

ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGGILINGAN DAGING DI KECAMATAN SERUYAN HILIR, KABUPATEN SERUYAN

Income Analysis of Meat Milling Trade in Seruyan Hilir District, Seruyan Regency

Eko Saputra

Email: eko.saputra310@yahoo.com

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Darwan Ali
Jl. A. Yani No. 1 Kuala Pembuang, Kabupaten Seruyan

ABSTRAK

Peningkatan pendapatan usaha penggilingan daging membutuhkan berbagai informasi terkait dengan faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan dan produktivitas. Faktor penting dalam pengelolaan sumberdaya produksi adalah faktor alam, modal, tenaga kerja, dan faktor manajemen. Tujuan penelitian untuk menganalisis tingkat pendapatan usaha penggilingan daging di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan, Provinsi Kalimantan Tengah. Penelitian dilakukan di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan. Pemilihan responden pada penelitian ini adalah 6 orang tenaga kerja dari 3 usaha penggilingan daging yang diambil secara acak sederhana (*simple random sampling*) dari daftar usaha penggilingan daging yang ada di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif berdasarkan data primer dan sekunder dari hasil penelitian. Untuk menganalisis pendapatan usaha dilakukan pencatatan terhadap seluruh penerimaan dan pengeluaran (biaya) dalam satu bulan pada bulan Juli hingga bulan Agustus tahun 2017. Pendapatan usaha merupakan hasil pengurangan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Penerimaan berasal dari total produksi dikalikan dengan harga jual jasa. Pengeluaran biaya pada penelitian ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” lebih besar dibandingkan dengan pendapatan penggilingan daging “Sumber Rejeki”, dan “Ortomoro Group”. Usaha penggilingan daging “Usaha Bersama”, “Sumber Rejeki”, dan “Ortomoro Group” layak dan menguntungkan untuk diusahakan dan dikembangkan (rasio R/C > 1).

Kata kunci: *analisis pendapatan; usaha; penggilingan daging.*

ABSTRACT

To be able to increase the income of meat milling trade it is necessary various information related to the factors that influence the income and productivity itself. Important factors in the management of production resources are natural factors, capital, labor, and management factors. The objective of the research was to analyze the income level of meat milling trade in Seruyan Hilir District, Seruyan Regency, Central Borneo Province. The research was conducted in Seruyan Hilir District, Seruyan Regency. Selection of respondents in this research are 6 labor from 3 meat milling trade which is taken by simple random sampling from the list of meat milling trade in Seruyan Hilir District, Seruyan Regency. Data analysis used in this research is qualitative and quantitative analysis based on primary and secondary data from research result. To

analyze trade income, recording of all revenues and expenses in one month from July to August of 2017. Trade income are the result of a reduction between revenues and expenses incurred. Revenue comes from total production multiplied by the selling price of the service. Expenditure in this research consists of fixed costs and variable costs. The results showed that the income of "Usaha Bersama" meat milling trade is bigger than the income of "Sumber Rejeki" meat milling trade, and "Ortomoro Group". "Usaha Bersama" meat milling trade, "Sumber Rejeki", and "Ortomoro Group" are feasible and profitable to be cultivated and developed (R/C ratio > 1).

Keywords: *income analysis; trade; meat milling.*

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian periode tahun 2005-2009 diarahkan pada terwujudnya pertanian tangguh untuk pemantapan ketahanan pangan, peningkatan nilai tambah dan daya saing produk pertanian, serta peningkatan kesejahteraan petani melalui salah satu program utama yaitu program peningkatan ketahanan pangan (Departemen Pertanian, 2004). Pangan dari subsektor produk peternakan yang terdiri dari daging, susu dan telur, merupakan komoditas pangan hewani yang sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas konsumsi masyarakat. Permintaan akan produk daging meningkat dari tahun ke tahun sejalan dengan semakin meningkatnya pendapatan dan kesadaran gizi setiap individu. Subsektor peternakan di Kabupaten Seruyan merupakan penunjang dalam penyediaan protein hewani, penyediaan lapangan kerja, dan pembangunan wilayah. Hal ini bisa dilihat dari populasi ternak menurut jenis ternak pada Tabel 1.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam rangka pemenuhan gizi khususnya pemenuhan protein hewani. Walaupun banyak bahan nabati yang tinggi kandungan proteinnnya,

namun tidak ada bahan pangan nabati yang mempunyai kandungan protein sebaik protein daging (Zaifibio, 2012). Selain itu, daging menjadi penarik bagi pertumbuhan industri hulu dan pendorong pertumbuhan industri hilir di dalam salah satu sistem usaha agribisnis. Konsumsi daging pada tahun 2004 meningkat sebesar 3,1% dibandingkan tahun 2003, konsumsi telur meningkat sebesar 7,9%, dan konsumsi susu meningkat sebesar 2,8% (Statistik Pertanian, 2004).

Besarnya konsumsi daging yang semakin tahun terus meningkat, di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan bermunculan usaha-usaha yang berkepentingan dengan pengolahan daging, salah satunya adalah usaha penggilingan daging. Data produksi usaha penggilingan daging tersebut ditunjukkan pada Tabel 2.

Penggilingan daging adalah alat atau mesin yang digunakan untuk menggiling daging dengan cara menghancurkan daging menjadi bentuk lebih halus sehingga dapat dibuat makanan lain seperti bakso, sosis, dan lain-lain. Oleh karena itu mesin penggilingan daging banyak digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang berkepentingan dengan daging yang halus atau daging yang telah dihaluskan

Tabel 1. Populasi Ternak Menurut Jenis Ternak di Kecamatan Kabupaten Seruyan Kalteng.

Kecamatan	Sapi Potong	Kerbau	Kambing	Domba	Babi	Kuda
Seruyan Hilir	3.959	6	734	-	34	5
Seruyan Hilir Timur	1.684	-	1.147	-	-	-
Danau Sembuluh	254	-	254	-	504	-
Seruyan Raya	59	-	45	-	424	-
Hanau	584	-	41	-	-	-
Danau Seluluk	133	-	14	-	-	-
Seruyan Tengah	639	-	1.035	35	1.454	-
Batu Ampar	157	-	310	15	22	-
Seruyan Hulu	212	-	223	-	619	-
Suling Tambun	86	-	-	-	897	-
Seruyan 2015	7.767	6	5.803	50	3.954	5

Sumber: BPS Kabupaten Seruyan, 2016

Tabel 2. Produksi Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah.

Kelompok	Alamat	Produksi
“Sumber Rejeki”	Jl. Patimura	800 kg/bulan
“Usaha Bersama”	Jl. Imam Bonjol	1.000 kg/bulan
“Ortomoro Group”	Jl. Piere Tendean	600 kg/bulan

Sumber: Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan, 2016

seperti pengusaha bakso, sosis, dan pengusaha lainnya yang berhubungan dengan daging yang telah dihancurkan atau dihaluskan (Dina, 2013).

Peningkatan pendapatan usaha penggilingan daging membutuhkan berbagai informasi terkait dengan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pendapatan dan produktivitas. Faktor penting dalam pengelolaan sumberdaya produksi adalah faktor alam, modal, tenaga kerja, dan faktor manajemen (Soekartawi, 1986). Oleh karena itu penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi produksi tidak terlepas dari faktor tenaga kerja, manajemen, hingga input dan output usaha. Berdasarkan uraian tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat pendapatan usaha penggilingan daging di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan, Provinsi Kalimantan Tengah.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan, Provinsi Kalimantan Tengah. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Seruyan Hilir merupakan salah satu sentra pengusaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Penelitian dilakukan pada bulan Juli hingga Agustus 2017.

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara langsung kepada para pengusaha dan tenaga kerja usaha penggilingan daging dengan menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya, dan melakukan pengamatan langsung pada kegiatan usaha di lokasi penelitian. Data sekunder diperoleh dari berbagai instansi dan

lembaga-lembaga lain yang terkait dengan penelitian, serta dari internet. Kedua data tersebut digunakan sebagai sumber penelitian kemudian diolah untuk mencapai tujuan penelitian. Pemilihan responden (*sample*) yang digunakan pada penelitian ini adalah 6 orang tenaga kerja dari 3 usaha penggilingan daging yang diambil secara acak sederhana (*simple random sampling*) dari daftar usaha penggilingan daging yang ada di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif berdasarkan data primer dan sekunder dari hasil penelitian. Analisis kualitatif digunakan untuk mengetahui kegiatan yang berkaitan dengan usaha penggilingan daging di daerah penelitian yang diuraikan secara deskriptif. Sementara, analisis kuantitatif dilakukan dengan menggunakan analisis fungsi produksi dan efisiensi penggunaan faktor produksi, analisis pendapatan usaha dan analisis imbalan penerimaan dan biaya (*R/C ratio analysis*).

Untuk menganalisis pendapatan usaha penggilingan daging pada penelitian ini, dilakukan pencatatan terhadap seluruh penerimaan dan pengeluaran (biaya) dalam satu bulan pada bulan Juli hingga bulan Agustus tahun 2017. Pendapatan usaha merupakan hasil pengurangan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Pendapatan bersih produsen diperoleh dengan rumus sebagai berikut (Boediono, 1993).

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = Pendapatan bersih

TR = Total penerimaan (*total revenue*)

TC = Total biaya (*total cost*).

Penerimaan didapat dari perkalian antara banyaknya produk yang dijual dikalikan dengan harga jual produk perunit (Jausaja, 2011).

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = Total penerimaan (*total revenue*)

P = Harga (*Price*)

Q = Jumlah barang (*Quantity*)

Pengeluaran biaya penggilingan daging pada penelitian ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu (Mulyadi, 2009), sedangkan biaya variabel adalah biaya yang totalnya berubah secara proporsional sesuai dengan perubahan output aktivitas (Riwayadi, 2006). Pengeluaran biaya tetap usaha penggilingan daging terdiri dari biaya air PDAM, tenaga kerja, penyusutan gedung, penyusutan mesin giling daging, penyusutan mesin dongfeng, penyusutan timbangan duduk, penyusutan pisau besar, dan penyusutan baskom. Sedangkan, pengeluaran biaya variabel usaha penggilingan daging terdiri dari biaya semir, oli mesin, minyak solar, gemuk, es batu, dan tepung tapioka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis pendapatan dilakukan untuk menentukan berapa pendapatan yang diperoleh dari usaha penggilingan daging. Dalam analisis pendapatan menjelaskan tentang bagaimana struktur biaya, pendapatan dan rasio R/C dari usaha penggilingan daging. Bentuk analisis pendapatan usaha penggilingan daging secara umum merupakan selisih

Tabel 3. Total Penerimaan Penggilingan Daging “Usaha Bersama” Kabupaten Seruyan, Kalteng.

Jenis Penerimaan	Jumlah Fisik (Kg)	Harga/satuan (Rp)	Penerimaan (Rp)
Jual jasa penggilingan daging	1.232	4.000	4.928.000
Penjualan tepung tapioka	745	9.500	7.077.500
Total Penerimaan			12.005.500

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan.

Analisis Penerimaan

Penerimaan usaha merupakan hasil penjumlahan antara perkalian jumlah total produksi penggilingan daging dalam satu bulan dengan harga jual jasa per kg penggilingan daging, dan perkalian jumlah penggunaan tepung tapioka dalam satu bulan produksi dengan harga jual tepung tapioka.

Penggilingan daging “Usaha Bersama” Kabupaten Seruyan Kalteng dalam satu bulan memproduksi penggilingan daging dengan total sebanyak 1.232 kg, dikalikan dengan harga jual jasa penggilingan daging sebesar Rp 4.000/kg, maka total penerimaan hasil jual jasa penggilingan daging diperoleh sebesar Rp 4.928.000. Ditambah dengan penerimaan hasil penjualan tepung tapioka dengan total penjualan sebanyak 745 kg, dikalikan dengan harga jual tepung tapioka sebesar Rp 9.500/kg, maka total penerimaan hasil jual tepung tapioka diperoleh sebesar Rp

7.077.500. Total penerimaan penggilingan daging “Usaha Bersama” dari penjumlahan total penerimaan hasil jual jasa penggilingan daging, dengan total penerimaan hasil jual tepung tapioka diperoleh penerimaan sebesar Rp 12.005.500. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Penggilingan daging “Sumber Rejeki” Kabupaten Seruyan Kalteng dalam satu bulan memproduksi penggilingan daging dengan total sebanyak 895 kg. Bila dikalikan dengan harga jual jasa penggilingan daging sebesar Rp 4.000/kg, maka total penerimaan hasil jual jasa penggilingan daging diperoleh sebesar Rp 3.580.000. Ditambah dengan penerimaan hasil penjualan tepung tapioka dengan total penjualan sebanyak 529 kg. Bila dikalikan dengan harga jual tepung tapioka sebesar Rp 9.500/kg, maka total penerimaan hasil jual tepung tapioka diperoleh sebesar Rp 5.025.500. Total penerimaan penggilingan daging “Sumber Rejeki” dari penjumlahan total penerimaan hasil jual jasa penggilingan

Tabel 4. Total Penerimaan Penggilingan Daging “Sumber Rejeki” Kabupaten Seruyan Kalteng.

Jenis Penerimaan	Jumlah Fisik (Kg)	Harga/satuan (Rp)	Penerimaan (Rp)
Jual jasa penggilingan daging	895	4.000	3.580.000
Penjualan tepung tapioka	529	9.500	5.025.500
Total Penerimaan			8.605.500

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Tabel 5. Total Penerimaan Penggilingan Daging “Ortomoro Group” Kabupaten Seruyan.

Jenis Penerimaan	Jumlah Fisik (Kg)	Harga/satuan (Rp)	Penerimaan (Rp)
Jual jasa penggilingan daging	596	4.000	2.384.000
Penjualan tepung tapioka	329	9.500	3.125.500
Total Penerimaan			5.509.500

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

daging, dengan total penerimaan hasil jual tepung tapioka diperoleh penerimaan sebesar Rp 8.605.500. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 4.

Penggilingan daging “Ortomoro Group” Kabupaten Seruyan Kalteng dalam satu bulan memproduksi penggilingan daging dengan total sebanyak 596 kg. Bila dikalikan dengan harga jual jasa penggilingan daging sebesar Rp 4.000/kg, maka total

penerimaan hasil jual jasa penggilingan daging diperoleh sebesar Rp 2.384.000. Penerimaan hasil penjualan tepung tapioka dengan total penjualan sebanyak 329 kg, dikalikan dengan harga jual tepung tapioka sebesar Rp 9.500/kg, dengan total penerimaan hasil sebesar Rp 3.125.500. Total penerimaan penggilingan daging “Ortomoro Group” dari penjumlahan total penerimaan hasil jual jasa penggilingan daging, dengan

Tabel 6. Biaya Penggilingan Daging “Usaha Bersama” Kabupaten Seruyan Kalteng.

Uraian	Jumlah Fisik	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai (Rp)
A. Biaya Tetap						
1) Air PDAM (m ³)	1	-	72.200	-	-	72.200
2) Tenaga Kerja (Orang)	2	700.000	1.400.000	-	-	1.400.000
B. Penyusutan Peralatan						
1) Gedung (6 x 8 m)	1	18.000.000	18.000.000	120	5.000.000	108.333
2) Mesin Giling Daging (Unit)	1	7.700.000	7.700.000	120	2.310.000	44.917
3) Mesin Dongfeng (Unit)	1	15.500.000	15.500.000	120	4.650.000	90.417
4) Timbangan Duduk (Unit)	1	550.000	550.000	60	165.000	6.417
5) Pisau Besar (Buah)	2	30.000	60.000	24	-	2.500
6) Baskom (Buah)	4	15.000	60.000	24	-	2.500
Total Biaya Tetap						1.727.284
Biaya Variabel						
1) Semir (Unit)	4	20.000	80.000	-	-	80.000
2) Oli Mesin (Liter)	3	32.500	97.500	-	-	97.500
3) Minyak Solar (Liter)	32	9.000	288.000	-	-	288.000
4) Gemuk (Unit)	1	35.000	35.000	-	-	35.000
5) Es Batu (Buah)	452	500	226.000	-	-	226.000
6) Tepung Tapioka (Kilo)	545	8.600	4.687.000	-	-	4.687.000
Total Biaya Variabel						5.413.500
Total Seluruh Biaya						7.140.784

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Tabel 7. Biaya Penggilingan Daging “Sumber Rejeki” Kabupaten Seruyan Kalteng.

Uraian	Jumlah Fisik	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai (Rp)
A. Biaya Tetap						
1) Air PDAM (m ³)	1	-	59.200	-	-	59.200
2) Tenaga Kerja (Orang)	2	600.000	1.200.000	-	-	1.200.000
B. Penyusutan Peralatan						
1) Gedung (6 x 10 m)	1	20.000.000	20.000.000	120	6.000.000	116.667
2) Mesin Giling Daging (Unit)	1	7.700.000	7.700.000	120	2.310.000	44.917
3) Mesin Dongfeng (Unit)	1	15.500.000	15.500.000	120	4.650.000	90.417
4) Timbangan Duduk (Unit)	1	550.000	550.000	60	165.000	6.417
5) Pisau Besar (Buah)	1	30.000	30.000	24	-	1.250
6) Baskom (Buah)	3	15.000	45.000	24	-	1.875
Total Biaya Tetap						1.520.743
Biaya Variabel						
1) Semir (Unit)	2	20.000	40.000	-	-	40.000
2) Oli Mesin (Liter)	4	32.500	130.000	-	-	130.000
3) Minyak Solar (Liter)	25	9.000	225.000	-	-	225.000
4) Gemuk (Unit)	1	35.000	35.000	-	-	35.000
5) Es Batu (Buah)	351	500	175.500	-	-	175.500
6) Tepung Tapioka (Kilo)	529	8.600	4.549.400	-	-	4.549.400
Total Biaya Variabel						5.154.900
Total Seluruh Biaya						6.675.643

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

total penerimaan hasil jual tepung tapioka diperoleh penerimaan sebesar Rp 5.509.500. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

Analisis Biaya

Total biaya yang dikeluarkan oleh penggilingan daging “Usaha Bersama” sebesar Rp 7.140.784 (Tabel 6), penggilingan daging “Sumber Rejeki” sebesar Rp 6.675.643 (Tabel 7), dan penggilingan daging “Ortomoro Group” sebesar Rp 4.484.109 (Tabel 8). Total biaya terkait dengan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap usaha penggilingan daging di daerah penelitian meliputi air PDAM, tenaga kerja, penyusutan gedung, penyusutan mesin

giling daging, penyusutan mesin dongfeng, penyusutan timbangan duduk, penyusutan pisau besar, dan penyusutan baskom. Sedangkan biaya variabel meliputi semir, oli mesin, minyak solar, gemuk, es batu, dan tepung tapioka.

Biaya tetap didominasi oleh penggilingan daging “Usaha Bersama” sebesar Rp 1.727.284, diikuti oleh penggilingan daging “Sumber Rejeki” sebesar Rp 1.520.743, dan penggilingan daging “Ortomoro Group” sebesar Rp 1.291.209. Pengeluaran terbesar dari biaya tetap untuk tiap usaha penggilingan daging adalah biaya untuk tenaga kerja. Dalam proses penggilingan masing-masing usaha penggilingan daging memperkerjakan 2 orang tenaga kerja,

Tabel 8. Biaya Penggilingan Daging “Ortomoro Group” Kabupaten Seruyan Kalteng.

Uraian	Jumlah Fisik	Harga per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai (Rp)
A. Biaya Tetap						
1) Air PDAM (m ³)	1	-	48.000	-	-	48.000
2) Tenaga Kerja (Orang)	2	500.000	1.000.000	-	-	1.000.000
B. Penyusutan Peralatan						
1) Gedung (6 x 10 m)	1	18.000.000	18.000.000	120	6.000.000	100.000
2) Mesin Giling Daging (Unit)	1	7.700.000	7.700.000	120	2.310.000	44.917
3) Mesin Dongfeng (Unit)	1	15.500.000	15.500.000	120	4.650.000	90.417
4) Timbangan Duduk (Unit)	1	550.000	550.000	60	165.000	6.417
5) Pisau Besar (Buah)	1	20.000	20.000	24	-	833
6) Baskom (Buah)	1	15.000	15.000	24	-	625
Total Biaya Tetap						1.291.209
Biaya Variabel						
1) Semir (Unit)	1	20.000	20.000	-	-	20.000
2) Oli Mesin (Liter)	1	32.500	32.500	-	-	32.500
3) Minyak Solar (Liter)	14	9.000	126.000	-	-	126.000
4) Gemuk (Unit)	1	35.000	35.000	-	-	35.000
5) Es Batu (Buah)	300	500	150.000	-	-	150.000
6) Tepung Tapioka (Kilo)	329	8.600	2.829.400	-	-	2.829.400
Total Biaya Variabel						3.192.900
Total Seluruh Biaya						4.484.109

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

yang saling membantu dalam proses penggilingan. Biaya air PDAM untuk masing-masing usaha penggilingan berbeda, hal ini dikarenakan terkait dengan jumlah produksi dan luasnya lokasi penggilingan daging. Semakin banyak produksi dan semakin luas lokasi penggilingan, maka memerlukan air yang banyak untuk membersihkan lokasi setelah proses penggilingan selesai. Biaya tetap dari penyusutan peralatan masing-masing usaha penggilingan didominasi oleh penyusutan gedung, diikuti oleh penyusutan mesin dongfeng, penyusutan mesin giling daging, penyusutan

timbangan duduk, penyusutan pisau besar, dan penyusutan baskom.

Biaya variabel didominasi oleh penggilingan daging “Usaha Bersama” sebesar Rp 5.413.500, diikuti oleh penggilingan daging “Sumber Rejeki” sebesar Rp 5.154.900, dan penggilingan daging “Ortomoro Group” sebesar Rp 3.192.900. Pengeluaran terbesar dari biaya variabel untuk tiap usaha penggilingan adalah biaya untuk tepung tapioka. Proses penggilingan daging dilakukan konsumen dengan membawa sendiri daging dan bumbu-bumbu yang akan digiling, namun tidak dengan tepung tapioka yang digunakan dalam

campuran adonan penggilingan. Masing-masing usaha penggilingan daging memperdagangkan tepung tapioka kepada para konsumen. Tepung tapioka dengan modal sebesar Rp 8.600/kg untuk pembelian tepung tapioka bagi pengusaha penggilingan daging, kemudian dijual kepada konsumen dengan harga jual sebesar Rp 9.500/kg. Ini diikuti oleh biaya variabel dari biaya semir, oli mesin, minyak solar, lemak, dan es batu.

Analisis Pendapatan

Pendapatan dan rasio R/C usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” ditunjukkan pada Tabel 9, penggilingan daging “Sumber Rejeki” ditunjukkan pada Tabel 10, dan penggilingan daging “Ortomoro Group” ditunjukkan pada Tabel 11. Usaha yang menguntungkan

terjadi apabila selisih antara penerimaan dan biaya bernilai positif. Tabel 9 menunjukkan pendapatan dan rasio R/C penggilingan daging “Usaha Bersama” pada tahun 2017. Berdasarkan selisih antara total penerimaan dengan total biaya didapatkan nilai pendapatan sebesar Rp 4.864.716. Rasio R/C usaha penggilingan daging atas total biaya adalah 1,68, yang artinya setiap biaya satu rupiah yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,68 rupiah. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan efisien dari sisi pendapatan.

Pendapatan usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” adalah sebesar Rp 1.929.857. Rasio R/C atas usaha

Tabel 9. Pendapatan dan Rasio R/C Penggilingan Daging “Usaha Bersama”.

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	12.005.500
Total Biaya	7.140.784
Total Pendapatan	4.864.716
R/C	1,68

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Tabel 10. Pendapatan dan Rasio R/C Penggilingan Daging “Sumber Rejeki”.

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	8.605.500
Total Biaya	6.675.643
Total Pendapatan	1.929.857
R/C	1,29

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

Tabel 11. Pendapatan dan Rasio R/C Penggilingan Daging “Ortomoro Group” Kabupaten Seruyan Kalteng.

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	5.509.500
Total Biaya	4.484.109
Total Pendapatan	1.025.391
R/C	1,23

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

penggilingan daging “Sumber Rejeki” adalah 1,29, yang artinya setiap biaya yang dikeluarkan sebesar satu rupiah akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,29 rupiah. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan efisien dari sisi pendapatan.

Pendapatan usaha penggilingan daging “Ortomoro Group” adalah sebesar Rp 1.025.391. Rasio R/C atas usaha penggilingan daging “Ortomoro Group” adalah 1,23, yang artinya setiap biaya yang dikeluarkan sebesar satu rupiah akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,23 rupiah. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha penggilingan daging “Ortomoro Group” di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan efisien dari sisi pendapatan.

Berdasarkan analisis pendapatan dan rasio R/C, usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” memiliki nilai pendapatan yang lebih besar daripada usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” dan usaha penggilingan daging “Ortomoro Group”. Artinya usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” lebih menguntungkan daripada usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” dan “Ortomoro Group” yang ada di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan. Apabila melihat nilai rasio R/C antara ketiga usaha penggilingan daging tersebut, nilai rasio R/C-nya sama-sama bernilai lebih dari satu, namun rasio R/C usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” lebih besar dari usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” dan usaha penggilingan daging “Ortomoro Group”. Dengan demikian

dapat disimpulkan bahwa usaha penggilingan daging “Usaha Bersama” lebih efisien dibandingkan usaha penggilingan daging “Sumber Rejeki” dan usaha penggilingan daging “Ortomoro Group”.

KESIMPULAN

Penerimaan usaha penggilingan daging di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan lebih didominasi oleh hasil penjualan tepung tapioka, dibandingkan dengan hasil penjualan jasa penggilingan daging itu sendiri. Pengeluaran terbesar dari biaya tetap adalah biaya tenaga kerja. Biaya tetap dari penyusutan peralatan didominasi oleh penyusutan gedung, diikuti oleh penyusutan mesin dongfeng, penyusutan mesin giling daging, penyusutan timbangan duduk, penyusutan pisau besar, dan penyusutan baskom. Pengeluaran terbesar dari biaya variabel adalah biaya pembelian tepung tapioka. Diikuti oleh biaya pembelian dan penggunaan semir, oli mesin, minyak solar, gemuk, dan es batu. Pendapatan usaha penggilingan daging bernilai positif yang ditunjukkan dengan lebih besarnya total penerimaan daripada total biaya-biaya. Usaha penggilingan daging “Usaha Bersama”, “Sumber Rejeki”, dan “Ortomoro Group” layak dan menguntungkan untuk diusahakan dan dikembangkan (rasio R/C > 1).

DAFTAR PUSTAKA

- Boediono. 1993. *Ekonomi Makro. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No. 2. Edisi 4.* Yogyakarta: BPFE.
- BPS. 2016. *Seruyan Dalam Angka Tahun*

2016. Badan Pusat Statistik Kabupaten Seruyan.
- Departemen Pertanian RI. 2004. *Rencana Strategis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 2005-2009*. Jakarta: Departemen Pertanian RI.
- Dina Tatte. 2013. *Tentang Mesin Penggiling Daging*. <http://trendmesin.blogspot.co.id/2013/18/mesin-penggiling-daging.html>. Diakses pada tanggal 14 Agustus 2017.
- Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan. 2016. *Data Produksi dan Pemasaran Usaha Penggilingan Daging di Kuala Pembuang Kabupaten Seruyan*. Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan.
- Jausaja. 2011. *Penerimaan (revenue)*. <https://jausaja.wordpress.com/2011/04/11/penerimaan-revenue/>. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2017.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta. STIM YKPN.
- Riwayadi. 2006. *Akuntansi Biaya*. Andalas University Press. Padang.
- Soekartawi. 1986. *Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil*. UI-Press. Jakarta.
- Statistik Pertanian. 2004. *Peternakan*. <https://www.bappenas.go.id/files/1313/5098/8840/bab-4.pdf>. Diakses pada tanggal 16 agustus 2017.
- Zaifibio. 2012. *Pangan dan Zat Gizi*. <https://zaifbio.wordpress.com/2012/06/29/pangan-dan-zat-gizi/>. Diakses pada tanggal 16 Agustus 2017.