

Analisis Biaya dan Pendapatan Penjualan Keripik Singkong : Studi Kasus Penjualan Ke Warung-Warung Lokal

Sirilus Mau Tukan, Lesti Hasanah

Universitas Nusa Putra

Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

Email: lesti.hasanah_ak22@nusaputra.ac.id, sirilus.mau_ak22@nusaputra.ac.id

Abstrak:

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana biaya dan pendapatannya dan mengetahui bagaimana sistem perusahaan mulai dari mencari bahan baku, mengelola bahan baku menjadi sebuah makanan ringan keripik singkong dan bagaimana penggajihan di ukm KRIS. Metode yang digunakan kualitatif dengan data yang dihasilkan observasi langsung dan wawancara. Hasil dari penelitian ini menunjukkan penjualan keripik pada warung-warung ini tidak melakukan pencatatan laporan keuangan sehingga penulis belum bisa mentukan keuntungan dan kerugian UKM keripik singkong ini namun untuk modal awal pembuatan keripik singkong ini berkisar kurang lebih Rp 20.000.000 untuk perminggunya . Oleh karna itu melihat sebagian umum UKM di kampung-kampung tidak memiliki pencatatan laporan keuangan yang terstruktur. Diharapkan penelitian ini mampu memberikan pemahaman pelaku Usaha Kecil Menengah untuk pentingnya laporan keuangan yang tersusunan dan integrasi dalam mendukung dan membantu pengambilan keputusan yang lebih baik dan efektif yang berada di sector UKM (Usaha Kecil Menengah).

Kata kunci: *Biaya, Pendapatan, Keripik singkong*

Abstract:

The purpose of this research is to find out how the costs and revenues are and to find out how the company's system starts from finding raw materials, managing raw materials into cassava chips snacks and how payroll is in the KRIS ukm. The method used is qualitative with data generated by direct observation and interviews. The results of this study indicate that the sale of chips in these stalls does not record financial statements so that the author has not been able to determine the profits and losses of this cassava chips SME but for the initial capital of making these cassava chips around approximately Rp 20,000,000 for each week. Therefore, seeing most of the general SMEs in the villages do not have a structured recording of financial statements. It is hoped that this research will be able to provide an understanding of Small and Medium Enterprises actors for the importance of structured and integrated financial reports in supporting and assisting better and more effective decision making in the SME (Small and Medium Enterprises) sector.

Keyword: *Cost, Revenue, Cassava Chips*

PENDAHULUAN

Keripik singkong merupakan salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia karna rasanya yang gurih dan renyah. Dalam usaha produksi dan penjualan keripik singkong menjadi alternative usaha yang berpeluang dan menjanjikan, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UKM). Penjualan peroduknya yang lumayan setrategis dan umum yaitu ke warung warung lokal dikarnakan mudah untuk dijangkau dan mudah mendapati konsumen yang lebih luas juga meningkatkan volume penjualannya (Sri & Mulyani,2018).

Cemilan keripik singkong sekarang sudah menjadi cemilan populer di kalangan masyarakat, seiring dengan waktu keripik singkong mengalami evolusi dari cemilan tradisional menjadi cemilan modern dengan berbagai inovasi mulai dari rasa sampai kemasan.

Terdapat beberapa masalah dan tantangan usaha keripik singkong (KRIS) di penelitian ini mulai dari produksi sampai penjualan produknya yaitu, pengelolaan biaya yang kurang tersetruktur, biaya bahan baku yang naik, pencatatan laporan keuangan yang tidak dicatat berupa dokumen ataupun manul, hasil pendapatan penjualan dari warung-warung yang mandet atau terhambat, dan tidak efektifnya pengelolaan dibagian dapur karena metode penggorengan untuk keripik singkong yang masih menggunakan kayu bakar yang menyebabkan polusi udara berupa asap karena di bagian belang dapur terdapat tempat pendidikan dan itu mengganggu peroses pembelajaran mereka dan peroses penggorangannya itu dilakukan pada jam 09:00 disaat siswa di sekolah tersebut sedang melakukan pembelajaran.

Menurut peneliti yang dikemukakan oleh Hidayat et al (2019), biaya peroduksi itu mleliputi pengeluaran untuk bahan baku, tenaga kerja serta alat dan bahan pendukung lainnya. Selain itu biaya dalam distribusi dan pemasaran juga harus diperhitungkan supaya peroduk sampai ketangan konsumen dengan harga yang kompetitif.

Tujuan dari setudi kasus ini yaitu untuk

menganalisis biaya dan pendapatan penjual, permasalah yang terdapat di UKM KRIS kripik singkong.urgensi untuk ukm keripik singkong dalam Kajian ini sangat penting karena dapat meningkatkan daya saing UKM dengan memberikan wawasan mengenai optimalisasi biaya dan peningkatan pendapatan dalam produksi keripik singkong. Analisis biaya yang terperinci memungkinkan produsen mengambil keputusan yang lebih baik terkait penggunaan bahan bakar, bahan baku, dan tenaga kerja, sehingga mendukung keberlanjutan bisnis . Selain itu, penelitian ini berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal dengan meningkatkan profitabilitas bisnis yang seringkali berlokasi di daerah pedesaan dan mempekerjakan penduduk lokal dengan membandingkan efektivitas kompor gas dan kompor kayu, penelitian ini juga akan membantu produsen memilih metode produksi yang lebih ramah lingkungan dan mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan untuk mengambil keputusan yang lebih baik mengenai strategi distribusi, investasi, dan metode produksi, serta menghadapi tantangan operasional seperti fluktuasi harga bahan baku dan ketidakstabilan pasokan. Diharapkan dengan memahami struktur biaya dan sumber pendapatannya, UKM Keripik singkong dapat ditemukan cara-cara untuk meningkatkan efisiensi operasional dan solusi untuk maslaah yang sedang terjadi.

Penelitian ini akan memberikan wawasan mengenai dinamika bisnis keripik singkong, mulai dari proses produksinya sampai setrategis dalam pemasaran dan distributornya kepada warng-warung lokal juga saran untuk menangani permasalahan umum yang sering terjadi di UKM Kripik singkong. Menurut penelitian oleh kusuma (2020), optiomalisasi biaya dan pendapatan sangat penting untuk keberlanjutan usaha kecil, khusunya disektor makanan ringan.

Penelitian ini penting dilakukan mengingat sector UKM merupakan tulang punggung perekonomian nasional. Peningkatan efisiensi serta profitabilitas usaha kecil dapat berkontribusi signifikan terhadap kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif yang akan melibatkan analisis data primer dan

sekunder. Data perimer adalah data yang langsung diperoleh dari sumber data utama dilokasi penelitian atau objek penelitian yaitu, data yang diperoleh langsung dari survey langsung dengan wawancara dan observasi pemilik, pemasok bahan baku, karyawan, penjual dan konsumen yang bersangkutan dengan keripik singkok yang berada di kampung cireundeu desa girijaya. Data sekunder yaitu Data yang di peroleh dari sumber kedua atau sumber sekunder dari data yang di butuhkan. Data sekunder dikumpulkan dari kajian pustaka dan sumber data lain yang lebih relevan.

Dengan demikian, hasil dari analisis ini diharapkan mampu memberikan rekomendasi praktis yang berguna bagi para penjual kripik singkong dan pelaku usaha sejenisnya agar dapat mengoptimalkan usahanya, juga diharapkan mampu memberikan kontribusi yang signifikan bagi literatur tentang manajemen biaya dan pendapatan di sector UKM, khususnya di industry makanan ringan.

KAJIAN PUSTAKA

Dalam dunia bisnis analisis biaya dan pendapatan merupakan pendekatan yang sangat penting untuk memahami efisiensi dan portabilitas suatu usaha. Dalam industry makanan, khususnya pada produk seperti keripik singkong ini pemahaman mendalam tentang biaya produksi dan pendapatan penjualannya sangatlah krusial. Biayanya mencakup bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Selain itu pendapatan adalah total penerimaan dari penjualan peroduk atau jasa.

Smith dan Jones (2020) dalam penelitiannya sangat menekankan pentingnya mengelola biaya dengan tepat dalam industry makanan. Faktorfaktornya yang seperti sekala produksi dan efisiensi oprasional memiliki dampak signifikan terhadap biaya produksi keripik singking (Lee & Kim, 2018)

Strategi pemasaran juga menjadi salah satu kunci dalam meningkatkan pendapatan penjualan. Dalam penelitian Wang dan Chen (2019) Mereka menyoroti pentingnya strategi pemasaran yang

sesuai dan karakteristik tempat pemasaran lokal untuk meningkatkan pendapatan dari penjualan keripik singkong. Dalam pendapatan dan penjualan kripik singkong juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya harga jual, volume penjualan, dan strategis pemasaran.

Setudi kasus tentang penjualan keripik singkong ke warung-warung loka dapat memberikan wawasan yang berharga tentang dinamika pasar lokal dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap perfoma penjualan. Melalui pendekatan ini peneliti berharap dapat memahami lebih dalam tentang strategis pemasaran dan manjeman inventaris yang efektif untuk meningkatkan penjualan peroduk makanan ringan dipasar lokal.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif. Metode kulitatif yaitu pendekatan penelitian yang berfokus pada pemahaman fenomena dari perspektif partisipan, biasanya penggunaan penelitian dengan metode ini melibatkan data yang di kumpulkan bersifat non-numerik seperti wawancara, observasi, dan analisis teks atau dokumen. Tujuan utama dari metode ini adalah untuk mengeksplorasi juga memahami makan yang diberikan orang terhadap pengalamannya.

Menurut creswell (2013), metode penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan untuk memahami makna yang individu atau Kelompok atribusikan kepada masalah social atau manusia, yang metodenya lebih menekankan peroses yang melibatkan pengumpulan data yang kaya dan mendalam, serta analisis yang interpretative untuk memahami perspektif dan konteks peserta penelitian.

Dalam kajian penelitian ini, peneliti memperoleh informasi tentang berbagai aspek yang mempengaruhi biaya dan pendapatan penjual keripik singkong, dengan cara melakukan kegiatan wawancara semi tersetruktur yang dilakukan dengan pelaku ukm keripik singkong yaitu Pemilik usaha KRIS (keripik singkong) untuk mendapatkan informasi tentang biaya produksinya seperti apa, setrategi penjualannya

bagaimana, pendapatan, dan tantangan yang dihadapi dalam usaha. Observasi di lokasi produksi keripik singkong disertai dengan dokumentasi untuk memperkuat pernyataan yang disampaikan.

Berikut adalah pertanyaan yang dapat diajukan kepada pelaku UKM KRIS (Kripik Singkong) saat wawancara:

"Kapan usaha keripik singkong ini didirikan dan sudah berapa tahun berjalan? Bagaimana proses produksi keripik singkong ini? Berapa total biaya produksinya, dan apa saja yang termasuk dalam biaya produksi tersebut, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik? Apakah ada perubahan dalam biaya produksi dari tahun ke tahun, dan jika ada, apa penyebabnya? Bagaimana pendapatan usaha pada periode tahun 2022-2023, dan apakah pendapatan pada tahun tersebut mengalami kenaikan atau penurunan? Jika terdapat perubahan, apa saja faktor yang mempengaruhi kenaikan atau penurunan pendapatan tersebut? Bagaimana strategi penjualan keripik singkong ke warung-warung lokal, dan apakah ada kendala yang dihadapi dalam penjualan ke warung-warung lokal? Bisakah Anda memberikan dokumen laporan keuangannya?"

Namun sayangnya pertanyaan diatas tidak terjawab semuanya, dikarnakan saat sesi wawancara berlangsung ada masalah keluarga tentang ibundanya, dan setelah itu tidak bisa di hubungi utnuk sesi wawancara selanjutnya. Karena waktu yang terbatas kami memutuskan untuk tidak melanjutkan wawancara ini.

Namun yang akan kami berikan yaitu hasil wawancara kami yang hanya terjawab beberapa point saja dari pertanyaan yang kami tanyakan dan kami juga akam menyertakan pernyataan kami saat observasi kami ketempat produksi keripik singkong

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari pertanyaan yang telah kami ajukan dan hanya beberapa yang berhasil kami tanyakan kepada narasumber yaitu pemilik UKM KRIS

(Kripik singkong). Kami mendapatkan jawaban sebagaimana pernyataan dari narasumber pemilik keripik singkong.

Keripik singkong ini didirikan pada tahun 1972, saya disini sebagai penerus usaha milik bapak saya dari tahun 2009 dan sudah berjalan hampir 52 tahun lamanya.

Produksi untuk keripik singkongnya, dari awal pengupasan singkong, kemudian masuk ke pencucian, setelah dikupas di iris, kemudian setelah di iris lanjut penggorengan.

Total biaya KRIS (kripik singkong) dari bahan baku untuk total sekarang per tonnya yaitu totalnya Rp 2.500.000 untuk singkong, kemudian untuk minyaknya biasanya sekitar Rp 2.500.000 kurang lebih, dan plastik, bumbunya kisaran Rp 4.000.000 semuanya itu utnuk bahan baku kisaran Rp 9.000.000 pengeluaran per minggunya.

Untuk tenaga kerjanya yaitu ada yang dibagian dapur itu biasanya per jam, untuk pengajihannya pun bervariasi ada yang Rp 4.000 ada yang Rp 8.000. Untuk tenaga kerja yang diatas pengepakan nah itu biasanya per pcs jatohnya Rp 40.000, sepak isisnya 25 sehari kalo ada yang cepat itu bisa di upah RP

40.000 atau Rp 50.000 tergantung dari kecepatan tangannya, soalnya sistemnya borongan.

Untuk biaya overhead pabriknya seperti listrik dan air itu biasanya kisaran Rp 400.000 atau Rp 500.000. Karna metode penggorengannya masih tradisional yaitu menggunakan kayu jadi untuk pembelian kayunya itu per mobil jatohnya itu Rp 600.000 sampai Rp 700.000". seperti itulah hasil dari wawancara kami".

Pada tahun 2022 itu UKM keripik singkong ini mengalami penurunan, dimana tidak ada lagi produk yang terjual di warung warung, bahkan karyawan lamanya di berhentikan dan sekarang yang kerja karyawan baru. Saat saya menanyakan system pengajihannya lagi untuk per bulan atau per harinya, terpotong karna ada masalah ibundanya itu. Maka wawancaranya di berhentikan terlebih dahulu saat itu tidak bisa di hubungi lagi untuk sesi wawancara selanjutnya, karna waktu yang sedikit maka diputuskanlah untuk tidak melanjutkan wawancaranya kembali.

Namun ada poin yang perlu digaris bawahi, sebelum sesi wawancara di mulai terlebih dahulu saya menanyakan perihal dokumen seperti laporan keuangannya ternyata UKM kripik singkong yang kami teliti, ini tidak melakukan pencatatan terhadap laporan keuangannya dengan alasan karna sudah mahir dan tahu sistemnya bagaimana jadi langsung- langsung saja. Lalu saya tanyakan kembali “terakhir untuk pencatatannya kapan” dan pak ujang (penerus kripik singkong) menjawab “untuk terakhir pencatatannya yaitu di akhir 2009 tapi pas saat masih dikelola oleh bapak nah, iya bapak suka catet-catet mulai dari pembelian dan penjualan”.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini, kami menyimpulkan bahwa Pengeluaran untuk memproduksi kripik singkongnya berkisar Rp 19.440.000 per satu minggunya sudah mencakup biaya produksi, gaji karyawan dan overhead pabrik.

Namun kendala yang kami alami di lapangan ternyata UKM di kampung-kampung tidak memperhatikan laporan keuangan dengan alasan sudah mahir dan sudah tahu sela dari pembelian penjualannya, Sangat disayangkan padahal Laporan keuangan itu sangat penting untuk memberikan efektifitas dalam mengambil keputusan di suatu usaha, tidak akan maju suatu usaha jika untuk laporan keuangannya saja diabaikan.

Oleh karna itu yang saya liat saat observasi ke tempatnya tidak ada kemajuan yang signifikan untuk usahanya, masih berjalan di tempat. Dan ternyata di tahun 2022 itu UKM ini mengalami masalah dalam produksinya karena di tahun tersebut keripik singkongnya tidak pernah berjejer di warung- warung lokal lagi.

Kami harap UKM yang di kampung-kampung lebih memperhatikan pencatatan Laporan Keuangan agar usaha yang di jalankan mampu berkembang dengan baik

REFEREensi

Jurnal

- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative Inquiry and Research Desiden: Choosing Among Five Approaches*. SAGE Publications.
- Hamsal, H., & Hermanto, B. (2022). Analisis Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi Dan Nilai Tambah Terhadap Pemasaran Pada Usaha Dagang. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 3(1), 254-272.
- Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Dianmas*, 5(1).
- Henakin, F. K., & Taena, W. (2018). Analisis nilai tambah singkong sebagai bahan baku produk keripik di kelompok usaha bersama sehati desa Batnes Kecamatan Musi. *Agrimor*, 3(2), 23-26.
- Hidayat, R., Prasetyo, D., & Lestari, A. (2019). Analisis biaya produksi dan keuntungan pasa usaha keripik singkong. *Jurnal Manajeman dan bisnis*, 17(2), 89-104.
- Kencana, A. P. (2021). *Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Bahan Dasar Singkong Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Kecamatan Raman Utara Kabupaten Lampung Timur)* (Doctoral dissertation, IAIN Metro).
- Kurniawan, R. D., Purwandari, I., & Trimerani, R. (2024). Kajian Strategi Bauran Pemasaran UMKM Keripik Singkong di Desa Banjarejo Kabupaten Gunung Kidul. *AGROFORETECH*, 2(1), 325-336.
- Kusuma, A. D. (2020). Optimalisasi Biaya dan Pendapatan Pada Usaha Kecil Makanan Ringan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 23(3), 127-140.
- La Kamisi, H. (2011). Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri kerupuk singkong. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 4(2),

- 82-87.
- Lee, C., & Kim, D. (2018). "Cost Analysis of Cassava Chip Production in Small-Scale Enterprises." *Journal of Agricultural Economics*, 25(3), 112-125.
- Mulyawati, S., Febrilia, B. R. A., & Mandalika, E. N. D. (2023). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Agroindustri Keripik Singkong Oleh KWT Nine Seru Di Desa Lantan. *Jurnal Agrimansion*, 24(1), 86-94.
- Patoki, A. K., & Effendy, E. (2017). Analisis Profitabilitas Keripik Singkong Pada Industri Rumah Tangga Pasundan Di Kota Palu. *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 5(1), 77-85.
- Raharja, A., Setiawan, B., & Isaskar, R. (2013). Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Singkong (Studi Kasus di Desa Mojorejo, Kecamatan Junrejo, Kota Wisata Batu). *Habitat*, 24(3), 223-229.
- Rahmayanti, R., & Howara, D. (2019). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong Pada Industri "Keripiker Pasundan" Di Kota Palu. *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 7(5), 529-536.
- Sari, D. P., & Mulyani, E. (2018). Strategi pemasaran produk olahan singkong pada UKM di Indonesia. *Jurnal pemasaran*, 12(1), 45-85.
- SARI, S. N., ANDAYANI, S. A., & HADIANA, D. (2017). ANALISIS KOMPARATIF AGROINDUSTRI KERIPIK SINGKONG DAN PISANG (Suatu Kasus Pada Home Industri Desa Rawa Kecamatan Cingambul Kabupaten Majalengka). *Agrijet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 5(1).
- Smith, J., & Jones, A. (2020). "Understanding Cost Analysis in Food Industry." *Journal of Business Economics*, 10(2), 45-85.
- Sulaiman, S., & Natawidjaja, R. S. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas di Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 5(1), 973-986.
- Syuhada, B. (2022). Analisis Biaya Produksi Pembuatan Keripik Singkong Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). *ATHA Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(2), 30-36.
- Ventyani, L. E. (2021). *Pemetaan Prioritas Kebutuhan Pemberdayaan Petani pada Rantai Nilai Komoditas Singkong di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, POLITEKNIK NEGERI JEMBER).
- Wang, L., & Chen, Y. (2019). " Marketing Strategies for local snack Products: A Case Study Of

Buku

- Burhan , B. (2006). Metododlogi penelitian Kuntitatif: *Komunikatif, ekonomi, kebijakan public, dan ilmu spsial lainnya* (hlm. 122). Jakarta: Kencana