

ANALISIS TITIK PULANG POKOK USAHA BAWANG GORENG PADA INDUSTRI IKM HJ. MBOK SRI DI KOTA PALU

Analysis of Break Event Poin of Fried Onion Business at Hj. Mbok Sri Industry in Palu City

Nelfin¹⁾, Nurmedika²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako.

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako.

Email. nelfinmufida@gmail.com, nurmedika@yahoo.com

ABSTRACT

Palu's variety of fried onions is the raw material for industrial fried onions and has become Palu's "local brand". One of the uniqueness of this onion that distinguishes it from other shallots is that the tubers have a dense texture, resulting in crispy and savory fried onions and an aroma that does not change even though they are stored for a long time in a closed container. This study aims to determine the business income, the total cost of production and the business revenue to reach the point of return. The results showed that the main return point for 100 gram packaged fried onion products was achieved in the production volume 340 packages in order to obtain revenue and the total cost of production at the point of return is Rp.10,200,000. The return point of 150 gram packages is achieved at a production volume of 150 packages in order to obtain revenue and the total cost of production at the point of return of goods of Rp.6,750,000. The return point for 200 gram packages is achieved at a production volume of 82 packages in order to obtain revenue and the total cost of production at the point of return is equal to Rp.4,920,000. The return point of 250 gram packages is achieved at a production volume of 50 packages so that the revenue and the total cost of production at the point of return of mains is Rp.3,750,000. The return point of 400 gram packages is achieved at a production volume of 29 packages in order to obtain revenue and total production costs at the point of return of Rp.3,480,000. The return point for the 500 gram pack is achieved at a production volume of 19 packages so that the revenue and the total cost of production at the point of return is Rp.2,565,000.

Keywords: Analysis of Main Return Point, Fried Onions.

ABSTRAK

Bawang goreng varietas Palu merupakan bahan baku industri olahan bawang goreng serta telah menjadi "brand lokal" Palu. Salah satu keunikan bawang ini yang membedakan dengan bawang merah lainnya adalah umbinya mempunyai tekstur yang padat sehingga menghasilkan bawang goreng yang renyah dan gurih serta aroma yang tidak berubah walaupun disimpan lama dalam wadah yang tertutup. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan usaha, total biaya produksi dan penerimaan usaha tersebut mencapai titik pulang pokok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Titik Pulang Pokok Produk bawang goreng kemasan 100 gram dicapai pada volume produksi 340 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi pada saat titik pulang pokok sebesar Rp.10.200.000. Titik pulang pokok kemasan 150 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 150 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi pada saat titik pulang pokok sebesar Rp.6.750.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 200 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 82 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi pada saat titik pulang pokok sebesar Rp.4.920.000. Titik pulang pokok kemasan 250 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 50 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan

total biaya produksi pada saat titik pulang pokok sebesar Rp.3.750.000. Titik pulang pokok kemasan 400 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 29 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi pada titik pulang pokok sebesar Rp.3.480.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 500 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 19 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi pada titik pulang pokok sebesar Rp.2.565.000.

Kata Kunci: Analisis Titik Pulang Pokok, Bawang Goreng.

PENDAHULUAN

Peranan sektor pertanian dalam perekonomian nasional sangat penting dan strategis. Hal ini terutama karena sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan bagi sebagian besar penduduk yang ada di pedesaan dan menyediakan bahan pangan bagi penduduk. Peranan lain dari sektor pertanian adalah menyediakan bahan mentah bagi industri dan menghasilkan devisa negara melalui ekspor non migas. Bahkan sektor pertanian mampu menjadi katup pengaman perekonomian nasional dalam menghadapi krisis dalam satu desawarsa terakhir ini (Dewi, 2008).

Bawang merah (*Allium Asclocium* L.) atau yang sering disebut Brambang (Jawa) adalah nama tanaman dari *familia Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia. Bawang merah memiliki nilai ekonomi penting yang tidak bisa diremehkan begitu saja. Berkembangnya bisnis kuliner dan industri bahan pangan seperti mie instan, makanan ringan, restoran siap saji dan sebagainya turut serta mempengaruhi permintaan bawang merah yang cenderung mengalami peningkatan (Dewi, 2012).

Bawang merah lokal merupakan salah satu komoditas unggulan hortikultura Sulawesi Tengah atau Kota Palu berbeda dengan bawang merah dari daerah Jawa. Bawang dari Palu, Sigi, maupun Donggala, bawang goreng Palu memiliki keunikan cita rasa dan aroma. Proses produksi yang mudah dan tidak membutuhkan tenaga kerja yang banyak menjadi alasan pengusaha bawang goreng Palu (Hadi, 2011). Bawang goreng palu memiliki tekstur yang padat, rasanya gurih serta memiliki aroma yang khas sehingga banyak disenangi oleh masyarakat sebagai bumbu masak maupun makanan ringan (Ete dan Alam, 2009).

Pengembangan bisnis kecil dapat meningkatkan pertumbuhan dan mengubah struktur ekonomi nasional menjadi lebih kokoh dan berimbang. Hasil ini diperoleh

karena masyarakat berperan aktif dalam pengembangan usaha nasional yang didukung oleh kebijakan yang lebih kondusif (Purwaningsih dkk, 2003).

Dalam penyusunan perencanaan, manajemen membutuhkan informasi tentang, pada tingkat penjualan berapa yang harus dicapai oleh suatu perusahaan agar memperoleh laba, atau pada tingkat penjualan berapa perusahaan akan menderita kerugian. Salah satu alat bantu yang digunakan manajemen adalah Analisis Titik Pulang Pokok. Yaitu suatu alat analisis yang memberikan informasi tentang berapa tingkat penjualan yang harus dicapai agar perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita kerugian (Suhartawan, 2013).

IKM Hj. Mbok memproduksi berbagai macam jenis kemasan bawang goreng yaitu kemasan 100 gram, 150 gram, 200 gram, 250 gram, 400 gram, dan 500 gram. Produksi bawang pada IKM Mbok Sri tidak menentu dapat dilihat pada tahun 2015 sampai dengan 2019. Industri ini telah mengalami peningkatan produksi dari 15.000 kg sampai 26.000 kg. pada tahun 2018 mengalami penurunan produksi sebanyak 23.00 kg.

Untuk mengetahui penerimaan, biaya produksi dan tingkat penjualan, manajemen membutuhkan informasi pada tingkat penjualan berapa yang harus dicapai oleh suatu perusahaan agar memperoleh laba atau tingkat penjualan berapa perusahaan akan menderita kerugian. Alat bantu yang digunakan manajemen adalah Analisis Titik Pulang Pokok, yaitu suatu alat analisis yang memberikan informasi tentang tingkat penjualan yang harus dicapai agar perusahaan berada pada posisi total penerimaan sama dengan total biaya produksi ($TR=TC$).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya produksi, harga jual serta besarnya penerimaan dan pendapatan yang diperoleh IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu, sehingga usaha yang dijalankan mencapai titik pulang pokok, atau tidak ,mengalami kerugian maupun laba.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di industri IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di industri IKM Hj. Mbok Sri merupakan salah satu industri yang memproduksi bawang goreng serta industri yang sudah cukup lama di jalankan. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai bulan Mei 2020.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), yakni dimana responden sebanyak 3 orang yaitu pemimpin dan karyawan orang dari pimpinan Industri IKM Hj. Mbok Sri yang dapat memberikan informasi dalam produksi bawang goreng, sehingga diharapkan bisa diperoleh hasil yang cukup akurat dan representatif sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*) data sekunder diperoleh dari beberapa *literature-literature* dan hasil kajian dari instansi yang terkait dalam penelitian ini.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis titik pulang pokok, yang dirumuskan oleh Antara (2012) sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{TC} \\ \text{TR} &= \text{P} \times \text{Q} \\ \text{TC} &= \text{TFC} + \text{TVC} \\ \text{TC} &= \text{TFC} + (\text{AVC} \times \text{Q}) \end{aligned}$$

Persamaan tersebut dapat disederhanakan menjadi :

$$\begin{aligned} \text{P} \times \text{Q} &= \text{TFC} + (\text{AVC} \times \text{Q}) \\ \text{P} \times \text{Q} - (\text{AVC} \times \text{Q}) &= \text{TFC} \\ \text{Q} (\text{P} - \text{AVC}) &= \text{TFC} \end{aligned}$$

Sehingga diperoleh rumus titik pulang pokok dalam satuan unit produk sebagai berikut :

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{TFC}}{\text{P} - \text{AVC}}$$

Selanjutnya untuk menghitung titik pulang pokok dalam satuan rupiah, maka satuan unit (Q) dikalikan dengan harga jual perunit (P) dengan persamaan sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{BEP (P, Q)} &= \frac{\text{P} \cdot \text{TFC}}{\text{P} - \text{AVC}} \\ \text{BEP (P, Q)} &= \frac{\text{P} \cdot \text{TFC}}{\text{P} (1 - \text{AVC/P})} \end{aligned}$$

Sehingga diperoleh rumus titik pulang pokok dalam satuan rupiah (TPP Penerimaan) sebagai berikut :

$$\text{BEP} = \frac{\text{TFC}}{1 - \text{AVC/P}}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp)

TC = Total Biaya (*Total Cost*) (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (*Total Fixed Cost*) (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel (*Total Variable Cost*) (Rp)

AVC = Rata-rata Biaya Variabel Perunit (*Average Variable Cost*) (Rp)

Q = Total Produksi Dalam Usaha (*Quantity*) (Unit)

P = Harga Jual Per unit (*Price*) (Rp)

Teori tersebut disederhanakan dengan tujuan mencari nilai TPP Penerimaan, menjadi persamaan sebagai berikut :

$$\text{TR} = \text{P} \cdot \text{Q}$$

Keterangan :

TR = Penerimaan pada posisi TPP

P = Harga pada posisi TPP

Q = Jumlah produksi pada posisi TPP

HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep Produksi. Produksi ialah bidang yang terus selaras dengan perkembangan teknologi. Produksi memiliki suatu jalinan hubungan timbal balik (dua arah) yang sangat erat dengan teknologi. Kebutuhan produksi untuk beroperasi dengan biaya yang lebih rendah, meningkat kualitas dan produktivitas, dan menciptakan produk baru

telah menjadi kekuatan dan pembaruan baru (Wibisono, 2011). Produksi dalam kaitannya pertanian merupakan esensi dari suatu perekonomian. Melakukan produksi diperlukan sejumlah input, dimana umumnya input yang diperlukan pada sektor pertanian adalah adanya kapital, tenaga kerja dan teknologi, dengan demikian hubungan antara produksi dengan input, yaitu output maksimal yang menghasilkan dengan input tertentu atau disebut fungsi produksi (Sadono, 2000).

Soekaetawi (2003), mengemukakan pendapatannya bahwa produksi adalah suatu proses dimana beberapa barang yang disebut input menjadi barang yang disebut output. Jenis aktifa yang terjadi dalam proses produksi meliputi perubahan bentuk, tempat dan waktu serta penggunaan hasil produksi.

Konsep Biaya. Biaya adalah pengeluaran yang dilakukan untuk mendapatkan manfaat pada masa yang akan datang dimana pengeluaran atau pengorbanan tersebut diduga serta dapat dihitung secara kuantitatif dan tidak dihindarkan (Mudjiarto dan Wahid, 2006).

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yaitu diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Istilah biaya sebagai suatu nilai tukar prayarat (dinyatakan dalam pengurangan kas atau aktiva lainnya pada saat ini atau masa mendatang), atau pengorbanan yang dilakukan guna memperoleh manfaat (Putriyana, 2008).

Biaya adalah penggunaan sumber-sumber ekonomi yang dapat diukur dengan satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk objek tertentu. Biaya yang telah digunakan untuk menghasilkan pendapatan dalam satuan periode akuntansi disebut beban (*expense*). Baik biaya maupun beban mempunyai dampak yang sama terhadap laba bersih, yaitu sebagai pengurangan (Azmi Dkk, 2013).

Jenis dan Harga Produk. Industri IKM Hj. Mbok Sri memproduksi 6 jenis kemasan

produk bawang goreng. Adapaun jenis produk kemasan yang dihasilkan saat ini meliputi :

1. Kemasan bawang goreng 100 gram, dengan harga Rp.30.000
2. Kemasan bawang goreng 150 gram, dengan harga Rp.45.000
3. Kemasan bawang goreng 200 gram, dengan harga Rp.60.000
4. Kemasan bawang goreng 250 gram, dengan harga Rp.75.000
5. Kemasan bawang goreng 400 gram, dengan harga Rp.20.000
6. Kemasan bawang goreng 500 gram, dengan harga Rp.35.000

Penerimaan dan Pendapatan. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dari produksi. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC) (Lawidu, 2013). Penerimaan adalah uang yang langsung diperoleh dari penjualan, sedangkan penerimaan bersih adalah uang yang langsung diperoleh dari penjualan dipotong setiap barang yang dikembalikan dari diskon. Penerimaan tidak pernah dikurangi biaya atau pengeluaran (Miler, 2005). Pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu proses produksi tertentu setelah dikurangi seluruh biaya. Kemudian untuk memaksimalkan harga hasil produksi dengan harga faktor-faktor produksi berlaku (Soekartawi, 2002).

Dilihat bahwa produksi bawang goreng pada industri IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu yaitu sebesar 11.925 unit/bulan, dengan total biaya produksi sebesar Rp.212.541.423, maka diperoleh penerimaan sebesar Rp.562.500.000 sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp.349.958.577.

Analisis Titik Pulang Pokok. Peinsya (2009) menyatakan Titik Pulang Pokok adalah suatu teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan, titik pulang pokok juga dapat diartikan sebagai suatu keadaan dimana dalam operasinya perusahaan tidak

memperoleh laba atau tidak menderita rugi (total Penghasilan = total biaya). Analisis *break even point* disebut juga *cost volume Profit* analisis.

Kegunaan lain analisis Titik Pulang Pokok bagi pihak manajemen adalah disamping memberikan gambaran tentang hubungan antara biaya, volume dan laba juga akan dapat membantu atau memberikan informasi maupun pedoman kepada manajemen dan memecahkan masalah-masalah lain yang dihadapi seperti penggantian fasilitas pabrik atau investasi dalam aktiva tetap apakah akan menguntungkan bagi perusahaan atau masalah sebaliknya, untuk membantu manajemen dalam mengambil keputusan menutup usaha atau tidak memberikan informasi kapan sebaliknya usaha tersebut dihentikan. Suatu usaha harus dihentikan atau tutup apabila penghasilan yang diperoleh tidak dapat menutup biaya tunainya. Hal tersebut dilakukan agar perusahaan tidak mengalami bertambahnya kerugian (Peinsya, 2009).

Titik pulang pokok adalah kondisi dimana total penerimaan yang diperoleh sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan (Batara, 2014).

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 100 Gram. Hasil analisis dan data diketahui bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 100 gram dicapai pada volume produksi 340 kemasan atau penerimaan sebesar Rp.10.200.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 340 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.10.200.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 340 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.10.200.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 340 dan penerimaan Rp.10.200.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 150 Gram. Hasil analisis dan data diketahui

bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 150 gram dicapai pada volume produksi 150 kemasan atau penerimaan sebesar Rp.6.750.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 150 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.6.750.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 150 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.6.750.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 150 dan penerimaan Rp.6.750.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 200 Gram. Hasil analisis dan data diketahui bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 200 gram dicapai pada volume produksi 82 kemasan atau penerimaan sebesar Rp.4.920.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 82 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.4.920.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 82 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.4.920.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 82 dan penerimaan Rp.4.920.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 250 Gram. Hasil analisis dan data diketahui bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 250 gram dicapai pada volume produksi 50 kemasan atau penerimaan sebesar Rp.3.750.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 50 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.3.750.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 50 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.3.750.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 50 dan penerimaan Rp.3.750.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Tabel 1. Tingkat Pendapatan dari Hasil Penjualan Produk Bawang Goreng Masing-masing Kemasan Pada IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu.

No	Jenis Kemasan	Penerimaan (Rp/bulan)	Biaya Produksi (Rp/bulan)	Pendapatan (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	100 gram	180.000.000	69.266.325	110.733.675	31,7
2	150 gram	121.500.000	45.337.269	76.162.731	21,4
3	200 gram	90.000.000	33.239.511	56.760.489	15,9
4	250 gram	67.500.000	24.827.373	42.672.627	11,9
5	400 gram	63.000.000	23.035.731	39.964.269	11,1
6	500 gram	40.500.000	16.791.582	23.708.418	7,9
	Jumlah	562.500.000	212.497.791	350.002.209	100

Sumber : Diolah dari data primer, 2020

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 400 Gram. Hasil analisis dan data diketahui bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 400 gram dicapai pada volume produksi 29 kemasan atau penerimaan sebesar Rp.3.480.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 29 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.3.480.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 29 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.3.480.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 29 dan penerimaan Rp.3.480.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Analisis Titik Pulang Pokok Kemasan 500 Gram. Hasil analisis dan data diketahui bahwa titik pulang pokok bawang goreng kemasan 500 gram dicapai pada volume produksi 19 kemasan atau penerimaan sebesar Rp2.565.000, artinya jika industri memproduksi lebih dari 19 kemasan atau penerimaan lebih dari Rp.2.565.000 berarti industri memperoleh keuntungan, sebaliknya jika produksi dibawah 19 kemasan atau penerimaan dibawah Rp.2.565.000 berarti perusahaan memperoleh kerugian dan apabila perusahaan mencapai volume produksi 19 dan penerimaan Rp.2.565.000 berarti perusahaan mengalami kondisi titik pulang pokok atau tidak mengalami keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Hasil analisis pada tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pendapatan yang diperoleh IKM Mbok Sri dari setiap kemasan bawang goreng berbeda antara satu kemasan dengan kemasan lainnya. Tabel tersebut menunjukkan bahwa pendapatan tertinggi dari hasil penjualan produk bawang goreng 100 gram yang mencapai Rp.110.733.675 atau sekitar (31,7%), kemudian diikuti produk kemasan 150 gram yaitu sebesar Rp 76.162.731 (21,4%), produk 200 gram sebesar Rp.56.760.489 (15,9%), produk 250 gram sebesar Rp 42.672.627(11,9%), produk 400 gram sebesar Rp.39.964.269 (11,1%), produk 500 gram sebesar Rp.23.708.418 (7,9%).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Hasil penelitian menunjukkan bahwa titik pulang pokok untuk kemasan 100 gram dicapai pada volume produksi 340 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi saat titik pulang pokok sebesar Rp.10.200.000. titik pulang pokok untuk kemasan 150 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 150 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksisaat titik pulang pokok sebesar Rp.6.750.000. Titik pulang pokok untuk

kemasan 200 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 82 kemasan sehingga di peroleh penerimaan dan total biaya produksi saat titik pulang pokok sebesar Rp.4.920.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 250 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 50 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi saat titik pulang pokok sebesar Rp.3.750.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 400 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 29 sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi saat titik pulang pokok sebesar Rp.3.480.000. Titik pulang pokok untuk kemasan 500 gram dicapai pada volume produksi sebanyak 19 kemasan sehingga diperoleh penerimaan dan total biaya produksi saat titik pulang pokok sebesar Rp.2.565.000. Tingkat Pendapatan dari Hasil Penjualan Produk Bawang Goreng Masing-masing Kemasan Pada IKM Hj. Mbok Sri di Kota Palu kemasan 100 gram yang mencapai Rp.110.733.675 atau sekitar (31,7%), kemudian diikuti produk kemasan 150 gram yaitu sebesar Rp.76.162.731 (21,4%), produk 200 gram sebesar Rp.56.760.489 (15,9%), produk 250 gram sebesar Rp.42.672.627(11,9%), produk 400 gram sebesar Rp.39.964.269 (11,1%), produk 500 gram sebesar Rp.23.708.418 (7,9%).

Saran.

1. Meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk bawang goreng agar usaha bawang goreng ini terus berkembang
2. Dari beberapa kemasan bawang goreng yang dijual, kemasan yang lebih menguntungkan atau yang memiliki pendapatan tertinggi adalah kemasan 100 gram, untuk itu diharapkan IKM dapat meningkatkan produk untuk kemasan tersebut agar memperoleh keuntungan atau laba yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, M. 2012. Agribisnis dan Penerapan dalam Penelitian. Edukasi Mitra Grafika, Palu.
- Ate, A., dan Alam, N., 2009. Karakteristik Mutu Bawang Goreng Palu Sebelum Penyimpanan. *Jurnal Agroland*. Vol. 16 (4) : 273 – 280.
- Azmi, Lamia, Moch Dzulkirom AR, Topowijino, 2013. Penerapan Cost Volume Profit Analysis Sebagai Alat Perencanaan Laba dan Pengambilan Keputusan Penjualan. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* Vol. 1 (2) : 95-102.
- Batara, L. 2014. Analisis Titik Pulang Pokok Abon Ikan Pada CV. Duta Agro Lestari Di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis*. Vol. 2 (2) : 186-192.
- Dewi, S., 2008. Pemberdayaan Pertanian Paradigma Baru Penyuluhan Pertanian di Indonesia. *Jurnal Penyuluhan* Vol. 4 (1) : 1-10.
- Dewi, N. 2012. Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombai. Penerbit Pustaka Baru Press ; Yogyakarta.
- Lawidu, 2013. Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Kerajinan Tangan Kayu Putih (Ebony) Pada UD. Krisna Karya Ebony Di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis* Volume 1 (3) : 177-187, Juni 2013.
- Miler, M., 2005. *Business Plan*. Prenada Media, Jakarta.
- Mujiarto dan Wahid, A. 2006. Membangun Karakter dan Kepribadian Kewirausahaan. Graha Ilmu dan UIEU-University Press, Jakarta.
- Peinsya, 2009. Titik Pulang Pokok Sebagai Alat Perencanaan Laba Jangka Pendek Perusahaan. *Kumpulan Jurnal Teknik* Vol. 25 (1): 4-8.
- Purwaningsih H., C. Khairani, Masker, dan T. P. Rumayar, 2003. Peluang Pengembangan Bawang Merah Palu Sebagai Komoditas Agribisnis. Palu Sulawesi Tengah.
- Putriyana. 2008. Analisis Biaya dan Profitabilitas Produksi Roti Bella Bakery di Pondok Gede, Bekasi.

- Sadono. 2000. Pengantar Teori Ekonomi. Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2001. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi, 2003. Agribisnis Teori dan Aplikasi PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Suhartawan. I Gede. 2013. Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Bawang Goreng pada C.V Duta Agro Lestari DiKota Palu. Jurnal Agrotekbis Vol. 1 (4) : 361-369.
- Wibisono, 2011. Teori Ekonomi Produksi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.