 85,320,000.00
Biaya Umum :	
Gaji Pemilik	Rp
Bensin	Rp 500,000.00
Rekening listrik dan air	Rp 1,500,000.00
Penyusutan peralatan	Rp 126,056.00
Biaya lain-lain	Rp 30,000.00
Total Biaya umum	Rp 2,156,056.00
Laba Usaha	Rp 13,323,944.00

Neraca
Neraca adalah suatu daftar aktiva, kewajiban, dan ekuitas pemilik pada

tanggal tertentu yang biasanya pada akhir bulan atau akhir Tahun, Maria (2007:43).

Tabel 6 Neraca

Bakso Pak Ji	
Bulan Oktober 2019	
(Dalam Rp)	
Aktiva	Pasiva
Aktiva Lancar :	Kewajiban :
Kas	
Rp 2,694,000	

Total Aktiva Lancar	Rp 2,694,000		
Aktiva Tetap :		Modal :	
Peralatan	Rp 4,450,000	Modal Bapak Suwadi	Rp 7,270,056
Akumulasi Penyusutan Peralatan	Rp 126,056		
Total Aktiva Tetap	Rp 4,576,056		
Total Aktiva	Rp 7,270,056	Total Pasiva	Rp 7,270,056

Setelah melakukan penjualan selama satu bulan tepatnya pada bulan oktober maka penulis melakukan perhitungan laporan laba rugi dan neraca, penulis dapat menarik kesimpulan bahwa dalam usaha tersebut dapat memperoleh laba sekitar Rp 13.323.944; per bulan dan alasan inilah usaha tersebut dapat bertahan walaupun menjual produknya dengan harga yang terjangkau.

Observasi Terhadap Peminat Pasar

Dalam pelaksanaan observasi ini kami telah mengetahui bahwa Bakso Pak Jiadalah warung bakso termurah di daerah Wedoro Waru Sidoarjo. Karena Bakso yang dijual seharga 8.000, Sedangkan Bakso yang kami temukan di sekitar daerah waru kebanyakan seharga 10.000 – 15.000. ini yang membuat penulis beranggapan bahwa bakso Pak Jiadalah bakso termurah.

Tabel 7 Observasi Terhadap Peminat Pasar

No	Nama Warung Bakso	Alamat	Harga
1	Bakso Semeru	Jl. Kolonel Sugiono No.45	10,000
2	Bakso Rizky	Jl. Brigjend Katamsa	12,000
3	Bakso Gede Pasar Segar Wedoro	Jl. Belahan Wedoro	10,000
4	Bakso Bunda	Jl. Kolonel Sugiono No.45	15,000
5	Bakso Mantan Beranak	Komp. Pertokoan Rewwin, Jl. Brigjend Katamsa	11,000
6	Bakso Konyel	Jl. Brigjend Katamsa No. 20	12,000
7	Bakso dan Pangsit Mieyam Chef Musto	Jl. Brigjend Katamsa No. 40	10,000

KESIMPULAN

Berdasarkan latar belakang, kajian teori dan pembahasan pada bab sebelumnya maka kesimpulan dalam penelitiannya adalah seperti berikut sebagai berikut:

1. Penelitian ini adalah untuk menganalisa kelayakan usaha bakso Pak Jidimana di tinjau dari segi harga termasuk paling murah di daerahnya.
2. Metode yang penulis gunakan adalah metode kualitatif. Dimana

metode kualitatif merupakan metode penelitian yang di gunakan untuk menyelidiki, menemukan dan menggambarkan, dari pengaruh sosial yang tidak bisa di jelaskan, di ukur atau di gambarkan melalui pendekatan kualitatif.

3. Dalam melakukan penelitian penulis membahas alasan mengapa harga bakso yang di bilang terjangkau. Dengan melakukan perhitungan Harga pokok produksi yang di sertai data real dari usaha tersebut. Dengan

melakukan perhitungan di *Tabel 1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi* bahwa harga pokok produksi bakso adalah 6.943 rupiah per porsinya.

4. Dari hasil pembahasan maka penulisan dapat menarik kesimpulan bahwa harga murah dalam sepori bakso jika di hitung secara perhitungan wajar harga tersebut masih masuk akal.

SARAN

Untuk melakukan analisis kelayakan usaha maka penulis melakukan perhitungan harga pokok produksi dalam rangka penetapan harga pokok penjualan (bakso) yang tepat, maka perlu memperhatikan dan menetapkan resep baku, karena resep baku akan menentukan perhitungan biaya bahan baku. Biaya tenaga yang membuat bahan baku menjadi produk/barang jadi sehingga diperhitungkan sebagai biaya tenaga kerja.

Selain biaya tenaga kerja pemilik usaha juga harus menentukan biaya overhead pabrik yang perlu ketelitian. Dalam menentukan harga jual maka pemilik usaha perlu memperhatikan biaya non produksi.

Bila Bakso Pak Jiini tetap menjual baksonya per- porsi Rp.8.000,- karena itu butuh dikerjakan efisiensi dalam pengerjaan bakso contohnya berupaya memperoleh harga bahan baku dari penyalur pada harga yang tambah murah dari harga pasar, karena itu pemilik usaha harus berkreatifitas dalam resep baku kemungkinan ada bahan yang dapat disubstitusi pada harga yang lebih memberikan keuntungan tentu saja tanpa ada kurangi kualitas dan cita rasa.

Selain itu pemilik usaha di sarankan menambahkan varian rasa bakso

sehingga dapat menarik lebih banyak lagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Alex S. Nitisemito. 2014. Cara Penentuan Gaji dan Upah dalam Perusahaan. Ghalia Indonesia Medan, Jakarta, Yogyakarta.
- Cresswell, J. 2016. *ReserchDesig: Qualitative Research for Education*. Boston, MA: Allyn and Bacon.
- Darsono dan Ashari. 2005. *Pedoman Praktis Memahami Laporan Keuangan*. Andi. Yogyakarta.
- Evi, Maria. 2007. *Akuntansi Untuk Perusahaan Jasa*. Gava Media. Yogyakarta.
- Jumingan. 2017. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya : Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Biaya Edisi Kelima*. STIE YKPN: Yogyakarta.
- Munandar,M. 2007. *Burgeting,Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja*. Edisi kedua. Yogyakarta : BPFU Universitas Gajah Mada
- Usry MFA dan LM Hammer (1992) *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian*, Jilid II, edisi ke 9 alih bahasa oleh Alfonsus Sirait dan Herman Wibowo:Erlangga Jakarta.
- Widilestariningtyas Ony 2012, Waluyo Dony, Firdaus, Anggadini Sri Dewi, *Akuntansi Biaya*, Edisi Pertama Erlangga.
- Wahyudi,S. (2017). *Usaha Pengembangan Industri Kreatif Desa*