

KEUNTUNGAN INDUSTRI KERIPIK USUS AYAM PADA U.D ROHMAN FRIED CHIKEN

Dewa Ayu Saras Dewi¹, I Kerut Arnawa², Nyoman Utari Vipriyanti³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas
Mahasaraswati Denpasar

^{2,3}Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas
Mahasaraswati Denpasar

*Email Korespondensi: sarasdewi273@gmail.com

ABSTRACT

Chicken intestine chips are a typical food and if they are made more attractive and created with various flavors, the selling price will increase. This study aims to analyze the cost, acceptance, and profit as well as to describe the constraints faced by the chicken intestine chips industry in Indonesia. UD Rohman Fried Chicken, in Pamogan Village, South Denpasar District, Denpasar City. This research was conducted from October to December 2021. The respondents used were 5 people. The types of data used in this study were qualitative and quantitative, with the data sources used were primary and secondary data. The data collection method was through observation, interviews, questionnaires, and documentation. The data analysis used was cost and revenue analysis, and profit analysis. The results of this study indicate that the cost incurred in one production process for the chicken intestine chips industry at UD Rohman Fried Chicken in Pemogan Village, South Denpasar District, Denpasar City is Rp.2,631,454, while the receipt is Rp.4.225,000 per production process. with a total production of 97.5 kg, or 65 balls for one production process with a weight of 1.5 kg per ball. The profit received by the chicken intestine chips industry at U.D Rohman Fried Chicken in Pemogan Village, South Denpasar District, Denpasar City is Rp. 1,593,546 per production process. Constraints faced by the chicken intestine chips industry at U.D Rohman Fried Chicken in Pemogan Village, South Denpasar District, Denpasar City from an economic point of view, namely the problem of raw materials and, social constraints, technical constraints. However, it can be suggested to the Chicken Intestine Chips Industry at UD Rohman Fried Chicken, it is hoped that it will maintain the profits obtained by paying attention to the supply of raw materials in order to get more optimal results and it is hoped that the Chicken Intestine Chips Industry at UD Rohman Fried Chicken in Pemogan Village, District South Denpasar, Denpasar City in order to be able to maintain the quality and quantity of production so that they can compete in the market.

Keywords: Cost, Chicken Intestine Chips, Profits, Revenue

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Keadaan perekonomian bangsa Indonesia saat ini sedang mengalami masa krisis, dimana hal ini menyebabkan beberapa masalah sosial, seperti pemutusan hubungan kerja dan hal lain yang menyebabkan jumlah pengangguran semakin meningkat dan lapangan pekerjaan yang semakin sempit. Oleh karena itu diperlukan adanya suatu usaha yang menciptakan lapangan pekerjaan baru dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, dengan sentuhan inovasi yang bersifat produktif. Seiring dengan berjalannya waktu, industri-industri di Indonesia semakin menunjukkan arah yang positif. Hal ini ditunjukkan dengan banyak berkembangnya industri mulai dari industri skala kecil sampai dengan skala besar. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor industri andalan seiring dengan pertumbuhannya yang selalu berada di atas rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional.

Kementerian perindustrian. ayam merupakan salah satu jenis unggas penghasil daging dan telur yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia untuk dikonsumsi dan merupakan suplai nutrisi protein hewani khususnya usus ayam. Usus ayam memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan protein usus ayam mencapai 22,93% (Baihaki dkk., 2016). Hal ini menunjukkan bahwa usus ayam berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Sejauh ini usus ayam hanya dimanfaatkan sebagai sate usus, sehingga nilai tambah untuk hasil

sampingan pemotongan ayam ini masih sangat terbatas. Industri keripik adalah salah satu industri kuliner yang ada di Indonesia yang cukup diminati para pelaku usaha, karena memiliki cukup banyak konsumen. Keripik merupakan makanan ringan yang berupa irisan tipis yang populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam berbagai rasa seperti asin, pedas, dan manis (Lintang, 2017). Keripik juga memiliki berbagai macam jenis, ada yang berbahan dasar tumbuhan seperti keripik singkong, ubi, talas, bayam, dan lain-lain. Namun ada juga keripik yang berbahan dasar dari hewan, seperti keripik paru, kulit, usus. Usus ayam bisa diolah menjadi suatu makanan yang sangat enak salah satunya adalah keripik usus ayam.

Keripik usus ayam adalah makanan yang banyak dijual di berbagai macam restaurant maupun warung. Proses pembuatan keripik usus ayam ini melalui beberapa tahap yaitu pencucian, menggoreng dan mengemas. Keripik usus ayam merupakan makanan yang khas dan bila dibuat lebih menarik serta dikreasikan taburan isinya maka harga jualnya akan menjadi meningkat. Keripik ini mudah didapatkan dan banyak dijual di warung makan, pasar, ataupun pasar swalayan. Disatu sisi keripik usus ayam sangat cocok di makan sebagai menu pelengkap lauk pauk tidak hanya gurih dan enak tetapi juga memiliki harga yang cukup terjangkau, itulah mengapa keripik usus ayam sangat digemari

masyarakat Indonesia sebagai makanan khas Nusantara.

Kecamatan Denpasar Selatan,
Kota Denpasar

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut

1. Berapa besarnya biaya dan penerimaan industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?
2. Berapa keuntungan yang diterima industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?
3. Kendala-kendala apa yang dihadapi pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk

1. Menganalisis besarnya biaya yang diterima industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.
2. Menganalisis keuntungan yang diterima industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar
3. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan,

2. METODELOGI PENELITIAN

2.1 Metode Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode pengumpulan data, yaitu Observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi.

2.2.1 Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini dilakukan pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar. Penentuan lokasi penelitian dengan cara sengaja (purposive sampling) dengan pertimbangan yaitu: U.D Rohman *Fried Chiken* sudah berdiri selama 15 tahun mulai dari tahun 2007 sampai sekarang dan memiliki kualitas produk yang cukup baik serta sudah memiliki ijin BPOM, dengan nomor ijin HK, 03.04.12,2205. Belum pernah dilakukan penelitian sejenis di lokasi penelitian ini.

2.3 Analisis Data

2.3.1 Analisis kuantitatif

Analisis Biaya dan Penerimaan

Total biaya merupakan jumlah keseluruhan biaya tetap (FC) dan biaya variable (VC) yang dikeluarkan oleh perusahaan/usaha untuk menghasilkan sejumlah Produk dalam suatu periode tertentu. Untuk menghitung biaya yang di keluarkan oleh U.D Rohman *Fried Chiken* digunakan rumus dengan formula sebagai berikut

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

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

FC = Biaya Tetap (*fix cost*) (Rp)

VC = Biaya tidak tetap (*Variabel Cost*)

Analisis penerimaan

Penerimaan didefinisikan sebagai nilai yang diterima dari penjualan produk, yaitu hasil kali jumlah produksi total dan harga jual satuan, atau total penerimaan adalah hasil perkalian jumlah yang diproduksi dengan harga jual per unit. Secara sistematis dapat dirumuskan dengan formula sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = *Total Revenue* (Total penerimaan)

P = *Price* (Harga)

Q = *Quantity* (Jumlah Produksi)

Penyusutan alat

Menurut Hery (2016) penyusutan adalah alokasi secara periodik dan sistematis dari harga perolehan selama periode-periode berbeda yang memperoleh manfaat dari penggunaan aset bersangkutan. Untuk menghitung biaya penyusutan alat dalam usaha dengan metode garis lurus dengan formula sebagai berikut.

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Keterangan :

D = Biaya penyusutan alat (Rp/thn)

P = Harga awal beli alat (Rp)

S = Harga akhir alat (Rp)

N = Masa Pakai Alat (Tahun)

Analisis Keuntungan (laba)

Menurut Wiratna Sujarweni (2017) keuntungan (laba)

merupakan selisih antara pendapatan (penerimaan) kotor dan pengeluaran total (biaya total). Untuk menganalisis keuntungan yang diterima pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, secara matematis keuntungan (*profit*) dapat ditulis dengan formula sebagai berikut: Rumus: $\Pi = TR - TC$

Keterangan:

Π = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (total penerimaan)

TC = *Total Cost* (total biaya yang merupakan penjumlahan dari biaya tetap maupun biaya tidak tetap).

2.3.2 Analisis Deskriptif

Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi industri pengolahan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar dianalisis secara deskriptif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan gambaran umum tentang keadaan dan latar belakang responden yang berpengaruh terhadap kegiatan usaha. Berikut ini akan diuraikan beberapa karakteristik responden berdasarkan umur, pendidikan, pengalaman berusaha, dan jumlah anggota keluarga.

Umur

Umur mempunyai pengaruh terhadap kemampuan fisik seseorang dalam mengelola usahanya maupun dalam melakukan pekerjaan lain rata-rata umur responden pada U.D Rohman

yakni 24,8 tahun dengan kisaran umur antara 19-51 tahun. Umur responden dengan kisaran 19-35 sebanyak 4 orang dengan persentase (80%) sedangkan umur dengan kisaran 36-52 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase (20%). Mayoritas umur responden berada pada usia umur produktif sehingga mempunyai kemampuan kerja relatif tinggi.

Pendidikan

Karakteristik responden berdasarkan pendidikan didominasi dengan tingkat pendidikan SD dan tingkat pendidikan SMP masing-masing sebanyak 2 orang (40%) sedangkan tingkat pendidikan S1 yaitu sebanyak 1 orang (20%), makin tinggi pendidikan seseorang maka makin mudah orang tersebut menerima dan mendapatkan informasi, baik dari orang lain maupun media massa.

Pengalaman kerja

Rata-rata pengalaman kerja responden 7,2 tahun dengan kisaran pengalaman bekerja antara 3-10 tahun. Pengalaman bekerja responden berkisar 3-10 tahun sebanyak 4 orang dengan persentase (80%), kemudian pengalaman kerja >10 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase(20%). Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha maka kemampuan dan pengetahuan dalam mengelola usahanya juga semakin baik.

Jumlah anggota keluarga

Rata-rata jumlah anggota keluarga responden sebanyak 6 orang dengan kisaran anggota keluarga antara 5-8 orang. Karakteristik responden lebih di dominasi oleh anggota

keluarga yang berjumlah 5-7 orang sebanyak 4 orang (80%) sedangkan jumlah anggota keluarga yang memiliki jumlah anggota 8 sebanyak 1 orang(20%). Besar kecilnya jumlah anggota keluarga akan mempunyai nilai tersendiri bagi seseorang karena disatu sisi jumlah anggota keluarga akan berpengaruh terhadap tingkat kebutuhan seseorang.

3.2 Biaya Produksi

Biaya produksi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chiken* diDesa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.

3.3 Biaya tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tidak tergantung atas besar kecilnya kuantitas produksi yang dihasilkan. Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan biaya listrik, biaya air, dan biaya penyusutan peralatan seperti wajan, tirisian, baskom, serokan, ember besar, freezer, kompor, tabung gas. Berdasarkan hasil penelitian, biaya penyusutan alat pada U.D Rohman *Fried Chiken* diDesa Pamogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.41.454. atau. Biaya penyusutan alat yang paling tinggi adalah freezen sebesar Rp.18.750, kemudian diikuti dengan biaya penyusutan kompor sebesar Rp.6.510 dan biaya baskom sebesar Rp.5.468, biaya penyusutan wajan sebesar Rp.4.166, biaya penyusutan ember besar sebesar Rp.3.385, biaya penyusutan serok

sebesar Rp.1.095 dan biaya penyusutan yang paling rendah yaitu biaya alat tirisasi dan tabung gas sebesar Rp.1.041.

3.4 Biaya variable

Biaya variabel yang digunakan dalam Industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong seperti tepung, minyak goreng, bawang putih, ketumbar, garam, penyedap, kemasan, label kemasan dan biaya tenaga kerja serta biaya transportasi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya variabel pengolahan usus ayam menjadi keripik usus ayam satu kali proses produksi pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 2.590.000. Produksi keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* dalam satu minggu sebanyak 2 kali sedangkan dalam satu bulan sebanyak 8 kali proses produksi. Biaya variabel tertinggi yang dikeluarkan adalah untuk pembelian usus ayam yaitu dengan biaya sebesar Rp.1.350.000 dengan persentase (52,12%), kemudian diikuti dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp.420.000 dengan persentase (16,20%), kemudian biaya untuk pembelian minyak sebesar Rp.220.000 dengan persentase (8,50%), kemudian biaya pembelian tepung sebesar Rp.150.000 dengan persentase (5,80%), kemudian biaya gas LPG Rp.100.000 dengan persentase (3,85), kemudian biaya untuk pembelian

kemasan dan label kemasan sebesar Rp.65.000 dengan persentase (2,51%), biaya untuk pembelian garam sebesar Rp.50.000 dengan persentase (1,93%), biaya air sebesar Rp.45.000 dengan persentase (1,74%), biaya listrik sebesar Rp.35.000 dengan persentase (1,35%), biaya bensin sebesar Rp.32.000 dengan persentase (1,24%), biaya untuk pembelian penyedap sebesar Rp.25.000 dengan persentase (0,97%), biaya untuk bawang putih sebesar Rp.15.000 dengan persentase (0,58%), biaya untuk bawang merah sebesar Rp.10.000 dengan persentase (0,39), serta biaya untuk pembelian kunyit yang paling rendah yaitu sebesar Rp.8.000 dengan persentase (0,31%).

3.5 Total biaya

Biaya total adalah jumlah yang dikeluarkan keseluruhan yang terdiri dari, biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh U.D Rohman *Fried Chicken*. Berdasarkan hasil penelitian biaya total satu kali proses produksi industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 2.631.454. Biaya yang dikeluarkan paling tinggi adalah biaya variabel sebesar Rp.2.590.000 dengan persentase (98,42%) sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.41.454 dengan persentase (1,58%).

3.6 Penerimaan dan keuntungan

Penerimaan dan keuntungan industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pamogan Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar. Berdasarkan hasil

penelitian menunjukkan bahwa nilai produksi atau penerimaan industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan adalah sebesar Rp.4.225.000 persatu kali proses produksi. Keuntungan industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan sebesar Rp 1.593.546 persatu kali proses produksi ata. Produksi industri keripik usus ayam dalam satu kali proses produksi menggunakan sebanyak 30 kg usus ayam, tepung 15 kg, minyak 20 liter, dan bumbu-bumbu penyedap lainnya, yang nantinya akan menghasilkan 97,5 kg keripik usus ayam yang setara dengan 65 ball keripik usus ayam, dimana 1 ball keripik usus ayam memiliki berat 1,5 kg. Harga 1 ball keripik usus ayam sebesar Rp.65.000 sedangkan per kg harganya sebesar Rp 43,33. Nilai R/C ratio diperoleh dengan membagi nilai penerimaan dengan total biaya produksi. Efisiensi industri keripik usus ayam yang diukur dengan R/C rasio besarnya 1,60, yang berarti bahwa setiap besarnya biaya yang dikeluarkan 1 rupiah akan diperoleh 1.60. Besarnya Biaya yang dikeluarkan satu kali proses produksi industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar adalah sebesar Rp.2.631.454, sedangkan penerimaannya sebesar Rp 4.225.000 satukali proses produksi, dengan total produksi sebanyak 97,5 kg atau setara dengan 65 ball untuk satu kali proses produksi.

penerimaan sebesar 1,60 rupiah. Hal ini berarti industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar menguntungkan.

3.7. Kendala-kendala yang dihadapi

Untuk mengetahui kendala dan penanganan di gunakan analisis secara deskriptif .Berdasarkan hasil penelitian, dari segi ekonomi yaitu bahan baku dan pemasaran dimana penanganannya dengan cara menentukan jumlah dan komposisi bahan baku serta dengan menambahkan varian rasa baru supaya dapat bersaing dengan pedagang lainnya, dari segi sosial yaitu masalah waktu penanganannya perlu melaksanakan sosialisasi tentang fungsional perencanaan, dan dari segi teknis yaitu kurangnya suplayer untuk bahan baku penanganannya dengan mencari suplayer tambahan untuk menghindari kekurangan bahan baku untuk pembuatan keripik usus ayam.

4.KESIMPULAN DAN SARAN

4.1.Kesimpulan

- Keuntungan yang diterima industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan, Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar adalah sebesar Rp.1.593.546 persatu kali proses produksi
- Kendala-kendala yang dihadapi industri keripik usus ayam pada U.D Rohman *Fried Chicken* di Desa Pemogan Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar sebagai berikut:

- a. Ekonimi yaitu masalah bahan baku dan pemasaran dimana perlu menentukan jumlah dan komposisi bahan baku dan perluditambahkan varian rasa baru supaya dapat bersaing dengan pedagang-pedagang lainnya.
- b. Sosial yaitu masalah waktu yang mana penanganannya perlu melaksanakan sosialisasi tentang
- c. Kendala teknis yaitu kurangnya suplayer untuk bahan baku penangannya perlunya suplayer tambahan supaya dapat menghindari kekurangan bahan baku untuk pembuatan keripik usus ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristo, S. F. (2016). Pengaruh produk, harga, dan promosi terhadap keputusan pembelian konsumen woles chips. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(4), 441-447.
- Artaman, D. M. A., Yuliarmi, N. N., & Djayastra, I. K. (2015). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Pasar Seni Sukawati Gianyar. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*.
- Badan Pusat Statistik. 2017. "Ekspor Industri Pengolahan". Jakarta. 2017. "Statistik Sektoral Kelompok Sentra Industri dan Jumlah Unit Usaha Menurut Bidang Usaha di Kabupaten Klaten". Klaten.
- Budijanto, D. (2013). Populasi, Sampling, dan Besar Sampel. *Kementerian Kesehatan RI*.
- Darmadi, G., Ariani, M. dan Rachman, HPS, Analisis Tingkat Ketahanan Pangan Rumah fungsional perencanaan.
- Tangga. Media Gizi dan Keluarga. 27 (2).
- Dwijayanti, N. R. (2019). Manajemen Produksi Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah Nr Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Kasmir dan Jakfar. 2016. *Studi Kelayakan Bisnis. Edisi Revisi*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Kepramareni, P., Putra, G. B. B., & Lestari, I. G. A. A. I. (2018). Peningkatan Kualitas Dan Kapasitas Produksi Usaha Kripik Ayam Di Kelurahan Kesiman Denpasar. *at-tamkin: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 55-63.
- Kementerian Perindustrian. 2018. "Analisis Perkembangan Sektor Industri". Jakarta.
- Kurnia, R. E. (2016). Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada Home Industry Lancar Di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten

Jombang. *Jurnal Tata Boga*,
5(1).

Putra, E. B. S. (2012). Proses produksi
pembuatan keripik kulit singkong
(kerlitsing).