

ANALISIS USAHA BUBUK KOPI MAK AMBIK DI KECAMATAN GUNUANG OMEH KABUPATEN LIMA PULUH KOTA PROVINSI SUMATERA BARAT

*(Analysis Of Mak Ambik Coffee Powder Business In Gunuang Omeh District
Lima Puluh Kota West Sumatera)*

WAHYUNI AHDAFAUZI, DIAN HAFIZAH, DEVI ANALIA^Δ

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Andalas
Limau Manis Kecamatan Pauh Kota Padang Sumatera Barat 25163
Email : ^Δ devianalia@agr.unand.ac.id

Manuskrip diterima: 28 Juni 2023. Revisi diterima: 28 September 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha bubuk kopi Mak Ambik di Kecamatan Gunuang Omeh dan menganalisis kondisi usaha dari aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan serta mengetahui keuntungan usaha. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus dan perhitungan keuangan menggunakan metode variabel costing. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan pimpinan usaha pengolahan bubuk kopi Mak Ambik, serta literatur yang berkaitan dengan penelitian. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 01 Agustus 2022 sampai dengan 31 Agustus 2022. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha bubuk kopi Mak Ambik dilihat dari aspek sumber daya manusia usaha bubuk kopi Mak Ambik memiliki 5 orang tenaga kerja, dilihat dari aspek pemasaran usaha bubuk kopi Mak Ambik menetapkan harga dengan menghitung modal yang telah dikeluarkan, promosi dilakukan dengan cara personal selling dan promosi penjualan. Pada aspek keuangan, modal awal usaha ini sebanyak Rp. 15.000.000 yang diambil dari dana pribadi, usaha ini masih melakukan pencatatan keuangan secara manual dan sederhana. Selama periode penelitian, usaha memperoleh keuntungan sebesar Rp. 9.466.410 dengan persentase 14,8%. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini telah mencapai keuntungan dari usahanya.

Kata kunci: Analisis Usaha, Bubuk Kopi, Keuntungan

ABSTRACT

This study aims to describe the profile of the Mak Ambik coffee powder business in Gunuang Omeh District and to analyze the business conditions from the operational, marketing and financial aspects as well as knowing the business profits. This research uses a descriptive method with the type of case study research and financial calculations using the variable costing method. The data used are primary data and secondary data. Data collection was carried out by means of direct interviews with the head of the Mak Ambik coffee powder processing business, as well as literature related to research. This research was conducted on August 1, 2022 to August 31, 2022. The results showed that Mak Ambik's coffee powder business, seen from the human resource aspect, Mak Ambik's coffee powder business has 5 workers, seen from the marketing aspect of the Mak Ambik coffee powder business, price by calculating the capital that has been issued, promotion is done by way of personal selling and sales promotion. On the financial aspect, the initial capital of this business is Rp. 15,000,000 taken from personal funds, this business still keeps financial records manually and simply. During the study period, the business earned a profit of Rp. 9,466,410 with a percentage of 14.8%. This shows that this business has achieved profits from its business.

Keywords: Business Analysis, Coffee Powder, Profit



PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mampu memperkuat perekonomian Indonesia. Hal ini dikarenakan sektor pertanian merupakan penyedia lapangan pekerjaan bahan Baku Industri dan bahan pangan pokok hal ini dapat menurunkan kemiskinan. Dorongan sektor pertanian kepada sektor industri yaitu penyediaan bahan Baku dari hasil komoditas pertanian (Lubis, 2017).

Sub sektor perkebunan merupakan salah satu sub sektor dari sektor pertanian yang dapat meningkatkan devisa negara dan menyerap tenaga kerja. Selain itu, produk-produk hasil perkebunan memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Prospek itu antara lain adalah tumbuhnya industri hulu sampai hilir, menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani perkebunan, dan tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan (Budiman, 2012).

Pembangunan industri pertanian adalah guna untuk menumbuhkan nilai tambah bahan Baku menjadi bahan setengah jadi dan bahan jadi selain itu juga membuka kesempatan kerja lebih luas. Keadaan SDA yang tersedia cukup banyak khususnya di perdesaan menjadi faktor penunjang usaha pertanian, sehingga industri yang cocok di adakan perdesaan adalah agroindustri. Agroindustri adalah pengolahan hasil komoditas agraria dari awal sampai akhir. Salah satu sumber daya alam yang mempunyai nilai ekonomis tinggi adalah komoditas kopi. (Soekartawi, 2021; Rahardjo, 2012).

Zainura dkk (2016) dalam Adji (2021) ; Kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan subsektor perkebunan yang memiliki peluang yang dapat dikembangkan dalam meningkatkan pendapatan negara dan pendapatan para pengusaha dan petani.

Setiap pelaku usaha mengharapkan dapat memperoleh keuntungan yang terus meningkat dan kegiatan usaha yang berkelanjutan dalam menjalankan suatu usaha. Oleh karena itu dibutuhkan analisis usaha agar usaha yang dijalankan itu dapat diketahui tingkat keuntungan yang dapat

diperoleh dan memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang (Rahardi, dkk, 2007). Menurut Supriadi (2009) Melalui analisis usaha dapat ditemukan informasi mengenai modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali dan tingkat keuntungan yang diperoleh.

Salah satu usaha pengolahan kopi bubuk berada di Kecamatan Gunuang Omeh Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Prospek dari usaha ini sangat besar, namun pada saat ini masih belum terlaksana dengan baik karena terkendalanya dari ekonomi para petani yang menghambat pengembangan kopi di Kecamatan Gunuang Omeh (BP3K Kecamatan Gunuang Omeh, 2021).

Berdasarkan survey pendahuluan usaha pengolahan bubuk kopi yang ada di Kecamatan Gunuang Omeh menunjukkan adanya permasalahan pada aspek bahan baku, aspek produksi, dan aspek pemasaran. Permasalahan yang terjadi pada aspek bahan baku yaitu umumnya bahan baku yang digunakan berasal petani kopi dan masyarakat di daerah Kecamatan Gunuang Omeh.

Permasalahan yang terjadi pada aspek produksi yaitu seperti mesin penggiling yang rusak yang mengakibatkan terhambatnya proses produksi. Jika mesin penggiling bermasalah maka proses produksi akan memakan waktu lebih lama dari biasanya karena produksi belum sepenuhnya menggunakan peralatan mesin yang sebagian pengolahan dilakukan secara tradisional.

Permasalahan lainnya yaitu pada harga bahan baku yang berfluktuasi, karena bahan baku tidak selalu mencukupi dari daerah sekitar sehingga pemilik usaha harus membeli ke daerah lain yang harganya kadang berbeda dengan harga yang diperoleh dari daerah Kecamatan Gunuang Omeh. Meski demikian pemilik usaha bubuk kopi di Kecamatan Gunuang Omeh tidak merubah harga jual produk dan tetap menjual produk dengan harga yang stabil. Masalah penjualan juga dihadapi pada bulan ramadhan karena

permintaan konsumen juga menurun pada bulan ramadhan. Perubahan harga bahan baku, jumlah produksi, biaya produksi, dan penjualan produk tersebut akan mempengaruhi tingkat keuntungan usaha.

Pemilik usaha yang ada di Kecamatan Gunuang Omeh sampai saat ini juga belum melakukan pencatatan keuangan sesuai dengan akuntansi yang menyebabkan usaha pengolahan bubuk kopi belum memiliki perencanaan yang baik dalam mengelola usahanya. Berdasarkan dari kondisi diatas maka timbul pertanyaan :

1. Bagaimana kegiatan pengolahan usaha bubuk kopi Mak Ambik ?
2. Berapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan bubuk kopi Mak Ambik ?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Jorong Kampuang Patai Kenagarian Pandam Gadang Kecamatan Gunuang Omeh Kabupaten Lima Puluh Kota pada perusahaan pengolahan biji kopi yaitu Perusahaan Bubuk Kopi Mak Ambik. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena perusahaan bubuk kopi Mak Ambik ini merupakan perusahaan pengolahan bubuk kopi tertua yang sudah berdiri sejak tahun 1970 dan merupakan perusahaan satu-satunya di Kecamatan Gunuang Omeh yang tetap memproduksi seiring dengan bertambahnya pesaing dari produk sejenis hingga pada saat sekarang ini. Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan, dimulai pada tanggal 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022.

Menurut Nazir (2011) Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif yaitu suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

Tujuan pertama penelitian ini yaitu menganalisis kegiatan pengolahan bubuk kopi, meliputi aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan, maka

variabel yang diamati yaitu gambaran umum usaha dan sejarah usaha, aspek operasional yaitu meliputi aspek manajemen produksi dan aspek sumber daya, aspek Pemasaran yaitu meliputi produk, harga, distribusi dan promosi, dan pada aspek keuangan meliputi sumber modal dan jumlah modal usaha. Untuk tujuan kedua penelitian ini yaitu menganalisis keuntungan dari usaha pengolahan bubuk kopi.

Tujuan pertama akan dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang mana analisis ini digunakan untuk menggambarkan dan menguraikan profil usaha dari aspek produksi, aspek pemasaran, aspek keuangan dan aspek sumber daya dalam usaha pengolahan kopi. Aspek - aspek ini akan dianalisis dari sumber data yang didapatkan dari hasil wawancara dan selanjutnya dilakukan pembahasan berdasarkan teori yang bersumber dari kajian pustaka atau literatur yang sesuai.

Tujuan kedua akan dianalisis menggunakan analisis kuantitatif, yang mana analisis kuantitatif yaitu analisis yang berbentuk angka. Analisis ini biasa digunakan dalam pengumpulan data, penafsiran data serta penampilan hasil dari data yang didapatkan. Dan pada kesimpulan yaitu dilengkapi dengan tabel, grafik, gambar serta tampilan lain yang berkaitan (Radjab, 2017). Analisis kuantitatif yang digunakan untuk menganalisa keuntungan dari kegiatan pengolahan kopi adalah sebagai berikut :

Analisis Keuntungan (Laba/Rugi) Usaha

Menurut Nursanti dan Oky (2018) Keuntungan didefinisikan dengan dua cara yakni laba dalam ilmu ekonomi murni dan laba dalam akuntansi. Alat analisis yang digunakan untuk mengetahui dan melihat tingkat keuntungan usaha pada usaha pengolahan bubuk kopi Mak Ambik menggunakan pendekatan *variabel costing*. Pendekatan *variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produk berdasarkan perilaku biaya variabel dan biaya tetap bukan berdasarkan pada fungsi perusahaan. Format perhitungan laba rugi dengan metode *variabel costing* dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Format Laporan Laba Rugi Dengan Pendekatan *Variabel Costing*

Uraian	Nilai (Rp)
Pendapatan Penjualan	(xxx)
Biaya Variabel	
Biaya Bahan Baku	(xxx)
BOP Variabel	
Biaya bahan penolong	(xxx)
Biaya listrik	(xxx)
Biaya kemasan dan label	(xxx)
Biaya pemakaian pulsa	(xxx)
Biaya bahan bakar produksi	(xxx)
Biaya bahan bakar kendaraan	(xxx)
Biaya keamanan	(xxx)
Total Biaya Variabel	(xxx)
Laba Kotor	(xxx)
Biaya Tetap	
BOP Tetap	
Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin	(xxx)
Biaya Penyusutan Kendaraan	(xxx)
Pajak Kendaraan	(xxx)
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Produksi	(xxx)
Bagian Pengemasan	(xxx)
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	
Gaji Pimpinan	(xxx)
Total Biaya Tetap	(xxx)
Total B. Variabel + B. Tetap	(xxx)
Laba Bersih	(xxx)

Analisis **Biaya Penyusutan**

Penyusutan adalah penurunan dari nilai suatu barang secara berangsur angsur. Penyusutan merupakan pengeluaran sehingga perlu perhitungan sebagai biaya.

Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat dan perlengkapan maka dapat menggunakan model (Subanar, 1994).

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Yang mana,

D = Nilai penyusutan (Rp/tahun)

P = Harga beli (Rp)

S = Nilai sisa (Rp)

N = Umur ekonomis (Tahun)

Analisis **Biaya Bersama**

Biaya bersama (*joint cost*) adalah biaya perusahaan yang menghasilkan dua jenis atau lebih barang dengan menggunakan fasilitas yang sama. Metode perhitungannya adalah :

% Alokasi biaya bersama usaha =

$$\frac{\text{Jumlah produk A}}{\text{Jumlah total produksi semua produk}} \times 100\%$$

(Mulyadi, 2009)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang agroindustri atau pengolahan hasil pertanian yang beralamat di Jorong Kampuang Patai Kenagarian Pandam Gadang Kecamatan Gunuang Omeh Kabupaten Lima Puluh Kota. Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik ini didirikan oleh Bapak Zambri yang biasa dipanggil Bapak Ambik pada tahun 1970. Usaha ini sudah berdiri kurang lebih selama 52 tahun. Kegiatan yang dilakukan oleh usaha ini meliputi pengolahan dan pemasaran hasil produksi. Usaha pengolahan Bubuk Kopi Mak Ambik telah memiliki Surat Izin Gangguan (HO) dengan No 05/HO/BPMPPT-LK/I/2016 dari Badan Penanaman Modal Dan Pelayanan Perizinan Terpadu. Usaha ini juga telah mendapatkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan, dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

dengan No. 2101308010125-21 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Lima Puluh Kota.

Aspek Manajemen Operasional

Aspek Manajemen Produksi

Bahan baku yang digunakan untuk produksi bubuk kopi adalah biji kopi robusta yang di *supply* dari Pedagang pengumpul di Kabupaten Lima Puluh Kota. Usaha bubuk kopi Mak Ambik ini melakukan pembelian bahan baku 1 kali dalam seminggu yang dilakukan setiap hari Senin. Jumlah pembeliannya yaitu sebanyak 324 kg per minggunya atau sebanyak 6 karung dengan harga Rp. 27.000,-/kg. Selain bahan baku biji kopi, dalam proses produksi bubuk kopi juga memakai bahan penolong. Bahan penolong yang digunakan yaitu mentega sebanyak 200 gr dan roka sebanyak 8 kg dalam satu kali produksi. Proses pengolahan bubuk kopi yang menggunakan bahan baku biji kopi adalah membersihkan biji kopi, penyangraian, penggilingan biji kopi, penyangraian dan pengemasan.

Aspek Sumber Daya Manusia

Usaha bubuk kopi Mak Ambik menggunakan 5 orang tenaga kerja dalam keluarga yaitu pemilik usaha yang dibantu oleh adik dan keponakan. Adapun identitas tenaga kerja pada usaha Bubuk Kopi Mak Ambik dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tenaga Kerja Pada Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik

No	Nama	Umur (thn)	Pendidikan	Tugas
1	Mardoni	35	SMA	Pemilik Usaha, Pemasaran dan keuangan
2	Nasrul	51	SMP	Produksi
3	Iswandi	47	SMP	Produksi
3	Amni	52	SMA	Pengemasan
4	Lidia	29	SMA	Pengemasan

Sumber : Data primer diolah, (2022)

Pemberian gaji tenaga kerja pada usaha bubuk kopi Mak Ambik yaitu sebesar Rp. 1.500.000 per bulan untuk bagian produksi, tenaga kerja bagian pengemasan mendapatkan Rp 1.500.000 per bulan dan untuk pemilik usaha yang mencakup bagian pemasaran

mendapatkan gaji Rp. 2.000.000 per bulannya. Pemberian gaji untuk masing-masing tenaga kerja ini menggunakan metode upah langsung (*straight salary*) yaitu upah yang dibayarkan pada tenaga kerja dalam bentuk sejumlah uang atas dasar satuan waktu tertentu seperti dalam waktu harian, mingguan, bulanan dan tahunan.

Selain tenaga kerja, komponen lain yang diperlukan dalam melakukan proses produksi yaitu ketersediaan tempat untuk melakukan kegiatan usaha dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku dan kendaraan untuk menunjang pemasaran produk. Tempat usaha bubuk kopi Mak Ambik menggunakan bangunan pribadi pemilik usaha yang terletak di samping rumah utama yang sudah dibangun dengan kondisi permanen.

Penyusutan alat merupakan salah satu biaya tetap. Nilai penyusutan merupakan alokasi secara periodik dan sistematis dari harga perolehan aktiva selama periode berbeda yang memperoleh manfaat dari penggunaan aktiva bersangkutan. Total penyusutan usaha bubuk kopi Mak Ambik adalah sebesar Rp. 331.794.

Aspek Pemasaran

Dalam memasarkan produknya terdapat konsep bauran pemasaran yang merupakan segala usaha yang dilakukan perusahaan untuk mempengaruhi permintaan produknya. Bauran pemasaran 4P (product, price, place, promotion) menjadi alat strategi pemasaran yang dapat diaplikasikan guna melihat potensi dan kondisi usaha kopi dilihat dari faktor produk, harga, tempat, dan promosinya (Udayana et al., 2021).

Kemasan bubuk kopi Mak Ambik memiliki 3 jenis ukuran kemasan dengan harga jual berbeda tiap ukuran kemasan. Untuk kemasan kecil berisi 50gr yang dijual dengan harga Rp 2.000, kemasan sedang berisi 100 gr dijual dengan harga Rp5.000, dan kemasan besar berisi 250 gr dijual dengan harga Rp 10.000. 3) Distribusi, adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk sampai ke konsumen atau aktivitas perusahaan yang menyuplai agar produk sampai ke tangan konsumen.

Pemasaran yang dilakukan oleh usaha bubuk kopi Mak Ambik yaitu menggunakan

saluran distribusi langsung dan saluran distribusi tidak langsung. Saluran 1 yaitu konsumen membeli langsung ke produsen dan saluran 2 yaitu produk didistribusikan melalui pedagang pengecer sebagai perantara sebelum sampai ke tangan konsumen. 4) Promosi, adalah salah satu variabel pemasaran yang digunakan untuk mengadakan komunikasi dengan konsumen.

Kegiatan promosi yang dilakukan usaha bubuk kopi Mak Ambik adalah dengan metode *personal selling* dan metode promosi penjualan. Smith et al. (2019) menyatakan bahwa keberadaan event promosi kopi meningkatkan minat publik untuk memperluas pengetahuan tentang kopi lokal.

Aspek Keuangan

Untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha diperlukan sejumlah modal (uang) atau tenaga (keahlian) (Kasmir, 2012). Modal awal yang dikeluarkan dalam mendirikan usaha bubuk kopi Mak Ambik ini yaitu sebesar Rp.15.000.000 pada tahun 1970-an yang berasal dari dana pribadi. Menurut Kasmir (2016) Laporan keuangan adalah laporan yang menunjukkan kondisi keuangan usaha pada saat ini atau pada periode tertentu. Usaha bubuk kopi Mak Ambik belum melakukan pencatatan keuangan dengan standar akuntansi keuangan. Pemilik usaha hanya mencatat jumlah produk yang terjual setiap harinya dan mencatat bayaran produknya.

Analisis Keuntungan Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik

Pendapatan Penjualan (Penerimaan)

Pendapatan penjualan merupakan sejumlah nilai dalam bentuk rupiah yang diterima oleh pihak usaha dari penjualan produk yang diproduksi. Rincian jumlah produk bubuk kopi yang terjual dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Produk Yang Terjual Pada Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik Selama Periode 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022.

No	Produk Bubuk Kopi	Produksi (Bks)	Terjual (Bks)	Harga (Rp/bks)	Penerimaan Penjualan (Rp)
1	250gr	2.638	2.638	10.000	26.380.000
2	100gr	6.392	6.392	5.000	31.960.000
3	50gr	2.814	2.814	2.000	5.628.000
Total		11.884	11.884		63.968.000

Sumber. Data diolah (2022)

**Biaya
Biaya Variabel**

Total biaya variabel yang dikeluarkan pada usaha bubuk kopi Mak Ambik yaitu sebesar Rp.45.062.709 pada saat periode penelitian.

Tabel 4. Total Biaya Variabel Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik Periode 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022

Keterangan	Jumlah (Rp)
Bahan Baku	34.992.000
BOP Variabel	
Biaya bahan penolong	6.084.000
Biaya listrik	29.609
Biaya kemasan dan label	2.145.000
Biaya pemakaian pulsa	25.000
Biaya bahan bakar produksi	810.000
Biaya bahan bakar kendaraan	857.100
Biaya keamanan	120.000
Total biaya variabel	45.062.709

Sumber. Data diolah (2022)

Biaya Tetap

Untuk rincian total biaya tetap yang dikeluarkan usaha bubuk kopi Mak Ambik dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Tetap Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik Periode 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022.

Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin	331.794
Biaya Penyusutan Kendaraan	964.237,5
Pajak Kendaraan	142.849,4
Biaya Tenaga Kerja Langsung	6.000.000
Gaji Pimpinan	2.000.000
Total Biaya Tetap	9.438.880,9

Sumber. Data diolah (2022)

Biaya Bersama

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi dua atau lebih produk atau dengan menggunakan fasilitas yang sama.

Tabel 6. Biaya Bersama Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik Periode 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022.

Jenis Biaya Bersama	Total Biaya Bersama (Rp)	Persentase Penggunaan Usaha (%)	Pemakaian Usaha (Rp)	Pemakaian Pribadi (Rp)
Biaya listrik	100.000	29,609	29.609	70.391
Biaya Pulsa	50.000	50	25.000	25.000
Biaya Bahan bakar kendaraan	1.000.000	85,71	857.100	142.900
Biaya kendaraan	1.125.000	85,71	964.237,5	160.762,5
Pajak kendaraan	166.666	85,71	142.849,4	23.816,6
Total	2.441.666		2.018.796	422.870

Sumber. Data diolah (2022)

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara seluruh pendapatan penjualan dikurangi dengan seluruh biaya. Berdasarkan perhitungan *variabel costing*, keuntungan atau laba bersih usaha bubuk kopi Mak Ambik adalah sebesar Rp. 9.466.410 pada saat periode penelitian. Total biaya adalah penjumlahan dari biaya variabel dengan biaya tetap yaitu sebesar Rp. 54.501.590 dan tingkat persentase keuntungan dibandingkan total biaya yaitu sebesar 14,8%.

Tabel 7. Laporan Laba Rugi Usaha Bubuk Kopi Mak Ambik Periode 01 Agustus 2022 sampai 31 Agustus 2022

Keterangan	Nilai (Rp)
Pendapatan Penjualan	63.968.000
Biaya Variabel	
Bahan Baku	34.992.000
BOP Variabel	
Biaya bahan penolong	6.084.000
Biaya listrik	29.609
Biaya kemasan dan label	2.145.000
Biaya pemakaian pulsa	25.000
Biaya bahan bakar produksi	810.000
Biaya bahan bakar kendaraan	857.100
Biaya keamanan	120.000
Total biaya variabel	45.062.709
Laba Kotor	18.905.291
Biaya Tetap	
BOP Tetap	
Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin	331.794
Biaya Penyusutan Kendaraan	964.237,5
Pajak Kendaraan	142.849,4
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Produksi	3.000.000
Bagian Pengemasan	3.000.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	
Gaji Pimpinan	2.000.000
Total Biaya Tetap	9.438.880,9
Total B. Variabel + B. Tetap	54.501.590
Laba Bersih	9.466.410
% Keuntungan	14,8%

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis usaha bubuk kopi Mak Ambik pada periode 01 Agustus 2022 – 31 Agustus 2022 dapat diambil kesimpulan yaitu :

1. Pada aspek SDM, usaha bubuk kopi Mak Ambik memiliki 5 orang tenaga kerja dan belum memiliki struktur organisasi perusahaan secara tertulis. Usaha bubuk kopi Mak Ambik memasarkan produknya kepada konsumen akhir dan pedagang pengecer menggunakan metode *personal selling* Pada aspek keuangan, usaha ini belum melakukan pencatatan keuangan yang sesuai dengan standar pencatatan keuangan sehingga jumlah biaya yang harus dikeluarkan dan jumlah laba bersih usaha tidak diketahui dengan pasti.

2. Usaha bubuk kopi Mak Ambik memperoleh pendapatan sebesar Rp. 63.968.000 dengan total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha sebesar Rp. 54.501.590. Laba bersih yang didapatkan pada usaha bubuk kopi Mak Ambik yaitu sebesar Rp. 9.466.410 dengan persentase 14,8%.

Saran

Berdasarkan kesimpulan pada penelitian diatas saran dari peneliti yaitu :

1. Diharapkan pihak usaha memperbaiki perencanaan pemasaran dengan cara menambah sistem promosi produk melalui media sosial.
2. Diharapkan pemilik usaha melakukan pencatatan keuangan yang jelas sesuai dengan standar pencatatan keuangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Analisis dan Desain Sistem Informasi. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Adji, H. P. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Kopi Excelsa Di Desa Carangwulung Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Badan Penyuluhan Pertanian Perikanan dan Kehutanan (2021). Kecamatan Gunung Oeh Data Survey Kopi Sumatera Barat.
- Budiman, Haryanto. 2012. Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Griffin, A. 1997. PDMA Research on New Product Development Practices: Updating Trends and Benchmarking Best Practices 1. *Journal of Product Innovation Management*, 14(6), 429–458. [https://doi.org/10.1016/S0737-6782\(97\)00061-1](https://doi.org/10.1016/S0737-6782(97)00061-1)
- Industri Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia (Bei). *Jurnal Akuntansi*.
- Kasmir. 2012. Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Kasmir. 2016. Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Lubis N.2017. Model Bisnis Inklusif Kopi Arabika Mandailing Dan Strategi Pengembangannya Di Kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara.
- Nazir Mohammad. 2011. Metode Penelitian. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Ladjamudin, Bin, Al-Bahra. 2005.
- Nursanti, W, dan Okky, N. (2018). Pengaruh Laba Akuntansi Dan Laba Tunai Terhadap Perencanaan Kas Pada
- Radjab, E. (2017). Metodologi Penelitian Bisnis. Makassar: Lembaga Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Rahardi. Yovita Heti Andriani, dkk. (2007). Agribisnis Tanaman Buah. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Raharjo,P. 2012. Kopi : Panduan Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Smith, N., Suthitakon, N., Gulthawatvichai, T. & Karnjanakit, S. (2019). The Circumstances Pertaining to The Behaviors, Demands and Gratification in Tourist Engagement in Coffee Tourism. *PKSAKU International Journal of Interdisciplinary Research*, 8 (1): 221-233. doi: 10.2139/ssrn.3398863.
- Supriadi. (2009). Analisis Usaha Itik. Jakarta: Gramedia. Jakarta
- Soekartawi. (2001). Pengantar Agroindustri. Jakarta: Edisi 1. Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada
- Subanar, Harimurti. 1994. Manajemen Usaha Kecil. Yogyakarta : BPFE Universitas Gadjah Mada.
- Udayana, I., & Wirajaya, A.A.N.M. (2021). Kintamani Bali Arabica Coffee Marketing Strategy Through the Supply Chain and Marketing Mix. In *WARDS 2020: Proceedings of the 3rd Warmadewa Research and Development Seminar, WARDS 2020, 21 December 2020, Denpasar-Bali, Indonesia* (p. 164). European Alliance for Innovation.