

**ANALISIS USAHA KERIPIK KELAKAI  
( STUDI KASUS PADA USAHA KERIPIK KELAKAI "FLAMBOYAN 108" )  
DI KELURAHAN SELAT DALAM KECAMATAN SELAT  
KABUPATEN KAPUAS KALIMANTAN TENGAH**

*(The purpose of this study was to analyze the kelakai chips business in the "Flamboyan 108" chips business in Selat Dalam Village, Selat District, Kapuas District, Central Kalimantan)*

**Sri Jumiatus Setiawati, Inda Ilma Ifada dan Arief Hidayatullah**  
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan  
Jl. Adhiyaksa No. 2 Kayu Tangi Banjarmasin

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisa usaha keripik kelakai pada usaha keripik "Flamboyan 108" di Kelurahan Selat Dalam Kecamatan Selat Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah. Teknik pengambilan sampel menggunakan studi kasus pada usaha keripik kelakai "Flamboyan 108" yang melakukan usaha pembuatan keripik kelakai dengan mewawancarai pemilik dan karyawan yang berjumlah 3 orang. Penelitian ini mengkaji keadaan umum wilayah yang ditinjau dari letak geografis, luas wilayah, iklim dan penduduk. Aspek teknis mengenai teknis pembuatan keripik kelakai, fasilitas produksi dan peralatan. Aspek ekonomi mengenai tingkat kelayakan usaha keripik kelakai. Teknis pembuatan keripik kelakai meliputi penyiapan bahan baku, penghalusan bumbu-bumbu, mencampur semua bumbu dengan tepung, penggorengan, penirisan dan pengemasan produk. Kegiatan penelitian dilakukan pada bulan Mei sampai bulan Juni 2018. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya usaha pengolahan keripik kelakai dalam satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 22.021.145,-. Penerimaan usaha keripik kelakai adalah sebesar Rp. 26.250.000,-, pendapatannya adalah sebesar Rp. 10.427.549,-, keuntungannya adalah Rp. 4.228.855,- dan tingkat kelayakan usaha keripik Kelakai Flamboyan 108 adalah sebesar 1,19 yang berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan, serta BEP produksinya adalah 1.258 bungkus serta BEP Harganya adalah Rp. 14.680,-. Permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan keripik kelakai adalah pada saat melakukan penggorengan apabila cuaca hujan akan mempengaruhi terhadap produksi yang dihasilkan dan kualitas keripik kurang baik karena adonan kurang melemper dan kurangnya tenaga kerja yang dimiliki oleh IRT Flamboyan 108.

**Kata Kunci :** Analisis, Kelakai, BEP, Kabupaten Kapuas

**ABSTRACT**

The purpose of this study was to analyze the kelakai chips business in the "Flamboyan 108" chips business in Selat Dalam Village, Selat District, Kapuas District, Central Kalimantan. The sampling technique used a case study on the kelakai chipset "Flamboyan 108" which did the business of making chips using interviewing owners and employees of 3 people. This study examines the general condition of the region in terms of geographical location, area, climate and population. Technical aspects regarding the technicality of making chips, production facilities and equipment. Economic aspects regarding the level of business feasibility of kelakai chips. Technical manufacturing of keliplik includes preparation of raw materials, refining spices, mixing all seasonings with flour, frying, draining and packaging of products. The research activity was carried out in May to June 2018. The results showed that the total cost of processing the chips in one month was Rp. 22.021.145,-. Acceptance of the keripik business is Rp. 26.250.000,-, the income is Rp. 10.427.549,-, the profit is Rp. 4.228.855,- and the level of business feasibility of Flamboyan 108 chips is 1.19 which means that the business is feasible to be cultivated, and BEP production is 1.258 packs and the BEP is Rp. 14.680,-. The problem faced in the processing of kelakai chips is that when frying when the rainy weather will affect the production produced and the quality of chips is not good because the dough is less sluggish and the lack of labor is owned by IRT Flamboyan 108..

**Keywords:** Analysis, Kelakai, BEP, Kapuas Regency

## PENDAHULUAN

Pada awalnya usaha pengolahan aneka Keripik Flamboyan 108 yang mulai dirintis pada awal tahun 2002 ini memproduksi beraneka macam olahan keripik dan aneka kue kering, seperti keripik bayam, keripik usus ayam, kue jepit, kembang durian, kacang tawak, keripik singkong, keripik pisang dan juga keripik kelakai, dll. Namun pada tahun 2010 mulai fokus pada pengembangan pembuatan kelakai karena permintaan yang lumayan besar terhadap keripik kelakai ini yaitu dengan pemasaran ke wilayah Banjarbaru dan Palangkaraya. Bahkan sering dijadikan oleh-oleh di bawa keluar daerah. Hal ini membuat kami yakin akan perkembangan olahan kelakai ini. Kabupaten Kapuas memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan produk ini. Karena harapan padang kelakai dapat dijumpai dengan mudah dan tersebar luas, sehingga memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan.

Berdasarkan hal tersebut di atas, produk olahan kelakai ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan berpotensi menjadi produk andalan dan kebanggaan masyarakat Kabupaten Kapuas pada khususnya dan Kalimantan Tengah pada umumnya.

Tanaman kelakai ini mempunyai banyak khasiat, seperti anti diare, selain itu juga dipercaya oleh masyarakat Dayak sebagai obat penambah darah serta dapat membuat awet muda. Tidak lupa juga pucuk muda kelakai ini adalah bahan makanan yang cukup lezat. Menariknya tumbuhan yang kerap dijadikan sayur ini memiliki manfaat unik Kelakai ternyata dapat menunda proses penuaan, berdasarkan studi empiric diketahui bahwa kelakai dipergunakan oleh masyarakat Dayak Kenyah untuk mengobati Anemia, pereda demam, mengobati sakit kulit serta obat awet muda ( Sutomo dkk, 2010). Di Kalimantan Tengah, kelakai dimanfaatkan sebagai sayuran dan camilan, aneka masakan seperti Juhu Kelakai (semacam sup khas Dayak), sayur bening, oseng - oseng, keripik kelakai dan lain-lain.

Seiring dengan berjalannya waktu, mulai mengembangkan usaha dengan membuka toko oleh-oleh khas Kapuas yang berlokasi di Jalan Meranti no.7 Kuala Kapuas sejak awal tahun 2014 ini, dan mengganti nama usaha menjadi Rumah Kelakai by Flamboyan 108 dengan harapan produk olahan kelakai ini tidak dipandang sebelah mata dan lebih fokus dan serius dalam pengembangan serta diversifikasi produk olahan kelakai ini sehingga produk olahan kelakai dapat diharapkan menjadi Primadona dan kebanggaan bersama serta menjadi ikon Kabupaten Kapuas. Selama ini belum ada di Kapuas yang memproduksi dan membuat keripik

kelakai dengan skala besar. Selain itu usaha tersebut belum ada melakukan pencatatan dan perhitungan serta analisa usahanya.

Hal tersebut membuat penulis tertarik untuk menganalisa usaha keripik kelakai pada industri rumah tangga "Flamboyan 108" di Kelurahan Selat Dalam Kecamatan Selat Kabupaten Kapuas. Dengan tujuan untuk mengetahui teknis pengolahan dan kelayakan usaha serta permasalahan yang dihadapi.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Home Industri "Flamboyan 108" Kabupaten Kapuas Jl. Meranti No.7, Propinsi Kalimantan Tengah. Penelitian mulai dilaksanakan bulan April sampai dengan Juni 2018..

### Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada usaha keripik kelakai "Flamboyan 108" di Kecamatan Selat Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah. Data teknis dan data ekonomi usaha tersebut diperoleh dengan mewawancarai pemilik dan karyawan yang bekerja di usaha keripik kelakai berjumlah 3 orang

### Analisis Data

Data yang terkumpul, kemudian diolah, ditabulasi dan dianalisis sehingga diketahui teknis pengolahan, penerimaan, pendatan, keuntungan dan tingkat kelayakan usaha keripik kelakai "Flamboyan 108"

Untuk mengetahui tujuan utama yaitu teknis pengolahan keripik kelakai "Flamboyan 108" menggunakan analisis deskriptif yaitu berupa hasil wawancara dengan dibantu kuisioner.

Untuk mengetahui tujuan kedua, yaitu besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan kelayakan usaha pada usaha keripik kelakai "Flamboyan 108" menggunakan analisis finansial sebagai berikut :

$$\text{Biaya Total } TC = TCE + TCI$$

Dimana :

TC = Biaya Total (Rp.)

Tce = Biaya Eksplicit (Rp.)

TCI = Biaya Implisit (Rp.)

$$\text{Penyusutan} P = \frac{Na - Np}{Up}$$

Dimana :

P = Besarnya nilai penyusutan/depresiasi barang modal tetap (Rp.)

$N_a$  = Nilai awal barang modal tetap yang sama dengan harga pembelian Rp.

$N_s$  = Nilai sisa/habis pakai dari barang modal tetap pada saat sudah tidak lagi dipergunakan

$U_p$  = Menyatakan umur penggunaan barang (dalam satuan tahun)

$$\text{BEP Produksi} = \frac{P}{V}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{V}$$

Keterangan :

TC = Biaya Total (Rp.)

P = Harga Per Kg (Rp.)

V = Jumlah Produksi (Kg)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Usaha Keripik Kelakai Flamboyan 108

Pada awalnya Usaha Pengolahan Aneka Keripik Flamboyan 108 yang mulai dirintis pada awal tahun 2002 ini memproduksi beraneka macam olahan keripik dan aneka kue kering, seperti keripik bayam, keripik usus ayam, kue jepit, kembang durian, kacang tampik, keripik singkong, keripik pinang dan juga keripik kelakai, dll. Namun pada tahun 2010 mulai fokus pada pengembangan pengolahan kelakai karena permintaan yang lumayan besar terhadap keripik kelakai ini yaitu dengan peminatan ke wilayah Banjarmasin dan Palangkaraya. Hal ini membuat kami yakin akan perkembangan olahan kelakai ini. Kabupaten Kapuas memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan produk ini. Karena hamparan padang kelakai dapat dijumpai dengan mudah dan tersebar luas, sehingga memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka kami sangat yakin bahwa produk olahan kelakai ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan berpeluang menjadi produk andalan dan kebanggaan masyarakat Kabupaten Kapuas pada khususnya dan Kalimantan Tengah pada umumnya.

Seiring dengan berjalannya waktu, kami mulai mengembangkan usaha dengan membuka toko oleh2 khas Kapuas yang berlokasi di Jalan Meranti no.7 Kuala Kapuas sejak awal tahun 2014 ini, dan mengganti nama usaha menjadi Rumah Kelakai by Flamboyan 108 dengan harapan produk olahan kelakai ini tidak dipandang sebelah mata dan kami lebih fokus dan serius dalam pengembangan dan diversifikasi produk olahan kelakai ini sehingga produk olahan kelakai dapat menjadi Primadona dan kebanggaan bersama dan juga diharapkan ke depannya Rumah Kelakai by Flamboyan 108 ini dapat menjadi ikon Kabupaten Kapuas.

### Teknis Pembuatan Keripik Kelakai

Teknis pembuatan keripik kelakai yang dilakukan pada usaha rumah kelakai "Flamboyan 108" hampir sama dengan cara pengolahan keripik pada umumnya yang

### Penerimaan $TR = P \cdot Q$

Dimana :

TR = Total Revenue/ Total Penerimaan

P = Price/ Harga jual (Kg)

Q = Quantity/ Jumlah yang diproduksi (Kg)

### Pendapatan $I = TR - TC_e$

Dimana :

I = Income/Pendapatan usaha (Rp.)

TR = Total Revenue/ Total Penerimaan (Rp.)

$TC_e$  = Total Cost Explicit/Biaya Total Eksplicit (Rp.)

### Keuntungan $\Pi = TR - TC$

Dimana :

$\Pi$  = Keuntungan / laba usaha pengolahan keripik kelakai (Rp./thn)

TR = Penerimaan Total usaha pengolahan Keripik Kelakai (Rp.)

TC = Biaya Total usaha pengolahan Keripik Kelakai (Rp.)

### Tingkat Kelayakan Usaha $R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$

Dimana :

R/C Ratio = Revenue Cost Ratio

TR = Total Revenue/ Penerimaan Total (Rp.)

TC = Total Cost/ Biaya Total (Rp.)

Jika :

R/C Ratio > 1 maka dikatakan layak

R/C Ratio < 1 maka dikatakan tidak layak

R/C Ratio = 1 maka dikatakan impas (tidak untung tidak rugi)

### Break Event Point (BEP)

Analisis titik impas atau analisis biaya volume, keuntungan, dilakukan untuk menentukan volume

penjualan suatu usaha dapat menutup biaya tanpa menderita kerugian.

membedakan pada pencampuran adonan disatukan melakukan penggorengan.

1. Proses penyediaan bahan baku kelakai yang dibeli dari tukang sayur berupa kelakai yang sudah disiang atau dibersihkan dengan harga Rp. 20.000/ kg. Kelakai harus dalam keadaan segar sehingga menentukan hasil dari proses pengolahan keripik kelakai. Sebelum diberi bumbu kelakai harus dicuci dan ditiriskan.
2. Menghaluskan bumbu - bumbu seperti bawang putih, merica, kemiri, garam dengan menggunakan blender.
3. Mencampur semua tepung dengan bumbu yang sudah dihaluskan diaduk bersama telur sambil ditambahkan air hingga terbentuk adonan tertentu (seperti adonan rempeyek )
4. Daun kelakai muda yang sudah dibersihkan dimasukkan satu persatu ke dalam adonan tepung agar tidak terjadi penggumpalan pada proses penggorengan.

5. Penggorengan dilakukan pada suhu panas dengan minyak merata. Untuk penentuan tingkat kematangan yaitu dengan melihat perubahan warna pada kelakai dan buah minyaknya berkurang. Kelakai yang sudah matang diangkat dengan menggunakan serok kemudian diletakkan dalam suatu wadah agar kering dan dingin. Kemudian dimasukkan kedalam toples besar dan didasarnya diberi tisu supaya menyeras sisa minyak. Dan sebaiknya menggunakan minyak goreng merk Sunco
6. Pengemasan/Packing dalam satu kemasan memiliki ukuran berat 250 gram (harga Rp. 17.500/ bungkus) dengan berbagai varian rasa yaitu original, pedas, dan keju. Pada kemasan tercantum nama produk, komposisi, nomor IRT, label kehalalan yang memberikan informasi berguna bagi konsumen.

Tabel 3. Hasil analisis usaha pengolahan kerupuk udang perbulan (Data Primer, 2017).

NO.	Bahan	Banyaknya
1.	Kelakai	4 kg
2.	Tepung beras	8 kg
3.	Tepung tapioca	4 kg
4.	Telur	60 biji
5.	Bawang putih kupas	1,5 kg
6.	Kemiri	750 gr
7.	Garam	1 bks
8.	Merica bubuk	1 tin
9.	Minyak goreng	6,5 ltr
10.	Air	8 ltr

#### Tenaga Kerja di Usaha Keripik Kelakai

Tenaga kerja yang ada pada usaha keripik kelakai ini adalah Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) yang berarti masuk biaya implisit yang artinya biaya yang tidak nyata dikeluarkan dalam suatu usaha.

Jumlah pekerja yang ada di usaha keripik kelakai Flamboyan 108 ini yaitu 3 orang TKDK, untuk bagian adonan 1 orang, penggorengan 1 orang dan pembungkusan 1 orang Untuk upah sekitar Rp. 10.000 per orang per hari.

#### Penyusutan Alat

Fasilitas dan peralatan produksi yang dimiliki oleh pelaku usaha industri rumah tangga pembuatan keripik kelakai Flamboyan 108

dihitung ke dalam biaya penyusutan karena alat-alat tersebut digunakan tidak hanya untuk produk keripik kelakai tetapi juga untuk produk lainnya. Asumsi 50 % untuk penggunaan alat karena dominan yang menggunakan alat tersebut adalah untuk pembuatan keripik kelakai.

Adapun fasilitas dan peralatan yang digunakan terdiri dari :

1. Lahan, bangunan dan listrik  
Lahan, bangunan dan aliran listrik dimiliki oleh pelaku usaha keripik kelakai Flamboyan 108, tanah yang digunakan sebagai tempat berdirinya rumah dan tempat usaha IRT pembuatan keripik kelakai. Rumah berfungsi sebagai tempat usaha dan pengerjaan kegiatan usaha pembuatan keripik kelakai. Fasilitas listrik pada pengerjaan usaha keripik kelakai sebesar 1.300 watt yang digunakan untuk menhidupkan Blender, Mixer

dan Sealer hand Automatic dengan biaya listrik sebulan Rp.500.000,-

## 2. Sealer Band Automatic ( Mesin Pengemas Otomatis )

Sealer Band Automatic adalah mesin pengemasan plastik kemasan yang sudah dimasukkan Keripik Kelakai dengan ukuran atau berat tertentu, yaitu 250 gram dan ditutup bagian ujungnya dengan mesin Sealer agar produk tidak kemasukan udara atau terkontaminasi.

## 3. Blender ( penghancur )

Blender digunakan untuk menghaluskan bumbu - bumbu seperti bawang putih, kemiri, merica. Blender yang digunakan sebanyak 2 buah dengan harga @ Rp. 350.00 x 2 = Rp. 700.000,-

## 4. Mixer ( Pengaduk )

Mixer digunakan untuk mengaduk bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan tepung beras, tepung tapioca, telur, garam dan air. Mixer yang digunakan sebanyak 2 buah dengan harga @ Rp. 350.000 x 2 = Rp. 700.000,-

## 5. Kompor gas dan Tabung Gas

Kompor gas adalah kompor yang digunakan berbahan gas elpiji sebagai pemanas pada saat melakukan penggorengan kelakai. Kompor gas dihubungkan dengan tabung gas menggunakan selang khusus ke regulator yang terpasang pada tabung gas. Kompor gas sebanyak 2 buah dengan harga @ Rp.350.000,- x 2 = Rp.700.000,- dan tabung gas sebanyak 2 buah dengan harga @Rp. 100.000,- x 2 = Rp. 200.000,-

6. Regulator kompor gas adalah sebuah alat yang memiliki alat ukur yang terpasang di ujung tabung unt menghubungkan tabung gas berbahan elpiji sebagai pemanas, regulator digunakan untuk mengatur pengeluaran gas kedalam selang menuju kompor sehingga nyala api yang dihasilkan kompor stabil dan terjaga dengan baik. Regulator yang digunakan sebanyak 2 buah @ Rp.250.000 x 2 = Rp. 500.000,-

## 7. Baskom

Baskom berfungsi untuk tempat adonan bumbu dan tempat kelakai yang sudah dibersihkan. Baskom yang digunakan sebanyak 5 buah @ Rp. 25.000 x 5 = Rp. 125.000,-

## 8. Serok penggorengan

Serok penggorengan adalah jenis sendok berkeranjang yang terbuat dari aluminium atau besi sebagai keranjang dan diberi tangkai kayu atau bambu. Serok penggorengan ini digunakan untuk mengaduk kelakai yang sudah mulai mengambang dan berwarna kecoklatan agak kekuning-kuningan muda. Serok yang digunakan sebanyak 4 buah @ Rp. 15.000 x 4 = Rp. 60.000,-

## 9. Wajan

Wajan adalah alat untuk melakukan penggorengan kelakai, yang digunakan sebanyak 2 buah @ Rp. 60.000 x 2 = Rp. 120.000,-

## 10. Toples penyimpanan

Toples penyimpanan digunakan untuk menyimpan keripik yang sudah digoreng sebelum dilakukan pengemasan/ Packing. Banyaknya toples yaitu 20 buah @ Rp. 50.000 x 20 = Rp. 1.000.000,-

## 11. Box Container

Box Container digunakan pada saat pengiriman produk ketempat tujuan agar keripik tidak hancur/ remuk dalam perjalanan. Jumlah Box Container yang ada yaitu 5 buah @ Rp. 300.000 x 5 = Rp. 1.500.000,-

## 12. Kemasan + Stiker

Kemasan + Stiker yang digunakan dalam sebulan sebanyak @ Rp. 2.500 x 1500 = Rp. 3.750.000,-

## 13. Pisau

Pisau digunakan untuk memotong bawang putih, sebaiknya pisau yang digunakan terbuat dari stainless steel atau aluminium anti karat dan tidak terlalu berat dan tidak terlalu besar agar dapat digunakan dengan mudah dan pas saat digunakan. Pisau sebanyak 3 buah dengan harga @ Rp. 20.000,- x 3 = Rp. 60.000,-

## Analisa Biaya Usaha Keripik Kelakai " Flamboyan 108 "

Analisis Biaya Usaha Keripik Kelakai terdiri dari beberapa faktor yang terdiri dari sebagai berikut :

### 1. Biaya pada usaha Keripik Kelakai

Total biaya keseluruhan produksi perbulan usaha keripik kelakai " Flamboyan 108 " adalah Rp. 22.021.145,- yang terbagi menjadi dua yaitu biaya Ekspisit dan biaya implisit. Total biaya eksplisit per bulan adalah Rp. 15.822.451,- Sedangkan total biaya implisit per bulan adalah Rp. 6.198.694,-. Rincian Biaya Ekspisit dan Implisit ada pada Lampiran 2.

Biaya Eksplicit adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan dari hasil usaha, terdiri dari bahan baku, tenaga kerja luar keluarga ( TKLK ), penyusutan alat dan biaya lain-lain terdiri dari biaya listrik dan air dengan satuan rupiah per periode. Sedangkan biaya Implisit adalah nilai dari input yang dimiliki usaha yang digunakan dalam proses produksi tetapi tidak sebagai pengeluaran nyata dari usaha, terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga ( TKDK ) dengan satuan rupiah per periode.

Tabel 4 : Biaya Ekspisit, Biaya Implisit dan Biaya Total per bulan pada usaha Pembuatan Keripik Kelakai "Flamboyan 108" di Kabupaten Kapuas (Pengolahan Data Primer, 2018).

No.	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Biaya Eksplicit	
1.	Bahan Baku Dmou Kelakai	Rp. 1.200.000,-
2.	Bahan Baku Tepung Beras	Rp. 1.800.000,-
3.	Tepung Tapioka	Rp. 900.000,-
4.	Telur	Rp. 1.488.000,-
5.	Bawang Putih	Rp. 675.000,-
6.	Kemiri	Rp. 900.000,-
7.	Garam	Rp. 150.000,-
8.	Merica Bubuk	Rp. 180.000,-
9.	Minyak Goreng	Rp. 2.500.000,-
10.	Air	Rp. 300.000,-
11.	Gas	Rp. 220.000,-
12.	Listrik	Rp. 500.000,-
13.	Sarung tangan Plastik	Rp. 15.000,-
14.	Biaya pembungkus + stiker	Rp. 3.750.000,-
15.	Biaya Penyusutan Alat	Rp. 140.284,-
16.	Biaya Pajak IRT	Rp. 4.167,-
17.	Biaya Transportasi Luar Daerah	Rp. 1.000.000,-
18.	Biaya Transportasi Dalam Daerah	Rp. 100.000,-
	<b>Total Biaya Eksplicit (TCe)</b>	<b>Rp. 15.822.451,-</b>
2.	Biaya Implisit	
1.	Sewa lahan/ sewa bangunan	Rp. 700.000,-
2.	Tenaga Kerja dalam Keluarga TKDK	Rp. 3.600.000,-
3.	Bunga modal 12 %	Rp. 1.898.694,-
	<b>Total Biaya Implisit (TCi)</b>	<b>Rp. 6.198.694,-</b>
3.	<b>Biaya Total (TC) = (TCe+TCi)</b>	<b>Rp. 22.021.145,-</b>

## 2. Penerimaan pada usaha keripik kelakai

Penerimaan pada usaha keripik kelakai diperoleh dari penjualan produk keripik "Flamboyan 108" yaitu kemasan 250 gram dengan harga Rp. 17.500,-. Total penerimaan untuk 15 kali produksi sebanyak 1500 bungkus adalah sebesar Rp. 26.250.000,-, total produksi dan penerimaan selama satu bulan disajikan secara rinci pada Lampiran 3.

### 1. Pendapatan pada usaha keripik kelakai

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan total usaha dengan biaya eksplisit. Pada usaha keripik kelakai dalam penelitian ini total biaya penerimaan dalam produksi adalah sebesar Rp.26.250.000,-. Sedangkan total biaya Eksplicit adalah sebesar Rp. 15.822.451,-. Dengan demikian pendapatan pada usaha keripik Kelakai adalah sebesar Rp. 10.427.549,-. Rincian penerimaan dan biaya eksplisit dan implisit usaha ada pada Lampiran 1 dan Lampiran 3.

### 2. Keuntungan Usaha Keripik Kelakai

Keuntungan adalah selisih antara seluruh penerimaan dengan semua biaya yang telah

dikeluarkan (Explicit dan Implisit). Pada usaha keripik kelakai "Flamboyan 108" total penerimaan dalam produksi adalah sebesar Rp. 26.250.000,-. Sedangkan total biaya (explicit dan implisit) adalah sebesar Rp. 22.021.145,-. Dengan demikian keuntungannya adalah Rp.4.228.855,-. Rincian penerimaan dan biaya explicit dan implisit usaha ada pada Lampiran 1 dan Lampiran 3.

3. Tingkat Kelayakan Usaha Keripik Kelakai Revenue Cost Ratio (RCR) adalah perbandingan antara seluruh penerimaan dengan total semua biaya yang dikeluarkan. Pada Usaha Keripik Kelakai "Flamboyan 108" total penerimaan dalam produksi adalah Rp.26.250.000,-.Sedangkan total Biaya (Explicit dan Implisit) adalah sebesar Rp.22.021.145,- dan RCR yang didapatkan adalah sebesar 1,19 yaitu setiap mengeluarkan modal 1 rupiah mendapatkan penghasilan 1,19 rupiah atau profit 0,19 rupiah yang berarti usaha yang

“jalankan menguntungkan (layak) untuk usahakan. Rincian penerimaan dan biaya eksplisit dan implisit usaha ada pada Lampiran 1 i. Break Event Point (BEP) Usaha Keripik Kelakai

Break Event Point (BEP) adalah analisis titik impas (balik modal) yang dilakukan untuk menentukan volume penjualan suatu usaha yang dapat menutup biaya tanpa menderita kerugian. Usaha Keripik Kelakai pada penelitian ini layak untuk diteruskan karena nilai produksi yang terjual sebesar 1.500 bungkus lebih besar dari BEP produksi yaitu 1.258 bungkus dan harga yang ditetapkan sebesar Rp. 17.500 per bungkus untuk keripik kelakai tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan BEP harga yaitu dengan harga Rp. 14.680,-.

### 5.7. Pemasaran Keripik Kelakai “Flamboyan 108”

Usaha keripik ini menjual produk kemasan yaitu kemasan 250 gram seharga Rp. 17.500,-. Pengusaha keripik kelakai “Flamboyan 108” melakukan pemasaran dengan cara menitipkan ke toko oleh – oleh berjumlah 1 agen di Palangkaraya dengan cara mandiri sendiri ketempatnya. Untuk penjualan ke luar kapuas seperti ke Banjarmasin diambil langsung oleh

pengecer, biaya pengiriman dihitung per sekali antar Rp. 500.000,- dengan jumlah 750 bungkus.

Penjualan luar daerah tergantung dari orderan dari distributor dengan biaya transportasi ditanggung oleh penjual, distributor luar Kabupaten Kapuas berjumlah 1 agen. Pola pembayarannya dilakukan setiap orderan kedua untuk pengiriman luar kota untuk setiap barang yang laku.

Fluktuasi penjualan dalam setahun untuk keripik kelakai terjadi kenaikan penjualan pada hari besar atau hari libur seperti hari raya idul fitri dan tahun baru. Peningkatan bisa mencapai 50 % hal ini terjadi karena keripik kelakai merupakan salah satu oleh – oleh yang digemari. Penjualan tersebut berkurang pada hari – hari biasa.

Hasil rekapitulasi penerimaan, pendapatan, keuntungan dan tingkat kelayakan usaha dalam satu bulan produksi pada usaha keripik kelakai “Flamboyan 108” di Kabupaten Kapuas dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5 : Penerimaan, Pendapatan, Keuntungan dan Tingkat kelayakan Usaha Per Bulan Pada Usaha Keripik Kelakai “Flamboyan 108” di Kabupaten Kapuas ( Pengolahan Data Primer, 2018 ).

No.	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Biaya (TC)	Rp. 20.322.451,-
2.	Penerimaan (TR)	Rp. 26.250.000,-
3.	Pendapatan (I)	Rp. 10.427.549,-
4.	Keuntungan	Rp. 4.228.855,-
5.	Tingkat Kelayakan Usaha (RCK)	1,19
6.	Produksi	1.500 Bks
7.	BEP Produksi	1.258 bks
8.	BEP Harga	Rp. 14.680,-

dihasilkan dan kualitas keripik kelakai kurang baik karena adonan kurang mengembang.

2. Kurangnya tenaga kerja yang dimiliki oleh Industri Rumah Tangga ( IRT ) Flamboyan 108

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Teknik pengolahan keripik kelakai pada usaha pengolahan keripik kelakai “Flamboyan 108” adalah sebagai berikut penyipaan bahan, menghaluskan bumbu, pencampuran bahan, penggorengan, penirisan dan pengemasan produk / packing.
2. Total biaya usaha pengolahan keripik kelakai “Flamboyan 108” dalam satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 22.021.145,-, total penerimaan usaha keripik kelakai adalah sebesar Rp. 26.250.000,-, total pendapatan adalah Rp. 10.427.549,-, total keuntungan adalah Rp. 4.228.855,- dan tingkat kelayakan usaha keripik kelakai “Flamboyan 108” adalah

### 5.8. Permasalahan yang dihadapi

1. Permasalahan yang dihadapi adalah pada saat penggorengan apabila cuaca hujan maka akan berpengaruh terhadap jumlah produksi yang

sebesar 1,19 yang berarti usaha tersebut menguntungkan atau layak untuk diusahakan.

3. Permasalahan yang dihadapi pada usaha pengolahan keripik kelakai "Flamboyan 108" adalah pada saat penggorengan apabila cuaca hujan maka akan berpengaruh terhadap jumlah dan produksi yang dihasilkan serta kualitas keripik kelakai kurang baik karena adonan kurang mengembang.

#### Saran

1. Pada saat penggorengan diusahakan waktu cuaca cerah sehingga tidak mengurangi jumlah hasil produksi keripik kelakai..
2. Agar menambahkan tenaga kerja khusus bagian penjaga toko oleh-oleh karena sering tutup disaat proses produksi.

#### DAFTAR PUSTAKA

Kasim, S, 2004. Petunjuk Menghitung keuntungan dan Pendapatan Usahatani, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.

Laksana, Fajar, 2008, Manajemen Pemasaran, Edisi Pertama, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Lamb Charles, W, 2001, Pemasaran, Salemba Empat, Jakarta.

Suprpti Lies, 2005, Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya, Penerbit Kanisius, Yogyakarta

Sutomo, 2010, Makanan Sehat Pendamping ASI. Demedia. Jakarta.

Tjitrosoepomo Gembong, 2009. Taksonomi Tumbuhan, Yogyakarta Gajah Mada University Pers, Yogyakarta.