

## PENGELOLAAN USAHA EMPING JAGUNG PULUT (STUDI KASUS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA MANOKI DI DESA NOELBAKI KUPANG TENGAH)

**Albertus Umar Wona Sedo, Ernantje Hendrik\*), Yakobus C. W. Siubelan\*\*)**

Mahasiswa minat Manajemen agribisnis program studi agribisnis  
Fakultas pertanian Universitas Nusa Cendana Kupang  
[albertumar66@gmail.com](mailto:albertumar66@gmail.com)

### Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi manajemen pengelolaan usaha emping jagung pulut pada industri rumah tangga manoki dan untuk mengetahui jumlah keuntungan yang diperoleh dari produksi emping jagung pulut di industri rumah tangga manoki serta pengaruhnya bagi kelangsungan usaha industri rumah tangga manoki. Penelitian ini menggunakan pendekatan metode studi kasus. Pengambilan data dengan melakukan wawancara menggunakan pedoman kuisisioner dan dokumentasi metode analisis data menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan analisis dekriptif dan metode kuantitatif, Laporan rugi laba., break event point, dan analisis efisiensi usaha (R/C ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) manajemen pengelolaan usaha pada IRT Manoki pada tahap pengorganisasian terkait dengan pembagian tugas belum berjalan secara baik proses produksi terpusat hanya pada pemilik usaha tersebut. (2) keuntungan yang diperoleh pada pengolahan emping jagung pulut adalah senilai Rp 14.516.433, hasil analisis BEP harga dan BEP produksi diperoleh hasil sebesar Rp 12.849 (lebih kecil dari harga jual riil) untuk BEP Harga dan BEP Produksi sebesar 1304 unit (lebih kecil dari produksi riil) yang artinya usaha tersebut layak untuk dijalankan. Hasil analisis efisiensi usaha (R/C ratio) sebesar 1,56 yang artinya usaha tersebut mengalami keuntungan.*

**Kata Kunci :** *Emping jagung Pulut; Manajemen Pengelolaan; Break Event Poin; R/C Ratio.*

*\*) Pembimbing Utama*

*\*\*\*) Pembimbing Anggota*

---

### PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian suatu negara. Di banyak negara, UMKM menjadi tulang punggung perekonomian dan menyumbang sebagian besar lapangan kerja. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Republik Indonesia, UMKM didefinisikan sebagai usaha yang memiliki aset tidak lebih dari Rp 2 miliar (untuk

usaha mikro), Rp 50 miliar (untuk usaha kecil), atau Rp 500 miliar (untuk usaha menengah), serta memiliki pemasukan tahunan tidak lebih dari Rp 50 miliar (untuk usaha mikro), Rp 300 miliar (untuk usaha kecil), atau Rp 2,5 triliun (untuk usaha menengah). Di Indonesia, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan dan kendala dalam pengembangan dan pertumbuhannya. Sependapat dengan hal tersebut, menurut Yuli (2017) Kendala yang dihadapi oleh UMKM dalam meningkatkan kinerjanya bersifat rumit dan saling terkait. Hal ini

mencakup keterbatasan dana, kelemahan dalam manajemen, serta kurangnya keterampilan dalam mengelola dan terbatasnya akses ke pasar. Selain itu menurut Sulistia Teguh, (2012). Permasalahan yang biasa dihadapi oleh UMKM dan sekaligus menjadi kelemahannya adalah keterbatasan permodalan usaha yang dijalankan, tata kelola manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) yang belum memadai, penguasaan teknologi terbatas, bahan baku terbatas, dan kesulitan pemasaran.

Salah satu jenis usaha dari UMKM adalah Industri Rumah Tangga (IRT). IRT merujuk pada kegiatan produksi yang dilakukan di dalam rumah oleh anggota keluarga atau individu dengan menggunakan peralatan sederhana atau alat-alat yang umumnya tersedia di rumah. Ini melibatkan pembuatan produk atau jasa untuk kebutuhan rumah tangga sendiri atau untuk dijual kepada orang lain. IRT yang banyak di jalankan oleh masyarakat saat ini bergerak di bidang pangan olahan, sebagian besarnya memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku produknya. Macam-macam produk yang dihasilkan berupa makanan tradisional maupun makanan lainnya.

Industri Rumah Tangga Manoki merupakan sebuah Industri yang mengelola makanan ringan (Emping Jagung Pulut) dan produk lainnya (minyak sereh, madu, serbuk jahe, *virgin coconut oil*). Industri ini terletak di Desa Noelbaki, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang. Industri rumah tangga manoki sudah beroperasi sejak tahun 2009 hingga saat ini dengan skala kecil dan sedang berusaha mengoptimalkan potensi yang ada. IRT Manoki memiliki kelebihan yang dapat ditonjolkan dari produk Emping Jagung Pulut ini yaitu; tanpa menggunakan bahan pengawet (organik), harga terjangkau, dan proses produksi mudah. Di beberapa kesempatan IRT Manoki seringkali

mengikuti pameran yang diselenggarakan oleh pemerintah setempat ataupun Lembaga-lembaga swasta terkait Produk-produk UMKM. Namun, dalam produksinya IRT Manoki masih memiliki kekurangan salah satunya yaitu manajemen pengelolaan yang kurang optimal. Dikatakan kurang optimal karena prinsip manajemen yang dijalankan di IRT Manoki yaitu pengorganisasian sampai pada pengawasan belum berjalan secara baik, manajemen pengelolaan di dalam industri ini bersifat manajemen keluarga, dimana tenaga kerja yang ada di dalam industri ini berasal dari dalam keluarga sendiri, sehingga masing-masing dari tenaga kerja di industri ini memiliki lebih dari satu tugas atau tanggung jawab. Melihat potensi dan permasalahan yang ada maka dari itu, perlu dilakukan evaluasi manajemen terkait dengan pengelolaannya. Selama 15 tahun berjalan IRT manoki belum memiliki pencatatan keuangan yang baik atau belum tertata secara optimal. Hal ini dikarenakan manajemen pengelolaan keuangan belum berjalan dengan baik.

IRT Manoki juga menghadapi tantangan dalam mencapai pangsa pasar. Hal ini Dikarenkan kegiatan produksi hanya dilakukan dua kali dalam sebulan dengan jumlah produksi sebanyak 8 – 14 kilogram jagung pulut sebagai bahan baku utama yang digunakan sehingga produk yang dihasilkan berkisar antara 120 – 210 kemasan dengan berat 200 gram per kemasan. Sedangkan dalam penelitian yang dilakukan oleh Djami (2020) pada salah IRT di Kota Kupang Menyatakan bahwa produksi yang dihasilkan dalam sebulan dapat mencapai 600 kemasan hal inilah yang menjadi faktor pembanding apakah IRT Manoki layak atau tidak untuk dijalankan.

Dengan melihat potensi yang dapat ditingkatkan dari industri ini, penulis tertarik untuk mengkaji strategi pengelolaan yang tepat, terutama dalam manajemen

pengelolaan serta pengelolaan keuangan yang baik untuk meningkatkan keuntungan.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan metode studi kasus Pengambilan data dengan melakukan wawancara menggunakan pedoman kuisioner dan dokumentasi metode analisis data menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan analisis dekriptif dan metode kuantitatif, Laporan rugi laba., break event point, dan analisis efisiensi usaha (R/C ratio).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Studi ini dilaksanakan pada industri rumah tangga (IRT) manoki yang terletak di desa Noelbaki Kecamatan Kupang Tengah Kabupaten Kupang. penelitian ini dilakukan selama bulan Mei 2024. Data penelitian ini dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pedoman kuisioner yang berisi pertanyaan yang telah disediakan.

### **1. Manajemen Industri Rumah Tangga Manoki**

Dalam pengelolaan usahanya Industri Rumah Tangga Manoki Menerapkan Fungsi-fungsi manajemen dimulai dari perencanaan, pengorganisasian, proses produksi dan evaluasi sehingga tercapai tujuan dari industri ini.

#### **a) Perencanaan**

Perencanaan adalah tahap awal dalam fungsi manajemen di mana manajer atau pemilik usaha menentukan tujuan jangka pendek dan jangka panjang organisasi atau usaha yang sedang dijalankan. Proses ini melibatkan analisis situasi saat ini, mengidentifikasi peluang dan tantangan, serta merumuskan strategi untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Perencanaan yang baik mencakup identifikasi sumber daya yang dibutuhkan, penyusunan jadwal, dan penentuan metode untuk mengevaluasi keberhasilan. Pada IRT

Manoki perencanaan ini mencakup penyediaan bahan baku dan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi jagung pulut menjadi emping jagung pulut.

#### **1. Penyediaan Bahan Baku**

Bahan baku dalam industri adalah material atau komponen utama yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Bahan baku sangat penting dalam industri karena kualitas dan pengelolaan bahan baku yang baik akan mempengaruhi efisiensi produksi, kualitas produk akhir, dan daya saing perusahaan di pasar. Dalam industri bahan baku dibagi atas dua bagian yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong.

##### **● Bahan Baku Utama**

Bahan baku utama adalah bahan dasar yang menjadi komponen utama dalam produk jadi. Tanpa bahan baku utama, produk tidak bisa dibuat. Bahan baku utama untuk pembuatan emping jagung pulut di IRT Manoki diperoleh dari pedagang langganan dipasar dalam keadaan setengah jadi. IRT Manoki memproduksi emping jagung pulut sebanyak 2 kali dalam sebulan atau 2 minggu sekali. Dalam 1 kali produksi membutuhkan jagung pulut sebanyak 4-8 Kg sehingga dalam setahun membutuhkan sebanyak 96-196 Kg jagung pulut.

##### **● Bahan Baku Penolong**

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi tetapi bukan merupakan bagian utama dari produk jadi. Bahan ini membantu dalam produksi tetapi tidak terlihat dalam produk akhir. Dalam produksi emping jagung pulut di IRT Manoki Bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi yaitu garam, minyak goreng dan bahan bakar (minyak tanah)

## 2. Alat-Alat Yang Digunakan

Dalam melakukan kegiatan produksi emping jagung pulut tentunya menggunakan alat-alat yang membantu dalam proses produksi tersebut, sehingga proses produksi bisa berjalan dengan lancar serta hasil yang didapatkan bisa lebih maksimal. Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses produksi pada IRT Manoki dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel Peralatan yang digunakan dalam usaha emping jagung pulut IRT Manoki.**

NO	JENIS ALAT	UNIT	KEGUNAAN
1	Kuali besar/penggorengan	1	Untuk menggoreng emping jagung pulut
2	Serok Goreng	4	Untuk meniriskan minyak setelah penggorengan emping jagung pulut
3	Wadah/Baskom	3	Untuk wadah mencuci jagung pulut
4	Spatula	4	Untuk membolakbalikan emping jagung pulut Ketika digoreng didalam penggorengan, sehingga emping jagung pulut bisa matang secara merata.
5	Kompor	1	Untuk menghasilkan api yang digunakan untuk menggoreng emping jagung pulut.
6	Nampan/Nyiru	5	Sebagai wadah untuk menjemur jagung pulut
7	Mesin Sealer	1	Digunakan untuk menutup berbagai jenis kemasan, seperti plastik, aluminium foil, atau bahan kemasan lainnya, dengan rapat. Ini memastikan produk terlindungi dari kontaminasi udara, debu, dan kotoran

Sumber : Data primer diolah 2024

## b) Pengorganisasian

Pengorganisasian melibatkan pengaturan dan penyusunan sumber daya, baik manusia maupun material, untuk melaksanakan rencana yang telah dibuat. Manajer harus membagi tugas dan tanggung jawab secara efisien, menetapkan struktur organisasi yang jelas, dan memastikan alur komunikasi yang efektif. Pengorganisasian yang baik memastikan bahwa setiap anggota tim mengetahui peran dan tanggung jawabnya, serta bagaimana mereka berkontribusi terhadap tujuan keseluruhan

organisasi. Namun dalam hal ini IRT Manoki belum memiliki struktur organisasi yang jelas. Semua aktifitas atau kegiatan produksi emping jagung pulut ini masih berpusat pada pemilik usaha tersebut. Pemilik usaha tersebut dibantu oleh dua orang karyawan yang berasal dari dalam keluarga itu sendiri.

## c) Pelaksanaan (Produksi)

### 1. Proses Produksi Emping Jagung Pulut

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik usaha IRT Manoki di ketahui bahwa proses produksi emping jagung pulut adalah sebagai berikut:



Secara lebih rinci pengolahan atau proses produksi emping jagung pulut yang dilakukan oleh IRT Manoki adalah sebagai berikut:

- Biji jagung pulut diberihkan dengan air bersih lalu ditiriskan. Selanjutnya biji jagung pulut yang sudah dibersihkan akan direndam.
- Proses perendaman memakan waktu 1 malam. Tujuan dari perendaman agar memberikan tekstur yang agak lembek pada biji jagung pulut agar pada saat pemipihan tidak mudah hancur atau gampang dibentuk.
- Setelah proses perendaman selesai, biji jagung pulut kemudian dipanaskan dalam wajan sampai setengah masak agar kadar air dalam biji jagung pulut berkurang. Selanjutnya biji jagung pulut diambil 2-3 biji

untuk dipipihkan menggunakan alat tradisional.

- d. Setelah proses pemipihan selesai, jagung yang sudah dipipih akan di jemur  $\pm$  3 jam hingga jagung benar-benar kering. Tujuannya agar dapat meningkatkan kualitas dari emping jagung pulut. Selanjutnya jagung pulut akan di goreng.
- e. Proses penggorengan menggunakan bahan penolong seperti minyak goreng dan garam. Setelah proses penggorengan selesai emping jagung pulut akan didinginkan dan diberi garam sesuai dengan takaran. beberapa saat. Sebelum dipasarkan emping jagung pulut dikemas dalam kemasan plastik dengan berat 200 gram.

Berdasarkan tabel diatas jumlah emping jagung yang diperoleh selama tahun 2023 adala sebanyak 2.030 kemasan dengan bahan baku emping jagung pulut sebanyak 145 kg.

#### d) Evaluasi

Fungsi manajemen evaluasi merupakan proses penting dalam siklus manajemen yang bertujuan untuk menilai kinerja, efektivitas, dan efisiensi dari berbagai aktivitas yang telah dilakukan dalam Industri atau organisasi . Evaluasi membantu manajer dan organisasi memahami sejauh mana tujuan telah tercapai, mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan, serta merumuskan tindakan perbaikan yang diperlukan. Evaluasi yang dilakukan di IRT Manoki meliputi:

##### 1. Perencanaan

Perencanaan yang dilakukan oleh IRT Manoki untuk memproduksi emping jagung pulut ini dimulai dengan persiapan bahan baku. Untuk memenuhi kebutuhan produksi setiap bulan, IRT Manoki memerlukan sekitar 8-16 kg jagung setengah jadi atau sudah dalam keadaan pipih. Jagung pulut yang sudah dipipih ini diperoleh dari pasar yang dimana merupakan tempat langganan dari IRT Manoki ini. Namun, IRT Manoki tidak memiliki pasokan bahan baku cadangan dari tempat lain, hanya pada satu tempat saja inilah yang menjadi tantangan bagi IRT Manoki apabila terjadi kelangkaan bahan baku. Untuk perencanaan tenaga kerja tenaga berasal dari dalam keluarga berjumlah dua orang keduanya tetap dibayar sesuai dengan fungsi dan tugasnya

**Tabel Volume Produksi Emping Jagung Pulut IRT Manoki Tahun 2023**

JENIS PRODUK	BULAN	KEMASAN
EMPING JAGUNG PULUT	Januari	126
	Februari	126
	Maret	140
	April	168
	Mei	168
	Juni	168
	Juli	182
	Agustus	196
	September	182
	Oktober	182
	November	196
	Desember	196
<b>JUMLAH</b>		<b>2.030</b>

Sumber : Data Primer Diolah 2024

masing-masing. Namun, tenaga kerja di IRT Manoki ini memiliki peran dan tugas yang lebih dari satu sehingga tidak terarah pada satu tugas atau fungsi.

## 2. Pengorganisasian

IRT Manoki belum memiliki Struktur organisasi. Sehingga menyebabkan pembagian tugas yang kurang terorganisir dan hanya berpusat pada pemilik usaha IRT Manoki ini. Hal inilah yang harus di perbaiki sehingga dengan adanya struktur organisasi dapat membantu IRT Manoki dalam pembagian tugas-tugas dan fungsi masing-masing tenaga kerja. sehingga tenaga kerja bisa lebih fokus pada tugasnya masing-masing dan usaha ini bisa berjalan lebih optimal.

## 3. Proses Produksi

Produksi di IRT Manoki ini dilakukan sebanyak 2 kali dalam sebulan atau 2 minggu sekali. Sehingga produk yang di hasilkan dari IRT Manoki masih dalam skala kecil jika dibandingkan dengan industri lain. Untuk itu perlu adanya penambahan input input produksi sehingga, hasil yang didapatkan bisa lebih banyak dan keuntungan yang diperoleh bisa lebih optimal.

### 4.2.2 Aspek Pasar Dan Pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran sangat penting dalam menjalankan sebuah usaha karena dapat menguji kelayakan usaha sebelum dimulai atau dikembangkan. Pasar berperan sebagai tempat untuk segala jenis usaha yang melibatkan perpindahan hak milik, sementara pemasaran bertanggung

jawab atas penyebaran produk atau layanan tersebut (Faot, 2017).

## 1. Produk

Produk yang dihasilkan oleh IRT Manoki adalah emping jagung pulut. Produk ini dibuat dari bahan organik yang lebih baik untuk kesehatan, dan memiliki perbedaan dengan produk pesaing yang menggunakan bahan pengawet sebagai tambahan. Selain itu emping jagung pulut dari IRT Manoki memiliki tekstur yang renyah. Keunggulan ini menjadikan emping jagung pulut yang diproduksi di IRT Manoki memiliki peluang pasar yang baik di pasar.

## 2. Harga

Harga yang ditentukan untuk emping jagung pulut di IRT Manoki pada tahun 2023 hingga sekarang yaitu sebesar Rp. 20.000/kemasan plastik dengan berat 200 gram. Namun pada pada tahun-tahun sebelumnya yaitu antara tahun 2019-2022 harga emping jagung pulut adalah Rp. 15.000 perkemasan plastik dengan berat 200 gram. Perbedaan harga ini terjadi karena kemasan yang digunakan dari tahun 2019-2022 merupakan kemasan plastik putih bening biasa yang diberi label. Sedangkan pada tahun 2023 kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik yang lebih baik dan yang telah didisign semenarik mungkin. Maka dari itu harga yang ditetapkan berbeda.

## 3. Promosi

IRT Manoki melakukan promosi baik secara online maupun

offline. Untuk promosi online, mereka memanfaatkan media sosial seperti Facebook dan WhatsApp. Sementara itu, promosi offline dilakukan dengan mengikuti berbagai pameran yang diselenggarakan oleh pemerintah setempat maupun lembaga swasta seperti Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM). Contoh pameran yang pernah diikuti IRT Manoki antara lain pameran agustusan di Lasiana dan pameran yang diselenggarakan oleh Dinas Perindag di Lippo Plaza. Melalui pameran-pameran ini, pemilik usaha Manoki dapat memperkenalkan produk emping jagung pulut secara langsung kepada calon konsumen.

#### 4. Distribusi

Produk emping jagung pulut yang dihasilkan oleh IRT Manoki didistribusikan langsung kepada konsumen, di mana konsumen dapat membeli langsung di tempat produksi sesuai kebutuhan mereka. Selain itu, event yang diadakan di wilayah setempat, seperti pameran, juga dimanfaatkan untuk mendistribusikan produk ini secara langsung kepada konsumen. IRT Manoki juga bekerja sama dengan pengecer di Kota Kupang, seperti Toko Ezra yang berlokasi di Kampung Solor. Pemilik usaha mengantarkan produk emping jagung pulut langsung ke toko tersebut sesuai dengan pesanan dari pengecer. Saat ini, IRT Manoki juga sedang dalam proses negosiasi dengan

beberapa supermarket di Kota Kupang, seperti Lippo Plaza dan Transmart Kupang, Hypermart untuk memasarkan produk mereka di sana.

### 4.2.3 Alokasi Biaya

#### A. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total pengeluaran (biaya tetap dan biaya variabel) yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa dalam suatu proses produksi.

Dalam penelitian yang dilakukan di IRT Manoki diketahui bahwa biaya produksi terdiri atas biaya tetap yaitu biaya bahan baku, biaya penyusutan peralatan, biaya Listrik ditambah biaya variabel yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya pemasaran, biaya overhead, dan biaya tenaga kerja

##### 1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku selama proses produksi hingga menghasilkan produk yang siap untuk dipasarkan. IRT Manoki memproduksi emping jagung pulut sebanyak 2 kali dalam sebulan yang artinya 2 minggu sekali. Dalam 1 kali produksi membutuhkan jagung pulut sebanyak 4-7 Kg sehingga dalam setahun membutuhkan sebanyak 96-168 Kg jagung pulut. Bahan baku diperoleh dari petani di desa Noelbaki dalam keadaan setengah jadi. Selain itu, untuk proses produksi emping jagung pulut, digunakan minyak goreng dan garam. Jumlah minyak goreng yang dibutuhkan untuk setiap 1 kg jagung pulut adalah sebanyak 2 liter, sementara garam yang digunakan dalam setiap proses produksi adalah secukupnya saja sesuai dengan takaran. Berikut tabel biaya bahan baku utama di IRT Manoki selama tahun 2023.

#### Tabel Biaya Bahan Baku Utama

Sumber : Data Primer Diolah 2024

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah bahan baku yang diperoleh bervariasi berkisar antara 9 sampai 14 kilogram dengan harga beli Rp 50.000, jadi jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku pada IRT Manoki pada tahun 2023 adalah senilai Rp 7.250.000.

### 1. Biaya overhead

Biaya Overhead Pabrik mencakup pengeluaran yang mendukung proses produksi emping jagung pulut. Di IRT Manoki, biaya overhead pabrik meliputi bahan penolong, biaya penyusutan, biaya Listrik.

#### a. Biaya bahan penolong

Tabel Biaya Bahan Penolong Minyak Goreng Tahun 2023

NO	TAHUN 2023	JUMLAH (LTR)	HARGA/LTR (Rp)	JUMLAH (Rp)
1.	Januari	4	18.000	72.000
2.	Februari	4	18.000	72.000
3.	Maret	5,5	18.000	99.000
4.	April	6	18.000	108.000
5.	Mei	6	18.000	108.000
6.	Juni	6	18.000	108.000
7.	Juli	6,5	18.000	117.000
8.	Agustus	7	18.000	126.000
9.	September	6,5	18.000	117.000
10.	Oktober	6,5	18.000	117.000
11	November	7	18.000	126.000
12.	Desember	7	18.000	126.000
<b>JUMLAH</b>		<b>72</b>		<b>1.296.000</b>

Sumber : Data Primer Diolah 2024

Untuk bahan penolong lainnya yaitu Garam yang digunakan dalam proses produksi secukupnya saja sesuai dengan takaran

NO	TAHUN 2023	JUMLAH (KG)	HARGA/K G (Rp)	JUMLAH (Rp)
1.	Januari	9	50.000	450.000
2.	Februari	9	50.000	450.000
3.	Maret	10	50.000	500.000
4.	April	12	50.000	600.000
5.	Mei	12	50.000	600.000
6.	Juni	12	50.000	600.000
7.	Juli	13	50.000	650.000
8.	Agustus	14	50.000	700.000
9.	September	13	50.000	650.000
10.	Oktober	13	50.000	650.000
11	November	14	50.000	700.000
12.	Desember	14	50.000	700.000
<b>JUMLAH</b>		<b>145</b>		<b>7.250.000</b>

dalam satu kali produksi , sehingga hanya memerlukan 1 bungkus garam dengan berat 1 Kg seharga Rp 15.000 untuk memproduksi emping jagung pulut dalam setahun.

#### b. Biaya Listrik

Produksi emping jagung pulut di IRT Manoki memerlukan listrik untuk mengoperasikan mesin sealer. Dengan menggunakan mesin sealer proses pengemasan jadi lebih efisien dan kualitas dari produk tetap terjaga. Biaya listrik yang dikeluarkan IRT Manoki selama tahun 2023 adalah Dengan menghitung biaya listrik sebesar Rp. 1.352/kwh. Mesin sealer dioperasikan dalam proses pengemasan selama 2 jam dengan daya sebesar 620 watt untuk sekali produksi. Sehingga dalam sekali produksi menggunakan daya sebesar 1.240 watt, yang artinya dalam sebulan bisa mencapai 2.480 watt, dan dalam setahun mencapai 29.760 watt atau 29,76 kwh. Biaya yang dikeluarkan IRT Manoki untuk biaya listrik adalah Rp. 40.235 dengan mengalikan daya yang digunakan dalam setahun yaitu 29,76 kwh dengan harga listrik per kwh yaitu Rp. 1.352.

#### c. Biaya bahan bakar (minyak tanah)

Produksi emping jagung pulut di industri rumah tangga Manoki memerlukan bahan bakar untuk menggoreng jagung pulut yang sudah diolah. Jagung digoreng menggunakan kompor dengan berbahan bakar minyak tanah. Minyak tanah yang digunakan sebanyak 2 liter untuk satu kali



produksi dengan harga perliter nya adala Rp 4000. Jadi selama tahun 2023 jumlah minyak tanah yang digunakan yaitu sebanyak 48 liter dengan biayanya sebesar Rp 192.000

**d. Biaya Penyusutan peralatan**

Penggunaan peralatan di IRT Manoki menyebabkan penurunan nilai peralatan tersebut. Untuk menghitung penyusutan nilai peralatan yang digunakan di IRT Manoki dengan metode garis lurus, kita dapat merujuk pada (Hery, 2014) yang menjelaskan bahwa secara matematis metode garis lurus dapat ditulis sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Beli} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Dalam melakukan produksi, IRT Manoki menggunakan unit peralatan. Adapun biaya penyusutan pada IRT Manoki adalah sebagai berikut:

**Tabel Biaya Penyusutan Peralat**

No	Komponen	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai sisa (Rp)	Umur ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
<b>Penyusutan Alat</b>							
1	Tacu Besar	1	350.000	350.000	0	6	58.333
2	Serok Goreng	4	50.000	200.000	0	4	50.000
3	Kompore	1	250.000	250.000	0	5	50.000
4	Baskom	3	50.000	150.000	0	2	25.000
5	Sutel	4	50.000	200.000	0	3	16.667
6	Nampan/ nyiru	4	25.000	100.000	0	3	8.333
	<b>Total Penyusutan Alat</b>						<b>208.333</b>
<b>Penyusutan Mesin</b>							
1	Mesin sealler	1	500.000	500.000	0	10	50.000
	<b>Total Penyusutan Mesin</b>						<b>50.000</b>
<b>Total Biaya Penyusutan</b>							<b>258.333</b>

Sumber : data primer diolah 2024

Berdasarkan tabel diketahui bahwa IRT Manoki menggunakan 3 unit alat dan 1 unit mesin dalam produksi emping jagung pulut. Total biaya penyusutan di IRT Manoki

adalah Rp. 258.333, yang dihitung menggunakan metode garis lurus.

**2. Biaya Pemasaran**

pemasaran sangat penting dalam menjalankan sebuah usaha karena dapat menguji kelayakan usaha sebelum dimulai atau dikembangkan. Pasar berperan sebagai tempat untuk segala jenis usaha yang melibatkan perpindahan hak milik, sementara pemasaran bertanggung jawab atas penyebaran produk atau layanan tersebut (Faot, 2017). biaya pemasaran di IRT Manoki terdiri atas biaya kemasan, biaya promosi, dan biaya distribusi.

**a) Biaya kemasan**

Biaya kemasan mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan pengemasan produk untuk siap didistribusikan dan dijual. Biaya ini bisa sangat bervariasi tergantung pada jenis produk, bahan kemasan yang digunakan, serta kompleksitas desain kemasan. Kemasan di IRT Manoki menggunakan kemasan plastik siap pakai yang dipesan dan dibeli secara khusus dengan harga Rp 5.600 per setiap kemasan. Pada tahun 2023 produksi emping jagung pulut adalah sebanyak 2030 kemasan ini berarti bahwa biaya kemasan yang dikeluarkan selama tahun 2023 pada IRT Manoki adalah senilai Rp 11.368.000

**b) Biaya promosi**

Biaya promosi pada IRT Manoki dihitung pada penggunaan kuota internet mengingat promosi dilakukan melalui media sosial seperti Whatsapp. Biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 25.000 dalam satu bulan, yang artinya dalam setahun biaya promosi yang dikeluarkan oleh IRT Manoki adalah senilai Rp 300.000.

**c) Biaya transportasi**

Biaya transportasi digunakan untuk mendistribusikan emping jagung pulut kepada pedagang pengecer ataupun untuk

menghadiri pameran. Biaya angkutan umum sebesar Rp 240.000 dan biaya sewa angkutan untuk pameran sebesar Rp 50.000.

### 3. Biaya Tenaga Kerja

Menurut (Simanjuntak, 2001), istilah tenaga kerja mencakup populasi yang terdiri dari individu yang sedang bekerja, yang sedang mencari pekerjaan, dan yang sedang melaksanakan kegiatan lain seperti belajar di sekolah atau mengurus rumah tangga. IRT Manoki mempekerjakan dua tenaga kerja dari luar keluarga dan dua tenaga kerja dari anggota keluarga. Dalam produksi emping jagung pulut, para pekerja ini saling bekerja sama. Tenaga kerja luar keluarga Mereka dibayar Rp 10.000 untuk setiap kilogram jagung pulut yang dibeli.

Untuk mengetahui curahan tenaga kerja dari produk jagung pulut menjadi emping jagung pulut dihitung menggunakan perhitungan tenaga kerja berdasarkan HOK.

**Tabel Curahan Tenaga Kerja Berdasarkan HOK**

No	Kegiatan	Dalam keluarga			jmlh	Luar keluarga			jmlh	Total
		P	W	A		P	W	A		
1	Pembersihan dan perendaman	0	1,75	0	1,75	0	0	0	0	1,75
2	Pemipihan	0	0	0	0	3,5	0	0	3,5	3,5
3	penjemuran	0	8,75	0	8,75	0	0	0	0	8,75
4	Penggorengan	0	7	0	7	0	0	0	0	7
5	Pengemasan	0	3,5	0	3,5	0	0	0	0	3,5
<b>Jumlah HKO</b>										<b>24,5</b>

Sumber : data primer diolah 2024

Keterangan :

- P : Tenaga kerja pria
- W : Tenaga Kerja Wanita
- A : Tenaga kerja anak

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa curahan tenaga kerja pada IRT Manoki mulai dari tahap pembersihan sampai pada pengemasan baik untuk tenaga kerja dalam

keluarga maupun tenaga kerja luar keluarga adalah senilai 24,5 HOK/ 1 kali produksi. Tenaga kerja yang dibayar hanya tenaga kerja luar dengan 3,5 HOK /1 kali produksi. Dimana tenaga kerja dengan HOK ini ada pada bagian pemipihan jagung.

Dari hasil perhitungan pada lempiran biaya tenaga kerja (tenaga kerja luar keluarga) pada IRT Manoki adalah senilai 5.040.000 dalam satu tahun.

### 4.2.4 Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi emping jagung pulut dengan harga emping jagung pulut perkemasan dalam satuan rupiah. Berikut penerimaan dari hasil penjualan IRT Manoki selama tahun tahun 2023 yang disajikan dalam bentuk tabel.

**Tabel Penerimaan IRT Manoki Tahun 2023**

Jenis produk	bulan	Jumlah kemasan	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Emping jagung Pulut	Januari	126	20.000	2.520.000
	Februari	126	20.000	2.520.000
	Maret	140	20.000	2.800.000
	April	168	20.000	3.360.000
	Mei	168	20.000	3.360.000
	Juni	168	20.000	3.360.000
	Juli	182	20.000	3.640.000
	Agustus	196	20.000	3.920.000
	September	182	20.000	3.640.000
	Oktober	182	20.000	3.640.000
	November	196	20.000	3.920.000
	Desember	196	20.000	3.920.000
	<b>Jumlah</b>	<b>2030</b>	<b>20.000</b>	<b>40.600.000</b>

Sumber : data primer diolah 2024

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa selama tahun 2023 produk emping jagung pulut adalah sebanyak 2030 kemasan dengan harga Rp 20.000 per kemasan dan penerimaan yang diperoleh dari penjualan emping jagung pulut selama tahun 2023

adalah sebanyak Rp 40.600.000. besar atau kecilnya penerimaan yang diperoleh akan mempengaruhi besar atau kecilnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

#### 4.2.5 Keuntungan

Untuk menentukan keuntungan yang diperoleh pada IRT Manoki selama satu tahun adalah dengan menggunakan laporan rugi laba. dari hasil perhitungan tersebut diperoleh

Tabel Laporan Rugi Laba IRT Manoki 2023

<b>PENERIMAAN</b>		<b>40.600.000</b>
<b>BIAYA BAHAN BAKU</b>	7.250.000	
<b>BIAYA TENAGA KERJA</b>	5.074.000	
<b>BIAYA OVERHEAD</b>		
I. Biaya bahan penolong	1.503.000	
II. Biaya penyusutan	258.332	
III. Biaya listrik	40.235	
<b>BIAYA PEMASARAN</b>		
I. Biaya kemasan	11.368.000	
II. Biaya promosi	300.000	
III. Biaya transport	290.000	
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI</b>		<b>26.083.567</b>
<b>LABA BERSIH</b>		<b>14.516.433</b>

Dari laporan laba rugi dapat dilihat bahwa IRT Manoki mempunyai keuntungan yang diterima dari penjualan emping jagung pulut selama tahun 2023 adalah senilai Rp 14.516.433. pada penelitian sebelumnya yang dilakukan di dapur kelor menunjukkan perbedaan laba bersih yang signifikan Dimana, laba bersih yang diperoleh di Dapur Kelor lebih tinggi dari Laba Pada IRT Manoki.hal ini dikarenakan jumlah produksi ataupun cara mempromosikan produk yang masih kurang optimal.

#### 4.2.6 Break Event Point

Perhitungan BEP dibagi atas dua yaitu

##### 1. BEP Harga

BEP Harga digunakan untuk mengetahui titik impas atas dasar harga dalam rupiah dengan menggunakan rumus:

$$\text{BEP (P)} = \text{TC} / \text{Q.}$$

BEP (P) : Titik impas dalam harga produksi (Rp)

TC : Biaya total produksi (Rp)

Q : Jumlah produksi (Unit)

Dari data laporan rugi laba dapat dihitung BEP dalam harga produksi pada tahun 2023 sebagai berikut

$$\begin{aligned} \text{BEP (P)} &= \text{Rp } \underline{26.083.567} / 2030 \text{ kemasan} \\ &= \text{Rp } 12.849 \end{aligned}$$

<b>BEP</b>	<b>Harga</b>	<b>Kelayakan</b>
<b>Harga</b>	<b>Jual Rill</b>	
<b>Rp</b>	Rp	Layak
<b>12.849</b>	20.000	

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut didapatkan hasil bahwa BEP harga IRT Manoki lebih kecil dari harga jual rill yang artinya bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan.

##### 2. BEP Produksi

BEP produksi digunakan untuk mengetahui titik impas atas dasar unit produksi dengan menggunakan rumus:

$$\text{BEP (Q)} = \text{TC} / \text{P.}$$

Dimana

BEP : Titik Impas dalam unit (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

P : Harga jual (Rp)

Dari data laporan rugi laba dapat dihitung BEP dalam harga produksi pada tahun 2023 sebagai berikut

$$\text{BEP (Q)} = \text{Rp } \underline{26.083.567} / \text{Rp } 20.000 \\ = 1304 \text{ unit}$$

BEP Quantiti	Jumlah produksi	Kelayakan
1304	2030	Layak

Berdasarkan hasil perhitungan BEP produksi menunjukkan jumlah BEP produksi IRT Manoki lebih kecil daripada jumlah produksi riilnya . maka usaha tersebut layak untuk dijalankan.

#### 4.2.7 R/C Ratio

*Revenue Cost Ratio* merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi, 2006).

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \text{TR/TC}$$

Dimana :

- 1) TR : Total Penerimaan (*revenue*)
- 2) TC : Total Biaya Dengan kriteria sebagai berikut :
  - a. Jika *R/C Ratio* > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan.
  - b. Jika *R/C Ratio* < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak.
  - c. Jika *R/C Ratio* = 1, maka usaha berada pada titik impas (*Break Even Point*)

Efisiensi usaha (R/C Ratio) emping jagung pulut pada IRT Manoki adalah sebagai berikut

$$\text{(R/C)} = \text{Rp } 40.600.000 / \underline{26.083.567} \\ = 1,56$$

Dari hasil perhitungan tersebut didapatkan nilai R/C ratio sebesar 1,56 yang artinya usaha yang dijalankan mengalami keuntungan. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh vilipa monika (2022) menunjukkan bahwa terjadi perbedaan nilai R/C ratio di dapur kelor yaitu antara 4.00 – 4.99. sedangkan pada IRT Manoki sebesar 1,56 . hal ini terjadi karena vilipa monica (2022) menghitung R/C ratio perbulan sedangkan Pada IRT Manoki perhitungan dilakukan setahun.

#### PENUTUP

##### Simpulan

1. IRT Manoki menerapkan fungsi manajemen dalam pengelolaan usaha Emping jagung pulut. Pada tahap perencanaan, tahap awal ini melibatkan penyediaan bahan baku (bahan baku utama dan bahan baku penolong) dan alat-alat ayang akan digunakan dalam proses produksi. IRT Manoki menyediakan bahan baku utama, yaitu jagung pulut setengah jadi yang diperoleh dari pedagang langganan, dan bahan baku penolong seperti garam, minyak goreng, dan minyak tanah. Alat-alat produksi juga disiapkan untuk memastikan kelancaran proses produksi Pada tahap pengorganisasian melibatkan pengaturan sumber daya manusia dan material untuk melaksanakan rencana. Namun IRT Manoki belum memiliki struktur organisasi yang

jas, sehingga semua aktivitas berpusat pada pemilik usaha dengan bantuan dua karyawan dari keluarga. Pada tahap proses pelaksanaan. Produksi emping jagung pulut dilakukan dua kali sebulan. Proses produksi memerlukan peningkatan input agar hasil dan keuntungan lebih optimal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Secara keseluruhan, IRT Manoki telah menjalankan fungsi-fungsi manajemen, namun masih perlu perbaikan dalam beberapa aspek seperti diversifikasi sumber bahan baku dan struktur organisasi untuk meningkatkan efisiensi dan hasil produksi.

- Keuntungan yang diperoleh IRT Manoki pada tahun 2023 adalah sebesar senilai Rp 14.516.433. Hasil analisis BEP Harga menunjukkan bahwa BEP harga lebih kecil dari Harga riil dan jumlah BEP produksi IRT Manoki lebih kecil daripada jumlah produksi riilnya yang menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan. Sedangkan dilihat dari Hasil analisis efisiensi Usaha (R/C) Ratio IRT Manoki diperoleh nilai R/C ratio sebesar 1,56 yang artinya usaha yang dijalankan mengalami keuntungan.

#### **Saran**

- Manajemen pengelolaan di IRT Manoki terkait fungsi pengorganisasian harus dioptimalkan sehingga usaha yang dijalankan bisa terkoordinasi secara baik.
- IRT Manoki perlu memperbaiki manajemen pengelolaan keuangan khususnya pada pencatatan dan pembukuan keuangan.
- Produksi dan pemasaran emping jagung pulut perlu ditingkatkan seiring dengan banyaknya

permintaan konsumen dan penggunaan e-commerce diperlukan agar pangsa pasar bisa lebih baik lagi kedepannya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Asnidar, A., & Asrida, A. (2017). Analisis kelayakan usaha home industry kerupuk opak di desa paloh meunasah dayah kecamatan muara satu kabupaten aceh utara. *Jurnal Sains Pertanian*, 1(2), 210854.
- Assauri, S. (2011). Manajemen Produksi dan Operasi. Penerbit LPFEUI.
- Aumora, N. S., Bakce, D., & Dewi, N. (2016). Analisis Efisiensi Produksi Usahatani Kelapa di Kecamatan Pulau Burung Kabupaten Indragiri Hilir. *Sorot*, 11(1), 47-59.
- Azhar Arsyad, M.A. (2002). Media Pembelajaran. Jakarta: Rajawali Pers.
- Belkaouli. 2000. Teori Akuntansi. Buku 1. Terjemahan Marwata, SE., dkk. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Duka, R., Pellokila, M.R., & Sinu, I. (2021). Analisis Finansial *Home Industri* The Kelor Studi Kasus Dapur Kelor Di Kelurahan Kelapa Lima Kota Kupang Nusa Tenggara Timur.
- G.R. Terry. (2010). Manajemen Sumber Daya Manusia. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Jakarta : Penerbit Kencana
- Harahap, Sofyan Syafri. Teori Akuntansi, Rajawali Press, Jakarta, 2004.
- Hasibuan, Malayu S. P. Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi Revisi). Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Herawati, Herlin dan Dewi Mulyani. (2016). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada ud. Tahu rosydi puspan maron probolinggo. Probolinggo: Universitas Panca Marga Probolinggo diunduh pada

- <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/download/3677/2867/>  
Jagung Enak.&quot; Akrab Juara:  
Jurnal Ilmu-ilmu Sosial 6.2 (2021)
- Jannah, N., & Suwandi, D. (2021).  
*Pengelolaan Usaha Home Industry  
Teh Gambyong Di Kemuning  
Kabupaten Karanganyar* [S1,  
Universitas Muhammadiyah  
Surakarta].  
<http://eprints.ums.ac.id/93995/>
- Karim, N. (2016). "Pengelolaan Usaha Tani  
Jagung (*Zea mays* L) pada Zona  
Agroteknologi IIIay Skala Tinjau  
Timur Barat". *Fakultas Pertanian,  
Universitas Nusa Cendana..*
- Kasmir, (2015). Analisis Laporan Keuangan.  
Cetakan Kedelapan. Jakarta:  
Rajawali Pers.
- Martins, A. L., Pudjiastuti, S. S. P., &  
Nampa, I. W. PERANAN  
MANAJEMEN DALAM  
PENGEMBANGAN HOME  
INDUSTRI Studi Kasus pada Salah  
Satu *Home Industri* di Kota Kupang.
- Massie, Joseph L., Dasar-dasar Manajemen,  
Jakarta: Erlangga, 1985.
- Mbelo, V. M., Pudjiastuti, S.S.P., &  
Chandra, S. (2023). Pengelolaan  
Usaha The Kelor Pada CV. Dapur  
Kelor Di Kelurahan Oesapa  
Kecamatan Kelapa Lima Kota  
Kupang.
- Mubyarto, (1979). Industri Pedesaan di  
Jateng dan DIY, Suatu Studi  
Evaluasi, Yogyakarta: BPFU UGM.
- Muninjaya, A. A. (2011). Manajemen  
Kesehatan Edisi 3. Jakarta:  
PenerbitBuku Kedokteran EGC.
- Naufalin, L. R. (2020). Tantangan  
pengembangan