

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN ABON CABAI DI DESA
HIYUNG KECAMATAN TAPIN TENGAH KABUPATEN TAPIN
KALIMANTAN SELATAN (STUDI KASUS PADA USAHA PEMBUATAN
ABON CABAI PAK JUNAIDI)**

Muhammad Yoga Adi Wibowo¹; Ana Zuraida²; Muhammad Ilmi Hidayat³

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Islam Kalimantan
Muhammad Arsyad Albanjari – Kalimantan Selatan

*Email: yogaadiwibowo145@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Abon Cabai, biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, kelayakan usaha pada usaha pembuatan Abon Cabai, serta permasalahan yang ada pada saat pembuatan Abon Cabai. Penelitian dilakukan di Desa Hiyung pada bulan November 2020. Penelitian ini menggunakan metode Studi Kasus. Hasil Penelitian pembuatan Abon Cabai ini menunjukkan total biaya Rp 8.216.122,22 /bulan dengan jumlah produksi Abon cabai botol sebesar 600 Botol/Bulan dengan harga jual Rp 20.000,00 /Botol dan Abon cabai saset sebesar 80 saset/Bulan dengan harga jual Rp 15.000,00 /saset jadi penerimaan yang di peroleh sebesar Rp 12.800.000,00 /bulan, pendapatan Abon cabai yang di peroleh sebesar Rp 7.483.877,78 /bulan, keuntungan yang di peroleh sebesar Rp 4.583.877,78 /bulan dan RCR 1,56, permasalahan yang dihadapi didalam proses pembuatan abon cabai yaitu berupa terbatasnya modal kurangnya alat, dan sulitnya pemasaran di kala pandemi.

Kata kunci: Kelayakan Usaha; Abon; Cabai Hiyung;

ABSTRACT

This study aims to determine the process of making Shredded Chili, costs, revenue, income, profit, business feasibility of making Shredded Chili, as well as problems that exist at the time of making Shredded Chili. The research was conducted in Hiyung Village in November 2020. This research used the case study method. The results of this research on making Shredded Chili showed a total cost of IDR 8,216,122.22 / month with a total production of 600 bottles of chili shredded per month with a selling price of IDR 20,000.00 / bottle and 80 sachets of shredded chili per month with a selling price of IDR. 15,000.00 / sachet so the income earned is IDR 12,800,000.00 / month, the Shredded chili income obtained is IDR 7,483,877.78 / month, the profit earned is IDR 4,583,877.78 / month and RCR 1.56, problems faced in the process of making shredded chilies, namely in the form of limited capital, lack of tools, and difficulty marketing during a pandemic.

Key words: Business Feasibility; Floss; Hiyung Chili;

PENDAHULUAN

Salah satu hasil pertanian dari sektor tanaman hortikultura adalah cabai rawit. cabai rawit (*Capsicum frutescens*) merupakan salah satu komoditas sayuran yang telah lama diusahakan oleh petani secara intensif.

Kalimantan Selatan merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi dalam membudidaya cabai rawit terutama cabai rawit hiyung. Tanaman ini tumbuh di Desa Hiyung, kecamatan Tapin Tengah Kabupaten Tapin Kalimantan Selatan. Berdasarkan penelitian

yang sudah dilakukan oleh pihak Dinas Pertanian, cabai rawit hiyung memiliki tingkat kepedasan yang terpedas di Indonesia yang tingkat kepedasan mencapai 94.500 ppm atau setara dengan 17 kali lipat dari cabai biasa. Plasma Nutfah ini sudah resmi terdaftar pada pusat perlindungan varietas tanaman dan perizinan pertanian kementerian pertanian Republik Indonesia Nomor 09/PLV/2012 tanggal 12 april 2012 sebagai varietas lokal dengan nama “Cabai Rawit Hiyung”. (Marati, 2019).

Di desa hiyung terdapat satu-satunya yang mengusahakan usaha pengolahan abon cabai di Desa Hiyung. Abon cabai sendiri tercetus karena melihat dan merasakan akibat menurunnya harga jual Cabai Hiyung yang sangat murah disaat itu. Abon cabai Hiyung adalah cabai kering yang digiling hancur menjadi halus. Dengan adanya produk Abon cabai buatan Desa Hiyung ini akan menjadi produk yang dapat meningkatkan nilai jual cabai rawit hiyung pada saat harga cabai rendah dan bukan hanya di jual dalam keadaan segar.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan abon cabai di Desa Hiyung. Untuk mengetahui berapa biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan kelayakan usaha dari usaha pembuatan abon cabai. Dan untuk mengetahui apa saja masalah yang dihadapi dalam proses pembuatan abon cabai di Desa Hiyung.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan dengan metode Studi kasus Di Desa Hiyung Kecamatan Tapin Tengah Kabupaten Tapin Kalimantan Selatan.

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan finansial. Analisis deskriptif yaitu gambaran proses pengolahan Abon Cabai, serta permasalahannya dengan melakukan pengamatan secara langsung di Usaha Pengolahan Abon Cabai Pak Junaidi di Desa Hiyung. Sedangkan, analisis finansial yaitu mengumpulkan data yang terkait data biaya, harga, penerimaan, pendapatan, keuntungan serta kelayakan usaha dalam usaha Pengolahan Abon Cabai.

1. Biaya total

Menurut Kasim, (2004) biaya yang dikeluarkan meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Total biaya dapat ditulis menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TC_E + TC_I$$

Keterangan:

TC = Biaya total usahatani dalam satu kali periode usahatani.

TC_E = Besarnya biaya yang berupa biaya eksplisit.

TC_I = Besarnya biaya usahatani yang berupa biaya implisit.

2. Penyusutan Alat

Menurut Kasim, (2004) Perhitungan penyusutan berdasarkan metode garis lurus.

$$P = \frac{(Nb - Ns)}{Up} \times Mp$$

Keterangan:

P = Nilai Penyusutan (Rp).

Nb = Nilai atau Harga Pembelian (Rp)

Ns = Nilai atau Harga sisa ekonomis (Rp)

Up = Jangka waktu pemakaian atau nilai ekonomis.

Mp = Masa pemakaian

3. Penerimaan

Menurut Ukhty (2018), penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk.

$$TR_y = Y \cdot P_y$$

Keterangan:

TR_y = penerimaan total selama masa produksi

P_y = Harga (Price)

Y = Output atau hasil produksi selama periode produksi

4. Pendapatan

Menurut Kasim, (2004) pendapatan didapatkan dari keseluruhan pendapatan yang diperoleh dikurangi dengan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

$$I = TR - TC_E$$

Keterangan :

I : Pendapatan

TR : Penerimaan Total

TC_E : Total Biaya Eksplisit

5. Keuntungan

Menurut Sukirno, (2012) Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang di peroleh.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Keuntungan

TR : Penerimaan Total

TC : Total Biaya

6. Kelayakan Usaha

Menurut Soekartawi (2002) kelayakan menggunakan R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, besarnya R/C ratio mempunyai prospek baik.

$$R/C \text{ Rasio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C Rasio = Tingkat kelayakan usaha.

TR = Penerimaan total.

TC = Biaya total produksi.

Jika:

R/C Rasio > 1 maka dikatakan layak,

R/C Rasio < 1 maka dikatakan tidak layak; dan

R/C Rasio = 1 maka dikatakan impas (tidak untung maupun rugi).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan Abon cabai

Proses pembuatan abon cabai di desa hiyung sebagai berikut:

Jenis cabai

jenis cabai yang digunakan yaitu cabai hiyung yang dimiliki sendiri dan dibeli dari petani yang ada di desa hiyung.

Sortasi

Sortasi dilakukan untuk memilih cabai rawit hiyung yang berwarna merah dengan kualitas yang baik. Yaitu dengan tingkat kematangan di atas 60% sehat dan fisik nya mulus (tidak cacat).

Pencucian

pencucian dilakukan dengan menggunakan air ledeng untuk menghilangkan kotoran dan sisa peptisida. Pencucian dilakukan hingga bersih lalu tiriskan sampai kering.

Pengeringan

Pengeringan di desa hiyung dilakukan dengan dua cara yaitu secara alami dengan memanfaatkan sinar matahari yang membutuhkan waktu selama 4-7 hari dan juga secara buatan dengan menggunakan oven yang membutuhkan waktu selama 15-30 menit.

Pengilingan

Cabai hiyung yang sudah kering dihaluskan dengan menggunakan alat penggiling lubang ayakan yang digunakan untuk membuat bubuk cabai adalah 60 mesh sehingga diperoleh bubuk cabai hiyung merah yang halus merata. Selain gilingan dapat juga menggunakan blender.

Pengolahan Abon Cabai

Setelah melalui proses penggilingan, maka cabai hiyung sudah berbentuk bubuk. di olah dan di campurkan bahan-bahan untuk menambah cita rasa diantaranya seperti rasa bawang dan rasa udang. Untuk abon cabai rasa original bubuk cabai dicampurkan garam diaduk hingga merata. Untuk abon cabai rasa bawang digunakan 250g bawang putih yang di jadikan bawang goreng lalu di blender hingga halus yang dicampur dengan bubuk cabai yang bergaram lalu diaduk rata dengan centong. Dan untuk abon cabai rasa udang bubuk cabai bergaram dicampurkan dengan 250g udang rebon sangrai yang sudah dihaluskan dengan blender dan diaduk hingga rata.

Pengemasan

Untuk kemasan plastik dapat menggunakan sealer untuk menutupnya dengan berat isi 15 gram dan untuk botol bisa menggunakan lapisan aluminium foil untuk menutup dengan alat pengemasan aluminium foil dengan berat isi 35 gram. Abon cabai ini bisa bertahan selama 1 tahun didalam suhu ruangan.

Pelabelan

pelebelan dilakukan setelah dilakukan pengemasan abon cabai ini diberi label yang ditempelkan dibagian tengah kemasan untuk kemasan botol maupun sasetan.

Analisis Usaha Pembuatan Abon Cabai

Analisis finansial usaha Pembuatan Abon cabai dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Usaha Pembuatan Abon cabai Di Desa Hiyung (Pengolahan Data Primer,2020)

No.	Keterangan	Biaya
1	Biaya Eksplisit	Rp 5.316.122,22
2	Biaya Implisit	Rp 2.900.000,00
3	Biaya Total	Rp 8.216.122,22
	Produksi	
4	a.Botol (35kg)	600 Botol
	b.Saset (15kg)	80 Saset
	Harga	
5	a.Botol (35kg)	Rp 20.000,00
	b.Saset (15kg)	Rp 10.000,00
6	Penerimaan	Rp 12.800.000,00
7	Pendapatan	Rp 7.483.877,78
8	Keuntungan	Rp 4.583.877,78
9	RCR	1,56

Dari Tabel 1. Di atas bahwa total Biaya dalam usaha pembuatan abon cabai yaitu sebesar Rp 8.216.122,22 /bulan nya yang terdiri dari total biaya eksplisit dan total biaya implisit. biaya eksplisit sebesar Rp 5.316.122,22 /bulan dan biaya implisit sebesar Rp 2.900.000,00 /bulan.

Penerimaan yang didapatkan oleh responden dalam 1 bulan produksi abon cabai dengan setiap kemasannya memiliki 3 rasa dan 2 kemasan yaitu: abon cabai botol 600 botol dengan harga Rp. 20.000 /botol dan untuk yang saset berjumlah 80 saset dengan harga Rp. 10.000 /saset. Dengan total penerimaan Rp 12.800.000,00 /bulan.

Pendapatan yang diperoleh dari hasil usaha pembuatan abon cabai dalam satu bulan sebesar Rp 7.483.877,78.

Keuntungan yang diperoleh dari hasil usaha pembuatan abon cabai dalam satu bulan sebesar Rp 4.583.877,78.

Tingkat kelayakan adalah penerimaan total dibagi biaya total yang dikeluarkan. Dari pembagian tersebut diperoleh nilai kelayakan (RCR) usaha pembuatan abon cabai pada tingkat kelayakan sebesar 1,56 dengan mengacu pada kriteria kelayakan ($RCR > 1$) maka usaha tersebut layak untuk diusahakan. Jadi setiap Rp. 1, - biaya yang dikeluarkan penerimaan sebesar Rp. 1,56. Dari penelitian ini diketahui bahwa besar kecilnya tingkat kelayakan usaha yang diperoleh tergantung dari manajemen mereka dalam kegiatan usaha yang dilakukan.

Permasalahan yang dihadapi

Permasalahan yang dihadapi dalam usaha pembuatan abon cabai yaitu: Kurangnya jumlah oven yang dimiliki menyebabkan jumlah produksi tidak terlalu maksimal dalam proses pengeringan dan juga Sulitnya penjualan abon cabai dimasa pandemi yang menyebabkan omset penjualan menurun.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Adapun pembuatan abon cabai dapat dimalai dari Pensortiran, Pencucian, Pengeringan secara alami, Pengeringan dengan menggunakan oven, Pengilingan cabai hiyung, Pembuatan abon cabai (garam, bawang, dan udang), Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran.
2. Dari perhitungan Analisis data biaya Eksplisit per-bulan Rp 5.316.122,22, Biaya Implisit per-bulan Rp 2.900.000,00, Biaya total per-bulan yang dikeluarkan adalah Rp 8.216.122,22, Penerimaan per-bulan sebesar Rp 12.800.000,00, Pendapatan per-bulan sebesar Rp 7.483.877,78, Keuntungan per-bulan sebesar Rp 4.583.877,78, dan Kelayakan usaha sebesar 1,56.
3. Masalah yang dialami oleh usaha Pak Junaidi berupa terbatasnya modal kurangnya alat, dan sulitnya pemasaran di kala pandemi.

Saran

1. Modal melakukan kerja sama dengan lembaga-lembaga yang terkait.
2. Alat cukup menyisihkan dana atau melakukan kerja sama dengan lembaga-lembaga yang terkait.
3. Pemasaran bisa merabab ke online shop seperti shopee, tokopedia, dan lazada dengan jangkauan pemasaran yang lebih luas.

REFERENSI

- Kasim, S., 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin.
- Marati, F., 2019. Tingkat Kelayakan Usaha Cabai Hiyung (*Capsicumfrutescens*) Di Beberapa Luas Lahan Di Desa Hiyung Kecamatan Tapin Tengan Kabupaten Tapin Kalimantan Selatan. *Jurnal ilmiah Al Ulum Sains dan Teknologi Vol. 4 No. 2*, 33. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/JST/article/view/1977> (30 Juli 2020)
- Nabila, U., 2018. Analisis Keuntungan Pada Industri Rumah Tangga Pengolah Ikan di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Bisnis Dan Kajian Strategi Manajemen.*, <http://jurnal.utu.ac.id/jbkan/article/view/906/732> (18 November 2019)
- Sadono, Sukirno. 2012. *Mikro Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi, 2002. *Analisis Usahatani*. UI.Press. Jakarta.