

ANALISIS EFISIENSI BISNIS PRODUK BUAH NANAS BEKU PADA BALI FOOD INDUSTRI

Antonius E. O Domaking¹, I Made Budiassa², Nyoman Yudiarini³

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas

Maharaswati Denpasar

Email: ennomaking280@gmail.com

ABSTRACT

Bali Food Industry is a company engaged in agriculture where this company is integrated with farmers to meet fruit supply throughout the season. This company sells several processed fruit products such as frozen pineapple, frozen melon, frozen dragon, frozen red guava, frozen soursop, frozen corn, frozen strawberry and others. Pineapple is a fruit with high market demand, both for direct consumption and for processing into food products. This study aims to analyze the profitability of the frozen pineapple business in the Bali Food Industry and to analyze the efficiency of the frozen pineapple business in the Bali Food Industry. The location in this study is the Bali Food Industry which is located on Jalan Siulan Gang Sekar Sari III, Block C6, East Denpasar District, Denpasar City, Bali. This research was conducted from April 2023 to June 2023. The sample in this study was determined using the Purposive method with a total of 5 respondents, consisting of: Directors, Treasurers, Secretaries, employees in the production division, and employees in the marketing section. The results showed that the profit from the frozen pineapple fruit business in the Bali Food Industry was IDR 7,707,333.33. Analysis of the efficiency of the frozen pineapple business in the Bali Food Industry shows an R/C Ratio value of 1.57, meaning that each expenditure costs Rp. 1.00, then the frozen pineapple entrepreneur will receive Rp. 1.57. From this research, frozen pineapple business is profitable and efficient.

Keywords: Profit, Frozen Pineapple, Bali Food Industry, R/C ratio

1.PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris beriklim tropis. yang mempunyai potensi hasil bumi melimpah berupa komoditas hasil pertanian sub sektor tanaman pangan, perkebunan, hortikultura dan peternakan dengan banyak keragaman jenis (Casdimin, dkk 2020). Holikultura merupakan budidaya tanaman kebun dengan teknik yang modern. Hortikultura meliputi buah-buahan, sayuran, tanaman obat, dan tanaman hias. Komoditas hortikultura yang sangat potensial untuk memasuki pasar

internasional dan pasar lokal adalah buah. Selain merupakan penyedia vitamin dan mineral bagi tubuh, buah-buahan juga mempunyai peluang pasar yang baik. Pertambahan jumlah penduduk, peningkatan taraf penghasilan serta kesadaran masyarakat akan gizi berdampak positif terhadap peningkatan kebutuhan buah - buahan (Harnanik, 2012). Salah satu komoditas subsektor hortikultura yang unggul dan layak untuk dikembangkan adalah Nanas. Nanas (*Ananas comusus* L. Merr) mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai

komoditi ekspor. Buah ini disukai karena memiliki cita rasa yang khas baik untuk dimakan segar sebagai pencuci mulut maupun olahan. Namun dalam keadaan segar buah nanas tidak tahan lama, hanya tahan 7 hari pada kondisi kamar (suhu 28-30°C). Sifat buah yang demikian akan menjadikan kendala dalam penyediaan buah untuk konsumsi segar atau penyimpanan untuk stok pengolahan selanjutnya. Hal ini karena pada umumnya produk hortikultura merupakan struktur hidup yang masih mengalami perubahan kimiawi dan biokimiawi yang disebabkan oleh aktivitasmetabolisme. Nanas diketahui mengandung zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh manusia dalam jumlah tertentu. Sifat fisik nanas yang mudah dan cepat rusak akibat pengaruh sinar matahari ataupun akibat pemotongan, membuat nanas menjadi sangat rentan terhadap kerusakan. Oleh karena itu, diperlukan sebuah perlakuan khusus untuk mencegah atau memperkecil kerusakan buah nanas selama proses pengawetan. Nenas segar memiliki umur simpan pendek, yakni hanya 4-6 hari. Jika ada luka atau memar, nanas yang disimpan pada suhu ruang akan terfermentasi dan segera membusuk. Hal ini mengakibatkan distribusi nanas segar ke berbagai penjuru dunia menjadi terbatas, sehingga yang lebih banyak beredar adalah Nenas olahan (Aini, 2015).

Pengembangan usaha Nanas Beku dapat dijadikan sumber pertumbuhan ekonomi di Bali karena usaha ini dapat dijalankan dengan modal yang relatif kecil dan dapat dikerjakan dengan melibatkan tenaga kerja keluarga. Menurut Saraswati, dkk (2017), permintaan Nanas Beku bukan saja datang dari pasar

domestik, namun juga dari pasar luar negeri atau ekspor. Potensi pemasaran Buah Nanas beku di Provinsi Bali cukup tinggi karena adanya kegiatan pariwisata untuk memenuhi kebutuhan hotel, restoran, swalayan dan juga dapat dipasarkan ke pasar tradisional. Oleh karena itu, Nanas dapat diperhitungkan sebagai komoditas andalan pada sektor agribisnis, baik penjualan dalam bentuk segar maupun olahan. Pemerintah Kota Denpasar melalui Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura memanfaatkan peluang Nanas dengan mengembangkan kawasan komoditas Nanas di wilayah Kecamatan Denpasar Utara. Hal ini didasarkan pada semakin berkembangnya permintaan nanas segar dan Nanas olahan. Selain itu, Pemerintah Kota Denpasar melihat peluang ini dalam memanfaatkan lahan sempit di daerah perkotaan. Dinas Pertanian Kota Denpasar melalui program hibah telah memberikan pembinaan kepada kelompok pemuda dan para petani secara kelompok. sejak tahun 2011. Tujuan program ini adalah pemberdayaan masyarakat melalui usaha kreatif untuk menambah pendapatan masyarakat. Namun demikian, peluang pengembangan Nanas beku belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena kurangnya pengetahuan dan teknik serta ketidakpahaman dalam pemasaran produk. Bali Food Industry merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pertanian dimana perusahaan ini terintegrasi dengan petani untuk memenuhi suplai buah sepanjang musim. Perusahaan ini menjual beberapa produk hasil olahan buah-buahan seperti Nanas beku, melon beku, naga beku, jambu merah beku, sirsak beku, jagung

beku, strawberry beku dan lainnya. Nanas merupakan buah yang permintaan pasar cukup tinggi baik untuk dikonsumsi langsung maupun diolah kembali menjadi produk makanan (Dananjaya, 2022). Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti mencoba melakukan penelitian tentang Analisis Keuntungan Pengolahan Nanas Beku di Bali Food Industry.

2.METODE PENELITIAN

Lokasi dalam penelitian ini adalah Bali Food Industry yang berlokasi di Jalan Siulan Gang Sekar Sari III, Blok C6 Kecamatan Denpasar Timur Kota Denpasar, Bali. Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode purposive, dimana peneliti sengaja memilih lokasi ini dengan pertimbangan sebagai berikut. Pertama, Bali Food Industri merupakan salah satu produksi olahan Nanas di Denpasar dan distribusi pemasaran luas. Penelitian ini dilaksanakan bulan April sampai bulan Juni 2023. Sampel dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan metode purposive dengan jumlah responden sebanyak 5 orang, yang terdiri dari: Direktur, Bendahara, Sekretaris, karyawan (tenaga kerja) bagian produksi, dan bagian pemasaran sebagai sumber data dan informasi yang valid selama penelitian. Adapun analisis biaya dan keuntungan dalam penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1.Total Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Cost (Total Biaya)

TVC = Total Variabel Cost (Total Biaya Variabel)

TFC = Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

2.Penerimaan

$$TR = Q \times Pq$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan

Q = Jumlah Output yang dihasilkan

Pq = Harga Output

3.Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan (profit)

TR = Total penerimaan

TC = Total Biaya

4.Efisiensi Usaha Bisnis

$$a = \frac{TC}{TR}$$

Keterangan:

a = Nilai ratio penerimaan terhadap biaya

R = Penerimaan

C = Biaya

Kriteria:

$a > 1$ Usahatani dikatakan efisien

$a = 1$ Usahatani dikatakan impas (tidak untung tidak rugi)

$a < 1$ Usahatani secara ekonomi tidak efisien

3.HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1.Analisis Biaya

Biaya produksi dalam usaha bisnis buah nanas merupakan semua pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan produksi. Biaya produksi buah nanas dapat digolongkan atas dasar hubungan perubahan volume produksi, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Menurut Zainuddin, dkk (2020) biaya tetap (*fixed cost*), merupakan biaya yang dikeluarkan dalam besaran yang tetap atau stabil. Biaya tetap ini keberadaannya tidak dipengaruhi

oleh adanya perubahan jumlah atau aktivitas produksi pada tingkat tertentu. Biaya variabel (*variabel cost*), merupakan biaya yang besarnya berubah-ubah tergantung pada volume kegiatan. Dalam penelitian ini, yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya peralatan dan biaya lain-lain, sedangkan untuk biaya variabel adalah tenaga kerja dan biaya lainnya sehingga dari kedua biaya tersebut dapat menghasilkan biaya total dalam satu kali produksi buah nana di Bali Food Industry.

Biaya tetap dalam penelitian ini terdiri dari penyusutan alat (pisau, pembuka mata pisau, Loyang, mesin vakum dan rak Loyang), biaya listrik, biaya air dan biaya tenaga kerja. Sedangkan untuk biaya variable terdiri dari tenaga kerja (pengupasan nanas, pembukaan mata nanas, pencucian buah, penimbangan, vakum, pemasangan label) dan biaya beli buah nanas. Untuk lebih jelas rincian biaya tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Biaya Bisnis Buah Nanas di Bali Food Industri

No	Jenis Biaya	Struktur biaya	Total Rata-Rata
1	Biaya tetap	Penyusutan Alat	821.000,00
		Biaya Listrik	5.000.000,00
		Biaya Air	50.000,00
		Biaya Transportasi	200.000,00
	Biaya tetap total		6.071.000,00
2	Biaya Variabel	Tenaga Kerja	221,666,67
		Beli buah nanas	7.000.000,00
	Biaya variabel total		7.221.666,67
	Biaya total		13.292.666,67

Sumber: Data Primer Hasil Olahan, 2024

Berdasarkan tabel 1 diperoleh total biaya tetap sebesar Rp 6.071.000,00 dan biaya total biaya variable sebesar Rp 7.221.666,67 sehingga diperoleh biaya total Rp 13.292.666,67. Penyusutan alat dalam penelitian ini terdiri dari pisau, pembuka mata pisau, Loyang, mesin vakum dan rak Loyang. Biaya tenaga kerja terdiri dari pengupasan nanas, pembuka mata nanas, pencuci buah, penimbangan, vakum dan pemasangan.

3.2. Penerimaan bisnis

Penerimaan merupakan hasil kali antara total produksi dengan harga produk. Menurut Zaenuddin (2015) Penerimaan (*Revenue*) adalah total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Dalam penelitian ini diperoleh penerimaan usaha bisnis di Bali Food Industry pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerimaan Bisnis Buah Nanas Beku

Uraian	Jumlah	Satuan
Jumlah produksi buah nanas beku	700	Kg
Harga jual	30.000,00	Rp
Total Penerimaan	21.000.000,00	Rp

Sumber: Data Primer Hasil Olahan, 2024

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa usaha bisnis buah nanas beku di Bali Food Industry mendapatkan rata-rata penerimaan sebesar Rp 21.000.000,00 dari jumlah produksi 700 kg dengan harga jual Rp 30.000,00 per kg.

3.3.Keuntungan Bisnis Buah Nanas Beku

Imbalan bagi pengusaha buah nanas beku dinamakan keuntungan usaha. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan pendapatan dengan biaya total. Keuntungan ini merupakan uang yang dapat ditabung ataupun dijadikan modal untuk memperluas usaha bisnis buah nanas yang dikelola (Aini, 2015). Laba atau keuntungan merupakan salah satu tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Laba yang diperoleh perusahaan akan digunakan untuk berbagai kepentingan, laba akan digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan perusahaan tersebut atas jasa yang diperolehnya. Rata-rata keuntungan yang diperoleh dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pendapatan Bisnis Buah Nanas Beku

Uraian	Jumlah
Penerimaan bisnis	Rp 21.000.000,00
Biaya produksi	Rp 13.292.666,67
Total Pendapatan bisnis	Rp 7.707.333,33

Sumber: Data Primer Hasil Olahan, 2024

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa Bali Food Industry memiliki keuntungan usaha bisnis buah nanas beku sebesar Rp 7.707.333,33. Suatu usaha bisnis dapat dikatakan efisien untuk dijalankan ketika dapat mendatangkan keuntungan dari segi finansial kepada pengusaha. Analisis efisien usaha bisnis bukan hanya diukur dari besarnya keuntungan yang diperoleh tapi dapat juga dianalisis melalui *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio) yang merupakan perbandingan antara total biaya (TR) dan total penerimaan (TC). Selain itu, efisien usaha dapat pula diukur menggunakan analisis B/C Ratio yang merupakan perbandingan keuntungan dengan biaya-biaya yang digunakan untuk melihat manfaat yang diperoleh dari suatu usaha bisnis dengan satu rupiah pengeluaran. Dengan menganalisis efisien usaha bisnis dapat diketahui apakah usahatani tersebut efisien atau tidak. Efisien usaha bisnis buah nanas beku dapat dihitung menggunakan R/C. R/C diketahui dengan cara pembagian antara penerimaan dengan biaya total. Hasil R/C dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Efisiensi Usaha Bisnis Buah Nanas Beku

Efisiensi usaha bisnis nanas beku	Jumlah
Penerimaan bisnis	Rp 21.000.000,00
Total biaya	Rp 13.292.666,67
R/C	1,57

Sumber: Data Primer Hasil Olahan, 2024

Berdasarkan tabel 4 maka R/C yaitu 1,57 artinya setiap pengeluaran biaya Rp. 1,00 maka pengusaha buah nanas beku akan mendapat penerimaan Rp. 1,57. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis buah nanas beku efisien dalam memproduksi sehingga memberikan keuntungan.

4.Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Usaha bisnis nanas beku di Bali Food Industry menguntungkan dengan keuntungan sebesar Rp 7.707.333,33
2. Usaha bisnis nanas beku di Bali Food Industry efisien dengan nilai efisien (R/C ratio) sebesar 1,57.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Y. 2015. Analisis Keuntungan Usahatani Padi Sawah Di Kecamatan Rokan Iv Koto. Riau: *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*. Vol. 4 No. 1. Halaman 212-130.
- Casdimin, Sjaf, S., Klopaking, L, M. 2020. Strategi Pengembangan Pertanian Hortikultura Buah Nanas Berbasis Pemberdayaan Pemuda Desa. *Jurnal Sosiologi Pedesaan* Vol. 08 (03) 2020. Halaman 110-130
- Harnanik, S. 2012. Perbaikan Mutu Pengolahan Nenas Dengan Teknologi Olah Minimal Dan Peluang Aplikasinya Di Indonesia. *J. Litbang Pert.* Vol. 32 No. 2 Juni 2013: 67-75.
- Saraswati, I. A. S., Vipriyanti, N. U., & Kardi, C. 2017. Strategi Pengembangan Agrowisata Strawberry Stop Berbasis Kepuasan Pengunjung. *Jurnal Agrimeta*, 7(13): 22-30.
- Zainuddin, M., & Dewi, N. A. (2020). Analisis Pendapatan Usaha Kopra Di Desa Lompio Kecamatan Sirenja Kabupaten Donggala. *E-J. Agrotekbis* 8 (1): 95-105.