

**ANALISIS USAHA INDUSTRI KERIPIK SINGKONG  
DI UD. KELINCI DUNIA KECAMATAN MUNGKID  
KABUPATEN MAGELANG**

**Fitri Ainun Musfiroh, Minar Ferichani, Mei Tri Sundari**

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta  
Jl Ir Sutami No 36 A Kentingan Surakarta 57126 Telp/Fax. (0271) 637457

Email: [fitriainun11@gmail.com](mailto:fitriainun11@gmail.com) Telp : 08562564983

**Abstract :** The research aims to determine the cost, revenue, profit, profitability, efficiency, business risk and sensitivity in the cassava chips at UD. Kelinci Dunia. The basic method of research is descriptive analytical. This research is a case study of cassava chips industry in UD. Kelinci Dunia Mungkid District Magelang Regency. The data used are primary and secondary. The results of the study indicate that the average total industrial costs amounting to IDR 155.860.516 / month. The average income earned is IDR 183.100.000 / month, the average profit earned is IDR 27.239.484 / month and the value of profitability is 18.59%. The business that has been run so far been efficient as indicated by the R/C ratio of 1,19. The magnitude of the variation coefficient value is 0.58 and the lower limit of profit is minus IDR 4.506.927. This means that the industry that is run has the opportunity to experience business risk in the amount of IDR 4.506.927. The results of the sensitivity analysis showed that the industry reached a critical point in the change in change: raw material costs 31.71%, auxiliary material costs 81.27%, fuel costs 276.52%, labor costs 251.70%, total costs 17.48 % and a decrease in sales value of 14.88%.

**Keywords:** Efficiency, Cassava Chips, Profit, Sensitivity, Business Risk

**Abstrak :** Penelitian bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, efisiensi, risiko usaha dan sensitivitas pada industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia. Metode dasar penelitian yaitu deskriptif analitis. Penelitian ini merupakan studi kasus di industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang. Data yang digunakan adalah primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata biaya total industri sebesar Rp155.860.516/bulan. Rata-rata penerimaan yang diperoleh adalah Rp183.100.000/bulan, rata-rata keuntungan yang diperoleh sebesar Rp27.239.484/bulan dan nilai profitabilitas sebesar 18,59%. Usaha yang dijalankan sudah efisien dengan R/C rasio sebesar 1,19. Besarnya nilai koefisien variasi 0,58 dan nilai batas bawah keuntungan adalah -Rp4.506.927. Hal ini berarti industri yang dijalankan berpotensi mengalami risiko usaha sebesar Rp4.506.927. Hasil analisis sensitivitas menunjukkan industri mencapai titik kritis terjadi pada perubahan kenaikan: biaya bahan baku 31,71%, biaya bahan penolong 81,27%, biaya bahan bakar 276,52%, biaya tenaga kerja 251,70%, biaya total 17,48% dan penurunan nilai penjualan 14,88%.

**Kata Kunci:** Efisiensi, Keripik Singkong, Keuntungan, Sensitivitas, Risiko Usaha

## **PENDAHULUAN**

Industri pengolahan di bidang makanan memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku. Hasil pertanian yang bisa diolah salah satunya yaitu singkong. Singkong dapat dijadikan berbagai macam olahan makanan salah satunya keripik singkong. Keripik singkong banyak ditemui di Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang. Terdapat 6 industri yang memproduksi keripik singkong di Kecamatan Mungkid. Salah satunya yaitu industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia.

Industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia merupakan industri yang memproduksi keripik singkong. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian, UMKM dan Koperasi Kabupaten Magelang tahun 2013, industri ini memiliki produksi terbesar kedua yaitu 365.000 kg per tahun dengan nilai produksi mencapai Rp2.900.000.000 per tahun dan tenaga kerja 35 orang. Jangkaan pemasarannya sudah memasuki pasar domestik dan ekspor. Ekspor ke beberapa Negara yaitu Malaysia, Brunai Darussalam, Belanda dan lainnya.

Produksi yang besar mengartikan bahwa industri ini membutuhkan bahan baku singkong yang sesuai dengan produksinya. Bahan baku di industri tersebut selalu terpenuhi namun harga singkong yang sering mengalami fluktuasi harga. Sehingga akan

berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan dan keuntungan yang diperoleh. Teknologi yang digunakan di industri ini masih semi tradisional dalam hal pengupasan singkong dan bahan bakar yang digunakan. Kenyataan ini yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian mengenai analisis usaha industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia.

## **METODE PENELITIAN**

Metode dasar penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif analitis. Penelitian yang dilakukan merupakan studi kasus di industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

## **METODE ANALISIS DATA**

Analisis biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, efisiensi, risiko usaha dan sensitivitas. Menurut Soekartawi (2002) analisis biaya secara sistematis dihitung menggunakan rumus:

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

Dimana **TC** adalah biaya total industri, **TFC** adalah total biaya tetap, **TVC** adalah total biaya variabel industri keripik singkong (Rupiah/bulan).

Rumus penerimaan secara sistematis yaitu:

$$TR = Q \times P \dots \dots \dots (2)$$

Dimana **TR** adalah penerimaan total industri (Rupiah), **Q** adalah jumlah produk yang dihasilkan (bungkus), **P** adalah harga per bungkus (Rupiah).

Dongoran (2013)

berpendapat bahwa keuntungan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots \dots \dots (3)$$

Dimana  $\pi$  adalah keuntungan industri (Rupiah), **TR** adalah penerimaan total (Rupiah), **TC** adalah biaya total (Rupiah).

Menurut Gasperz (1999)

profitabilitas secara sistematis dirumuskan sebagai berikut:

$$Profitabilitas = \frac{\pi}{TC} \times 100\% \dots \dots \dots (4)$$

Dimana  $\pi$  adalah Keuntungan (Rupiah), **TC** adalah Biaya total (Rupiah).

Perhitungan efisiensi usaha dengan menggunakan R/C rasio secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Efisiensi = \frac{R}{C} \dots \dots \dots (5)$$

Dimana **R** adalah penerimaan industri (Rupiah), **C** adalah biaya yang dikeluarkan (Rupiah). Kriteria penilaian efisiensi yaitu : jika  $R/C > 1$  maka industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia efisien. Jika  $R/C = 1$  maka industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia mencapai titik impas. Jika  $R/C < 1$  maka industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia tidak efisien.

Menurut Hernanto (1993) risiko usaha dapat diketahui melalui

perhitungan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Perhitungan koefisien variasi dengan rumus sebagai berikut:

$$CV = \frac{V}{E} \dots \dots \dots (6)$$

Dimana **CV** adalah koefisien variasi keuntungan, **V** adalah simpangan baku keuntungan (Rupiah), **E** adalah Keuntungan rata-rata (Rupiah). Perhitungan batas bawah keuntungan secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$L = E - 2V \dots \dots \dots (7)$$

Dimana **L** adalah batas bawah keuntungan (Rupiah), **E** adalah keuntungan rata-rata (Rupiah), **V** adalah simpangan baku keuntungan (Rupiah). Kriteria yang digunakan yaitu apabila nilai  $CV \leq 0,5$  atau  $L \geq 0$  menyatakan bahwa industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia akan selalu terhindar dari kerugian. Apabila nilai  $CV > 0,5$  atau  $L < 0$  berarti ada peluang kerugian yang akan diderita oleh industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia.

Analisis sensitivitas diukur dengan kenaikan input (bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, biaya tenaga kerja dan biaya total) dan penurunan nilai penjualan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Sejarah Berdirinya Industri Keripik Singkong UD. Kelinci Dunia**

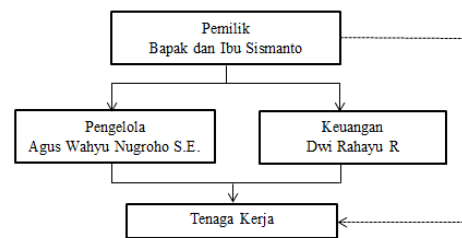
UD. Kelinci Dunia atau Wahyu Pandawa Lestari merupakan sebuah industri dibidang olahan makanan yaitu keripik singkong.

Industri ini mulai dirintis sejak tahun 1980 oleh Bapak Sismanto di Jakarta. Berawal dari kemampuan yang diperoleh dari tempat pembuatan keripik singkong ditempat beiau bekerja sebelumnya, Bapak Sismanto ingin membuka usaha keripik singkong sendiri. Karena terkendala modal, beliau merantau ke Kalimantan beberapa tahun untuk mendapatkan modal usaha.

Pada tahun 1980 Bapak Sismanto memulia usaha keripik singkong di Jakarta dengan pertimbangan sebagai kota besar sehingga dari segi pemasarannya akan lebih mudah. Bermodalkan uang sebesar Rp375.000 untuk membeli 20 kg singkong, minyak goreng, wajan, kompor, dan lainnya. Keripik singkong dikemas dan dititipkan ke warung-warung. Bertahun-tahun keripiknya mulai dikenal masyarakat. Setelah itu diperoleh ijin usaha dengan nama Wahyu Pendowo Lestari dengan merek dagang “Kelinci Dunia”. Persaingan yang ketat membuat Bapak Sismanto melakukan inovasi menjadi berbagai varian rasa keripik singkong dan melakukan promosi produk dengan mengikuti acara pameran di Jakarta. Hal ini membuat keripik singkong Bapak Sismanto bisa menjangkau pasar Jabodetabek, Jawa Barat, Tanjung Pinang bahkan memasuki pasar ekspor yaitu Malaysia, Brunai Darussalam, hingga Belanda.

Tahun 1988 Indonesia mengalami krisis ekonomi yang berakibat usaha keripik singkong bapak Sismanto bangkrut. Beliau memutuskan untuk pulang kampung ke Magelang. Beberapa bulan kemudian, beliau membangun usahanya kembali di Jakarta. Namun karena mendekati dengan bahan baku dan tenaga kerja yang lebih mudah didapatkan serta biaya tenaga kerja yang lebih murah sehingga pada tahun 2005 usaha industri “Kelinci Dunia” dipindahkan di Kabupaten Magelang tepatnya di Kecamatan Mungkid.

### **Struktur Organisasi Industri Keripik Singkong UD. Kelinci Dunia**



Gambar 1. Struktur organisasi

Struktur organisasi di UD. Kelinci Dunia terdiri dari pemilik usaha yaitu Bapak dan Ibu Sismanto. dibawahnya terdapat pengelola usaha yaitu Bapak Agus Wahyu Nugroho S.E. dan dibagian keuangan yaitu Ibu Dwi Rahayu. Pengelola dan bagian keuangan mengawasi secara langsung tenaga kerja. Di industri ini tidak ada pembagian tenaga kerja per proses produksi.

### **Produksi Keripik Singkong di UD. Kelinci Dunia**

Dalam menjalankan usahanya keripik singkong membutuhkan bahan baku yaitu singkong. Singkong didapatkan dari daerah Borobudur. Harga singkong pada tahun 2018 berkisar Rp1.500-Rp2.900. Selain itu dibutuhkan juga bahan penolong berupa garam, bumbu tabur (*balado*, *barbeque*, *spicy cheese*) dan minyak goreng.

Peralatan yang digunakan yaitu keranjang, baskom besar, pisau, tampah, tungku, wajan, spatula, serok, panci *stainless*, meja sortir, timbangan digital, timbangan manual. Peralatan yang membutuhkan listrik yaitu mesin pemotong singkong, molen pencampur bumbu, *blower* dan mesin *press*. Proses produksi pembuatan keripik singkong yaitu pengupasan kulit singkong, pencucian, pemotongan, penggorengan, pencampuran bumbu, penyortiran dan pengemasan.

Produk keripik singkong UD. Kelinci Dunia memiliki varian rasa yaitu original, *balado*, *barbeque* dan *spicy cheese*. masing-masing varian rasa memiliki ukuran kemasan 2,5kg dan 0,5kg. Harga keripik singkong pada tahun 2018 mengalami kenaikan harga. Rasa original kemasan 2,5kg dari Rp32.000 menjadi Rp35.000 dan kemasan 0,5kg dari harga Rp8.000-Rp10.000. Rasa *balado*, *barbeque* dan *spicy cheese* memiliki harga yang sama

yaitu kemasan 2,5kg dari harga Rp42.000 menjadi Rp45.000 dan kemasan 0,5kg dari harga Rp12.000 menjadi Rp15.000. Kenaikan harga keripik singkong mengikuti kenaikan harga bahan baku dan harga bahan lainnya yang mendukung produksi.

Pemasaran keripik singkong UD. Kelinci Dunia yaitu di wilayah Magelang, Muntilan, Borobudur, Mungkid dan sekitarnya. Pemasaran juga memasuki pasar di Jawa Tengah yaitu Sragen, Boyolali, Klaten, Solo, Purwokerto, Semarang, Salatiga dan juga memasuki Yogyakarta, Surabaya dan Jakarta. Pada tahun 2018, industri ini tidak melakukan ekspor karena belum ada permintaan dari gudang yang berada di luar negeri. Saluran distribusi melalui pedagang besar, pengecer dan konsumen. Pemasaran keripik singkong ini juga dilakukan secara *online* melalui facebook (Keripik Singkong Kelincidunia), instagram (@wahyupendawalestari), website dan tokopedia. Industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia pada tahun 2018 memiliki 25 orang tenaga kerja.

### **Analisis Usaha Industri Keripik Singkong UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang**

Analisis usaha pada penelitian ini dilakukan di industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang pada tahun 2018 meliputi analisis biaya, penerimaan,

keuntungan, profitabilitas, efisiensi, risiko usaha dan sensitivitas. Biaya yang digunakan yaitu biaya tetap (penyusutan alat, biaya PBB, Biaya PPh, dan biaya bunga modal) dan biaya variabel (biaya bahan baku pembelian singkong, garam, bumbu balado, bumbu *barbeque*, bumbu *spicy cheese*, biaya bahan bakar yaitu

kayu dan minyak tanah, biaya air, biaya listrik, pengemasan, transportasi, biaya tenaga kerja dan biaya retur produk. Penerimaan didapatkan dari produk yang dihasilkan dikalikan harga. Keuntungan diperoleh dari penerimaan dikurangi total biaya.

Tabel 1. Rata-Rata Penerimaan, Biaya, Keuntungan, Efisiensi dan Risiko Usaha Industri Keripik Singkong UD. Kelinci Dunia pada Tahun 2018

No	Uraian	Jumlah
1.	<b>Penerimaan total (Rp/bulan)</b>	<b>183.100.000</b>
	a. Rasa original	
	- 2,5 kg (4.941 bungkus)	167.734.250
	- 0,5 kg (24 bungkus)	228.667
	b. Rasa Balado	
	- 2,5 kg (303 bungkus)	13.342.167
	- 0,5 kg (19 bungkus)	224.333
	c. Rasa <i>Barbeque</i>	
	- 2,5 kg (30 bungkus)	1.331.000
	- 0,5kg (4 bungkus)	45.000
	d. Rasa <i>Spicy Cheese</i>	
	- 2,5 kg (4 bungkus)	194.583
2.	Biaya	
	a. Biaya Tetap (Rp/bulan)	1.519.980
	- Penyusutan Alat (Rp/bln)	586.542
	- Bunga Modal (Rp/bln)	5.438
	- PBB	12.500
	- PPh	915.500
	b. Biaya Variabel	154.340.536
	- Bahan Baku (Rp/bln)	85.911.517
	- Bahan Penolong (Rp/bln)	34.257.500
	- Bahan Bakar (Rp/bln)	10.160.786
	- Air	200.012
	- Listrik	795.680
	- Pengemasan (Rp/bln)	8.834.167
	- Transportasi (Rp/bln)	2.050.000
	- Tenaga Kerja (Rp/bln)	10.822.208
	- Retur Produk (Rp/bulan)	1.308.667
	<b>c. Biaya Total</b>	<b>155.860.516</b>
3.	Keuntungan (Rp/bln)	27.239.484
4.	Profitabilitas	18,59%
5.	Efisiensi	1,19
6.	Risiko Usaha	
	- Simpangan Baku (Rp)	15.873.206
	- Koefisien Variasi (Rp)	0,58
	- Batas Bawah Keuntungan (Rp)	4.506.927

Sumber: Analisis Data Primer, 2019

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata biaya total yang dikeluarkan industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia pada tahun 2018 yaitu sebesar Rp155.860.516 per bulan. Alokasi rata-rata biaya tetap sebesar Rp1.519.980 per bulan meliputi penyusutan alat Rp586.542 per bulan, biaya bunga modal Rp5.438 per bulan, biaya PBB sebesar Rp12.500 dan biaya PPh sebesar Rp915.500. perhitungan bunga modal menggunakan nilai suku bunga dasar Bank BRI yaitu 1,45%.

Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia tahun 2018 sebesar Rp154.340.536 per bulan. Biaya variabel terbesar adalah biaya bahan baku sebesar Rp85.911.517 per bulan. Bahan baku yang digunakan di industri ini adalah singkong yang dipasok oleh pemasok dari Borobudur. Rata-rata singkong yang digunakan untuk produksi dalam satu bulan yaitu 35.843 kg dengan harga Rp1.500-Rp2.900 pada tahun 2018.

Biaya variabel terbesar kedua yaitu dalam penggunaan bahan penolong sebesar Rp34.257.500 per bulan. Bahan penolong yang digunakan rata-rata tiap bulannya yaitu garam untuk rasa original sebanyak Rp465.000 menghabiskan 465 bungkus dengan harga Rp1.000 per bulan, minyak goreng rata-rata tiap bulan adalah Rp33.517.500 menghabiskan 202,5 drigen dengan harga pada tahun 2018 berkisar

Rp148.000-Rp176.000. Bumbu tabur yang digunakan per bungkusnya dihargai Rp5.000, rata-rata tiap bulannya untuk bumbu tabur balado sebanyak 9 bungkus, bumbu tabur barbeque sebanyak 5 bungkus dan bumbu tabur spicy cheese sebanyak 0,9 bungkus. Bumbu tabur yang digunakan sedikit hal ini dikarenakan produksi keripik singkong untuk aneka rasa sedikit, produksi paling banyak yaitu rasa original hal ini dipengaruhi oleh permintaan pasar.

Biaya variabel selanjutnya yaitu biaya tenaga kerja rata-rata tiap bulannya sebesar Rp10.822.208. pada tahun 2018 industri ini memiliki 25 tenaga kerja yang terdiri dari 2 porang pemilik, pengelola, bagian keuangan dan 21 tenaga kerja untuk produksi dan distribusi produk. Biaya variabel lainnya yaitu biaya bahan bakar sebesar Rp10.160.786 per bulan. Bahan bakar yang digunakan yaitu kayu bakar dan minyak tanah.

Biaya variabel selanjutnya yaitu biaya pengemasan sebesar Rp8.834.167 per bulan. Kemasan pada industri ini menggunakan plastik sablon untuk ukuran keripik 2,5 kg dan 0,5 kg. Satu kilo plastik harganya Rp30.000, dan satu kilo plastic gulungan menjadi 17 bungkus keripik singkong 2,5 kg, untuk singkong ukuran 0,5 kg menggunakan plastik agak tebal ukuran 3 kg, dan harga sablon plastik harganya Rp100/lembar.

Biaya variabel untuk transportasi rata-rata tiap bulannya sebesar Rp2.050.000. Biaya transportasi dikeluarkan guna mendistribusikan keripik singkong ke wilayah sekitar industri yaitu Muntilan, Magelang, Borobudur dan juga ke luar kota yaitu Yogyakarta, Sragen, Solo dan lainnya. Namun ada juga pembeli yang mengambil langsung ke industri.

Biaya variabel lainnya yaitu biaya retur produk sebesar Rp1.308.667 per bulan. Retur produk terjadi karena beberapa faktor yaitu produk sudah mencapai tanggal kadaluarsa, sudah tidak renyah, kemasannya rusak dan lainnya. Rata-rata biaya listrik yang dikeluarkan yaitu Rp795.680 per bulan. Rata-rata biaya air yang digunakan yaitu Rp200.012 per bulan.

Rata-rata penerimaan industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia tahun 2018 sebesar Rp183.100.000. Dalam satu tahun yaitu tahun 2018 industri ini memproduksi keripik singkong paling banyak yaitu kemasan 2,5kg sebanyak 4.941 bungkus. Hal ini dikarenakan permintaan keripik singkong rasa original paling banyak, biasanya oleh pengecer dijual kembali dengan mengemas kembali dan menambahkan aneka rasa sendiri.

Keuntungan rata-rata yang diperoleh industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia sebesar Rp27.239.484 per bulan. Keuntungan yang diperoleh terhitung

banyak dan keuntungan ini dipengaruhi jumlah produk keripik singkong yang dihasilkan dan harga produk dan biaya yang dikeluarkan.

Profitabilitas adalah kemampuan suatu usaha dalam menghasilkan keuntungan. Profitabilitas industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia tahun 2018 yaitu sebesar 18,59%. Hal ini berarti setiap biaya sebesar Rp100 akan diperoleh keuntungan sebesar Rp18,59.

Efisiensi industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia di Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang yaitu 1,19. Nilai R/C rasio lebih dari 1 hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan sudah efisien. Hasil perhitungan R/C rasio 1,19 dapat diartikan setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh penerimaan sebesar Rp1,19. Hal ini sesuai penelitian yang dilakukan oleh Saediman et al (2015) bahwa pengolahan singkong menjadi kaopi menggunakan mesin parutan dan parutan manual yang dilakukan sudah efisien karena R/C rasio lebih dari 1 yaitu 1,5 dan 1,2.

Simpangan baku industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia yaitu Rp15.873.206. Hal ini menunjukkan besarnya fluktuasi keuntungan yang diperoleh oleh industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia sebesar Rp15.873.206. Koefisien variasi (CV) industri keripik singkong adalah 0,58. Batas bawah keuntungan (L) yaitu



-Rp4.506.927. Dilihat dari nilai CV lebih dari 0,5 yaitu 0,58 dan  $L < 0$  yaitu -Rp4.506.927 maka dapat dikatakan bahwa industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia memiliki peluang mengalami kerugian sebesar Rp4.506.927.

Subagyo dan Indra (2018) berpendapat bahwa analisis sensitivitas adalah untuk mengetahui pengaruh dari perubahan parameter produksi yang berubah-ubah dengan keuntungan yang dihasilkan.

Tabel 2. Analisis Sensitivitas Usaha Industri Keripik Singkong di UD. Kelinci Dunia Tahun 2018

No.	Parameter	Rata-rata keuntungan (Rp/bulan)
1.	Tidak mengalami perubahan parameter	27.239.484
2.	Kenaikan Biaya Bahan Baku 10%	18.648.332
3.	Kenaikan Biaya Bahan Baku 20%	10.057.181
4.	Kenaikan Biaya Bahan Baku 31,71%	0
5.	Kenaikan Biaya Bahan Penolong 20%	20.535.984
6.	Kenaikan Biaya Bahan Penolong 40%	13.832.484
7.	Kenaikan Biaya Bahan Penolong 81,27%	0
8.	Kenaikan Biaya Bahan Bakar 100%	17.388.651
9.	Kenaikan Biaya Bahan Bakar 200%	7.537.817
10.	Kenaikan Biaya Bahan Bakar 276,52%	0
11.	Kenaikan Biaya Tenaga Kerja 100%	16.417.276
12.	Kenaikan Biaya Tenaga Kerja 200%	5.595.067
13.	Kenaikan Biaya Tenaga Kerja 251,70%	0
14.	Kenaikan Biaya Total 10%	11.653.432
15.	Kenaikan Biaya Total 15%	3.860.407
16.	Kenaikan Biaya Total 17,48%	0
17.	Penurunan Nilai Penjualan 10%	8.929.484
18.	Penurunan Nilai Penjualan 14,88 %	0
19.	Penurunan Nilai Penjualan 20%	-9.380.516

Sumber: Analisis Data Primer 2019

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat rata-rata keuntungan per bulan tanpa perubahan parameter dan sensitivitas usaha industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia dengan perubahan parameter produksi biaya input (bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, tenaga kerja dan biaya total) serta nilai penjualan keripik singkong. Pada penjualan lebih sensitif atau peka jika dibandingkan dengan kenaikan bakar, biaya tenaga kerja dan biaya total) dan usaha yang dijalankan mencapai titik kritis atau keuntungan

analisis sensitivitas ini, ketika salah satu parameter biaya mengalami perubahan persentase, maka parameter biaya lainnya dan nilai penjualan tetap jika nilai penjualan mengalami perubahan parameter maka biaya lain tetap. Hasil analisis sensitivitas di industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia menunjukkan bahwa penurunan nilai biaya input (bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, Rp0 terjadi pada perubahan kenaikan biaya bahan baku 31,71%, kenaikan biaya bahan penolong 81,27%,

kenaikan biaya bahan bakar 276,52%, kenaikan biaya tenaga kerja 251,70%, kenaikan biaya total 17,48% dan penurunan nilai penjualan 14,88%. Persentase diatas titik kritis usaha akan mengalami kerugian.

### **SIMPULAN**

Rata-rata biaya total usaha industri di UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang tahun 2018 adalah sebesar Rp155.860.516 per bulan. Rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp183.100.000 per bulan. Rata-rata keuntungan yang diperoleh sebesar Rp27.239.484 per bulan dan rata-rata profitabilitas yaitu sebesar 18,59%. Industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia yang dijalankan pada sudah efisien karena nilai efisiensi lebih dari satu yaitu 1,19. Industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia Kecamatan Mungkid Kabupaten Magelang memiliki nilai koefisien variasi (CV) lebih dari 0,5 yaitu 0,58 dan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar -Rp4.506.927 sehingga usaha industri keripik singkong berpeluang mengalami kerugian sebesar Rp4.506.927.

Hasil analisis sensitivitas di industri keripik singkong UD. Kelinci Dunia menunjukkan bahwa penurunan nilai penjualan lebih sensitif atau peka jika dibandingkan dengan kenaikan biaya input (bahan baku, bahan penolong, bahan bakar, biaya tenaga kerja dan biaya total)

ditunjukkan oleh titik kritis atau keuntungan usaha Rp0 pada penurunan nilai penjualan yaitu 14,88%.

Saran untuk industri keripik singkong di UD. Kelinci Dunia adalah Sebaiknya diberikan pembagian tugas tenaga kerja agar tenaga kerja bisa lebih fokus pada satu bagian pekerjaan dan hasilnya maksimal serta dalam pembayaran gaji agar lebih jelas jika gaji yang diberikan sesuai bagian pekerjaan. Dari segi pemasarannya, jangkauan diperluas dengan menambah pasar di luar jawa, memasuki supermarket dan melakukan ekspor kembali agar produknya lebih dikenal dengan melakukan inovasi kemasan produk agar lebih menarik konsumen dan sesuai standar ISO 9001 untuk ekspor produk serta proses produksinya.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Dongoran, Faisal R. 2013. Analisis Keuntungan Usaha Tani Kelapa Di Kecamatan Padangsidempuan Batunadua. *Jurnal Tabularasa PPS Unimed* 10 (2).Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Jakarta : UI Press.
- Subagyo, Nur A M, Indra B. 2018. *Akuntansi Manajemen Berbasis Desain*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hernanto, Fadholi. 1993. *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.

***Fitri Ainun : Analisis Usaha Industri....***

Saediman, Haji, Asmiati Amini, Rosmawaty Basiru, La Ode Nafiu. 2015. Profitability and Value Addition in Cassava Processing in Buton District of Southeast Sulawesi Province, Indonesia. *Journal of Sustainable Development* 8 (1) : 226-234.

Gasperz. 1999. *Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.