

## Analisis kelayakan Usaha Kue Semprong (kasippi) di Mega Rezky Skala Rumah Tangga Desa Lagi-Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar

**Ishak Manggabarani<sup>1</sup>, Baharuddin<sup>2</sup>**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Al Asyariah Mandar.

[ishakmanggabarani2@gmail.com](mailto:ishakmanggabarani2@gmail.com)

[baharuddin.lopa@yahoo.com](mailto:baharuddin.lopa@yahoo.com)

### Abstrak

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Mega Rezky, yang terletak di Desa Lagi-Agi. Kecamatan Campalagian, Kabupaten Polewali Mandar yang berlangsung selama 3 bulan yaitu bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diterima serta untuk mengetahui nilai R/C Ratio yang diperoleh dari usaha pembuatan Kue Semprong(kasippi). Penentuan lokasi penelitian ini menggunakan metode *purposive Sampling* yaitu tehnik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. metode yang digunakan adalah metode observasi, wawancara (dengan *Questioner* yang telah disiapkan), dan dokumentasi. Dilanjutkan dengan pengolahan data dengan menggunakan metode analisis kuantitatif untuk menentukan berapa besar pendapatan dan nilai R/C Ratio yang diperoleh dari usaha pembuatan kue semprong(kasippi) yang dijalankan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan selama satu tahun yang diperoleh dari usaha pembuatan kue semprong(kasippi) adalah sebesar Rp. 40.866.390,- dari total penerimaan sebesar Rp. 124.560.000,- dan total biaya sebesar Rp. 83.693.610,- sedangkan nilai R/C Ratio yang diperoleh sebesar Rp. 1,48 artinya setiap penambahan biaya Rp. 1,- maka akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1.48,- sehingga usaha pembuatan kue semprong (kasippi) layak (untung) sehingga dapat dijalankan dan dikembangkan.

**Kata Kunci** : Analisa Perbandingan Pendapatan, Bagan Perahu, Bagan Rambo

### PENDAHULUAN

Semakin meningkatnya berbagai jenis kue modern yang beredar di pasaran saat ini yang begitu banyak diminati oleh para konsumen karena tampilannya yang menarik dan rasanya yang enak tentu menjadi beban tersendiri bagi industri-industri rumahan yang bergerak pada bidang produksi makanan tradisional. Hal tersebut membuat para pengusaha kecil merasa penjualannya semakin berkurang dan mengakibatkan semakin menurunnya pendapatan yang mereka dapatkan. Salah satu contoh produk makanan tradisional yang cukup tertinggal adalah kue semprong.

Selain dapat memperpanjang umur dari produk, inovasi yang dilakukan ini berguna untuk melestarikan jenis panganan tradisional yang selama ini mulai sulit ditemui di kota-kota besar. Dari uraian tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang analisis kue semprong.

Adapun Tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk mengetahui berapa besar biaya dan pendapatan Kue Semprong (Kasippi) Usaha Mega Resky Desa Lagi-Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar.
2. Untuk mengetahui layak dikembangkan atau tidak. Kue Semprong (Kasippi) Usaha Mega Reski Desa

Lagi- Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar

### METODE PENELITIAN

#### Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Lagi Agi, Kecamatan Campalagian, Kabupaten Polewali Mandar yang berlangsung selama Tiga bulan yakni dari Bulan Januari sampai Maret 2017. Dengan Pengambilan data selama satu tahun.

#### Penentuan Responden

Pengambilan sampel dilakukan dengan cara *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel un yang dijadikan penggunaan sampel adalah usaha rumahan kue semprong (kasippi). Dan yang menjadi responden adalah pemilik usaha.

#### Jenis Dan Sumber Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dengan menggunakan dua sumber yaitu :

- a. Data primer yaitu data yang dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara langsung,

dokumentasi, dengan responden dan menggunakan kuesioner/ daftar pertanyaan yang meliputi: Identitas, biaya tetap dan biaya variabel, penerimaan dan pendapatan usaha dll.

- b. Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk jadi dan telah di olah oleh pihak lain, yang biasanya dalam bentuk publikasi. Data sekunder dalam penelitian ini merupakan jenis data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah jadi atau yang telah ada serta referensi – referensi lain berupa artikel, jurnal bulanan dan dokumen yang berkaitan dengan penelitian (J. Supranto, 2000).

#### Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini metode kualitatif dan metode kuantitatif. Metode kualitatif dilakukan pada objek yang alamiah maksudnya objek yang berkembang apa adanya, tidak dimanipulasi oleh peneliti dan kehadiran peneliti tidak begitu mempengaruhi dinamika pada objek tersebut (Sugiyono, 2013), sedangkan metode kuantitatif dilakukan dengan analisis finansial untuk mengetahui besarnya biaya, tingkat pendapatan dan R/C Ratio, rumus yang digunakan antara lain.

#### Biaya Produksi

Biaya produksi adalah pengorbanan uang yang diperlukan dalam menghasilkan produk :

1. Biaya tetap (FC)
2. Biaya Variabel (VC)
3. Total Biaya (TC) = FC + VC

#### Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus sbb:

$$TR = Y \times P_y$$

Dimana:

TR: Total penerimaan

Y : Produksi yang diperoleh dalam usahatani

P<sub>y</sub>: Harga Y

#### Pendapatan

Menurut Soekartawi (2006), perhitungan pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = Pendapatan atau Keuntungan

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

#### Analisis R/C Ratio

Menurut Sarwono dan Yan Pieter (2003), bahwa kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menggunakan perhitungan *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*. Perhitungan R/C Ratio digunakan untuk mengetahui apakah hasil usaha tersebut memberikan keuntungan atau mengalami kerugian. Cara perhitungan R/C Ratio sebagai berikut :

$$R/C \text{ Ratio} = TR : TC$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Kriteria penilaian R/C ratio:

Jika Nilai R/C Ratio > 1, Maka usaha layak dikembangkan

Jika Nilai R/C Ratio < 1, Maka usaha tidak layak

Jika Nilai R/C Ratio = 1, Maka usaha dikatakan impas.

#### Sejarah Singkat

Pada awal berdirinya, usaha ini merupakan industri rumah tangga yang dibentuk oleh ibu Bunga pada tahun 2000, Awalnya pemilik hanya coba membuat kue kasippi, dan ia pasarkan di depan rumahnya yang kebetulan dipinggir jalan poros. Dan merasa produknya diterima di masyarakat dan mempunyai peluang yang baik, pemilik pun mulai mengembangkan usaha kue Semprong sekaligus pemilik mulai membuat produk-produk baru atau melakukan inovasi pada produk sebelumnya. Seiring dengan pengembangan kebutuhan konsumen mengenai usaha kue tradisional. Kemudian pemilik mengembangkan beberapa konsep modern dan mempekerjakan ibu rumah tangga.

Pada tahun 2012 usaha ini di beri nama usaha Mega Rezky dengan pertimbangan agar lebih dikenal di kalangan masyarakat, seiring dengan pengembangan kebutuhan konsumen. Usaha Mega Rezky ini terletak di jalan poros majene Desa Lagi-Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. Usaha Mega Rezky ini bergerak dalam usaha pengelolaan sekaligus pemasaran. Usaha Mega Rezky merupakan salah satu industri rumahan penjual kue tradisional yang masih bertahan sampai saat ini.

#### Tujuan Usaha Mega Rezky

Tujuan usaha Mega Rezky adalah segala sesuatu atau target yang ingin dicapai atau membuka lapangan kerja dan meningkatkan penghasilan masyarakat sekitar khususnya ibu-ibu rumah tangga, mempromosikan Polewali Mandar melalui makanan tradisional yang dikembangkan, serta pemilik bercita-cita ingin menjadikan Polewali Mandar sebagai salah satu produk makanan tradisional yang bertahan sampai saat ini seperti di daerah lain.

#### Waktu Kegiatan Produksi

Usaha Mega Rezky melakukan kegiatan produksi dalam satu bulan yaitu rata-rata 29 kali produksi, dan waktu yang dibutuhkan untuk setiap kali produksi adalah 6-7 jam.

#### Sumber Daya Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue semprong (kasippi) meliputi:

- a. Pencetak kasippi  
Digunakan untuk mencetak kue semprong (kasippi).
- b. Timbangan
- c. Pengaduk
- d. Ember besar
- e. Baskon
- f. Pisau

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Alur Produksi

Pelaksanaan kegiatan produksi yang dilakukan oleh Usaha Mega Rezky dalam memproduksi kue semprong meliputi pengadaan bahan baku, proses produksi, serta pemasaran produk.

### Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting untuk melaksanakan proses produksi, karena tanpa adanya bahan baku, proses produksi tidak akan berjalan.

Usaha Mega Rezky adalah suatu usaha yang mengelola makanan tradisional, salah satunya adalah kue semprong (kasippi). Kue semprong adalah suatu produk yang dibuat dengan bahan baku tepung terigu dan bahan penunjang seperti gula pasir, dan mentega. Bahan-bahan yang digunakan diperoleh dari pasar wono dan sekitar daerah penelitian.

Jumlah dan nilai pengadaan bahan baku pada Usaha Mega Rezky, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel. 1 dibawah ini:

Total biaya bahan baku selama satu tahun yaitu pada bulan April 2016 sampai dengan Maret 2017 sebesar Rp. 31.668.000,- sehingga rata-rata biaya bahan baku perbulan sebesar Rp. 2.639.000,- Adapun tabel bahan baku dapat dilihat pada Tabel Lampiran 2.

### Proses Produksi Kue Semprong (kasippi)

Tujuan persiapan bahan adalah agar pembuatan kue Semprong dapat berjalan dengan lancar. Adapun bahan-bahan yang digunakan yaitu, tepung terigu, gula halus, dan mentega atau margarine.

Campurkan gula halus dengan margarine lalu dikocok sampai mengental masukkan tepung terigu sambil diaduk, hingga merata tuang adonan kedalam cetakan semprong yang sudah panas diatas api yang sedang. Setelah itu, tangkupkan cetakan sambil dibolak balik hingga hampir matang dan kering buka cetakan selagi masih panas diamkan kue selagi masih panas diamkan kue semprong beberapa menit hingga dingin dan renyah.

#### 1. Pengemasan

Pengemasan merupakan salah satu cara dari produsen untuk meningkatkan nilai jual suatu produk. Semakin menarik dan bagus kemasan suatu produk maka harga produk tersebut juga akan semakin meningkat. Hal tersebut telah dilakukan oleh Usaha Mega Rezky di Desa Lagi-Agi Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. Dalam pengemasan kue semprong, langkah pertama yang dilakukan adalah dengan memasukkan kedalam bungkus mikha (bungkus persegi panjang) sesuai dengan jumlah masing-masing. Tahap akhir dari pengemasan adalah pemberian merek atau label kue semprong (kasippi) yang terbuat dari kertas dengan menunjukkan nama produk dan alamat produksi.

#### 2. Pemasaran/penjualan

Kue Semprong (kasippi) yang diproduksi oleh Usaha Mega Rezky dipasarkan di wilayah Kecamatan Polewali Mandar.

Kue Semprong (kasippi) yang diproduksi di Usaha Mega Rezky rata-rata sebanyak 20 kemasan perproduksi.

Jumlah produk Kue Kue Semprong yang diproduksi Usaha Mega Rezky adalah berdasarkan ketersediaan bahan baku dan jumlah produksi bisa bertambah berdasarkan tingkat permintaan konsumen. Adapun jumlah produksi Kue Semprong (kasippi) di Usaha Mega Rezky selama bulan April 2016 sampai dengan Maret 2017 dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

produksi kue semprong pada Usaha Mega Rezky selama satu tahun sebesar 3.480 kg atau 6.960 kemasan, dengan rata-rata perbulan sebesar 290 kg atau 580 kemasan, dan sebesar 10 kg atau 20 kemasan kue semprong (kasippi) setiap kali melakukan produksi.

### Pemasaran Produk

Kue semprong yang diproduksi oleh Usaha Mega Rezky memiliki konsumen baik dari konsumen setempat maupun konsumen dari luar daerah seperti Makassar, Mamuju, Pinrang, Pare-Pare, dan daerah Palu.

Volume penjualan rata-rata perbulan kue semprong (kasippi) sebanyak 580 kemasan (290 kg) dengan nilai sebesar Rp. 10.380.000,- dan untuk satu tahun sebanyak 6.960 kemasan (3.480 kg) dengan total nilai penerimaan sebesar Rp.124.560.000,-selama satu tahun.

### Analisis Biaya

Biaya adalah semua jenis pengeluaran atau total biaya yang dikeluarkan mulai dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi sampai pada proses penjualan. Analisis biaya bertujuan untuk mengetahui seberapa besar biaya-biaya yang dikeluarkan selama berlangsungnya kegiatan-kegiatan dalam usaha.

Biaya yang dikeluarkan Usaha Mega Rezky dalam menjalankan Usahnya ada 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap terdiri dari pajak bumi dan bangunan (PBB), dan penyusutan alat. Sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya tenaga kerja, pembelian bahan baku, pembelian kemasan, transportasi, listrik, dan bahan bakar.

#### Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah, tidak tergantung pada banyak atau kurangnya produksi. Biaya tetap meliputi pajak bumi dan bangunan (PBB) dan penyusutan alat.

##### 1. Biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)

Pajak bumi dan bangunan merupakan biaya (pajak) yang harus dikeluarkan setiap tahunnya. Adapun biaya PBB yang harus dikeluarkan Usaha Mega Rezky setiap tahunnya sebesar Rp. 30.000,- sehingga biaya rata-rata perbulan sebesar Rp. 2.500,-

##### 2. Biaya Listrik

Biaya listrik yang harus dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky dalam satu tahun sebesar Rp. 1.214.610,- dan rata-rata /bulan sebesar Rp. 101.217,-

##### 3. Penyusutan Alat

Nilai penyusutan alat yang diperoleh sebesar Rp. 1.757.604,- dan untuk penyusutan perbulan sebesar Rp. 146.467,-.

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky satu tahun adalah Rp. 1.757.610,- dengan nilai rata-rata perbulan sebesar Rp. 146.467,-

##### 4. Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya variabel disebut juga biaya tidak tetap. Sesuai namanya, biaya ini berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat output suatu kegiatan.

Biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky dalam memproduksi kue semprong (kasippi) sebagai berikut :

**a. Biaya Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu, gula pasir, dan mentega. Dalam setiap kali memproduksi kue semprong (kasippi). Biaya bahan baku yang dikeluarkan rata-rata dalam sebulan sebesar Rp. 2.639.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan selama satu tahun sebesar Rp. 31.668.000,-

**b. Biaya Kemasan**

Kemasan yang digunakan untuk produk kue semprong (kasippi) yaitu menggunakan plastik mika, yang dimana harga plastik mika satu kemasan yaitu 1.600,- untuk tempat produk kue semprong (kasippi). Biaya plastik mika untuk setiap kali produksi yaitu Rp. 32.000,- atau 20 kemasan. Atau 6.960 kemasan dan 348 kali produksi selama satu tahun Sehingga total biaya kemasan keseluruhan selama satu tahun sebesar Rp. 11.136.000,- dan rata-rata perbulan sebesar Rp. 928.000,-

**c. Biaya Transportasi**

Biaya transportasi untuk keperluan produksi Rp. 5.000,- per hari, untuk transportasi keperluan produksi selama satu tahun atau 348 kali produksi yaitu Rp. 1.740.000,- dan rata-rata perbulan Rp. 145.000,-

**d. Biaya Bahan Bakar**

Bahan bakar yang digunakan adalah gas 3 kg, gas yang digunakan selama sebulan sebanyak 12 tabung. dengan harga sebesar Rp. 1.214.610,- dan rata-rata /bulan sebesar Rp. 101.217,-

**5. Penyusutan Alat**

Nilai penyusutan alat yang diperoleh sebesar Rp. 1.757.604,- dan untuk penyusutan perbulan sebesar Rp. 146.467,-

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky satu tahun adalah Rp. 1.757.610,- dengan nilai rata-rata perbulan sebesar Rp. 146.467,-

**6. Biaya Variabel (Variabel Cost)**

Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya variabel disebut juga biaya tidak tetap. Sesuai namanya, biaya ini berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat output suatu kegiatan.

Biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky dalam memproduksi kue semprong (kasippi) sebagai berikut :

**a. Biaya Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu, gula pasir, dan mentega. Dalam setiap kali memproduksi kue semprong (kasippi). Biaya bahan baku yang dikeluarkan rata-rata dalam sebulan sebesar Rp. 2.639.000,- sehingga total biaya yang dikeluarkan selama satu tahun sebesar Rp. 31.668.000,-

**b. Biaya Kemasan**

Kemasan yang digunakan untuk produk kue semprong (kasippi) yaitu menggunakan plastik mika,

yang dimana harga plastik mika satu kemasan yaitu 1.600,- untuk tempat produk kue semprong (kasippi). Biaya plastik mika untuk setiap kali produksi yaitu Rp. 32.000,- atau 20 kemasan. Atau 6.960 kemasan dan 348 kali produksi selama satu tahun Sehingga total biaya kemasan keseluruhan selama satu tahun sebesar Rp. 11.136.000,- dan rata-rata perbulan sebesar Rp. 928.000,-

**c. Biaya Transportasi**

Biaya transportasi untuk keperluan produksi Rp. 5.000,- per hari, untuk transportasi keperluan produksi selama satu tahun atau 348 kali produksi yaitu Rp. 1.740.000,- dan rata-rata perbulan Rp. 145.000,-

**d. Biaya Bahan Bakar**

Bahan bakar yang digunakan adalah gas 3 kg, gas yang digunakan selama sebulan sebanyak 12 tabung. dengan harga satuan Rp. 18.000,- sehingga biaya yang dikeluarkan selama sebulan adalah Rp. 216.000,- dan untuk satu tahun sebesar Rp. 2.592.000,-

**i. Biaya Tenaga Kerja**

Usaha pembuatan kue semprong (kasippi) yang terdapat pada Usaha Mega Rezky menggunakan 4 tenaga kerja. Hari kerja senin sampai minggu dan jam kerja mulai pukul 09.00-14.00. Upah tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp. 725.000,- dan rata-rata total biaya seluruh tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan untuk proses pembuatan kue semprong (kasippi) sebesar Rp. 2.900.000,-/ bulan sehingga total biaya untuk tenaga kerja yang dikeluarkan Usaha Mega Rezky yang berlangsung selama satu tahun sebesar Rp. 34.800.000,-

**7. Total biaya Variabel**

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen dari biaya variabel pada Usaha Mega Rezky..

Total biaya variabel yang dikeluarkan Usaha Mega Rezky selama satu tahun sebesar Rp. 81.936.000,- dan rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan setiap bulan sebesar Rp. 6.828.000,-

**Total Biaya**

Biaya total (total cost) adalah jumlah keseluruhan biaya uang yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan kue semprong (kasippi) atau jumlah antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan. Adapun total biaya yang di keluarkan oleh Usaha Mega Rezky dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

| No | Komponen Biaya | Biaya/Bulan (Rp)   | Biaya/Tahun (Rp)    |
|----|----------------|--------------------|---------------------|
| 1. | Biaya          |                    |                     |
| 2. | Tetap          | 146.467,-          | 1.757.610,-         |
|    | Biaya Variabel | 6.828.000,-        | 81.693.000,-        |
|    | <b>Total</b>   | <b>6.974.467,-</b> | <b>83.693.610,-</b> |

Sumber: Data primer setelah diolah, 2017

Tabel 6. Menunjukkan bahwa total biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh Usaha Mega Rezky selama satu tahun produksi sebesar Rp. 83.693.610,- dan rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp. 6.974.467,-

Biaya tersebut meliputi biaya tetap dan biaya variabel dimana biaya variabel lebih besar dibanding biaya tetap, karena biaya bahan baku merupakan komponen biaya variabel.

### Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya. Pendapatan sama halnya dengan keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha. Adapun besarnya jumlah pendapatan yang diperoleh Usaha Mega Rezky dalam usaha kue semprong (kasippi) dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 7. Di atas menunjukkan bahwa total penerimaan dari penjualan kue semprong (kasippi) selama satu tahun sebesar Rp. 124.560.000,- dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 83.693.610,- sehingga pendapatan yang diterima oleh Usaha Mega Rezky untuk setiap tahunnya sebesar Rp. 40.866.390,- dan rata-rata pendapatan yang diterima untuk setiap bulannya sebesar Rp. 3.405.532,-

### Analisis R/C Ratio

Analisis R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Analisis R/C Ratio bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan. Secara sederhana, kelayakan usaha yang diperoleh Usaha Mega Rezky dari usaha Kue Semprong (kasippi), dapat diketahui dengan menghitung Revenu Cost Ratio (R/C) Ratio sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp 124.560.000,-}}{\text{Rp 83.693.610,-}} \\ &= 1,48 \end{aligned}$$

Dengan nilai R/C Ratio = 1,48 maka usaha yang dijalankan Mega Rezky dinilai layak untuk dijalankan, karena setiap penambahan biaya sebesar Rp 1,- akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1,48,-. Dengan demikian Usaha Kue Semprong (kasippi) di Usaha Mega Rezky dapat terus dikembangkan.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha pembuatan Kue Semprong (kasippi) pada Usaha Mega Rezky di Desa Lagi-Agi, Kecamatan campalagian, Kabupaten Polewali Mandar, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pendapatan yang diperoleh Usaha Mega Rezky dari usaha pembuatan kue Pendapatan yang diperoleh Usaha Mega Rezky dari usaha pembuatan kue semprong (kasippi) yakni sebesar Rp. 40.866.390,- dari total penerimaan sebesar Rp 124.560.000,- dan total biaya sebesar Rp 83.693.610,- selama satu tahun.
2. Nilai R/C Ratio yang diperoleh pada usaha kue Semprong (kasippi) di Usaha Mega Rezky sebesar 1,48 berarti usaha tersebut dinyatakan layak, karena setiap penambahan biaya Rp.1,- maka akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,48,- Dengan

demikian usaha pembuatan kue Semprong(kasippi) layak untuk dijalankan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Bungin. (2006). Metodologi Penelitian Kuantitatif. Edisi pertama. Jakarta:Kencana.
- Darsono, 2008. Metodologi riset agribisnis buku II, Metode analisis Data. Program Studi magister manajemen Agribisnis Program Pascasarjana UPN. Veteran. Surabaya
- Harijono, 2012. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan DenganBeras Ketan) dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. [artikel penelitian]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Joerson dan Suharti 2003. Teori ekonomi mikro.Jakarta Selemba Empat
- J. Supranto. 2000. STATISTIK Teori dan Aplikasi Jilid 1&2. Penerbit Erlangga.Jakarta.
- Sukirno. 2006. Ekonomi Pembangunan Proses masalah dan Dasar Kebijakan. cetakan ketiga. Penerbit Kencana, Jakarta.
- Sugiarto 2002, Ekonomi Mikro Sebuah Kajian Komprehensif PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta
- Sarwono, B. Dan Yan Pieter Saragih. 2003. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. Ui – Press. Jakarta.