



Analisis Kelayakan Finansial Usaha Bakso Jamur Sawit (*Volvariella Volvacea*) di Kabupaten Sanggau

*Financial Feasibility Analysis of Palm Mushroom (*Volvariella Volvacea*) Meatball Business in Sanggau Regency*

^{1)*} Yuni Selvianti Sari, ²⁾ Ahmad Mustangin, ³⁾ Marselus Hendro

^{1,2,3} Politeknik Negeri Pontianak, Indonesia

*Email: ¹⁾ yuniselvianti198@gmail.com, ²⁾ ahmadumby@gmail.com, ³⁾ marselushendro@email.com

*Correspondence: ³⁾ Yuni Selvianti Sari

DOI:

10.36418/comserva.v2i08.468

Histori Artikel

Diajukan : 25-11-2022

Diterima : 05-12-2022

Diterbitkan : 15-12-2022

ABSTRAK

*Jamur sawit *Volvariella volvacea* mampu tumbuh di tandan kosong (tankos) kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq). Jamur ini umum dikonsumsi, khususnya oleh masyarakat di Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat. Jamur sawit dapat menjadi beragam produk olahan, salah satunya bakso. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kelayakan finansial usaha bakso jamur sawit (*Volvariella volvacea*) di Kabupaten Sanggau serta layak atau tidaknya usaha ini untuk dijalankan. Tahapan metode dalam penelitian ini meliputi studi literatur dan pembuatan bakso jamur sawit, pengumpulan data melalui metode kuisisioner, serta analisis kelayakan finansial meliputi BEP, R/C Ratio, IRR, ROI, dan PP. Hasil penilaian responden, secara keseluruhan menunjukkan bahwa bakso jamur sawit ini layak untuk dijual dengan analisis finansial kelayakan usaha bakso jamur sawit, dengan nilai BEP harga sebesar Rp. 5.368,00, BEP penerimaan sebesar Rp. 235.294,00, BEP unit sebanyak 29 unit. Nilai R/C ratio 1,4, IRR sebesar 47%, ROI sebesar 29%, dan PP selama 1 bulan. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.*

Kata kunci: Analisis Finansial; Bakso; Jamur Sawi

ABSTRACT

*Oil palm mushroom (*Volvariella volvacea*) is able to grow in empty bunches (tankos) of oil palm (*Elaeis guineensis* Jacq). This mushroom is commonly consumed, especially by people in Sanggau Regency, West Kalimantan. Palm mushrooms can be a variety of processed products, one of which is meatballs. The purpose of this study was to determine the financial feasibility of the oil palm mushroom (*Volvariella volvacea*) meatball business in Sanggau Regency and whether or not this business was feasible to run. The method stages in this research include literature study and the manufacture of oil palm mushroom meatballs, data collection through the questionnaire method, and financial feasibility analysis including BEP, R/C Ratio, IRR, ROI, and PP. The results of the respondent's assessment, as a whole, indicate that this oil palm mushroom meatball is feasible to sell with a financial analysis of the feasibility of the oil palm mushroom meatball business, with a BEP value of Rp. 5.368.00, BEP receipt of Rp. 235,294.00, BEP units are 29 units. The value of R/C ratio is 1.4, IRR is 47%, ROI is 29%, and PP is for 1 month. The conclusion from this research is that this business is feasible to run.*

Keywords: Financial Analysis; Meatball; Palm Mushrooms

PENDAHULUAN

Jamur dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif dengan kandungan protein, mineral, vitamin, dan serat dengan kadar lemak yang rendah (Herawati et al., 2016); (Srikram & Supapvanich, 2016). Jamur sawit atau disebut juga jamur pentol (*Volvariella volvacea*) tumbuh pada limbah tandan kosong (tankos) kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) umum dikonsumsi (Sari et al., 2020), khususnya masyarakat di Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat.

Jamur pentol memiliki kandungan nilai gizi yang cukup baik. Berdasarkan hasil pengujian kandungan proksimat yang telah dilakukan (Mustangin, 2020) jamur pentol memiliki kadar air (wb) sebesar 91,94%, protein total (db) sebesar 47,02%, dan karbohidrat (db) sebesar 22,45%, sehingga bisa dijadikan sebagai sumber makronutrien yang baik. Jamur ini di Kabupaten Sanggau umumnya hanya dikonsumsi sebagai sayur, padahal bisa diolah menjadi produk dengan nilai ekonomis lebih tinggi dan umur simpan lebih lama, yaitu diolah menjadi bakso jamur sawit.

Berdasarkan hasil penelitian Sari et al., (2020) terhadap uji kesukaan bakso jamur sawit menunjukkan bahwa bakso yang paling disukai dan dapat diterima konsumen pada kombinasi jamur sawit 50% dan tepung tapioka 50%. Dengan adanya data tersebut, maka akan dilakukan analisis kelayakan usaha bakso jamur sawit ini.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kelayakan finansial usaha bakso jamur sawit (*Volvariella volvacea*) di Kabupaten Sanggau serta layak atau tidaknya usaha ini untuk dijalankan.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Program Studi Pengelolaan Hasil Perkebunan (PHP) PSDKU Politeknik Negeri Pontianak di Kabupaten Sanggau dengan jangka waktu Juni sampai dengan Oktober 2021. Jenis data yang digunakan adalah data primer dari hasil penilaian panelis atau responden terhadap bakso jamur sawit dan perhitungan analisis finansial kelayakan usaha. Teknik pengumpulan data menggunakan metode survei dari panelis dengan menggunakan kuisioner. Teknik analisis data dengan teknik analisis data kualitatif secara analisis naratif terhadap bakso jamur sawit dan teknik analisis kuantitatif secara analisis inferensial dengan menghitung analisis finansial kelayakan usaha. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah bakso jamur sawit dengan pengukuran variabel menggunakan skala nominal.

Analisis sensoris bertujuan untuk mengetahui kesukaan panelis atau responden terhadap bakso jamur sawit yang dianalisis menggunakan metoda kuisioner. Analisis finansial bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha bakso jamur sawit yang dianalisis menggunakan metoda analisa BEP (Break Even Point), R/C Ratio, IRR (Incremental Rate of Return), ROI (Return On Investment) dan PP (Pay Back Period) (Besar, Teknologi, and Guna, 2014).

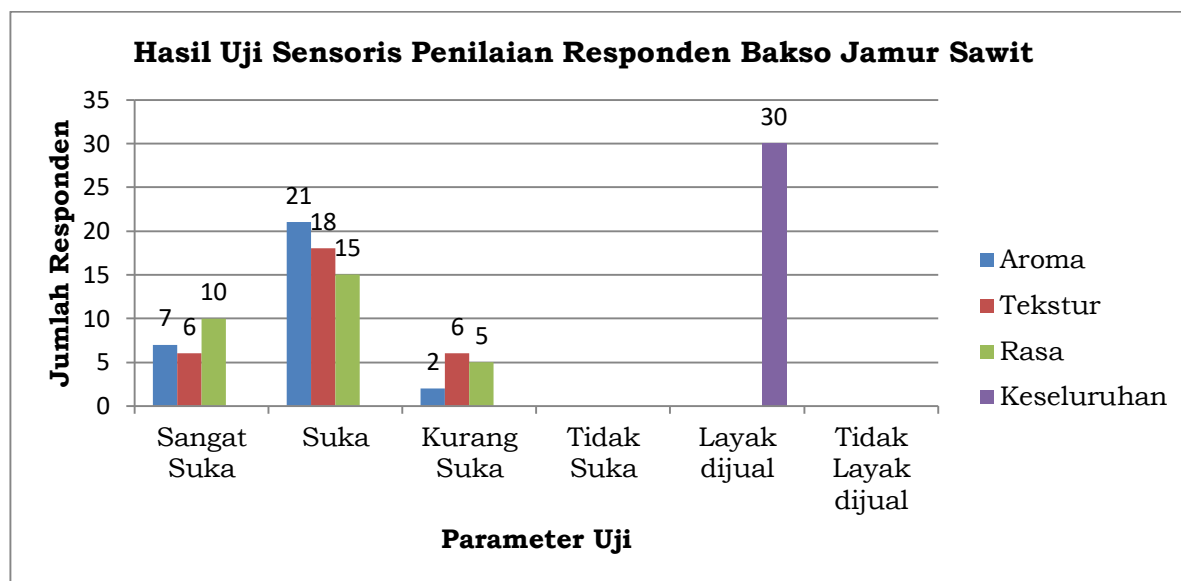
HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Sensoris

Hasil uji sensoris dari penilaian 30 responden terhadap produk bakso jamur sawit dapat dilihat sebagai berikut (Tabel 1; Gambar 1):

Tabel 1. Hasil Uji Sensoris Penilaian Responden Terhadap Bakso Jamur Sawit

No	Parameter uji	Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	Layak dijual	Tidak Layak dijual
1	Aroma	7	21	2			
2	Tekstur	6	18	6			
3	Rasa	10	15	5			
4	Keseluruhan					30	



Gambar 1. Diagram Hasil Uji Sensoris Penilaian Responden terhadap Bakso Jamur Sawit

Hasil uji sensoris penilaian responden (Tabel 1; Gambar 1) bakso jamur sawit menunjukkan bahwa penilaian terhadap aroma tertinggi pada tingkat suka sebanyak 21 responden. Untuk tekstur, penilaian terbanyak pada tingkat suka sebanyak 18 responden, begitu juga dengan rasa bakso jamur yang terbanyak pada tingkat suka sebanyak 15 responden. Secara keseluruhan bisa disimpulkan bahwa bakso jamur sawit ini disukai oleh responden, dan secara keseluruhan 30 responden menyatakan bahwa bakso jamur sawit ini layak untuk dijual.

Aroma bakso jamur sawit cukup disukai karena aroma yang normal, sesuai dengan syarat mutu bakso. Aroma normal berarti sesuai dengan bahan dasar dan bumbu yang digunakan. Karena menggunakan bahan dasar jamur sawit, maka aroma yang dihasilkan adalah khas jamur sawit dengan bumbu rempah yang digunakan. Aroma bakso jamur sawit ini cukup disukai dengan hasil penilaian dari 30 orang responden sebanyak 21 orang responden menyukai aroma bakso jamur sawit.

Tekstur bakso jamur sawit berdasarkan kriteria syarat mutu bakso adalah kenyal. Kekenyalan bakso ini dipengaruhi oleh bahan yang digunakan. Kualitas dan kuantitas bahan yang digunakan akan mempengaruhi nilai gizi serta daya ikat adonan agar lebih mudah ketika dibentuk, kompak dan kenyal. Uji sensoris yang dilakukan terhadap 30 orang responden mendapatkan hasil tertinggi pada tingkat suka sebanyak 18 orang responden. Tekstur bakso jamur sawit dipengaruhi oleh penggunaan tepung tapioka dan tepung terigu. Menurut Aristawati et al., (2013) tepung tapioka berperan dalam memperbaiki atau menstabilkan emulsi, meningkatkan daya ikat air, memperkecil penyusutan, serta menambah berat produk. Tepung tapioka juga memiliki kandungan amilopektin yang tinggi, sehingga akan

menghasilkan tekstur yang lekat karena adanya gaya tarik menarik antarmolekul pati dalam granula yang lebih kuat dibandingkan energi kinetik molekul-molekul air (Dessuara, Waluyo, and Novita, 2015). Tepung terigu memiliki senyawa gluten yang bersifat kenyal dan elastis. Selain itu, tepung terigu mengandung kadar protein 8-14,5%. Protein ini berpengaruh terhadap kualitas produk akhir yang dihasilkan karena protein memiliki kemampuan untuk menahan stabilitas adonan agar tetap sempurna setelah melewati keadaan homogen (Lubis, 2013).

Rasa bakso jamur yang dihasilkan berdasarkan penilaian responden, terbanyak pada tingkat suka sebanyak 15 responden dari 30 orang responden. Rasa bakso jamur yang cukup disukai juga karena adanya penambahan bumbu. Bumbu adalah bahan yang sengaja ditambahkan untuk meningkatkan konsistensi, nilai gizi, cita rasa, dan pengendalian keasaman atau kebasahan, serta memantapkan bentuk dan rupa produk. Bumbu akan meningkatkan dan memodifikasi rasa produk yang dihasilkan (Ferahmi, 2015).

Secara keseluruhan, penilaian terhadap produk bakso jamur sawit ini merupakan penilaian penentu untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kesukaan responden terhadap produk bakso jamur sawit. Konsentrasi penggunaan jamur sawit, tepung terigu, tepung tapioka dan bumbu yang sesuai akan mempengaruhi hasil yang didapatkan. Menurut Aristawati et al. (2013) hasil penilaian sensoris yang baik merupakan faktor utama dalam industri pangan olahan.

Analisis Kelayakan Finansial

Untuk melakukan analisis kelayakan finansial usaha, perlu ditentukan terlebih dahulu biaya investasi peralatan, biaya tetap, dan biaya tidak tetap. Komponen biaya pada usaha bakso jamur sawit dapat dilihat pada Tabel 2, sedangkan untuk perhitungan analisis finansial dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Komponen Biaya Usaha Bakso Jamur Sawit

No.	Komponen Biaya	Jumlah	
1	Biaya Investasi Peralatan	Rp. 420.300,00/tahun	Rp. 1.167,00/hari
2	Biaya Tetap (<i>Fix Cost</i>)	Rp. 5.640.000,00/bulan	Rp. 188.000,00/hari
3	Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	Rp. 2.412.000,00/bulan	Rp. 80.400,00 / hari

Tabel 3. Analisis Finansial

No.	Analisis Kelayakan Finansial	Hasil	Keterangan
1	Biaya Total (<i>Total Cost</i>)	Rp. 268.400,00	
2	Analisis Penerimaan (<i>Total Revenue</i>)	Rp. 400.000,00	
3	Analisis Pendapatan (<i>Income</i>)	Rp. 131.600,00	
4	BEP (<i>Break Even Point</i>) Harga	Rp. 5.368,00	
5	BEP (<i>Break Even Point</i>) Penerimaan	Rp. 235.294,00	
6	BEP (<i>Break Even Point</i>) Unit	29 unit	
7	R/C Ratio	1,4	Layak
8	IRR (<i>Internal Rate of Return</i>)	47%	
	ROI (<i>Return On Investment</i>)	29%	
10	PP (<i>Pay Back Period</i>)	1 bulan	

Analisis finansial usaha bakso jamur sawit diawali dengan menentukan biaya usaha yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak dipengaruhi besarnya produksi, seperti penyusutan alat produksi, dan lain sebagainya (Wulandari, 2018). Biaya variabel adalah biaya yang bersifat berubah, disesuaikan dengan besarnya produksi (Annisa & Setiawan, 2022).

Hasil analisis kelayakan finansial pada Tabel 3. memperlihatkan untuk biaya total (*total cost*) sebesar Rp. 268.400,00. Biaya total adalah total pengeluaran untuk menjalankan suatu usaha. Biaya total didapat dari biaya tetap (*total fix cost*) dan biaya variabel (*total variable cost*) (Wahyuni, 2022). Biaya tetap merupakan pengeluaran yang jumlahnya tidak tergantung pada kapasitas produksi, sedangkan biaya variabel akan berubah seiring dengan perubahan jumlah produksi (Afrianto, 2022).

Analisis penerimaan (*total revenue*) bakso jamur sawit ini sebesar Rp. 400.000,00. Menurut (Indah & Dheny, 2020) *Total Revenue* (TR) ini merupakan total penerimaan dari hasil penjualan. TR didapat dari Y (Total Produksi) \times P_y (Harga Jual).

Analisis Pendapatan (*Income*) sebesar Rp. 131.600,00. Analisis pendapatan ini merupakan jumlah pendapatan yang diterima dari penjualan produk. Nilai ini diperoleh dari TR (*Total Revenue*) – TC (*Total Cost*) (Rangkuti et al., 2021).

Menurut Kusuma dan Nur (2014) BEP (*Break Even Point*) adalah suatu titik dimana jumlah penjualan yang harus dikeluarkan agar biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi (Affandi et al., 2019). Nilai BEP (*Break Even Point*) Harga sebesar Rp. 5.368,00. BEP (*Break Even Point*) Penerimaan sebesar Rp. 235.294,00, dan nilai BEP (*Break Even Point*) Unit sebanyak 29 unit. R/C Ratio akan menunjukkan apakah suatu usaha itu layak atau tidak untuk dijadikan usaha yang dilihat dari segi finansial (Ngamel, 2012). Untuk nilai R/C ratio dari perhitungan didapatkan nilai 1,4.

IRR (*Internal Rate of Return*) merupakan tingkat suku bunga yang berlaku (*discount rate*) yang menunjukkan nilai sekarang sama dengan keseluruhan investasi (Kusuma & Mayasti, 2014). Perhitungan IRR yang didapat sebesar 47%. Hal ini berarti usaha ini dapat mengembalikan modal hingga tingkat bunga 47% per tahun.

ROI (*Return On Investment*) yang digunakan untuk mengukur tingkat pengembalian investasi yang dilakukan (Wau et al., 2017). Hasil perhitungan ROI yang didapat sebesar 29%. Nilai ini didapat dari Laba Bersih / Total Investasi \times 100%. Selanjutnya PP (*Pay Back Period*) yang digunakan untuk mengetahui berapa lama modal yang ditanamkan dalam suatu usaha itu bisa kembali (Maulana et al., 2014). Semakin cepat pengembalian modal, maka semakin baik usaha untuk dijalankan (Shalichaty et al., 2014). Hasil perhitungan PP untuk usaha ini adalah 1 bulan. Oleh karena itu, usaha ini bisa dijalankan, karena jangka waktu pengembalian modal yang cukup cepat.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hasil penilaian responden, secara keseluruhan menunjukkan bahwa bakso jamur sawit ini layak untuk dijual dan analisis finansial kelayakan usaha bakso jamur sawit memberikan hasil bahwa usaha ini layak untuk dijalankan, dengan nilai BEP harga sebesar Rp. 5.368,00, BEP penerimaan sebesar Rp. 235.294,00, BEP unit sebanyak 29 unit. Nilai R/C ratio 1,4, IRR sebesar 47%, ROI sebesar 29%, dan PP selama 1 bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, R., Siregar, M. R., Sari, D. I., Savira, N., Wulantiya, S., & Habib, A. (2019). Financial Feasibility Analysis Of Voerseri Business (Packaging Bird Feed From Kersen/Singapore Cherry). *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 2(2), 42–46.
- Afrianto, R. (2022). Analisis Break Even Point pada Peternakan Ayam Ras Zoeya Berkah di Kelurahan Nalu Kecamatan Baolan Kabupaten Tolitoli. *Kalwedo Sains*, 3(2), 89–95.
- Annisa, M. L., & Setiawan, B. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Break Even Point pada UKM Sumsel Cafters Palembang. *Pengabdian Deli Sumatera*, 1(1), 15–20.
- Aristawati, R. W., Atmaka, W., Dimas Rahadian Aji Muhammad, dan, Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Kunci, K., & Tapioka, T. (2013). 56 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Substitusi Tepung Tapioka (Manihot Esculenta) dalam Pembuatan Takoyaki Substitution of Cassava Flour (Manihot esculenta) in Making Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah the Effect of Tapioca Flour as a Substitution of Wheat Flour to the Physical Properties of Wet Herbal Noodles. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 4(2), 81–90.
- Firahmi, N. (2015). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*, 1(1), 39–45.
- Herawati, E., Arung, E. T., & Amirta, R. (2016). Domestication and nutrient analysis of *Schizopyllum commune*, alternative natural food sources in East Kalimantan. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 291–296.
- Indah, H. I. S., & Dheny, D. A. H. (2020). Kajian Analisis Usaha Pembenihan Ikan Nila di Kabupaten Sleman. *Ikraith-Ekonomika*, 3(2), 94–100.
- Kusuma, P. T. W. W., & Mayasti, N. K. I. (2014). Analisa kelayakan finansial pengembangan usaha produksi komoditas lokal: mie berbasis jagung. *Agritech*, 34(2), 194–202.
- Lubis, Y. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*, 6(1), 413–420.
- Maulana, Y., Mauludin, Y., & Gunadhi, E. (2014). Analisis usaha peternakan ayam ras pedaging (broiler) dengan pola kemitraan (studi kasus di peternakan Bu Lilis Rancamidin, Cibodas). *Jurnal Kalibrasi*, 12(1).
- Mustangin, A. (2020). Kandungan Proksimat Jamur Liar (*Volvariella Volvacea*) Pada Tandan Buah Kosong Kelapa Sawit (Proximate Content edible wild mushroom *Volvariella volvacea* On The Empty Fruit Oil Palm Fruit). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 14–19.
- Ngamel, A. K. (2012). Analisis finansial usaha budidaya rumput laut dan nilai tambah tepung karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Jurnal Sains Terapan*, 2(1), 39–47.
- Rangkuti, K., Harahap, S., Siregar, S., & Hutaauruk, T. (2021). Feasibility Analysis Of Palm Sugar Business (Case Study: Buluh Awar Village, Sibolangit District, Deli Serdang Regency). *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 4(1), 1–7.
- Sari, Y. S., Mustangin, A., & Hendro, M. (2020). Uji kesukaan bakso jamur dengan perbedaan persentase jamur sawit (*volvariella volvacea*) dan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 239–242.
- Shalichaty, S. F., Mudzakir, A. K., & Rosyid, A. (2014). Analisis teknis dan finansial usaha penangkapan rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan alat tangkap bubu lipat (traps) di Perairan Tegal. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3(3), 37–43.
-

Srikram, A., & Supapvanich, S. (2016). Proximate compositions and bioactive compounds of edible wild and cultivated mushrooms from Northeast Thailand. *Agriculture and Natural Resources*, 50(6), 432–436.

Wahyuni, N. (2022). *Analisis Biaya Variabel dan Biaya Tetap Terhadap Pendapatan Warung Makan Lesehan Pondok Bambu Kec. Mappedeceng*. Universitas Muhammadiyah Palopo.

Wau, R., Syarifuddin, A., & Herwanto, R. (2017). Analisis Perbandingan Economic Value Added (Eva) dan Return On Investment (Roi) dalam Menilai Kinerja Keuangan Sub Sektor Farmasi yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Journal Of Business Studies*, 2(1), 99–110.

Wulandari, S. A. (2018). Kontribusi Komoditi Kopra Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Tani di Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal MeA (Media Agribisnis)*, 3(2), 83–89.



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).