

JURNAL PEMBANGUNAN AGRIBISNIS

(Journal Of Agribusiness Development)

Website : <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/jpa>

ANALISIS PENDAPATAN USAHA COKELAT OLAHAN PADA INDUSTRI UKM SAKAYA DI KOTA PALU

Analysis of Processed Chocolate Business at UKM Sakaya Industry in Palu City

Didin Palamma¹⁾, Sulaeman²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu.

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

E-mail : didinpalamma@gmail.com, Sulaemanjie6976@gmail.com

ABSTRACT

Cocoa (*Theobroma cacao L*) is a cultivated tree originating From South America, from which cocoa beans are produced a processed product known as chocolate when developed through the Agro-industry. One of the well-known industries in Palu City today is the Sakaya SME Industry. The Sakaya UKM Industry produces unique chocolate products both in taste, packaging from, in terms of type, and the distinctive aroma of the chocolate. This study aims to determine how much the income level of the chocolate business in the Sakaya BTN Pengawu, West Palu, Palu City in January 2020. The thetermination of respondents in this study was carried out purposively, the selected respondents were owners and employees from both the production and marketing departements of the industry. Sakaya UKM. The data used in this research comes from primary data and secondary data. The analysis used is Income analysis. The results showed that the income earned in November and December 2019 was Rp. 16.958.751. For Conventure chocolate. Convection chocolate is produced every month according to consumer demand. From November to December, Convection chocolate Demand was made so that the 2019 Sakaya UKM's Conventure Chocolate income was quite good.

Keywords: Processed chocolate, Income, industry.

ABSTRAK

Kakao (*theobroma cacao L*) merupakan pohon budidaya yang berasal dari Amerika Selatan, dari biji kakao ini dihasilkan produk olahan yang di kenal sebagai cokelat jika di kembangkan melalui Agroindustri. Salah satu industri yang terkenal di Kota Palu saat ini adalah Industri UKM Sakay, industri UKM Sakaya ini menghasilkan produk cokelat yang unik baik dalam cita rasa, bentuk kemasan, segi jenis, maupun aroma yang khas dari coklatnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar tingkat pendapatan usaha cokelat pada Industri UKM Sakaya. Penelitian ini dilakukan di Industri UKM Sakaya cokelat Jalan BTN Pengawu Palu Barat Kota Palu Bulan Januari 2020. Penentuan Responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), responden yang di pilih adalah pemilik dan karyawan yang baik dari bagian produksi maupun bagian pemasaran indutri, UKM Sakaya. Data yang di gunakan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan data sekunder. Analisis yang di

gunakan adalah analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang di peroleh pada bulan November dan Desember 2019 sebesar Rp. 16.958.751 dilakukan permintaan coklat convecture sehingga pendapatan coklat convecture UKM Sakaya 2019 cukup baik.

Kata Kunci : Proses Olahan Cokelat, Pendapatan, Industri.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak perkebunan kakao. Namun produksi kakao di Indonesia lebih banyak di ekspor atau di pasarkan ke luar negeri seperti Negara-negara bagian Eropa yaitu *Belgium* dan *England* yang memproduksi coklat olahan terkenal dan sering kita konsumsi seperti Silver Queen, Hershey's, Kit Kat, dan lain-lain (Jumba dkk, 2015). Indonesia mempunyai peluang yang besar dalam memproduksi kakao, mengingat persediaan lahan yang berpotensi untuk ditanami kakao masih luas, dan keadaan iklim yang mendukung (Abidatul Afiyah, 2015).

Kakao merupakan sumber penghidupan yang di hasilkan tidak hanya untuk mengisi pasar luar Negeri namun juga untuk memenuhi kebutuhan konsumsi coklat dalam negeri, ini menunjukan bahwa konsumsi coklat dalam negeri menjadi pasar yang menarik bagi kalangan pengusaha yang dapat memberikan prospek dan peluang, secara nasional perlu di jaga keseimbangan dalam pemenuhan kebutuhan dengan meningkatkan produksi coklat di Indonesia. Kakao merupakan sumber pendapatan penting bagi beberapa negara tropis, dan bahan pokok untuk mempertahankan industri coklat. Selain itu, kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri (Rifin dan Nurdiyani, 2007). Biji kakao merupakan salah satu komoditi ekspor yang

dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan devisa negara.

Kakao pada awalnya berasal dari Amerika Selatan, namun sekarang telah banyak dibudidayakan berbagai negara terutama negara-negara yang berada di kawasan tropika. Indonesia merupakan salah satu negara kawasan teropika yang menjadi negara produsen kakao terbesar ketiga di dunia. Namun kakao sebagai komoditas unggulan di Indonesia, masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh usaha kecil dan menengah (Setiawati dkk, 2007).

Negara-negara produksi kakao terbesar di Dunia yaitu, pada urutan pertama Pantai Gading yang berada di Banua Afrika merupakan Negara produsen kakao tertinggi di Dunia dengan jumlah produksi kakao sebanyak 1,44 juta ton. Negara produsen kakao terbesar kedua di dunia adalah Ghana dengan jumlah produksi Kakao sebanyak 835 ribu ton. Urutan ketiga sebagai Negara produsen terbesar di dunia adalah Negara Indonesia yang memproduksi kakao sebanyak 777,5 ribu ton. Salah satu penghasil kakao terbesar di Indonesia adalah Sulawesi Tengah dengan produksi kakao setiap tahunnya mencapai 164 ribu ton. Sehingga produksi kakao tersebut menjadi bahan utama dalam pembuatan coklat dan merupakan komoditas unggulan petani di seluruh kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah.

Tingkat konsumsi Cokelat di antara Negara-negara bagian Eropa yaitu United Kindom, Belgium dan United Stated ini merupakan negara-negara yang mengonsumsi cokelat lebih besar di bandingkan dengan Negara Asia seperti Indonesia yang menjadi Negara produsen kakao terbesar ketiga di dunia. Salah satu faktor yang menjadi kendala yaitu Pemerintah Indonesia dianggap belum memperhatikan produk olahan cokelat, Padahal jika pemerintah Indonesia akan lebih berkembang dan dapat membantu pemasukan Negara.

Salah satu cara untuk merangsang agar konsumsi cokelat meningkat, Pemasar cokelat secara konsisten mengembangkan produk mereka bersama dengan kegiatan pemasaran dan promosi. Banyak hal yang menjadi sebab masyarakat tidak menyukai cokelat seperti halnya dalam bidang kesehatan. Karena kekhawatiran masyarakat tentang jumlah gula dalam produk yang dapat mengakibatkan penyakit seperti Obesitas, Diabetes, dan kerusakan gigi (Sofiannisa, 2010). Kemudian bidang sosial ekonomi, masyarakat Indonesia lebih suka mengonsumsi cokelat murah yang mengandung minyak nabati dari pada mengonsumsi cokelat yang

lebih tinggi dan terbuat dari *Cocoa Butter* salah satunya adalah cokelat asli Sulawesi.

Sejak tahun 2013 hingga saat ini penggunaan bahan cokelat khas daerah Sulawesi Tengah, telah di peruntuhkan kepada para peminat olahan aneka coklat yang berada di Kota Palu. Banyaknya ketersediaan cokelat daerah, membuat beberapa produk bermunculan untuk turut berlomba-lomba menghasilkan aneka olahan cokelat terbaik.

Usaha kecil dan menengah dipandang sebagai katup penyelamat dalam proses pemulihan ekonomi nasional yang mempunyai kedudukan. Potensi dan peranan sangat penting dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi serta sebagai penyerap tenaga kerja, ini diharapkan menjadi langkah awal bagi pemerintah untuk menggerakkan sektor produksi pada berbagai usaha dalam mewujudkan tujuan pembangunan nasional yang merata, khususnya dalam membangun Kota Palu (BPS,2015)

Berdasarkan dari data Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Kota Palu, menyatakan bahwa terdapat beberapa agroindustri yang memproduksi produk olahan cokelat. Nama industri, alamat, dan kebutuhan bahan baku terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nama Industri dan Kebutuhan Bahan Baku Industri Aneka Olahan Cokelat di Kota Palu Tahun 2018.

No	Nama Industri (UMKM)	Alamat	Kebutuhan Bahan Baku kg/bulan
1	Rapavioka Cokelat	Jln, Lasoso	220
2	Sa'adah Agency	Jln, Otista No,60	230
3	UKM Sakaya	BTN Pengawu	60
4	Mangun Cokelat	Jln, Mangunsanggoro No,12	60
5	Twins Chocolate	Jln, Rusa	30
6	Tadulako Cokelat	Jln, Lasoso No 1	12
7	Al Ikhsan Cokelat	Jln, Bakuku No 21	47
8	Moon's Cokelat	Grand Tagari Blok C/9	18

Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sulawesi Tengah, 2018.

Tabel 1 menunjukkan kebutuhan bahan baku masing-masing industri Cokelat di Kota Palu berbeda-beda. Kebutuhan bahan baku coklat terbesar dapat dilihat pada UKM Sa’adah Agency Cokelat sebanyak 230 kg/bulan sedangkan kebutuhan bahan baku yang masih minim atau sedikit dapat di lihat pada UKM Moon’s Cokelat yaitu sebesar 18 kg/bulan, sementara untuk “UKM Sakaya” kebutuhan bahan baku industri rumah tangga sebesar 60 kg/bulan, hal ini terbilang cukup besar bila dibandingkan dengan beberapa industri yang lain Penyebab lain yang mengakibatkan konsumen kurang mengonsumsi coklat asli Sulawesi Tengah yaitu tingginya harga coklat yang diproduksi industri UKM Sakaya. Hal ini terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Harga Cokelat di UKM Sakaya.

No	Jenis	Rasa	Harga
1.	Cokelat Convecture (milk)	Milk	Rp.25.000(45
		56%	gram)
		Milk	Rp.25.000(45
		60%	gram)
2.	Cokelat Convecture (Bar)	Milk	Rp.25.000(45
		68%	gram)
		Dark	Rp.25.000(45
		80%	gram)
2.	Cokelat Convecture (Bar)	Kurma	Rp.25.000(45
		White	gram)
		Coffe	Rp.25.000(45
		Cocoa	gram)
2.	Cokelat Wafer	Nib	Rp.25.000(45
		Cokelat	gram)
2.	Cokelat Wafer	Wafer	Rp.25.000(45
			gram)

Sumber: Data setelah di Olah UKM Sakaya 2019.

Berdasarkan Tabel 2 dapat kita ketahui bahwa harga coklat *convecture (Milk)* dan *convecture (Bar)* dengan ukuran 45 gram tetap sama meskipun dengan berbagai varian rasa, yang di produksi oleh Industri Ukm Sakaya. Seiring berjalannya waktu industri sakaya coklat mulai mengembangkan beberapa varian dengan memperbaiki kemasan secara bertahap. Untuk saat ini industri sakaya coklat telah memiliki beberapa varian rasa yang berbeda dan dalam bentuk kemasan yang berbeda pula. Pemberian nama sakaya memiliki arti yang berasal dari bahasa kaili yaitu perahu.

UKM Sakaya sering mengikuti kegiatan maupun festival atau pameran diantaranya trade expo Indonesia Tahun 2016 di Jakarta, hari kakao nasional Tahun 2015 di Jogjakarta dan pameran tematik tahun 2015 di Kota Palu. Tujuan dari mengikuti berbagai acara tersebut guna memperkenalkan produk Sakaya Coklat seiring berjalannya waktu produk Sakaya Coklat memiliki cukup banyak peminat.

Industri olahan coklat UKM sakaya industri yang berskala rumah tangga yang masih memiliki modal yang relatif rendah, namun permintaan coklat semakin meluas sehingga permintaan konsumen atas produk tersebut belum terpenuhi. Industri ini masih tergolong baru yaitu berdiri pada tahun 2014, sehingga tenaga kerja masih sangat minim, keterbatasan modal usaha dan juga sistem kerjanya semua di lakukan secara manual, seperti alat untuk menjaga suhu cetak coklat yang belum di miliki UKM sakaya sehingga coklat harus di hangatkan beberapa kali, dan ini juga yang menghambat industri dalam berproduksi.

Tujuan dari penelitian ini untuk Mengetahui pendapatan usaha Cokelat Olahan pada Industri Rumah Tangga “UKM Sakaya” di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Bulan Januari sampai dengan Februari 2020. Di Industri Rumah Tangga UKM Sakaya di BTN Pengawu. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri UKM Sakaya merupakan salah satu industri pengolah olahan cokelat di Kota Palu, serta tergolong industri yang masih baru. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan.

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposeve*). Responden dalam penelitian ini berjumlah 3 orang, terdiri dari 1 orang pimpinan sekaligus bendahara, dan 2 karyawan di bagian produksi, yang terlibat pada industri rumah tangga UKM Sakaya yang diharapkan memberikan informasi maksimal sesuai dengan tujuan penelitian yang dilaksanakan.

Pengumpulan Data. Pengumpulan data penelitian Analisis Pendapatan Usaha Cokelat Olahan pada Industri Rumah Tangga UKM Sakaya terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu pimpinan industri rumah tangga UKM Sakaya, dan Karyawan dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*). Data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan literatur yang relevan sesuai dengan tujuan penelitian.

Analisis Pendapatan. Analisis ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang ada

dari analisis pendapatan usaha cokelat pada industri rumah tangga di UKM sakaya yaitu dengan menggunakan analisis pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

Soekartawi (2002), menyatakan pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya, dapat dituliskan dalam bentuk matematis :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan : π = Pendapatan (Rp)
TR = Total Penerimaan (Total Revenue) (Rp)
TC = Total Biaya (Total Cost) (Rp)

Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan : TR = Total Penerimaan
Q = Jumlah produksi cokelat
P = Harga cokelat (Rp)

Total biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan : TC = Total Biaya (Rp)
FC = Biaya tetap usaha cokelat (Rp)
VC = Biaya variabel usaha cokelat (Rp)

Menurut Stice (2009), *fixed cost* (biaya tetap) sebagian dihitung dengan analisis penyusutan yang dirumuskan sebagai berikut:

$$BPA = \frac{(HBA - NSA)}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Biaya Keterangan :
 BPA Penyusutan Alat tiap Periode (Rp)
 HBA = Harga Beli Alat (Rp)
 NSA = Nilai Sisa Alat (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden. Umur merupakan salah satu faktor yang dapat mencerminkan kemampuan dan kondisi seseorang baik secara fisik, mental maupun dalam pasar tenaga kerja. Pada umumnya seseorang tenaga kerja yang sehat dan umur yang relative mudah akan mempunyai kemampuan yang besar, motivasi kerja yang tinggi sehingga lebih cepat menerima atau menyerap teknologi modern dan inovasi yang baru, yang bertujuan untuk merubah penggunaan input-output baru dalam produksi dan meningkatkan pendapatan. Menurut Amron dan Tauriq I (2009) usia tenaga kerja cukup menentukan keberhasilan dalam melakukan suatu pekerjaan, baik sifat fisik maupun non fisik. Pada umumnya, tenaga kerja yang berumur tua mempunyai tenaga fisik yang lemah dan terbatas, sebaliknya tenaga kerja yang berumur muda mempunyai kemampuan fisik yang kuat dan baik. Tingkat pendidikan responden sangat mempengaruhi kemampuan, cara berfikir, kapasitas-kapasitas manusia dan skill dalam bekerja atau melakukan kegiatan dengan cara efisien. Semakin tinggi tingkat pendidikan seorang tenaga kerja, maka akan semakin mudah seorang tenaga kerja tersebut menyerap teknologi dan inovasi baru yang berhubungan dengan usaha, umur serta kesehatannya. Berdasarkan hasil penelitian umur dan tingkat pendidikan responden pada Industri UKM Sakaya terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Klasifikasi Umur Dan Tingkat Pendidikan Responden Pada Industri UKM Sakaya di Kota Palu.

No	Responden	Jabatan	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir
1	Aqila	Pimpinan	42	S1
2	Karyawan	Bagian Produksi	25	SMA
3	Karyawan	Bagian Produksi	23	SMA

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Table 3 menunjukkan bahwa usia responden berada pada usia produktivitas akan memiliki peluang besar untuk lebih potensial dalam mengelolah produknya dan mengembangkan usahanya. Sedangkan tingkat pendidikan responden pada Industri UKM Sakaya di mulai dari pemilik industri tergolong dalam pendidikan yang tinggi, dimana tingkat pendidikan pemilik industri menamakan di Universitas Tadulako, dan dua karyawannya yang pada bagian produksi menamatkan pendidikan di bangku sekolah menengah atas (SMA).

Faktor pendidikan paling utama untuk memegang fungsi-fungsi tertentu. Untuk mencapai kesuksesan di dalam pekerjaan di tuntut pendidikan yang sesuai jabatan yang di pegangnya. Pengeluaran untuk pendidikan bukanlah semata-mata merupakan suatu konsumsi, tetapi juga di anggap sebagai investasi, (Simanjutak dan penyaman. 2005).

Aspek Produksi. UKM Sakaya memproduksi jenis coklat *Couvection* (Cokelat Asli Sulawesi Tengah) dengan berbagai varian rasa. Setiap bulan UKM Sakaya memproduksi Cokelat *Counvection* dengan produksi yang tinggi sesuai dengan persediaan bahan baku

dan permintaan tokoh oleh-oleh atau pesanan konsumen.

Harga jual mempunyai implikasi yang cukup luas perusahaan maupun konsumen. Harga yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kemungkinan menurunnya daya saing. Sebaliknya harga rendah dapat menyebabkan kerugian, khususnya bila biaya meningkat. Hal ini terutama akan menjadi masalah bagi perusahaan yang baru berdiri. Tujuan akan sangat mempengaruhi tingkat harga jual yang akan ditetapkan perusahaan. Produk berpengaruh terhadap loyalitas konsumen mengenai intensitas kompetisi di pasar memaksa perusahaan untuk mengupayakan adaptasi produk yang tinggi guna meraih keunggulan yang kompetitif atas pesaing, karena adaptasi produk dapat memperluas basis pasar lokal dan di tingkatkan untuk preferensi lokal tertentu. (Christian, 2013).

Produk dari UKM Sakaya telah mengalami beberapa kali adaptasi pasar yang sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen, agar mendapatkan pelanggan tetap yang bervariasi mulai dari anak-anak remaja hingga orang tua. Selain mempunyai rasa yang nikmat cokelat ini juga sehat dan dapat di buat sebagai obat bagi kalangan orang tua atau dewasa yang menderita penyakit diabetes, dan produk ini dapat bertahan lama hingga satu tahun sejak masa produksi.

UKM Sakaya memiliki berbagai macam varian rasa untuk cokelat *counverture* asli Sulawesi Tengah namun semua harga yang sama. Harga jual UKM Sakaya relative lebih mahal di bandingkan dengan cokelat lainnya, sebab kandungan dari cokelat ini memiliki kualitas yang tinggi dan terjaga. Jenis kemasan dan harga jual produk cokelat yang berada di UKM Sakaya terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Produk Cokelat UKM Sakaya. 2019

No	Nama Produk	Kemasan	Harga
1	Cokelat Menthe	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000
2	Cokelat Kurma	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000
3	Cokelat Original	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000
4	Cokelat Dark 70%	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000
5	Cokelat Dark 50%	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000
6	Cokelat Milk	<i>Aluminium foil</i> , karton	25.000

Sumber : Data UKM Sakaya 2019.

Tabel 4 menunjukkan bahwa cokelat *convecture dark* memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan menjadi produk andalan bagi penikmat cokelat. Peminat cokelat ini kebanyakan dari kalangan orang tua selain bagus untuk kesehatan cokelat ini juga terasa pait. Sedangkan bagi konsumen di kalangan anak-anak remaja kebanyakan membeli cokelat jenis cokelat mente dan kurma selain bagus untuk kesehatan jenis cokelat ini juga terasa manis. Sedangkan dari jenis harga cokelat UKM Sakaya semua jenis harga cokelat yang sama walaupun berbeda atau memiliki varian rasa yang berbeda. Coklat *Convecture* adalah kandungan *cocoa liquor (cocoa Massa)*, lemak cocoa (cocoa butter), lechitin (emulsifier), gula, vanilla dan susu bubuk. Cokelat jenis ini tergolong mewah dan mahal karena mengandung cocoa butter dalam persentase yang tinggi (cocoa butter harus di antara 32-39 %) sehingga terasa lebih lembut di lidah. (Alam, 2015).

Aspek Pemasaran. Pemasaran produk UKM Sakaya cokelat bar, cokelat tablet menjual produksinya di toko oleh-oleh Kota Palu seperti toko Salhan bahkan di Bandara dan toko sederhana yang mengenali produk UKM Sakaya. Atau membeli di tempat produksi dengan pelanggan dari Kota Palu itu sendiri dan ada juga dari luar Kota Palu.

Biaya Produksi. Biaya produksi dalam penelitian ini terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang bersifat statis (Tidak berubah dalam ukuran tertentu). Biaya ini akan tetap di keluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini meliputi biaya pajak bangunan dan penyusutan alat, pajak usaha, serta biaya yang di rumuskan sama dengan biaya yang di keluarkan pada saat membeli

alat di kurang dengan nilai sisa kemudian dibagi dengan nilai ekonomis. Biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Menunjukkan bahwa biaya tetap dalam proses produksi olahan cokelat pada industri UKM Sakaya yang setiap bulannya yang terdiri dari biaya pajak kendaraan (Motor) sebesar Rp. 21.958, pajak PBB sebesar Rp. 3.958, penyusutan alat sebesar Rp,150.333, Gaji pemimpin adalah sebesar Rp 3.000.000, serta total gaji karyawan dua orang yaitu sebesar Rp. 1.700.000. Jumlah keseluruhan dari biaya tetap adalah sebesar Rp. 7.751.580.

Biaya variabel merupakan biaya yang total jumlahnya selalu berubah-ubah sesuai dengan volume produksi. Biaya variabel adalah biaya perusahaan yang di pengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan habis dalam satu kali proses. Jika produksi sedikit maka biaya variabel juga kecil begitupun sebaliknya jika produksi banyak maka biaya variabel akan besar. Biaya variabel dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku dan biaya tambahan yang dapat terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan bahwa penggunaan biaya variabel pada Industri UKM Sakaya selama bulan November yang terdiri dari biaya bahan baku cokelat *Counventure* adalah sebesar Rp 11.135.000 yang harus dikeluarkan dalam memproduksi cokelat pada industri UKM Sakaya, biaya variabel ini ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan dengan total keseluruhan biaya variabel yaitu 11.890.000 yang dikeluarkan, biaya variabel ini ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan.

Tabel 5. Biaya tetap produksi olahan coklat pada industri UKM Sakaya setiap bulannya.

No	Uraian	Jumlah	Nilai (Rp/Tahun)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Pajak Kendaraan Motor		263.500	21.958
2	PBB		47.500	3.958
5	Gaji Pimpinan	1		3.000.000
5	Gaji Karyawan	2	850.000	1.700.000
6	Penyusutan Alat			150.333
Jumlah				4.876.249

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020.

Tabel 6. Biaya Variabel Produksi Cokelat Pada Industri Cokelat UKM Sakaya.

a. Total Biaya Variabel Pada Bulan November Tahun 2019

No	Bahan	Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Jumlah (Rp)
1	Cokelat Conventur (Dark)	20	300.000	6.000.000
2	Cokelat Conventur (Milk)	20	150.000	3.000.000
3	Kurma	3	60.000	180.000
4	Mente	3	150.000	450.000
5	Kemasan Primer	1	250.000	250.000
6	Kemasan Sekunder	600	1.000	600.000
7	Listrik	1	450.000	450.000
8	Internet/Telepon	1	85.000	85.000
9	Transportasi (BBM)	1	120.000	120.000
Jumlah			1.566.000	11.135.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2020.

b. Biaya Variabel Produksi Cokelat Pada Industri UKM Sakaya Pada Bulan Desember Tahun 2019.

No	Bahan	Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Jumlah (Rp)
1	Cokelat Conventur (Dark)	21	300.000	6.300.000
2	Cokelat Conventur (Milk)	22	150.000	3.300.000
3	Kurma	3	60.000	180.000
4	Mente	3	150.000	450.000
5	Kemasan Primer	1	250.000	250.000
6	Kemasan Sekunder	650	1.000	650.000
7	Listrik	1	500.000	500.000
8	Internet/Telepon	1	100.000	100.000
9	Transportasi (BBM)	1	160.000	160.000
Jumlah			1.671.000	11.890.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2020.

Tabel 8. Rekapitulasi Pendapatan Cokelat UKM Sakaya Pada Bulan November Tahun 2019.

No	Uraikan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Penerimaan			
	Cokelat Mente	112	25.000	2.800.000
	Cokelat Kurma	40	25.000	1.000.000
	Cokelat Original	35	25.000	875.000
	Cokelat Dark 70 %	112	25.000	2.800.000
	Cokelat Dark 50%	64	25.000	1.600.000
	Cokelat Milk	578	25.000	14.450.000
	Jumlah	941	150.000	23.525.000
2	A. Biaya Tetap (Rp)			
	Pajak Kendaraan Motor			21.958
	PBB			3.958
	Gaji Pimpinan	1		3.000.000
	Gaji Karyawan	2		1.700.000
	Penyusutan Alat			150.333
	Jumlah			4.876.249
	B. Biaya Variabel (Rp)			
	Cokelat Conventur (Dark)	20	300.000	6.000.000
	Cokelat Conventur (Milk)	20	150.000	3.000.000
	Kurma	3	60.000	180.000
	Mente	3	150.000	450.000
	Kemasan Primer	1	250.000	250.000
	Kemasan Sekunder	600	1.000	600.000
	Listrik	1	450.000	450.000
	Internet/Telepon	1	85.000	85.000
	Transportasi (BBM)	1	120.000	120.000
	Jumlah		1.566.000	11.135.000
3	Total Biaya (2A+2B) :			16.011.249
4	Pendapatan (1-3)			7.513.751

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2020.

Pendapatan Usaha Cokelat. Pendapatan digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang di peroleh Industri UKM Sakaya. Menurut Kadaria dalam bukunya yang berjudul Analisis Pendapatan Nasional, mengemukakan bahwa yang di maksud dengan pendapatan

adalah Terdiri dari penghasilan berupa upah, gaji, bunga, deviden, keuntungan dan merupakan suatu arus barang yang di ukur dalam suatu jangka waktu umpamanya seminggu, sebulan, setahun atau jangka waktu yang lebih lama. Maka dapat di artikan bahwa pendapatan yang di peroleh

industri, dari hasil pengorbanan atau hasil penjualan yang tidak hanya bisa di ukur dalam jangka waktu tertentu, tetapi bisa dalam seminggu, sebulan, ataupun setahun

serta jangka waktu lainnya. Besarnya pendapatan pada Industri UKM Sakaya dapat di lihat pada Tabel 8 dan Tabel 9.

Tabel 9. Pendapatan Cokelat Pada Industri UKM Sakaya Pada Bulan Desember Pada UKM Sakaya Tahun 2019.

No	Uraikan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Penerimaan			
	Cokelat Mente	124	25.000	3.100.000
	Cokelat Kurma	56	25.000	1.400.000
	Cokelat Original	40	25.000	1.000.000
	Cokelat Dark 70 %	130	25.000	3.250.000
	Cokelat Dark 50%	70	25.000	1.750.000
	Cokelat Milk	609	25.000	15.225.000
	Jumlah	1.029	150.000	25.725.000
2	A. Biaya Tetap (Rp)			
	Pajak Kendaraan Motor			21.958
	PBB			3.958
	Gaji Pimpinan	1		3.000.000
	Gaji Karyawan	2		1.700.000
	Penyusutan Alat			150.333
	Jumlah			4.876.249
	B. Biaya Variabel (Rp)			
	Cokelat Conventur (Dark)	21	300.000	6.300.000
	Cokelat Conventur (Milk)	22	150.000	3.300.000
	Kurma	3	60.000	180.000
	Mente	3	150.000	450.000
	Kemasan Primer	1	250.000	250.000
	Kemasan Sekunder	650	1.000	650.000
	Listrik	1	500.000	500.000
	Internet/Telepon	1	100.000	100.000
	Transportasi (BBM)	1	160.000	160.000
	Jumlah		1.671.000	11.890.000
3	Total Biaya (2A+2B) :			16.766.249
4	Pendapatan (1-3)			8.958.751

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2020.

Tabel 8 Menunjukkan bahwa penerimaan pada Bulan November 2019 yang diperoleh Industri UKM Sakaya Sebesar Rp. 23.525.000. dikurangi dengan total biaya sebesar Rp. 16.011.249. total biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap (*fix cost*) biaya pajak kendaraan Rp. 21.958, pajak PBB sebesar Rp. 3.958, Biaya penyusutan alat sebesar Rp. 150.333. Gaji Pimpinan Rp. 3.000.000, Serta gaji karyawan 2 orang sebesar Rp. 1.700.000. Yaitu dengan masing-masing karyawan di gaji setiap bulanya sebesar Rp. 850.000. Jumlah keseluruhan biaya tetap adalah Rp 4.876.249. Dan biaya Variable (*variable cost*). Terdiri dari Cokelat *Convecture Dark* dan Cokelat *Convecture Milk* sebesar Rp. 9.000.000. bahan campuran lainnya terdiri dari kurma sebesar Rp 180.000. mente sebesar Rp 450.000. Kemasan Primer 250.000. kemasan Skunder Rp. 600.000. biaya listrik sebesar Rp. 450.000, biaya internet/telepon sebesar Rp. 85.000, biaya transportasi (BBM) sebesar 120.000. sehingga total keseluruhan biaya variabel adalah sebesar Rp. 11.135.000. Maka pendapatan yang di peroleh Industri UKM sakaya adalah sebesar Rp 7.513.751.

Usaha akan mendapatkan laba jika terjadi selisih yang positif antara penerimaan di kurangi total biaya yang dikeluarkan, sebaliknya usaha akan mengalami kerugian jika terjadi selisih yang negatif. Mengetahui besarnya laba bersih yang akan di terima harus diketahui dari seluruh biaya dan penerimaan yang di terima. Pendapatan Industri UKM Sakaya Cokelat Bulan Desember 2019 Terlihat pada Tabel 9.

Tabel 9 Menunjukkan bahwa penerimaan pada bulan Desember 2019 yang diperoleh

UKM Sakaya sebesar Rp. 25.725.000 dikurangi dengan total biaya sebesar Rp. 16.766.249. Total biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap (*fix cost*) dan variabel (*variable cost*). Biaya tetap adalah sebesar Rp. 4.876.249. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku cokelat *Convecture Dark* dan Cokelat *Convecture Milk* sebesar Rp. 9.600.000. Dan terdiri dari bahan campuran lainnya seperti kurma dan mente sebesar Rp 630.000. Kemasan primer dan kemasan skunder sebesar Rp. 900.000. biaya listrik sebesar Rp. 500.000, biaya internet/telepon sebesar Rp. 100.000, biaya transportasi (BBM) sebesar Rp 160.000. Sehingga total keseluruhan biaya variabel adalah sebesar Rp. 11.890.000. maka pendapatan yang di peroleh Industri UKM Sakaya adalah sebesar Rp. 8.958.751. Dari hasil penelitian terdahulu terdapat perbedaan pendapatan usaha cokelat pada Industri UKM Sakaya dengan Industri Banua Cokelat Di Kota Palu. Menunjukkan bahwa penerimaan selama kurun waktu dua bulan yaitu pada Bulan Juli sampai Bulan Agustus 2018 mengalami peningkatan jumlah penerimaan sebesar Rp 123.906.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 89.793.254.510. dan menghasilkan pendapatan adalah sebesar Rp. 34.112.745.490 yang memproduksi 2 jenis *Cokelat Convecture* dan *Cokelat Compound* dengan produksi yang tinggi sesuai dengan persediaan bahan baku dan permintaan atau pesanan konsumen setiap bulan. Hasil pendapatan yang di peroleh dari setiap Industri tidak semua sama, tergantung dari sumber bahan baku yang ada dan dapat di gunakan secara efisien dan terfokus.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka diperoleh kesimpulan yaitu, pendapatan digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh Industri UKM Sakaya. Adapun pendapatan yang di terima usaha pada Industri UKM Sakaya pada Bulan November Sampai Desember 2019 mengalami peningkatan jumlah penerimaan selama kurun waktu dua bulan adalah sebesar Rp. 49.250.000. dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 32.777.498. dan menghasilkan pendapatan adalah sebesar Rp. 16.958.751. yang memproduksi Cokelat Convection dengan produksi yang tinggi sesuai dengan persediaan bahan baku dan permintaan atau pesanan konsumen setiap bulannya.

Saran.

Berdasarkan tingkat pendapatan pada Industri UKM Sakaya, dengan pendapatan dalam kurun waktu dua bulan adalah sebesar Rp. 16.958.751. yang menunjukkan bahwa Industri UKM Sakaya memiliki tingkat pendapatan yang cukup baik hal lain untuk lebih meningkatkan pendapatan melalui Icon oleh-oleh Kota Palu. Selain itu, perekutan tenaga kerja yang berkualitas akan dapat membantu tenaga kinerja perusahaan Industri UKM Sakaya. Dalam memproduksi produk yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

Abidatul Afiyah; Muhammad Saifi; Dwiatmanto, 2015. *Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industri*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol. 23 (1) : 1-6.

Alam N, 2015. *Analisis pendapatan dan kelayakan usaha produk cokelat rapoviaka pada industri “rapoviaka” di kota palu*. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako.

Amron dan Tauriq I. 2009. *Analisis Faktor-Faktor yang berpengaruh terhadap produktivitas Tenaga Kerja Outlet Telekomunikasi seluler Kota Makassar*. Jurnal Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nobel Indonesia. Vol. 5 (5) : 95-98. Edisi Januari 2009.

Badan Pusat Statistik, 2015. *Luas Areal dan Produksi Usahatani kakao*. BPS., Kota Palu.

Christian A. D. S 2013. *Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Konsumen*. Jurnal EMBA. Vol. 3 (3) : 71-80. Edisi Juni 2013.

Husnan, S. 2001. *Dasar-Dasar Teori Portofolio dan Analisis Sekuritas*. Penerbit UPP AMP YKPN. Yogyakarta.

Jumba dan Dinie, S. 2015. *Sejarah Singkat Cokelat*. <http://www.athenapub.com>. Diakses Tanggal 20 Mei 2016, Palu.

Rifin, A. dan Nurdiani, F. 2007. *Integrasi Pasar Kakao Indonesia*. Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian, Vol. 1 (2) : 1-12. 2007.

Saadudin, dan Zulfebriansyah. 2016. *Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Peningkatan Penjualan*. Jurnal Kompetensi Teknik. Vol. 2 (2) : 26-29.

Setiawati; Rini Marlina; Djoefrie; M.H Bintoro; Hardjomidjojo; Hartrisari, 2007. *Penentuan Produk Unggulan Berbasis*

Kakao sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Pendapatan Industri Kecil Menengah. Jurnal MPI. Vol. 1 (2) : 1-8.

Simanjatak Dan Penyaman J. 2005. Manajemen dan Evaluasi Kinerja. Jakarta : FE UI.

Soekartawi, 2002. *Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Nelayan Danau Pulau Besar Dan Danau Bawah Di Kecamatan Dayun Kabupaten Siak Propinsi Riau.* Jurnal Perikanan Dan Kelautan. Vol. 16 (1) : 21-32. 2011.

Soekartawi, 2010. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya.* PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Sofiannisa (2010) *Analisis Pendapatan Usaha Cokelat Pada Industri Banua Cokelat Di Kota Palu.* Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako Palu.

Stice, 2009, *Analisis Penerapan Metode Penyusutan Aktiva Tetap dan Dampaknya Laba Perusahaan Pada PT. Artha Kindo Perkasa Palembang.* Jurnal Akutansi. Vol. 1 (1) : 1-8.