

Pendampingan Produksi dan Bisnis Plan Usaha Keripik Jagung Manis Di Kota Sungailiat

Yulia

Universitas Bangka Belitung

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung

e-mail: yuliaubb@gmail.com

Received: 05.01.2021	Revised: 15.01.2021	Accepted: 17.01.2021	Available online: 20.01.2021
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Abstract: Every business transaction with people through cross-functional cooperation within the business is to emphasize the need of managers from different functional areas to maximize profit in achieving common goals. Sweet corn chips are also a food made from sweet corn and wheat flour made with this irregular shape has the characteristic taste properties of the corn itself. The purpose of this service is to accompany the self-production business of sweet corn chips and make a business plan of its products. Implementation method is carried out by program preparation, socialization of sweet corn chips business, as well as assistance of business plan program of sweet corn chips product data collection method with production practices, interviews and questionnaires. The analysis is done descriptive qualitatively. The result of mentoring activities is the owner of sweet corn chips business can already process the production of these products, skilled in making business planning and already creative in making business strategies

Keywords: Business Plan, Sweet corn chips, Mentoring, Production

Abstrak: Setiap bisnis transaksi dengan orang-orang melalui kerja sama lintas fungsional di dalam bisnis adalah dengan menekankan kebutuhan para manajer dari area fungsional yang berbeda untuk memaksimalkan laba dalam mencapai tujuan bersama. Keripik jagung manis ini juga merupakan makanan yang berbahan dasar jagung manis dan terigu yang dibuat dengan bentuk beraturan ini memiliki sifat rasa yang khas dari jagung itu sendiri. Tujuan pengabdian ini adalah mendampingi usaha produksi mandiri keripik jagung manis dan membuat *business plan* produknya. Metode Pelaksanaan dilakukan dengan persiapan program, sosialisasi usaha keripik jagung manis, serta pendampingan program business plan produk keripik jagung manis Metode pengumpulan data dengan praktek produksi, wawancara dan angket. Analisis yang dilakukan dengan deskriptif kualitatif. Hasil kegiatan pendampingan adalah pemilik usaha keripik jagung manis sudah bisa mengolah produksi produk tersebut, terampil membuat perencanaan bisnis dan sudah kreatif dalam membuat strategi usahanya.

Kata kunci: Bisnis Plan, Keripik jagung manis, Pendampingan, Produksi

1. PENDAHULUAN

Bisnis adalah suatu badan yang diciptakan untuk menghasilkan produk barang dan jasa kepada pelanggan (Yulia *et al*, 2020). Setiap bisnis transaksi dengan orang-orang melalui kerja sama lintas fungsional di dalam bisnis adalah dengan menekankan kebutuhan para manajer dari area fungsional yang berbeda untuk memaksimalkan laba dalam mencapai tujuan bersama (Dewi *et al*, 2019). Dari pengertian diatas, penulis dapat menyimpulkan bisnis adalah keseluruhan rangkaian kegiatan menjalankan investasi terhadap sumber daya yang memenuhi kebutuhan sehari-hari dan meningkatkan taraf hidup dengan menciptakan barang atau jasa guna mendapatkan laba/keuntungan yang sebesar-besarnya (Madura, 2010).

Keripik jagung manis ini juga merupakan makanan yang berbahan dasar jagung manis dan terigu yang dibuat dengan bentuk beraturan ini memiliki sifat rasa yang khas dari jagung itu sendiri dan tidak di tambah perasa lainnya, perbedaannya hanya terletak dari jenis bahan baku yang dikelola serta bagaimana proses dan cara pengelolaannya (Aviana *et al*, 2014). Menurut Djali *et al*, 2018 Keripik jagung manis ini juga memiliki sifat sama halnya seperti keripik lain pada umumnya, hanya saja bahan dasar yang digunakan berbeda dari yang lainnya. Akan tetapi keripik jagung manis ini pada umumnya disediakan dalam bentuk siap konsumsi sehingga tidak perlu diolah lagi oleh konsumen.

Bisnis usaha keripik jagung manis adalah bisnis yang bersifat profitable yaitu yang pertama sangat menguntungkan karena minat beli konsumen cukup tinggi setiap harinya usaha keripik jagung

manis banyak menerima pesanan dari konsumen, yang kedua usaha keripik jagung manis sangat bermanfaat bagi konsumen dari segi kandungan makanan kualitas produk hingga rasanya yang dapat memuaskan konsumen. Selain itu adanya produk ini sangat berguna bagi konsumen karena dapat dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung atau berwisata ke Bangka Belitung khususnya kota sungailiat.

Dalam persaingan pasar produk menentukan harga sangat diperlukan agar dapat menentukan penetapan harga memiliki beberapa tujuan yaitu; kelangsungan hidup, peningkatan keuntungan yang ada, unggul dalam pangsa pasar, unggul dalam mutu produk (Yulia *et al*, 2019). Minat beli ulang konsumen terhadap suatu produk keripik jagung manis ini sangat dipengaruhi oleh penilaian mereka mengenai kelayakan harga dari produk itu sendiri (Hasanah *et al*, 2019). Untuk itu produk keripik jagung manis dijual dengan harga terjangkau dengan kualitas, mutu, dan citra rasa yang enak. Selain menilai dari segi kualitas produk ini juga di nilai dari segi bahan baku.

Masalah dalam pengembangan usaha keripik jagung manis ini yaitu proses produksi dan pengelolaan keuangan dalam usahanya tersebut, karena pengelolaan yang baik memerlukan keterampilan Akuntansi yang baik pula oleh pelaku bisnis mulai dari tingkat produsen sampai ke konsumen akhir dengan mekanisme produksi serta pemasaran berdasarkan permintaan dan penawaran Keripik Jagung Manis.

2. METODE

Waktu dan Tempat

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan agustus 2020 sampai dengan oktober 2020. Bertempat di usaha pembuatan Usaha Keripik Jagung Manis di Kota Sungailiat.

Bahan dan Alat Yang digunakan

Berikut uraian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pembuatan keripik jagung manis :

1. 2 kg Terigu
2. 1 kg Jagung
3. Penyedap rasa
4. Minyak goreng
5. Garam
6. Mentega

Berikut uraian alat yang digunakan dalam proses produksi keripik jagung manis :

1. Mesin penggiling
2. Kompor
3. Pisau
4. Baskom
5. Timbangan
6. Kualiti
7. Nampan
8. Blender
9. Spatula

Bentuk kegiatan

Bentuk kegiatan yang dilakukan meliputi persiapan proses produksi, pendampingan produksi keripik jagung manis sampai tahap pengemasan dan pembuatan analisis usahanya.

Metode pengumpulan dan Analisis data

Metode pengumpulan data dalam pelaksanaan kegiatan adalah dengan wawancara, penyebaran angket (observasi) berisi tentang pemahaman praktek produksi abon dan testimoni perhitungan perencanaan usaha keripik jagung manis. Analisis data menggunakan metode deskriptif kualitatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Produksi Keripik Jagung Manis

1. Proses Kupas kulit jagung dan rebus jagung hingga matang



Gambar 1. Proses persiapan bahan

2. Jika sudah matang petilan jagung manis di lepas
3. Jagung yang sudah dipetil di blender campurkan air secukupnya



Gambar 2. Proses pencampuran jagung dengan air

4. Siapkan adonan terigu campurkan petilan jagung yang sudah diblender dan tambahkan garam, mentega, penyedap rasa secukupnya.
5. Aduk adonan hingga merata



Gambar 3. Proses Pengadukan bahan

6. Jika adonan sudah merata masukan di mesin penggiling



Gambar 4. Proses Penggilingan adonan

7. Hasil adonan yang telah dimasukan mesin penggiling yang sudah menipis dipotong bisa dengan sesuai ukuran yang di inginkan menggunakan pisau.



Gambar 5. Proses pemotongan adonan

8. Letakan hasil potongan yang di potong di atas nampan lalu biarkan hingg lima menit.



Gambar 6. Bentuk adonan keripik jagung manis

9. Setelah didiamkan lima menit adonan yang sudah dicetak digoreng dengan minyak sayur.



Gambar 7. Penggorengan keripik jagung manis

10. Setelah keripik jagung manis sudah matang ditaruh didalam toples dan didiamkan selama 2 hari agar minyak bekas gorengan turun dan keripik terlihat kering.
11. Setelah dua hari keluarkan keripik dari toples dan kripik jagung manis siap untuk dipacking.



Gambar 8. Kemasan keripik jagung manis

A. Analisis Usaha**1. Biaya Produksi**

Biaya produksi adalah sejumlah uang yang dikorbankan sebagai modal awal untuk suatu proses produksi suatu usaha (Yulia *et al*, 2020). Biaya terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap/ biaya variabel (*variable cost*).

a. Biaya Tetap

No.	Komponen	Volume	Satuan	Harga (Rp)	Umr Ekonomis	Penyusutan (Rp)
1.	Mesin penggiling	1	unit	500.000	5	100.000
2.	Kompor	1	unit	250.000	5	50.000
3.	Pisau	5	set	60.000	3	20.000
4.	Baskom	4	set	120.000	3	40.000
5.	Timbangan	1	unit	250.000	4	62.500
6.	Kuali	2	set	110.000	4	27.500
7.	Nampan	5	set	200.000	3	67.000
8.	Blender	1	unit	225.000	3	75.000
9.	Spatula	3	set	60.000	3	20.000
Jumlah				1.775.000		462.000

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

b. Biaya Variabel

No.	Komponen	Volume	Satuan	Harga (Rp)
1.	Terigu	10	kg	80.000
2.	Jagung	5	kg	40.000
3.	Penyedap rasa	0,4	kg	10.000
4.	Minyak goreng	5	liter	60.000
5.	Garam	0,25	kg	4.500
6.	Mentega	0,5	kg	12.000
Total				206.500

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

c. Total Biaya

Total biaya adalah keseluruhan biaya yang digunakan dalam melakukan produksi keripik jagung manis yang didapatkan dari hasil biaya tetap yang dijumlahkan dengan biaya variabel (Yulia *et al*, 2019).

$$\text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel} = \text{Rp } 462.000 + \text{Rp. } 206.500$$

$$= \text{Rp } 669.500$$

a. Biaya dan Harga Per Unit

Jenis Produk	Harga Jual (Rp)	Jumlah Produksi	Total Nilai (Rp)
Keripik jagung manis	25.000	30 bungkus	750.000

d. Modal Awal**1. Analisis Titik Impas**

Berikut perhitungan BEP pada produksi keripik jagung chibi snak.

a. BEP Unit

BEP Unit dinyatakan dalam jumlah dalam penjualan produk dinilai tertentu. Sebelum menghitung BEP maka perlu dihitung biaya variabel rata-rata (AVC) sebagai berikut.

$$\frac{VC}{Q} = \frac{Rp\ 206.500}{30} = Rp\ 6.900$$

Berikut perhitungan BEP unit pada produksi keripik jagung manis chibi snack.

$$\frac{FC}{P-AVC} = \frac{Rp\ 462.000}{25.000 - 6.900} = \frac{Rp\ 462.000}{Rp\ 18.100} = 2,25\ \text{unit}$$

Keterangan :

AVC : Biaya Variable Rata-Rata (Average Variable Cost)

Q : Jumlah Produksi

FC : Biaya Tetap (Fixed Cost)

P : Harga Produk (Price)

VC : Biaya Variabel (Variable Cost)

Dari hasil perhitungan didapat BEP unit pada keripik jagung manis chibi snack adalah 2,25 unit. Sehingga agar mencapai titik impas, maka pemilik perusahaan chibi snack harus menjual produknya sebanyak 2,25 unit dari hasil produksi.

b. BEP permintaan

BEP permintaan adalah BEP yang dinyatakan dalam jumlah penjualan atau harga penjualan tertentu. Berikut perhitungan BEP permintaan pada produksi keripik jagung manis chibi snack.

$$\begin{aligned} \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}} &= \frac{Rp.462.000}{1 - \frac{Rp.206.500}{Rp.750.000}} = \frac{Rp.462.000}{1 - 0,27} \\ &= \frac{Rp.462.000}{0,73} = Rp\ 632.876,712 \end{aligned}$$

Keterangan:

FC : Biaya Tetap (Fixed Cost)

VC : Biaya Variable (Variable Cost)

TR : Penerimaan

Dari hasil perhitungan BEP penerimaan pada usaha keripik jagung manis chibi snack adalah Rp 632.876,712. Sehingga usaha pembuatan keripik jagung manis chibi snack ini akan mencapai titik impas jika pendapatan mencapai Rp 632.876,712.

c. BEP Harga

Berikut perhitungan BEP harga produksi keripik jagung manis chibi snack

$$\frac{TC}{y} = \frac{Rp.669.500}{30} = Rp\ 22.316,6667$$

Keterangan :

TC : Biaya total

Y : produk

Dari hasil perhitungan BEP harga pada usaha keripik jagung manis chibi snack adalah Rp 22.316,6667. Sehingga titik impas akan tercapai pada usaha keripik jagung manis chibi snack jika menjual produk dengan harga Rp 22.316,6667.

d. R/C ratio

Efisiensi dalam pekerjaan merupakan perbandingan yang terbaik suatu pekerjaan dengan hasil yang diperoleh tersebut. Tingkat efisiensi suatu usaha bisa ditentukan dengan menghitung *cost ratio* yaitu imbangannya antara hasil usaha dengan total biaya produksinya. Ada tiga kriteria R/C ratio, yaitu :

1. R/C Ratio > 1, maka usaha tersebut efisien dan menguntungkan
2. R/C Ratio = 1, maka usaha tersebut BEP
3. R/C Ratio < 1, maka usaha tidak efisien atau merugikan

Berikut perhitungan R/C Ratio pada produksi keripik jagung manis chibi snack.

$$\frac{TR}{TC} = \frac{Rp\ 750.000}{Rp\ 669.500} = Rp\ 1,12$$

Keterangan :

TR : Penerimaan

TC : Biaya Total

Dari hasil perhitungan diperoleh R/C Ratio dari usaha keripik jagung manis chibi snack adalah Rp 1,12. Hal ini menunjukkan R/C Ratio > 1, maka usaha keripik jagung manis chibi snack ini merupakan usaha yang efektif dan menguntungkan.

e. Analisis pendapatan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan (TR)	Rp 750.000
2	Biaya Produksi (TC)	Rp 669.500
	Pendapatan (PD)	Rp 50.500

f. Pengembalian modal

TC = Biaya Tetap + Biaya Variabel

$$= Rp\ 1.775.000 + Rp\ 206.500 = Rp\ 1.981.500$$

$$\text{Pengembalian modal} = \frac{TC}{PD} = \frac{Rp\ 1.981.500}{Rp\ 50.500} = 39,23 \text{ Bulan}$$

Keterangan:

TC : Biaya Total

PD : Pendapatan

Jadi waktu yang diperlukan bagi produk keripik jagung manis chibi snack dalam pengembalian modal adalah 39,23 bulan.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemilik usaha keripik jagung manis sudah terampil dalam proses produksi, mahir dalam membuat perhitungan rencana bisnis dan kreatif dalam membuat produk usaha keripik jagung manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Aviana T, Hutajulu T F. 2014. Karakteristik Kerupuk dari Pepung Jagung Pulut. 31 (2), 70-76
- Dewi R, Azis N. 2019. Pengolahan Jagung (Keripik Cheetos Jagungta). Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah. 1 (2), 83-87.

- Djali M, Kayapuytri I L, Kurniati D. 2018. Teknologi Pengolahan Emping Jubika Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Guna Jagung Manis Di Desa Arjasari Kabupaten Bandung. 2(1), 19-22.
- Hasanah L L N E, Isfianadewi D. 2019. Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. 4 (1), 28-33.
- Madura, J. 2010. *Financial Institution and Markets: Nineth Edition*. Canada South-Western Cengage Learning. Thomson South Western.
- Yulia, Y., Bahtera, N. I., & Evahelda, E. (2019). SWOT Application in Marketing Strategy for Chicken Egg Shredded in UKM "Raja Abon Makmur Lestari" in Pangkalpinang City. International Journal of Advances in Social and Economics, 1(2), 73. <https://doi.org/10.33122/ijase.v1i2.43>
- Yulia, Y., Bahtera, N. I., Evahelda, E., Hayati, L., & Bahtera, N. T. (2020). Business Development Strategy Using Business Model Canvas Approach. Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis, 4(1), 106-115.
- Yulia, Putri, A. K., & Purwasih, R. (2019). PELATIHAN PENDAMPINGAN USAHA PRODUKSI UKM "RAJA ABON MAKMUR LESTARI" BERBASIS MARKETING STRATEGY. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UBB, 6(2), 6-11.