



Analisis Keuntungan Usaha Pisang Ijo sebagai Diversifikasi Pangan Olahan Pisang Manis di Kabupaten Konawe (Studi Kasus Usaha Kuliner Bapak Ashar)

Novita Ramadani^{1*}, Muhammad Adwan²

^{1,2} Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende, Indonesia

^{1*} novitaramadani710@gmail.com

Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe,
Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Korespondensi penulis: novitaramadani710@gmail.com

Abstract: *This study aims to determine the costs, revenues, and profits of Mr. Ashar's Es Pisang Ijo business in Unaaha City. Analysis of the Es Pisang Ijo business is important for producers to know the state of the business, especially from the financial side, so that it can be used as a contribution of thought, evaluation material, and consideration in making decisions related to the progress of Mr. Ashar's Es Pisang Ijo business. This study uses a case study research type. Data collection techniques Data collection techniques used are: Primary data and secondary data. Sampling technique The withdrawal of respondents in this study was carried out purposively or intentionally, at Mr. Ashar's Es Pisang Ijo Culinary business in Unaaha City, Konawe Regency. The total cost of Mr. Ashar's Es Pisang Ijo Business in one production process with raw materials of 4 combs of sweet bananas produces an output of 65 cups of Es Pisang Ijo in one production process, with a total cost of Rp. 421,500.00 and the income obtained in one production process is Rp 975,000.00, thus obtaining a profit of Rp 553,500.00. The R/C value produced by Mr. Ashar's Es Pisang Ijo business is 1.76.*

Keywords: Profit, Banana, Diversification, Food

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar di Kota Unaaha. Analisis usaha Es Pisang Ijo penting bagi produsen untuk mengetahui keadaan usaha terutama dari sisi finansial, sehingga dapat digunakan sebagai sumbangsih pemikiran, bahan evaluasi, dan pertimbangan dalam mengambil keputusan terkait dengan keberjalanan usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar. Penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian studi kasus. Teknik pengumpulan data Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: Data primer dan data sekunder. Teknik penarikan sampel Penarikan responden pada penelitian ini di lakukan secara *purposive* atau sengaja, pada usaha Bapak Ashar Kuliner Es Pisang Ijo di Kota Unaaha Kabupaten Konawe. Biaya total Usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar dalam satu kali proses produksi dengan bahan baku sebanyak 4 sisir pisang manis menghasilkan output 65 buah cup Es Pisang Ijo dalam satu kali proses produksi, dengan biaya variabel total yaitu Rp. 421.500,00 dan penerimaan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 975.000,00 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp 553.500,00. Nilai R/C yang dihasilkan oleh usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar yaitu sebesar 1,76.

Kata Kunci : Keuntungan, Pisang, Diversifikasi, Pangan

1. LATAR BELAKANG

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian. Tanaman pangan merupakan segala jenis tanaman yang di dalamnya terdapat karbohidrat dan protein sebagai sumber energi manusia (Riki, 2021). Ketersediaan konsumen membayar harga output agroindustri pada harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan-perusahaan pengolah untuk menghasilkan output agroindustri. Industri pengolahan pangan adalah instrument pemberi nilai tambah bagi komoditi pertanian. Oleh karena itu, peran perusahaan-perusahaan pengolahan

pangan sangat penting bagi meningkatnya nilai komoditi pertanian. Industri pengolahan tersebut berupa industri besar dan menengah, industri kecil maupun industri skala rumah tangga (Darmawan et.al, 2004)

Pisang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dikembangkan. Buah pisang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar, permasalahan yang terjadi dalam konsumsi pisang dalam bentuk segar adalah mudah rusak dan cepat mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air yang tinggi (Putri. dkk, 2015). Produksi pisang yang tinggi memang merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan, namun hal ini tidak dapat lepas dari kendala yang muncul akibat sifat alamiah pisang. Pisang merupakan buah klimakterik, dimana ketika sudah dipanen buah pisang akan tetap melangsungkan proses kematangan dan kemudian diikuti proses kerusakan. Hal ini menjadi kendala mengingat produksi pisang yang tinggi namun kesulitan dalam memperpanjang umur simpannya. (Arista et al., 2017).

Pisang merupakan salah satu produk pertanian dan sering digunakan sebagai bahan baku industri pertanian. Pisang mengandung banyak karbohidrat, gula, protein dan vitamin C, dan kandungannya lebih tinggi dari buah-buahan lainnya, tetapi umur simpan pisang tidak lama. Untuk mencegah kerusakan, gunakan metode pemrosesan untuk pengawetan (Nuraini, 2016). Salah satu olahan pisang adalah Es Pisang Ijo. Es Pisang Ijo sebagai salah satu makanan tradisional khas Indonesia memiliki rasa yang enak, inovatif, kreatif, nikmat, mengandung protein dan juga lezat telah dikenal dari masa ke masa, sehingga usaha ini memang layak dikembangkan sebagai usaha alternatif. Dengan latar belakang di atas penulis berencana untuk membuka usaha pisang ijo.

Es pisang ijo adalah sejenis makanan khas dari Daerah Makasar, Sulawesi Selatan yang terbuat dari bahan utama berupa pisang. Es pisang ijo yang dimaksud adalah pisang yang dibalut dengan adonan tepung yang berwarna hijau dengan cara memasaknya dikukus dalam dandang. Adonan tepung berwarna hijau tersebut dibuat dari tepung, air, pewarna makanan (hijau) atau dengan menggunakan pewarna alami (seperti air daun suji atau air daun pandan). Es pisang ijo ini benar-benar terasa sangat nikmat dan segar ketika di konsumsi pada saat cuaca sedang panas atau sesudah melakukan aktivitas sehari-hari yang melelahkan, selain itu dapat membuat perut kenyang dan juga melepas dahaga. Es pisang ijo juga memiliki tampilan yang menarik dan dengan cita rasa khas pisang hijaunya, manis segar rasa kuahnya, dan harum aroma pandannya sehingga dapat menggugah selera para pelanggan ketika melihat dan memakannya. Oleh karena itu, es pisang ijo tersebut banyak diminati oleh masyarakat dan sering di temukan di beberapa kota-kota besar di indonesia.

Di Kabupaten Konawe pisang ijo merupakan salah satu kuliner yang banyak diminati apalagi bila keadaan cuaca yang sangat panas atau musim kemarau. Makanan ini adalah makanan yang lumayan sederhana tetapi di gandrungi oleh banyak masyarakat khususnya dewasa dan remaja bahkan anak-anak dan lansia juga sangat menyukainya di Kabupaten Konawe, Kota Unaaha. Makanan ini sangat berpotensi dikarenakan bahan utama dari pisang ijo adalah buah pisang yang merupakan salah satu buah yang sangat mudah di temui di Kabupaten Konawe.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar di Kota Unaaha. Analisis usaha Es Pisang Ijo penting bagi produsen untuk mengetahui keadaan usaha terutama dari sisi finansial, sehingga dapat digunakan sebagai sumbangsih pemikiran, bahan evaluasi, dan pertimbangan dalam mengambil keputusan terkait dengan keberjalanan usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar. Analisis usaha yang mencakup perhitungan biaya yang dikeluarkan, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh, diikuti dengan efisiensi dan risiko usaha adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan untuk menentukan kesuksesan usaha (Sa'diyah et al., 2020). Penelitian mengenai analisis usaha sudah sering dilakukan dengan berbagai macam objek dan daerah penelitian (Saputro et al., 2018).

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian

Penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian studi kasus. Menurut (Nazir, 2011), studi kasus merupakan suatu penelitian yang bersifat mendalam mengenai suatu karakteristik tertentu dari objek penelitian. Pada penelitian ini terdapat dua jenis data yaitu data kuantitatif dan data kualitatif. Teknik pengumpulan data Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: Data primer dan data sekunder. Teknik penarikan sampel Penarikan responden pada penelitian ini di lakukan secara *purposive* atau sengaja, pada usaha Bapak Ashar Kuliner Es Pisang Ijo di Kota Unaaha Kabupaten Konawe.

Analisis Data

Besarnya biaya dan keuntungan pada usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar di Kota Unaaha Kabupaten Konawe dapat diketahui dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2016) sebagai berikut:

1. Analisis biaya, Penerimaan dan Keuntungan

a. Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Total Cost (Biaya Total)

TFC = Total Fixed Cost (Biaya Tetap Total)

TVC = Total Variable Cost (Biaya Variabel Total)

b. Analisis penerimaan

$$TR = P_y \cdot Y$$

Dimana: TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

Y = Quantity (Volume Penjualan)

P_y = Price (Harga Jual)

c. Analisis Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = Ke$$

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

TC = Total Cost (Biaya Total)

d. R/C Ratio, Pada usahatani biaya es pisang ijo di Kota Unaaha Kabupaten Konawe dihitung menggunakan rumus menurut Soekartawi (2016) sebagai berikut:

$$R/C = TR / TC$$

Dimana : R/C = Revenue Cost Rasio

TR = Penerimaan Total (Total Revenue)

TC = Biaya Total (Total Cost)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Total

Biaya total dalam usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar merupakan hasil dari penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama satu bulan proses produksi Es Pisang Ijo. Besarnya biaya total untuk proses produksi Es Pisang Ijo selama satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Biaya Produksi Es Pisang Ijo dalam Satu Kali Proses Produksi

No.	Uraian	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Biaya	
	a. Biaya tetap	
	- Biaya NPA	46.500
	- PBB	2000
	Biaya Tetap total	48.500
	b. Biaya Variabel	
	- 4 sisir Pisang manis	50.000
	- 1 Minyak goreng	28.500
	- 1,5 kg tepung beras	25.500
	- 1 kg tepung terigu	16.000
	- 500 gram gula pasir	9.500
	- 250 gram tepung maizena	12.500
	- 2 butir kelapa parut	10.000
	- 2 botol sirup DHT	57.000
	- 15 lembar daun pandan	5000
	- 15 buah Es batu	3000
	- 3 kaleng Susu kental manis	39.000
	- 1 buah Gas	26.000
	- 65 Cup wadah Es pisang ijo	55.000
	- 2 kg Kacang tanah	36.000
	Biaya Variabel Tetap	373.000
2.	Biaya Total	421.500
	Penerimaan	
	a. Produksi (Cup)	65
	b. Harga Jual (Rp)	15.000
3.	Penerimaan Total	975.000
	Keuntungan	
	a. Penerimaan (Rp)	975.000
	b. Biaya Total (Rp)	421.500 -
	Keuntungan Usaha Es Pisang Ijo	553.500

Sumber: Hasil olah Data Primer, 2024.

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa biaya total Usaha Es Iisang Ijo Bapak Ashar dalam satu kali proses produksi dengan bahan baku sebanyak 4 sisir pisang manis menghasilkan output 65 buah cup Es Pisang Ijo dalam satu kali proses produksi, dengan biaya total yaitu Rp. 421.500,00 dan penerimaan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 975.000,00 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp 553.500,00. Nilai R/C yang dihasilkan oleh usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar yaitu sebesar 1,76 artinya setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1 memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,76 sehingga usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar layak untuk dijalankan atau dikembangkan.



Gambar 1. Es Pisang Ijo Bapak Ashar.



Gambar 2. Produk Es Pisang Ijo Bapak Ashar.



Gambar 3. Es Pisang ijo siap jual lengkap kuah dan saosnya.

Usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar di Kota Unaaha Kabupaten Konawe tidak kesulitan dalam menjual hasil produksinya sebab setelah proses produksi selesai biasanya langsung diambil oleh para konsumen yang telah menjadi langganan tetap Bapak Ashar. Bahkan penjualannya sudah sistem online yaitu pemesanan dapat dilakukan melalui kurir jadi lebih memudahkan konsumen tanpa harus datang langsung ketempat usaha bapak Ashar. Penjualan biasanya dalam bentuk cup dengan harga Rp 15.000 per cup. Menurut Nugroho dkk. (2020) inilah yang menyebabkan saluran pemasaran menjadi lebih efisien.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Biaya total Usaha Es Iisang Ijo Bapak Ashar dalam satu kali proses produksi dengan bahan baku sebanyak 4 sisir pisang manis menghasilkan output 65 buah cup Es Pisang Ijo dalam satu kali proses produksi, dengan biaya total yaitu Rp. 421.500,00 dan penerimaan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 975.000,00 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp 553.500,00. Nilai R/C yang dihasilkan oleh usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar yaitu sebesar 1,76.

Saran

1. Diharapkan dapat terus mengembangkan usaha pengolahan Es Pisang Ijo yang dilakukan membuat variasi (keaneka ragaman produk) misalnya inovasi dalam pengemasan sehingga kemasan produk Es Pisang Ijo lebih menarik konsumen dan Mitra Usaha lainnya.
2. Usaha Es Pisang Ijo Bapak Ashar sebaiknya melakukan pembukuan mengenai pemasukan dan pengeluaran pada usaha Es Pisang Ijonya tersebut sehingga dengan adanya catatan pembukuan tersebut usahanya, Bapak Ashar dapat melihat kondisi dan perkembangan usaha, termasuk keuntungan dan kerugian terhadap usaha Es Pisang Ijo yang dikelola tersebut

DAFTAR PUSTAKA

- Arista, M. L., Widodo, W. D., dan Suketi, K. 2017. Penggunaan kalium permanganat sebagai oksidan etilen untuk memperpanjang daya simpan pisang raja bulu. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 334–341.
- Darmawan, T., dan Masroh, A.H., 2004. Pentingnya Nilai Tambah Produk Pangan.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor. Penerbit Ghalia Indonesia.

*ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA PISANG IJO SEBAGAI DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN
PISANG MANIS DI KABUPATEN KONAWE
(STUDI KASUS USAHA KULINER BAPAK ASHAR)*

- Nugroho, Andi. Rochdiani, Dini. Yusuf, Muhamad N. 2020. Analisis saluran pemasaran sale pisang (Studi kasus pada perajin sale pisang basah di Desa Sindangbarang Kecamatan Karangpucung Kabupaten Cilacap). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(3): 858 -861.
- Nuraini, Fitri. Maharani, R. A. 2016. Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Dan Koperasi Dalam Menghadapi Aec (Asean Economic Community) : Suatu Telaah Kepustakaan. *Umsida*, 480–496.
- Putri, dkk. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Celullose) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*3: 465- 470.
- Riki, 2021. Implementasi PT. Petrosida Gresik Dalam Bernegosiasi dengan Kline dan Meningkatkan Efektifitas Negosiasi dari Tingginya persaingan Produsen Pestisida di Departemen Penjualan Koprasi PT. Petrosida Gresik. *Jurnal Nasional*
- Sa'diyah, M., Azizah, N., dan Zulfa, m choiru. 2020. Pelatihan manajemen keuangan bagi UMKM Kopi Muria di Kabupaten Kudus Jawa Tengah. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4), 489– 492.
- Saputro, A. G., Supardi, S., dan Ani, S. W. 2018. Analisis usaha agroindustri penggilingan padi kecil di Kabupaten Sragen. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 15(1), 50–57.
- Soekartawi, 2016. *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. Edisi 1, Jakarta : Rajawali Pers.