

ANALISIS BREAK EVENT POINT DAN NILAI TAMBAH GULA AREN DI KECAMATAN BENAI KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Yerli Mustika¹, Jamalludin², dan Chezy Wm Vermila²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian

²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi, mulai dari bulan maret sampai september 2019. Tujuan penelitian adalah untuk Mengetahui Break Event Point (BEP), dan nilai tambah pada pengrajin gula aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi. Hasil penelitian adalah Break event point dengan rata-rata total biaya sebesar Rp 120.904,52/produksi maka harus memproduksi rata-rata sebanyak Rp 4,53/Kg dengan harga jual Rp 26.666,67/Kg agar mencapai titik impas. Break event point harga dengan biaya rata-rata sebesar Rp 120.904,52/produksi jika memproduksi gula aren rata-rata sebanyak Rp 5,63/Kg maka harga jual yang ditawarkan kepada konsumen rata-rata sebesar Rp 21.494,14/Kg agar mencapai titik impas.

Kata Kunci : Pengrajin Gula Aren, Analisis BEP, dan Nilai Tambah.

ANALYSIS OF THE BREAK EVENT POINT AND THE ADDED VALUE OF PALM SUGAR IN THE DISTRICT OF BENAI KUANTAN SINGINGI

ABSTRACT

This research was conducted in Benai district, Kuantan Singingi regency from March to September 2019. The purpose of this study was to determine the break event point and added value of palm sugar craftsmen in Benai District, Kuantan Singingi District. The results of the study are break event point with an average total cost of Rp 120.904,52 / production, so they must produce an average of 4,53/kg with a selling price of Rp 26.66,67/kg in order to break event. Break event point prices with an average cost of Rp 120.90,52/ production if producin average palm sugar as much as 5,63/ kg the selling price offered ti consumers is Rp 21.494,14/ kg in order to break event point.

Keywords : Palm Sugar Craftsmen, BEP dan Added Value

PENDAHULUAN

Sektor Industri Pengolahan merupakan salah satu penyumbang dalam memantapkan perekonomian di Indonesia. Keberadaan sektor industri pengolahan merupakan salah satu penggerak yang penting bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan, yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Saat ini Indonesia memiliki banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya, (Soleh,2003).

Indonesia merupakan negara agraris yang mayoritas penduduknya bekerja pada

sektor pertanian. Hal ini dapat di lihat dari banyaknya tenaga kerja yang terserap pada bidang usaha pertanian. Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitik beratkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri,1994).

Produk pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah yang mempunyai sifat mudah rusak dan tidak tahan lama, sehingga memerlukan adanya suatu proses pengolahan agar dapat meningkatkan

nilai tambah melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi.

Aren (*Arenga Pinnata*) merupakan salah satu jenis tanaman palma yang tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia, berdasarkan data DirektoratJendral perkebunan Kementerian Pertanian tahun 2011 Indonesia memiliki luas areal tanaman aren sebesar 66.444.ha. Tanaman aren merupakan sumber bahan pangan yang potensial sehingga sering dijuluki sebagai pohon kehidupan karena hampir seluruh bagian memberi manfaat mulai dari akar, batang, ijuk, mayang daun/ lidi, buah dan dapat diolah menjadi produk turunan (Lolowang, 2012).

Hasil utama tanaman aren adalah nira yang dapat diolah menjadi gula aren. Produk gula aren merupakan manfaat utama dari pohon aren (Soeseno, 1993; Lay et al 2004). Gula aren merupakan komoditi yang memiliki potensi besar sebagai alternative bahan pemanis alami dan saat ini makin populer dikonsumsi masyarakat. Keunggulan gula aren dilihat dari segi kandungan gizi memiliki kadar protein, lemak, kalium dan fosfor. Jika dibandingkan dengan gula tebu kandungannya lebih tinggi. Kelebihan lainnya gula aren tidak mengandung bahan kimia dan bisa menjadi obat sehingga tidak membahayakan bagi penderita diabetes (Warsito, 2012).

Salah satu produk olahan dari nira aren adalah gula aren. Penggunaan gula aren lebih praktis karena mudah larut, Gula aren bisa ditambahkan ke dalam makanan seperti kolak,bubur, minuman dan yang lainnya. Kelebihan gula aren adalah lebih mudah larut, daya simpan lebih lama, bentuknya lebih menarik, rasa dan aroma khas. Gula aren dapat dijadikan sebagai bahan pengganti gula pasir (Zuliana, 2016).

Agroindustri rumah tangga umumnya bertujuan untuk menambah penghasilan keluarga dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani, terutama bagi para petani yang memiliki lahan sempit atau buruh tani yang sama sekali tidak memiliki lahan pertanian, bentuk teknologi tepat guna bagi industri rumah tangga dapat berupa peralatan sederhana dan pengolahan, disertai bimbingan. Industri rumah tangga sebagai upaya meningkatkan nilai tambah atas komoditas pertanian yang sekaligus merubah pertanian tradisional menjadi pertanian yang lebih modern akan dapat meningkatkan pendapatan serta lapangan kerja di pedesaan yang tentunya menurut skala usahatani yang ekonomis dan efisien (Azis, 2008).

Kecamatan Benai adalah salah satu sentra agroindustri aren yang berada di

Kabupaten Kuantan Singingi, dengan jumlah pengrajin agroindustri aren yaitu sebanyak 3 pengrajin aren. Usaha agroindustri aren yang berkembang di Kecamatan Benai adalah industri rumah tangga.

Sedangkan teknologi yang digunakan untuk proses produksi gula aren ini yaitu masih secara manual, dengan menggunakan tenaga manusia untuk membuatnya dan pencetakan gula aren ini juga masih secara manual.

Rumusan Masalah

1. Seberapa Besar Produksi BEP Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi?
2. Berapa besarnya nilai tambah dengan dilakukannya pengolahan nira aren menjadi gula aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi ?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui BEP Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi.
2. Mengetahui besarnya nilai tambah produk olahan dari nira aren menjadi gula aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi.

Manfaat Penelitian

1. Bagi pengusaha kecil, khususnya industri gula aren bisa dijadikan masukan dalam menentukan usaha agroindustri yang sesuai sehingga lebih maju dan berkembang.
2. Bagi pemerintah penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam pengembangan industri rumah tangga gula aren di Kecamatan Benai.
3. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai industri gula aren. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan tambahan referensi terutama untuk penyusunan penelitian selanjutnya.

Ruang lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di tempat usaha pengrajin gula aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi, dengan ruang lingkup ditekankan pada ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, biaya produksi, BEP dan nilai tambah agroindutri gula aren pada agroindustri rumah tangga di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ini telah dilaksanakan di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret hingga September 2019 mulai dari pembuatan proposal, pengumpulan data, pengolahan data dan penyusunan hasil penelitian hingga penyelesaian skripsi.

Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dilakukan secara purposive terhadap 3 orang pengrajin sehingga semua di jadikan sampel yang berada di Kecamatan Benai dengan beberapa desa yang ada di Kecamatan Benai tersebut, yaitu desa pulau tengah, desa pulau lancang, dan desa siberakun Kecamatan Benai. Pemilihan Kecamatan Benai sebagai lokasi penelitian karena Kecamatan Benai masih memiliki komoditi tanaman aren.

Jenis dan Sumber Data

Data yang di ambil dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, Data primer merupakan data yang diperoleh dari wawancara langsung dengan pengusaha gula aren tersebut dengan menggunakan quisioner yang sudah tersedia. Adapun data yang di ambil yaitu karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, pengalaman, tanggungan keluarga).

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif kuantitatif dan data kualitatif.

Penyusutan

Penyusutan Peralatan yang digunakan dalam proses produksi gula aren. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang di kemukakan oleh Hernanto (2015), dengan rumus:

$$D = \frac{NB-NS}{N} \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

- D = Biaya Penyusutan (Rp/Unit/ Proses Produksi)
- NB = Nilai Beli (Rp/Unit/Tahun)
- NS = Nilai Sisa 20% dari harga beli (Rp/unit/tahun)
- N = Nilai ekonomis (Tahun)

Break Event Point (BEP)

Garisson, et al (2006) menyatakan pengertian break even point adalah sebagai berikut: titik impas adalah tingkat penjualan dimana laba sama dengan nol.

BEP Produksi

Menurut Purba (2002) titik impas atau break even point berlandaskan pada pernyataan sederhana, berapa besarnya unit produksi untuk menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut. dengan rumus:

$$BEP \text{ Produksi (Kg)} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Harga Jual (Rp)}}$$

BEP Harga

Carter dan Usry (2006) menyatakan bahwa analisis titik impas digunakan untuk. Analisis break even point dapat digunakan untuk menentukan titik dimana penjualan dapat menutup biaya-biaya yang dikeluarkan supaya perusahaan tidak menderita kerugian dan dasar pengambilan keputusan jumlah penjualan minimal yang harus di capai agar perusahaan tidak mengalami kerugian serta mengetahui efek perubahan harga jual, biaya, dan volume penjualan terhadap keuntungan yang diperoleh. Dengan rumus:

$$BEP \text{ Harga (Kg)} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Total Produksi (Kg)}}$$

Analisis Nilai Tambah

Menurut Hayami (1987), tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk menafsir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung dan pengelola. Analisis nilai tambah Hayami memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapat perlakuan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah (Hayami,1987).

No.	Keluaran (output)	Masukan (input)	Harga
1.	Output/produk total (Kg/Produksi)	A	
2.	Input bahan baku (Kg/Produksi)	B	
3.	Input tenaga kerja (HOK/Produksi)		C
4.	Faktor konversi (Kg output/Kg bahan baku)		D = A / B
5.	Koefesien tenaga kerja (HOK/Kg bahan baku)		E = C / B

6.	Harga output (Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg bahan baku)	I
10.	Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11.	Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg bahan baku)	$M = E \times G$
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = M - K$
	Bagian keuntungan (%)	$P\% = O / J \times 100\%$
Balas jasa untuk faktor produksi		
14.	Margin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
A	Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$
B	Tenaga kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$
C	Input lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami (1987).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Usaha

Biaya Produksi

Menurut Sugiri (1999), biaya merupakan sejumlah uang yang harus di keluarkan dalam suatu kegiatan produksi.

Biaya Tetap

Menurut soekartawi (2006) adalah biaya yang jumlahnya tetap dan tidak tergantung besar kecilnya jumlah produksi. Untuk lebih jelasnya mengenai penyusutan biaya tetap dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4: Biaya Tetap Industri Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2019.

No	Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	%
1	Wajan	407,41	45,51%
2	Sendok besar	24,31	2,72%
3	Ember	127,78	14,27%
4	Jeregen 5 liter	166,67	18,62%
5	Tungku	11,67	1,30%
6	Cetakan	157,41	17,58%
Total		895,23	100,00%

Sumber: Data Primer di olah 2019

Dari Tabel 4 dan Lampiran 2 dapat dilihat bahwa nilai total biaya tetap yang di keluarkan oleh pengrajin gula aren dalam satu kali proses produksi dengan rata-rata Rp 895,23/produksi untuk biaya tertinggi dalam biaya tetap adalah pembelian wajan dengan rata-rata sebesar Rp 407,41/ produksi, hal ini dikarenakan harga pembelian wajan lebih tinggi dibandingkan dengan yang lainnya, sedangkan untuk biaya terendah dalam biaya tetap adalah biaya pembelian tungku yaitu rata-rata Rp 11,67 atau 1,30%.

Biaya Tidak Tetap

Menurut Santoso (2000) menjelaskan biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proporsi dengan perubahan aktivitas. Aktivitas tersebut dapat diwujudkan dengan berbagai bentuk seperti unit yang diproduksi, unit yang dijual, jam kerja dan sebagainya. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah sesuai perubahan output. Dapat dilihat pada Tabel 5 dan Lampiran 3.

Tabel 5: Biaya Tidak Tetap Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Tahun 2019.

No	Biaya Tidak Tetap	Jumlah (Rp)	%
1	air nira	45.000,00	67,55%
2	kapur sirih	120,40	0,18%
3	daun pisang	1.500,00	2,25%
4	kayu bakar	20.000,00	30,02%
Total		66.620,40	100,00%

Sumber : Data Primer di Olah 2019

Dari Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren selama satu kali proses produksi dengan rata-rata biaya sebesar Rp 66.620,40 tertinggi dalam biaya variabel adalah pembelian air nira dengan rata-rata sebesar Rp 45.000,00/produksi. Persentase biaya bahan baku yang Dari Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren selama satu kali proses produksi dengan rata-rata biaya sebesar Rp 66.620,40 tertinggi dalam biaya variabel adalah pembelian air nira dengan rata-rata sebesar Rp

45.000,00/produksi. Persentase biaya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula aren sebesar 67,55%.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan sebagai akibat pemanfaatan tenaga kerja dalam melakukan produksi. Pada biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi dapat dilihat pada Tabel 6:

Tabel 6: Biaya Tenaga Kerja Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Tahun 2019.

No	Tenaga kerja	Biaya Rata-rata	%
1	proses pemasak gula aren	46.666,67	87,41%
2	Proses pencetakan gula aren	2.555,56	4,79%
3	Proses pengemasan gula aren	4.166,67	7,80%
Total		53.388,89	100%

Sumber: Data Primer di Olah 2019

Dari Tabel 6 di atas menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi selama satu kali proses produksi dengan rata-rata sebesar Rp 53.388,89/ produksi.

Biaya Total

Biaya total adalah jumlah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang menghasilkan sejumlah produk dalam satu kali proses periode tertentu. Biaya total yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai terdapat pada Tabel 7.

Tabel 7: Total Biaya Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Tahun 2019

No	Biaya total	Jumlah(Rp)	%
1	Biaya Tidak Tetap	120.009,29	9,31%
	- Bahan Baku	66.620,40	5,17%
	- Tenaga Kerja	53.388,89	4,14%
2	Biaya tetap	895,23	81,38%
Total		120.904,52	100,00%

Sumber : data primer diolah 2019

Dari Tabel 7 di atas dapat dilihat bahwa nilai total biaya yang dikeluarkan oleh Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai dalam satu kali proses produksi dengan rata-rata sebesar Rp 120.904,52/ produksi dengan nilai total nilai

biaya tetap dalam satu kali proses produksi dengan rata-rata sebesar Rp 895,23/produksi dan nilai total biaya tidak tetap dalam satu kali proses produksi dengan rata-rata sebesar Rp 120.009,29/ produksi, dari kedua biaya tersebut

yang tertinggi adalah biaya tetap dengan persentase 81,38% ini disebabkan karena jumlah penggunaan biaya tidak tetap untuk memproduksi gula aren yang lebih tinggi. Sehingga untuk mendapatkan total biaya dalam satu kali proses produksi Gula Aren pada Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai biaya total ditambah dengan biaya variabel sehingga jumlah dengan rata-rata dari biaya total yang digunakan Rp 120.904,52 / produksi.

Break Event Point (BEP)

Tabel 8: Rata-Rata BEP Produksi pada Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2019.

No	Uraian	Rata-Rata Produksi (Rp/Kg)
1	Total biaya produksi (Rp)	120.904,52
2	Harga gula aren (Rp/Kg)	26.666,67
3	BEP Produksi	4,53

Sumber: Data primer 2019 di olah

Dari Tabel 8 di atas dapat disimpulkan bahwa jika break event point dengan total biaya yang diestimasikan rata-rata sebesar Rp 120.904,52/Kg memproduksi gula aren maka Pengrajin Gula Aren di Kecamatan Benai harus memproduksi rata-rata sebesar Rp 4,53/Kg dengan harga jual rata-rata sebesar Rp 26.666,67Kg/Produksi agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi).

Untuk mengetahui batas nilai produksi suatu usaha mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi) maka digunakan analisis Break Event Point (BEP).

BEP Produksi

Menurut Purba (2000) titik impas atau break event point berlandaskan pada pernyataan sederhana, berapa besarnya unit produksi untuk menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut.

BEP Harga

Carter dan Usry (2006) menyatakan bahwa, Analisis titik impas digunakan untuk menentukan tingkat penjualan dan bauran produk yang diperlukan hanya untuk menutup semua biaya yang terjadi selama periode tertentu. BEP Harga pada usaha agroindustri gula aren dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 9: BEP Harga Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2019.

No	Uraian	Rata-Rata Produksi (Rp/Kg)
1	Total biaya produksi (Rp)	120.904,52
2	Produksi gula aren (Rp/Kg)	5,63
3	BEP Harga	21.494,14

Sumber: Data primer 2019 diolah

Dari tabel 9 diatas dapat disimpulkan bahwa jika break event point dengan total biaya yang diestimasi Rara-rata sebesar Rp120.904,52Kg/produksi. memproduksi Gula Aren di Kecamatan Benai maka pengrajin gula aren harus memproduksi gula aren yaitu rata-rata sebesar Rp 5,63 Kg/produksi. Maka pengrajin gula aren harus menjual gula arennya dengan rata-rata harga jual yang ditawarkan kepada konsumen sebesar Rp21.494,14/Kg agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi).

Nilai Tambah

Dalam melakukan pengolahan terhadap produk pertanian akan diperoleh nilai tambah dari produk tersebut, besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan terhadap produksi serta skala usaha yang dilakukan. Salah satu tujuan pengolahan hasil pertanian (Agroindustri) adalah meningkatkan nilai tambah. Nilai Tambah dari usaha dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10: Nilai Tambah pada Agroindustri Gula Aren di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi Tahun.

No.	Keluaran (output) Masukan (input) dan Harga	nilai
1.	Output/produk total (Kg/Produksi)	5,63
2.	Input bahan baku (Kg/Produksi)	45,00
3.	Input tenaga kerja (HOK/Produksi)	5,34
4.	Faktor konversi (Kg output/Kg bahan baku)	0,13

5.	Koefesien tenaga kerja (HOK/Kg bahan baku)	0,12	
6.	Harga output (Rp/Kg)	26.667	
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	80.000	
Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	1.000,00	
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg bahan baku)	6,97	
10.	Nilai output (Rp/Kg)		3.336,34
11.	Nilai tambah (Rp/Kg)	2.329,37	
	Rasio nilai tambah (%)	70%	
12.	Imblan Tenaga Kerja	9.493,33	
	Bagian tenaga kerja (%)	4,08	
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	7.164	
	Tingkat keuntungan (%)	3	
Balas jasa untuk faktor produksi			
14.	Margin Keuntungan (Rp/Kg)	2.336	
A	Keuntungan (%)		3,07%
B	Tenaga kerja (%)		4,06%
C	Input lain (%)		0,30%

Sumber: Data Primer di olah ,2019

Berdasarkan Tabel 10. Dapat dilihat bahwa dari proses pengolahan nira aren menjadi gula aren menyebabkan adanya nilai tambah pada nira aren tersebut. Rata-rata produksi sebesar Rp 5,63Kg/Produksi gula aren dengan membutuhkan 45,00 Kg/Produksi gula aren, sehingga faktor konversinya adalah 0,13.

Perhitungan nilai tambah menunjukkan curahan tenaga kerja untuk memproduksi gula aren adalah dihitung dengan berdasarkan jam kerja per produksi. Diperoleh rata-rata 5,34 jam/produksi dengan koefisien tenaga kerja rata-rata sebesar 0,12 jam/Kg. Dengan upah rata-rata per jam Rp 10.000/jam dengan standar jam kerja per jam yaitu 8 jam/hari. Rata-rata upah Rp 53.388,89/produksi.

Nilai tambah sebesar Rp. 2.329,37/Kg atau sebesar 70% dari nilai output/produk. Menurut Hubeis dalam Hermawatie (1998), rasio nilai tambah dapat digolongkan menjadi 3 yakni dikatakan rendah jika <15%, sedang jika berkisar 15%-40% dan tinggi jika >40%. Maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diberikan pada nira aren setelah diolah menjadi produk gula aren adalah tinggi.

Pendapatan tenaga kerja dari setiap kilogram nira aren menjadi gula aren sebesar Rp 9.493,33/Kg atau sebesar 4,08%. Sedangkan besarnya keuntungan rata-rata adalah Rp.7.164/kg atau dengan tingkat keuntungan 3%. Jika dalam 1 kali proses produksi menghasilkan rata-rata 5,63/kg gula aren dengan rata-rata harga jual Rp. 26.667/kg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil Penelitian analisis break even point dan nilai tambah gula aren di Kecamatan

Benai Kabupaten Kuantan Singingi dapat disimpulkan bahwa:

1. Break event point poduksi dengan rata-rata total biaya sebesar Rp 120.904,52/produksi maka pengrajin gula aren harus memproduksi rata-rata sebanyak 4,53/Kg dengan harga jual rata-rata Rp 26.666,67/Kg agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi). Break event point harga dengan rata-rata total biaya sebesar Rp 120.904,53/produksi maka pengrajin gula aren jika memproduksi gula aren rata-rata sebanyak Rp 5,63/Kg maka harga jual yang ditawarkan kepada konsumen rata-rata sebesar Rp 21.494,14/Kg agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi)
2. Nilai tambah sebesar Rp. 2.329,33/Kg atau sebesar 70% dari nilai output/produk. sehingga menunjukkan bahwa nilai tambah yang diberikan untuk menjadi gula aren adalah tinggi. Marjin sebesar Rp.2.336/Kg. yang didistribusikan untuk masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 4,06%, keuntungan pemilik usaha 3,07%, input lain 0,30%.Tingginya keuntungan pemilik usaha di karenakan produksi gula aren yang di jual dalam keadaan sudah jadi gula aren yang sudah dikemas/di bungkus dan siap dipasarkan. sementara dalam pengolahannya tidak menghabiskan waktu yang lama.

Saran

1. Perlu adanya perhatian dari pemerintah melalui instansi terkait untuk memberikan penguatan modal usaha bagi usaha gula aren tradisional agar dapat meningkatkan

pendapatan. Dan juga diharapkan kepada pemerintah agar menciptakan organisasi yang khusus untuk memantau harga jual gula aren dipasaran.

2. Untuk masyarakat mengingat usaha pengolahan gula aren di Kecamatan Benai ini sudah relatif lama, maka sebaiknya guna mengantisipasi kekurangan bahan baku gula aren agar produksi gula aren dapat dijalankan terus menerus sebaiknya pengusaha gula aren menambah tanaman aren pada lahan yang masih kosong .

DAFTAR PUSTAKA

- Asep, 2016. Pengolahan Gula Semut Komonikasi Pribadi di Lapang. Sumber Agung Kemiling. Lampung.
- Azhari, I., 1986. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*. LP3ES, Jakarta.
- Aziz, Fauzi. 2008. Pembinaan UKM Tumpang Tindih. Diakses dari

<http://finance.detik.com/read/2008/04/19/105711/925902/4/pembinaanukmtumpang-tindih> (12 february 2019)

Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. Riau Dalam Angka 2016. BPS. Riau.

BPS Kabupaten Kuantan Singingi. 2018. Kecamatan Benai Dalam Angka 2018.

Carter, William K dan Usry, Milton F. 2006. *Akuntansi Biaya*, Edisi Ke-13, Buku I. Salemba Empat. Jakarta.

Departemen Kehutanan. 2002. *Buku Pintar Penyuluhan Kehutanan dan Perkebunan*. Edisi kedua. Pusat Bina Penyuluhan Ada Perkebunan.

Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Tengah. 2009. *Budidaya dan Potensi*