



**ANALISIS USAHA SIRUP PALA DI NAGARI KAPUJAN KOTO BERAPAK,
KECAMATAN BAYANG KABUPATEN PESISIR SELATAN (Studi Kasus: Usaha
Bayang Bungo Indah)**

***BUSINESS ANALYSIS OF NUTMEG SYRUP IN NAGARI KAPUJAN KOTO
BERAPAK BAYANG DISTRICT PESISIR SELATAN REGENCY (Case Study: Bayang
Bungo Indah Business)***

Diki Ulil Azmi¹, Gusriati², Herda Gusvita³

^{1,2,3} Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti

E-mail: dikiulilazmi.009@gmail.com¹, gusriatimsi@gmail.com², herda.gusvita@yahoo.com³

INFO ARTIKEL

Koresponden

Diki Ulil Azmi

dikiulilazmi.009@gmail.com

Gusriati

gusriatimsi@gmail.com

Herda Gusvita

herda.gusvita@yahoo.com

Kata kunci:

**sirup pala, keuntungan,
titik impas produk dan
penjualan**

Website:

<http://idm.or.id/JSCR>

hal: 112 - 122

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan dari buah pala menjadi sirup pala dan menganalisis keuntungan dan titik impas dari usaha sirup pala Bayang Bungo Indah di Nagari Kapujan Koto Berapak Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Maret 2020. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pengumpulan data secara wawancara langsung dengan informan kunci yaitu pimpinan usaha dan tenaga kerja usaha Bayang Bungo Indah. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian didapatkan bahwa produksi sirup pala dilakukan dalam beberapa tahapan, mulai dari penyortiran kulit buah pala, pengupasan, pencucian, penggilingan, pemerasan, pemasakan air perasan setelah dicampur dengan bahan penolong, pendinginan, kemudian sampai pada proses pengemasan. Laba bersih/keuntungan yang diperoleh usaha Bayang Bungo Indah selama periode bulan Maret 2020 adalah sebesar Rp.3.910.318,75, dengan kuantitas titik impas produk sebanyak 39 botol, dan titik impas penjualan sebesar Rp.970.213,38. Usaha Bayang Bungo Indah sudah berproduksi diatas titik impas dengan total produksi sebanyak 320 botol Usaha Bayang Bungo Indah layak diusahakan.

ARTICLE INFO

Correspondent:

Diki Ulil Azmi
dikiulilazmi.009@gmail.com

Gusriati
gusriatimsi@gmail.com

Herda Gusvita
herda.gusvita@yahoo.com

Key words:

*nutmeg syrup, profit,
breakeven of products and
sales*

Website:
<http://idm.or.id/JSCR>

page: 112 - 122

ABSTRACT

This study aims to determine the processing of the nutmeg into nutmeg syrup and to analyze the profit and break-even point of the Bayang Bungo Indah nutmeg syrup business. This research was conducted in March 2020. The method used was a case study with direct interviews with key informants, namely business leaders and business workers, Bayang Bungo Indah. Data analysis was carried out by descriptive and quantitative analysis. The production of nutmeg syrup is carried out in several processes, ranging from the sorting of nutmeg skin, stripping, washing, grinding, extortion, cooking, cooling, then to the process packaging. The results also showed the profit obtained by Bayang Bungo Indah during the period of March 2020 was Rp.3,910,318.75. Based on the analysis of breakeven ititik, Bayang Bungo Indah's efforts in the period of March 2020 obtained a quantity of breakeven products as much as 39 bottles, with breakeven sales of Rp.970,213,382. Based on the results of research in the period of March 2020, Bayang Bungo Indah's business has produced above breakeven point with a total production of 320 bottles. In the research period, Bayang Bungo Indah's business has also reached a profit.

Copyright © 2021 JSCR. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan produsen utama pala terbesar di dunia yang diikuti oleh Granada, dan kebutuhan pala dunia sebesar 90-95% dipenuhi oleh kedua negara tersebut. Indonesia sebagai pemasok pala terbesar di dunia berkisar antara 70-75% dengan daerah-daerah produsen utamanya adalah Provinsi Sulawesi Utara, Maluku, Sumatera Barat, Nanggroe Aceh Darussalam, dan Papua, disusul oleh Granada sekitar 20-25%, dan sisanya sebesar 5% diproduksi oleh Malaysia, India, dan Srilangka (Kakomole, 2012).

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil pala di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2019) luas lahan tanaman pala adalah sebesar 4.962,2 Ha dengan jumlah produksi sebanyak 1.378,3 Ton. Perkebunan pala tersebar di berbagai daerah di Provinsi Sumatera Barat di antaranya Kabupaten Pesisir Selatan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Pesisir Selatan (2019) diketahui bahwa Kabupaten Pesisir Selatan merupakan daerah penghasil pala terbesar ketiga setelah Kabupaten Agam dengan produksi pada tahun 2018 mencapai 315 ton di mana sentra penghasil buah pala terbesar berada di Kecamatan Bayang dengan jumlah produksi pada tahun 2018 sebanyak 131,8 Ton. Daging buah pala ini dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan sirup pala.

Di Kecamatan Bayang terdapat usaha yang mengolah pala menjadi sirup pala yang dikelola oleh Usaha Bayang Bungo Indah. Usaha sirup pala ini berlokasi di Jl. Kapujan Tengah Nagari Kapujan Koto Berapak, Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan.

Usaha ini merupakan satu-satunya usaha pengolahan buah pala yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan. Usaha Bayang Bungo Indah ini merupakan usaha bersama milik kelompok dan sudah memiliki struktur organisasi tertulis. Usaha ini mulai beroperasi sejak tahun 2017 setelah mendapat bimbingan lewat program PHUKP yang difasilitasi oleh WALHI Sumatera Barat.

Dalam pengoperasian usaha Bayang Bungo Indah, Sri Hartati sebagai pimpinan dan ketua kelompok dibantu oleh seluruh anggota kelompok yang berjumlah 66 orang, yang terbagi ke dalam 4 kelompok kerja. Masing-masing kelompok kerja terdiri dari 15-17 orang pekerja. Kelompok kerja dibagi lagi sesuai dengan kegiatan kerja, ada yang berperan pada bagian produksi, bagian pengemasan dan bagian pemasaran. Setiap kelompok dipimpin oleh seorang kapten yang bertanggung jawab untuk menangani dan mengawasi proses produksi yang dilakukan. Masing-masing kelompok bergantian dalam melakukan produksi, karena dalam satu kali proses produksi hanya membutuhkan satu kelompok tenaga kerja.

Menjadi satu-satunya usaha pengolahan buah pala yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan ternyata belum bisa menjadi tolak ukur keberhasilan dan keberlanjutan dari usaha Bayang Bungo Indah. Dari pengamatan yang penulis lakukan usaha ini masih berada pada tahap pengembangan. Hal ini dapat dilihat dari kondisi dari sisi omset yang tidak mengalami peningkatan dan jumlah bahan baku yang tidak bertambah. Setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usahanya tentu mengharapkan agar usahanya dapat memperoleh keuntungan yang besar dan adanya keberlanjutan usaha. Agar kontinuitas suatu usaha terjamin, pemilik usaha perlu mengetahui kondisi usahanya. Untuk itu dibutuhkan suatu penelitian untuk menganalisis usaha agar pengusaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang dapat diperolehnya serta memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang. Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut: Untuk mengetahui proses pengolahan dari buah pala menjadi sirup pala dan menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas dari usaha sirup pala yang dilakukan oleh usaha Bayang Bungo Indah di Nagari Kapujan Koto Berapak, Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Penelitian studi kasus ini memusatkan diri secara intensif pada satu obyek tertentu yang mempelajarinya sebagai suatu kasus. Dimana kondisi usaha Bayang Bungo Indah ini diamati dari aspek pengolahan bahan baku berupa daging buah pala menjadi sirup pala serta melihat keuntungan dan titik impasnya yang dideskripsikan secara sistematis, faktual dan akurat.

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: (1) Data Kualitatif, yaitu data yang diperoleh di dalam perusahaan yang bukan dalam bentuk angka-angka tetapi dalam bentuk lisan maupun tertulis seperti gambaran umum perusahaan, struktur organisasi perusahaan serta proses produksi perusahaan. (2) Data kuantitatif, yaitu data atau informasi yang diperoleh dari laporan produksi perusahaan dalam bentuk angka-angka, seperti data harga produk, volume penjual, data biaya aktual baik biaya produksi maupun operasional atau non operasional. Sedangkan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: (1) Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari usaha Bayang Bungo Indah yang berhubungan dengan masalah pokok bahasan yang akan diteliti berupa harga pokok produksi, harga jual,

keuntungan dan titik impas, serta data biaya-biaya yang terjadi selama periode bulan Maret 2020. (2) Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari berbagai buku dan literatur-literatur lain yang dapat mendukung serta dapat melengkapi informasi tentang masalah pokok bahasan yang diteliti seperti data dari Badan Pusat Statistik, berupa data luas lahan dan jumlah produksi buah pala.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, observasi, dokumentasi. Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah: (1) Untuk mendeskripsikan proses pengolahan buah pala menjadi sirup pala, maka diamati proses nya mulai dari persiapan bahan baku sampai proses pengemasan. (2) Untuk menganalisis keuntungan dan titik impas dari usaha sirup pala Bayang Bungo Indah, analisis data dilakukan secara kuantitatif.

Analisis yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Analisis Keuntungan (Laba/Rugi) Usaha

Perhitungan keuntungan usaha dapat diperoleh dengan menggunakan konsep laba/rugi menurut Mulyadi (2009) dengan rumus sebagai berikut :

$$L = TR - TC$$

Keterangan:

L = Laba/Rugi

TR = Penerimaan Total

TC = Biaya Total

- a. Jika biaya lebih kecil dari penerimaan, maka akan lahir konsep LABA
- b. Jika biaya lebih besar dari penerimaan, maka akan lahir konsep RUGI
- c. Jika biaya sama dengan penerimaan, maka akan lahir konsep impas (*Break Event Point*)

Penyajian laporan laba rugi penelitian dilakukan dengan menggunakan metode *variable costing*.

2. Analisis Break Event Point (Lestari dan Permana, 2017):

- a. Perhitungan titik impas dalam satuan fisik :

$$BEP = \frac{TFC}{p - vc}$$

Keterangan:

BEP = Titik Impas

TFC = Total biaya tetap

p = Harga jual per unit

vc = Biaya variabel per unit

- b. Perhitungan titik impas dalam rupiah penjualan :

$$BEP = \frac{TFC}{1 - \frac{vc}{p}}$$

Keterangan:

BEP = Titik Impas

TFC = Total biaya tetap

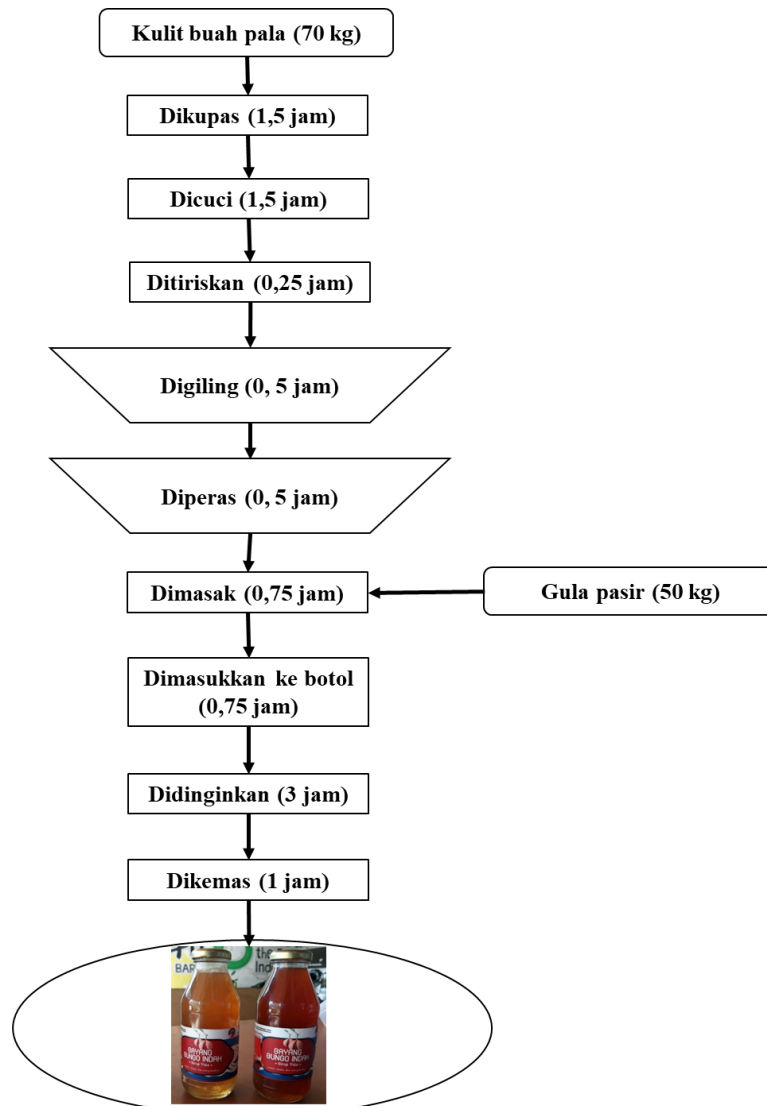
vc = Biaya variabel per unit

p = Harga jual per unit

HASIL DAN PEMBAHASAN

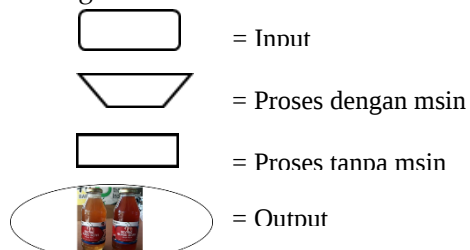
Proses Produksi

Proses pengolahan kulit buah pala menjadi sirup pala dimulai dari penyiapan bahan baku berupa kulit buah pala setelah diambil bijinya, biasanya kulit terbuang dan tidak dimanfaatkan, padahal bisa digunakan sebagai bahan baku sirup pala. Untuk lebih jelasnya proses pembuatan sirup pala ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Produksi Sirup Pala pada Usaha Bayang Bungo Indah

Keterangan:



Dalam proses produksi sirup pala, setiap kegiatan membutuhkan waktu tertentu. Agar jumlah waktu yang dibutuhkan dalam 1 kali produksi diketahui, maka dibutuhkan perhitungan total waktu produksi. Uraian waktu ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Total Waktu yang Dibutuhkan dalam Satu Kali Produksi

Jenis Kegiatan	Waktu (jam)
1. Pengupasan kulit luar buah pala	1,5
2. Mencuci daging buah pala	0,50
3. Meniriskan daging buah pala yang sudah di cuci	0,25
4. Menggiling daging buah pala sampai halus	0,5
5. Memeras daging buah pala yang sudah halus untuk mendapatkan sari pala	0,5
6. Memasak dan mengaduk sari pala dengan mencampur gula pasir	0,75
7. Memasukan sirup pala yang baru masak kedalam botol	0,25
8. Mendinginkan sirup pala yang baru dimasak kedalam botol	3
9. Pengemasan sirup pala kedalam botol ukuran 250 ml dan memasang label merek usaha	1
Total	8,25

Sumber: Data primer diolah

Dari perhitungan total waktu pada Tabel 1, didapatkan total penggunaan waktu dalam 1 kali produksi adalah selama 8 jam 15 menit. Perhitungan total waktu ini diharapkan dapat menjadi tolak ukur oleh pihak usaha dalam melakukan produksi yang lebih besar lagi untuk dapat mencapai konsumen yang lebih banyak. Sehubungan waktu yang digunakan cukup lama, maka kapasitas produksi harus lebih ditingkatkan untuk mencapai keuntungan yang lebih baik.

Hasil penelitian Faridah et al. (2013) menunjukkan bahwa proses pengolahan sirup pala tidak menghilangkan senyawa bioaktif yang dapat berfungsi sebagai antioksidan, dan sirup pala mengandung kapasitas antioksidan setara dengan 776 mgL AEAC-1 persajian, total fenolik sebesar 141 mgL GAE-1. Dari sisi gizi dan khasiat ternyata daging buah pala mempunyai khasiat yang sangat baik. Dalam 100 g daging buah pala mengandung: kalori (42 kal); protein (0,30 g); lemak (0,20 g); karbohidrat (10,90 g); kalsium (30 mg); fosfor (24 mg); besi (1,50 mg); vitamin A (29,50 IU); vitamin C (22 mg); air (88,10 g) (Direktorat Gizi, 1981).

Analisis Usaha

1. Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2009) harga pokok produksi merupakan akumulasi biaya-biaya yang dibebankan kepada produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi.

Terdapat dua pendekatan dalam menghitung harga pokok produksi yaitu *full costing* dan *variable costing*. Kedua pendekatan tersebut secara lengkap disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Pendekatan *Variable Costing* dan *Full Costing*

Biaya variabel		
Biaya bahan baku	Rp. 280.000,-	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 550.000,-	
BOP variabel	Rp. 2.720.000,-	
Total biaya variabel	Rp. 3.550.000,-	
Harga pokok produk per unit		
TVC / Q		Rp. 11.093,75,-
Biaya tetap		
Biaya penyusutan alat dan mesin	Rp. 379.681,25,-	
Biaya sewa bangunan	Rp. 100.000,-	
Biaya pemasaran	Rp. 60.000,-	
Total biaya tetap	Rp. 539.681,25,-	
Total biaya produksi	Rp. 4.089.681,25,-	
Harga pokok produk per unit		
TC / Q		Rp. 12.780,25,-

Sumber: Data primer diolah

2. Harga Jual Produk

Harga adalah nilai suatu barang dan jasa diukur dengan sejumlah uang di mana berdasarkan nilai tersebut seseorang atau pengusaha bersedia melepaskan barang dan jasa yang dimiliki kepada pihak lain (Mulyadi, 2009). Dalam penetapan harga jual produk, usaha Bayang Bungo Indah menggunakan metode taksiran yaitu dengan menggunakan perkiraan saja.

Menurut Abdullah dan Tantri (2014), salah satu tujuan penetapan harga jual adalah untuk mendapatkan pertumbuhan penjualan yang maksimum. Mereka yakin bahwa volume penjualan yang lebih tinggi akan berpengaruh pada biaya per unit yang lebih rendah dan keuntungan jangka panjang yang lebih tinggi. Penetapan harga yang lebih rendah dilakukan dengan asumsi bahwa pasar adalah sensitif terhadap harga. Perhitungan harga jual produk berbasis biaya dengan metode *cost plus mark-up* dengan pendekatan *variable costing*, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Harga Jual Produk

Biaya bahan baku	Rp. 280.000,-	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 550.000,-	
BOP variabel	Rp. 2.720.000,-	
Total biaya produksi variabel		Rp. 3.550.000,-
Perhitungan <i>markup</i> :		
Biaya tetap		Rp. 539.681,25,-
Laba yang diharapkan		Rp. 2.044.840,62,-
50% x total biaya (Rp. 4.089.681,25)		
Jumlah		Rp. 2.584.521,87,-
Biaya variabel		Rp. 3.550.000,-
<i>% markup</i>		72,8%
Perhitungan harga jual produk:		
Biaya produksi variabel	Rp. 3.550.000,-	
<i>Markup</i> (72,8% x 3.550.000)	Rp. 2.584.400,-	
Total harga jual		Rp. 6.134.400,-
Harga jual/unit		
Total harga jual - volume produksi		Rp. 19.170,-

Sumber: Data primer yang diolah

Dari Tabel 3 didapat harga jual produk sebesar Rp.19.170,- per botol. Terdapat perbedaan hasil perhitungan dengan metode *cost plus pricing* dengan harga jual yang ditetapkan oleh usaha Bayang Bungo Indah yaitu Rp 25.000,00 per botol. Tingginya harga jual yang ditetapkan diindikasikan sebagai penyebab tidak berkembangnya usaha siruppala Bayang Bungo Indah. Secara umum harga yang tinggi tidak menjangkau semua konsumen.

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh usaha Bayang Bungo Indah diperoleh melalui pengurangan penerimaan total dan biaya total. Menurut Tunggal (1995), analisis terhadap laporan laba rugi akan memberikan gambaran terhadap hasil atau perkembangan usaha perusahaan bersangkutan.

a. Total penerimaan

Penerimaan merupakan nilai rupiah yang diterima oleh pihak usaha Bayang Bungo Indah dari hasil penjualan produk sirup pala. Besarnya penerimaan yang didapat dihitung dengan mengalikan jumlah produk yang terjual dengan harga produk. Untuk saat ini produk sirup pala yang dipasarkan hanya menggunakan botol ukuran 250 ml. Jumlah produk yang terjual pada usaha Bayang Bungo Indah adalah sebanyak 320 botol dengan harga jual Rp.25.000 per botol, sehingga penerimaan diperoleh sebesar Rp.8.000.000,-.

b. Total biaya

Total biaya yang dikeluarkan oleh usaha sirup pala Bayang Bungo Indah selama periode Maret 2020 adalah Rp.4.089.681,25,-, terdiri dari total biaya variabel Rp.3.550.000,- dan total biaya tetap Rp.539.681,25,-.

c. Keuntungan

Laba bersih/Keuntungan penjualan sirup pala dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Laporan Laba Rugi Usaha Bayang Bungo Indah Periode Maret 2020

Penerimaan Penjualan	8.000.000
Biaya Variabel:	
Biaya Bahan Baku	280.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	550.000
Biaya Kemasan	960.000
Biaya Listrik	210.000
Biaya Bahan Bakar	50.000
Biaya Bahan Penolong	1.500.000
Total Biaya Variabel	3.550.000
Laba Kotor	4.450.000
Biaya Tetap:	
BOP Tetap:	
Biaya Penyusutan Alat dan Mesin	379.681,25
Total Biaya BOP Tetap	379.681,25
Biaya Administrasi dan Umum:	
Biaya Sewa Bangunan	100.000
Biaya Pemasaran	60.000
Total Biaya Adm dan Umum	160.000
Total Biaya Tetap	539.681,25
Laba Bersih/keuntungan	3.910.318,75

Sumber: Data primer yang diolah

Berdasarkan Tabel 4. dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh oleh usaha sirup pala Bayang Bungo Indah pada periode bulan Maret 2020 adalah sebesar Rp.3.910.318,75,- dengan total biaya yang dikeluarkan adalah Rp.4.089.681,25,-. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari produk ini sudah cukup untuk memenuhi biaya operasional usaha, bahkan keuntungan yang diperoleh mencapai 95,6%.

4. Analisis Titik Impas

Unsur-unsur yang diperlukan dalam perhitungan titik impas adalah biaya tetap total, biaya variabel perunit, volume produksi pada periode tertentu dan harga jual produk. Titik impas usaha dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Titik Impas Usaha Sirup Pala Bayang Bungo Indah Periode Maret 2020

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Total biaya tetap	539.681,25
2	Total biaya variabel	3.550.000
3	Biaya variabel per uni	11.093,75
4	Harga jual / botol	25.000
5	Volume produksi (Botol)	320
6	Penjualan	8.000.000
7	Impas kuantitas (Botol)	39
8	Impas penjualan	970.213,382

Sumber: Data primer yang diolah

Berdasarkan Tabel 5 didapatkan bahwa usaha Bayang Bungo Indah ini mengalami titik impas pada tingkat produksi sebanyak 39 botol dengan tingkat pendapatan Rp.970.213,382,-. Uraian Perhitungan Titik Impas pada usaha sirup pala pada Usaha Bayang Bungo Indah Periode Bulan Maret 2020.

a. Total biaya tetap = Rp.539.681,25,-

b. Total biaya variabel = Rp. 3.550.000,-

c. Harga jual = Rp.25.000,- per botol

d. Volume produksi = 320 botol

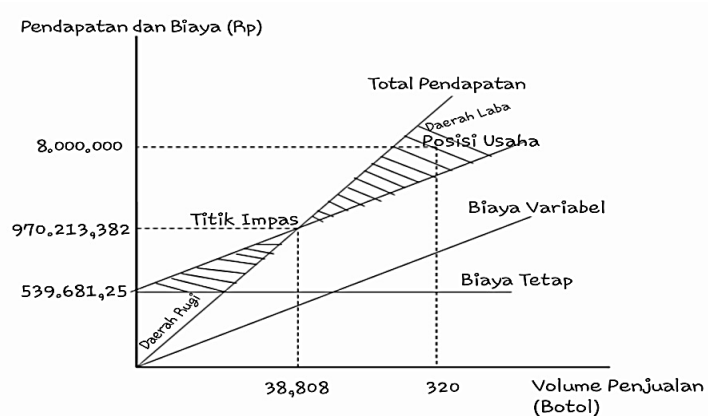
e. Penjualan = Rp.8.000.000,-

$$\begin{aligned}
 \text{f. Biaya variabel per botol} &= \frac{\text{Total biaya variabel}}{\text{Volume produksi}} \\
 &= \frac{3.550.000}{320} \\
 &= \text{Rp.11.093,75 per botol}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{g. Impas Kuantitas} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel per Unit}} \\
 &= \frac{539.681,25}{25.000 - 11.093,75} \\
 &= 39 \text{ botol}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{h. Impas Penjualan} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Harga Jual}}} \\
 &= \frac{539.681,25}{1 - \frac{11.093,75}{25.000}} \\
 &= \text{Rp. 970.213,382,-}
 \end{aligned}$$

Menurut (Subbanar, 1994) salah satu cara untuk menentukan impas adalah dengan menggunakan pendekatan grafik, yaitu dengan cara mencari titik potong antara garis pendapatan penjualan dan garis biaya di dalam suatu grafik. Untuk lebih jelasnya tentang posisi usaha dalam nilai impasnya dapat dilihat pada kurva berikut ini:



Gambar 2. Kurva Titik Impas Usaha Sirup Pala Bayang Bungo Indah.

Berdasarkan kurva titik impas, posisi usaha sirup pala Bayang Bungo Indah sudah berada jauh di atas titik impas dengan total produksi sebanyak 320 botol dan total penerimaan sebesar Rp.8.000.000,-. Dari hasil penelitian, dapat dilihat bahwa usaha Bayang Bungo Indah ini berada dalam kondisi yang sangat menguntungkan karena posisi usaha sudah berada di atas titik impas.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Proses produksi sirup pala diawali dengan mengupas kulit luar dari buah pala, cuci sampai bersih, kemudian digiling menggunakan mesin penggiling, kemudian dilanjutkan dengan proses pemerasan sari pala, lalu dimasak bersama gula pasir sampai menjadi sirup pala. Sirup pala yang baru masak didiamkan dalam botol kaca sebelum dikemas ke botol yang lebih kecil. Setelah dikemas, botol diberi label merek usaha, dan siap untuk dipasarkan.
2. Keuntungan atau laba bersih yang diperoleh oleh usaha sirup pala Bayang Bungo Indah selama periode Maret 2020 adalah sebesar Rp.3.910.318,75,-. Berdasarkan analisis titik impas usaha Bayang Bungo Indah pada periode Maret 2020, maka diperoleh kuantitas titik impas produk sebesar 39 botol dengan impas penjualan Rp.970.213,38,-

Saran

Disarankan agar harga jual produk sirup pala oleh usaha Bayang Bungo Indah lebih kompetitif agar menjangkau lebih banyak konsumen, karena penjualan produk dalam jumlah banyak memberi peluang untuk berkembangnya usaha

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Sumatera Barat Dalam Angka. Padang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Pesisir Selatan Dalam Angka. Painan.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara: Jakarta.
- Faridah DN, S Yasni, A Suswantinah dan GW Aryani. 2013. *Pencairan Mutu Kimiawi Dan Mikrobiologis Produk Bandrek Instan Dan Sirup Buah Pala (Myristica fragrans)*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 18 (1): 43-48.
- Kakamole, JB. 2012. *Karakteristik Pengeringan Biji Pala (Myristica Fragrans) Menggunakan Alat Pengering Energi Surya Tipe Rak*. Artikel. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Samratulangi. 1 (1): 23 hlm.
- Lestari dan Permana. 2017. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Cetakan pertama edisi pertama. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN: Yogyakarta.
- Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. BPFE: Yogyakarta.
- Abdullah, T dan Francis Tantri. 2014. *Manajemen Pemasaran*. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Tunggal, Amin Widjaya. 1995. *Dasar-Dasar Analisis Laporan Keuangan*. PT. Rineka Cipta: Jakarta.