

ANALISIS PENDAPATAN USAHA LEMANG TAPAI DIKECAMATAN SELEBAR KOTA BENGKULU

Cendy Krisdayanti

Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Dan Peternakan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan usaha lemang tapai di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Penelitian ini menggunakan 9 responden pedagang lemang tapai Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode sensus, pengamatan langsung serta melakukan wawancara pada responden. Variabel yang diukur meliputi *Return Cost Ratio (R/C) Ratio* dan *Benefit Cost Ratio (B/C) Ratio*. Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa rata-rata total penerimaan yang didapat sebesar Rp. 8.382.777,78 dengan rata-rata pengeluaran untuk biaya produksi sebesar Rp. 4.824.117,28 sehingga pengusaha lemang Tapai mendapatkan pendapatan bersih rata-rata sebesar Rp. 3.558.660,49/bulan. Nilai R/C Ratio adalah 1,75 yang artinya usaha lemang Tapai di Kecamatan Selebar sudah efisien sedangkan untuk nilai B/C Ratio yaitu 0,75 yang artinya usaha lemang Tapai di Kecamatan Selebar belum layak. Maka dapat kita simpulkan bahwa usaha lemang Tapai di Kecamatan Selebar ini sudah efisien namun belum layak dikarenakan total biaya pengeluaran lebih besar dari pada pendapatan yang diterima.

Kata Kunci : *Pendapatan, Usaha Lemang, Efisien, Kelayakan*

ABSTRACT

The aim of this research is to determine the income of the lemang tapai business in Selebar District, Bengkulu City. This research uses 9 respondents who sell lemang tapai in Selebar District, Bengkulu City. The method used in this research is the census method, direct observation and conducting interviews with respondents. The variables measured include Return Cost Ratio (R/C) Ratio and Benefit Cost Ratio (B/C) Ratio. The results of this research explain that the average total revenue obtained was IDR. 8,382,777.78 with an average expenditure for production costs of Rp. 4,824.117,28 so that Lemang entrepreneurs get an average net income of Rp. 3,558.660,49/Mounth. The R/C Ratio value is 1.75, which means the lemang business in Selebar District is efficient, while the B/C Ratio value is 0.75, which means the lemang business in Selebar District is not yet feasible. So we can conclude that the lemang business in Selebar District is efficient but not yet feasible because the total expenses are greater than the income received..

Keywords: *Income, Lemang Business, Efficiency, Feasibility*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu kepulauan yang memiliki kekayaan seperti makanan kuliner. Setiap daerah yang ada di Indonesia hampir memiliki makanan khas yang dibuat dengan cara tradisional serta ada juga yang seolah secara modern tergantung di daerahnya masing-masing. Makanan tradisional mampu bertahan dan bersaing di era sekarang. Apabila produsen mampu menghasilkan produk inovatif dan kreatif sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Studi kelayakan yang sering disebut feasibility study merupakan bahan pertimbangan untuk mengambil suatu keputusan apakah menolak atau menerima gagasan usaha atau proyek yang direncanakan. Salah satu industri kecil yang terkenal di Kota Bengkulu adalah industri kecil yang menghasilkan lemang tapai.

Lemang merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam swadah bambu yang sebelumnya sudah digulung dengan selembur daun pisang. Lemang juga merupakan salah satu makanan tradisional yang populer di Indonesia. Pada awalnya lemang merupakan makanan khas yang biasa dihidangkan saat hari raya dan berbagai perayaan saja. Namun saat ini lemang telah dipasarkan secara luas. Menurut Nur et. al. Dalam jurnal lemang mampu meningkatkan nilai tambah dari berbagai bahan baku yang merupakan bahan pertanian dan mampu meningkatkan pendapatan produsen pengolah lemang. Sedangkan Tapai adalah tape beras ketan hitam yang dibuat dengan memfermentasikan Beras ketan dengan ragi. Begitu pula air lemang tapai diketahui banyak memiliki manfaat yang dipercaya bisa mencegah masuk angin, menghangatkan tubuh serta bisa mengobati pegal linu.

Penjualan lemang tapai di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu ini sudah berlangsung cukup lama yaitu sekitar 11 tahunan yang lalu. Dimana lokasi tersebut sudah menjadi sentral tempat penjualan lemang tapai dan air tapai. Penjual Lemang tapai dan air tapai di daerah tersebut juga cukup banyak yaitu sekitar 20 orang. Namun sayangnya belakangan ini penjual lemang tapai dan air tapai semakin berkurang dari tahun ketahunnya, padahal lemang tapai dan air tapai merupakan usaha yang sudah sangat lama berlangsung di Kota Bengkulu.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan, diketahui bahwa pembuatan lemang tapai dan air tapai di Kecamatan Selebar masih menggunakan cara tradisional. Dengan menggunakan teknologi yang sesuai dengan kondisi modal dan sumber daya manusianya. Melihat kenyataan sekarang agroindustri lemang di Kota Kecamatan Selebar masih belum optimal maka perlu diadakan penelitian untuk melihat berapa besar pendapatan dan kelayakan dari pengolahan beras ketan menjadi lemang dengan melakukan studi kasus pada industri rumah tangga lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus. Sensus adalah penelitian terhadap seluruh unsur populasi menurut Arikunto pada penelitian bahwa jika subjek penelitian sedikit maka seluruh objek dijadikan sampel. Tempat penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Dalam penelitian ini ada dua sumber data yang digunakan, yaitu data primer dan data sekunder. Teknik Pengumpulan Data yang digunakan adalah Observasi, Wawancara dan Dokumentasi

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Daerah Penelitian

Kecamatan adalah pembagian wilayah administratif di Indonesia di bawah kabupaten atau kota. Kecamatan terdiri atas desa-desa atau kelurahan-kelurahan. Kecamatan atau sebutan lain adalah wilayah kerja camat sebagai perangkat daerah kabupaten/kota (PP 19 tahun 2008). Kedudukan kecamatan merupakan perangkat daerah kabupaten/kota sebagai pelaksana teknis kewilayahan yang mempunyai wilayah kerja tertentu dan dipimpin oleh camat.

Kantor Camat Selebar Kota Bengkulu merupakan salah satu dari 9 Kecamatan di Kota Bengkulu yang beralamat di Jalan Telaga Dewa Baru telepon (0736) 51003. Luas wilayah Kecamatan Selebar Kota Bengkulu 46,36 Km².

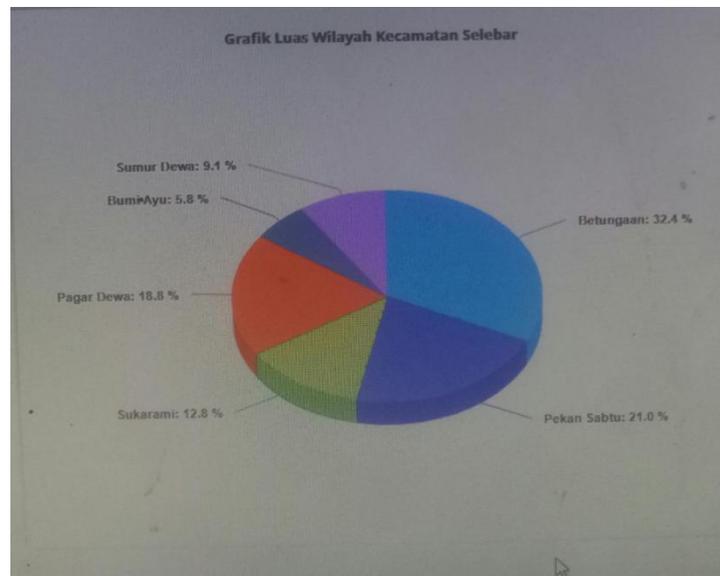
Batas wilayahnya:

- a) Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kabupaten Bengkulu Tengah.
- b) Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kecamatan Kampung Melayu
- c) Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kabupaten Seluma
- d) Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kecamatan Gading Cempaka

Kecamatan Selebar Kota Bengkulu terbagi menjadi 6 Kelurahan dengan pusat pemerintahan terletak di Kelurahan Pagar Dewa. Adapun 6 Kelurahan Tersebut :

- a) Kelurahan Pagar Dewa
- b) Kelurahan Sukarami
- c) Kelurahan Sumur Dewa
- d) Kelurahan Bumi Ayu
- e) Kelurahan Pekan Sabtu
- f) Kelurahan Betungan

Gambar 4.2. Grafik Luas Wilayah Kecamatan Selebar



Sumber : Profil Kecamatan Selebar

Keadaan Penduduk

Keadaan penduduk suatu wilayah merupakan salah satu keuntungan yang dimiliki wilayah tersebut, jika penduduk tersebut memiliki kualitas yang baik. Penduduk suatu wilayah merupakan sumber daya yang dapat berpengaruh terhadap perkembangan pembanguna suatu wilayah. Oleh Karena itu maka peningkatan kualitas penduduk suatu wilayah sangat penting dilakukan melalui peningkatan pendidikan maupun pengetahuan serta keterampilannya. Penduduk Kecamatan Selebar pada tahun 2024 mencapai 45.859 jiwa. Penduduk terbanyak ada di kelurahan Pagar Dewa. Jumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki di Kecamatan Selebar adalah sebanyak 23.217 Jiwa sedangkan jumlah penduduk berjenis kelamin perempuan adalah sebanyak 22.649 Jiwa. Dalam bidang

pendidikan, pada tahun 2024 Kecamatan Selebar memiliki gedung sekolah sebanyak 37 sekolah yang terdiri dari gedung Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas (SMA). (BPS, Kecamatan Selebar Dalam Angka, 2024)

Karakteristik Responden

Adapun karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan dan lama berusaha lelang.

Umur

Umur memiliki peranan dalam melakukan suatu kegiatan usaha yang akan dijalankan, karna semakin tua umur pengusaha maka fisik juga akan melemah dalam melakukan kegiatan usaha yang dijalankan, tetapi dengan semakin tuanya umur maka semakin banyak juga pengalaman yang ada.

Karakteristik pengusaha dalam berjualan lelang ini menunjukkan bahwa umur mereka berkisaran antara 35–66 tahun. Kelompok terbesar yaitu berumur 35-38 tahun dan 55-58 tahun yaitu sebanyak 2 orang (22,22%). Jumlah pengusaha yang termasuk dalam usia produktif (35-50 tahun) adalah sebesar 55,56%. Berdasarkan pengamatan peneliti di lapangan tempat usaha lelang, bahwa penjualan lelang dilakukan oleh pengusaha yang sebagian besar termasuk ke dalam usia yang produktif, sehingga bisa dikatakan masih memiliki tenaga kerja yang cukup potensial untuk menjalankan usaha lelang.

Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan sangatlah berpengaruh terhadap suatu usaha yang akan dijalankan atau dikelola. Pengusaha yang tingkat pendidikannya lebih tinggi biasanya cenderung lebih cepat dalam menerima sesuatu yang berkaitan dengan usaha yang sedang dikelolanya. Tingkat pendidikan pengusaha lelang di Kecamatan Selebar ini rata-rata adalah Tamatan SD/Sederajat yaitu sekitar 44,45%, hal ini diketahui dari jumlah pengusaha yang tamat SD/Sederajat lebih banyak dari yang tamat SLTP, SLTA dan S1. Pengusaha lelang yang paling banyak adalah tamatan SD yang mana sebesar 44,44%, sisanya adalah tamatan SMP sebesar 33,33% dan tamatan SMA sebesar 22,22%. Sehingga dapat diketahui tingkat pendidikan paling besar adalah tamatan SD/Sederajat.

Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan pengusaha lemang tapai dan air tapai meliputi anak dan keluarga yang menjadi tanggungan dalam keluarga, yang memiliki tanggungan dari 0 sampai 3 orang adalah 6 orang pengusaha dengan presentase 66,67 % dan yang memiliki tanggungan dari 4 sampai 7 orang adalah 3 orang pengusaha dengan presentase 33,33%.

Lama Berusaha Lemang

Lama atau tidak lamanya dalam berusaha lemang tapai dan air tapai sangat berpengaruh terhadap banyak atau tidaknya pengalaman dalam berusaha lemang tapai dan air tapai, yang mana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap penjualan lemang tapai dan air tapai, Karena dalam proses membuat lemang tapai dan air tapai yang diusahakan tersebut akan lebih banyak dikenal oleh orang banyak dan memiliki banyak peminat, karena semakin banyak pengalaman pengusaha dalam berusaha lemang tapai dan air tapai, maka semakin banyak pengetahuan yang didapat. Dari lamanya pengalaman dalam usaha lemang berkisar antara 5-11 tahun.

Proses Pembuatan Lemang Tapai dan Air Tapai Lemang

Dalam pembuatan lemang Tapai dan Air tapai Lemang membutuhkan beberapa tahapan atau proses yaitu sebagai berikut :

Tabel 4.1. Tahapan pembuatan Tapai dan air tapai Lemang

Waktu	Proses Pengolahan
20.00 WIB	Rendam beras ketan merah selama semalam agar empuk.
04.00- 05.00WIB	cuci bersih beras ketan dari air rendaman. Kukus selama 1 jam hingga matang empuk, angkat dan campurkan dengan gula pasir, aduk rata. Biarkan dingin
05.00WIB	Tempatkan nasi ketan ke dalam wadah toples. Taburi dengan ragi yang sudah dihancurkan. Tutup rapat dan Biarkan selama 3 hari untuk fermentasi. Jika sudah empuk berair dan manis, tanda tapai sudah matang.

Tabel 4.2. Tahapan pembuatan Lemang

Waktu	Proses Pengolahan
17.00- 17.25WIB	<p>Proses pertama dalam membuat lemang yaitu adalah memotong daun pisang yang sudah disiapkan dan dipotong sesuai ukuran, lalu dimasukkan kedalam bambu, setelah itu daun pisang yang dimasukkan kedalam ruas bambu disusun dengan rapi. Hal ini bertujuan agar ketan tidak mudah pecah saat melakukan proses pembakaran.</p>
19.00- 19.30WIB	<p>Kupas kelapa kemudian diparut dengan mesin pamarut, kemudian parutan kelapa tersebut dimasukkan ke pemeras kelapa sehingga di dapatlah santan kelapa yang akan dicampurkan dengan ketan.</p>
03.00-03.30 WIB	<p>Setelah itu rendam ketan selama 30 menit, kemudian dicuci dengan air yang mengalir 2 sampai 3 kali hingga bersih, sehingga tidak ada lagi kotoran-kotoran yang menempel.</p>
03.30 – 04.00 WIB	<p>Tahap selanjutnya masukkan beras ketan kedalam ruas bambu yang telah dibungkus dengan daun pisang, kemudian masukkan santan yang sudah dicampur dengan garam kedalam ruas bambu hingga agak penuh. Sebelumnya kayu juga sudah dipersiapkan pada tungku lemang untuk membakar bambu yang telah diisi dengan ketan dan santan kelapa.</p> <p>Bakar bambu yang disusun memanjang, dan putar-putar</p>

04.00-07.00 WIB lemang sehingga matangnya merata proses pembakaran lemang kurang lebih 3 jam ditandai dengan minyak dari lemang yang sudah keluar, minyak tersebut berasal dari santan kelapa.

07.00 WIB Lemang lalu diangkat dan diletakkan pada nampan, setelah itu lemang pun diambil oleh para pengecer yang sudah menjadi langganan produsen/pengusaha. Lemang ini hanya bertahan 2 hari saja tapi lebih enak pada hari pertama dan masih hangat, setelah itu ketan dapat mengeras atau basi.

Lemang biasanya disandingkan dengan tapai dari beras merah, ini biasanya sudah menjadi pasangan atau pelengkap dari lemang. Biasanya pengusaha lemang membuat tapai dengan bahan beras merah, dan ragi lalu dipermentasikan.

Gambar 4.4. Lemang Tapai



Sumber : Analisis Data Primer, 2024

Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan suatu hal yang sangat penting untuk keberlangsungan dalam menjalankan suatu usaha. Selain itu, bahan baku yang harus selalu tersedia setiap kali dibutuhkan dalam pembuatan lemang tapai dan air tapai sehingga dapat menjamin usaha tersebut mampu berlangsung terus menerus. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan lemang ini adalah beras ketan putih, beras ketan merah, santan kelapa, bambu dan daun pisang.

Selain itu terdapat juga bahan- bahan baku penunjang yang dibutuhkan yaitu garam dan ragi tapai.

Harga ketan putih dan ketan merah yang dibeli beragam mulai dari Rp 15.000 perkg, sedangkan harga kelapa per kg mulai dari harga Rp 13.000 perkg dan harga bambu sebagai wadah untuk pembuatan lemang adalah Rp 1.000, untuk ukuran bambu ini sudah disesuaikan dengan ukuran yang diminta oleh para pengusaha lemang. Biasanya para pengerajin bambu langsung mengantar ke tempat pengusaha lemang, begitu pula dengan daun pisang yang digunakan sebagai pelapis bambu didapat dari orang-orang yang memiliki pohon pisang dan sebagian ada yang membeli di pasar, harga daun pisang ini mulai dari Rp 4.000 per ikat. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa bahan baku di daerah penelitian cukup tersedia.

Tabel 4.3. Bahan Baku Lemang

Keterangan	Gambar Bahan Baku Lemang
Beras Ketan putih Sebagai Bahan Baku Pembuatan Lemang Tapai	
Beras Ketan Merah Sebagai Bahan Baku Pembuatan Air Tapai Lemang	
Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Lemang Tapai	

Ragi Tapai Sebagai Bahan Baku
Pembuatan Air Tapai Lemang



Bambu Sebagai Wadah Lemang



Sumber : Olahan Peneliti, 2024

Penerimaan Usaha Lemang Tapai dan Air Tapai Lemang

Usaha makanan lemang tapai dan air tapai lemang merupakan salah satu usaha makanan tradisional yang mana tujuan alternatifnya adalah meningkatkan produksi sekaligus meningkatkan pendapatan usaha.

Pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar ini, penerimaan dapat diperoleh dari usaha industri baik yang dijual maupun yang tidak dijual meliputi nilai produksi lemang akhir bulan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 4.4. Tingkat Penerimaan Usaha Lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

Nama Usaha	Jumlah 1x Produksi	Jumlah/Bulan	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Hamnah	22	550	10.000	5.500.000
Marlina	14	350	10.000	3.500.000
Yeti	22	440	10.000	4.400.000
Samsiah	23	460	10.000	4.600.000
Minarti	13	312	10.000	3.120.000
Yarni	18	432	10.000	4.320.000
Erna	21	525	10.000	5.250.000
Sinta	14	350	10.000	3.500.000
Daima	23	460	10.000	4.600.000

Total	170,00	3.879,00	90.000	38.790.000,00
Rata-rata	18,89	431,00	10.000	4.310.000,00

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Tabel 4.5. Tingkat Penerimaan Produksi Tapai Lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

Nama Usaha	Jumlah 1x Produksi	Jumlah/Bulan	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Hamnah	24	600	5.000	3.000.000
Marlina	16	400	5.000	2.000.000
Yeti	25	500	5.000	2.500.000
Samsiah	26	520	5.000	2.600.000
Minarti	18	432	5.000	2.160.000
Yarni	24	576	5.000	2.880.000
Erna	23	575	5.000	2.875.000
Sinta	18	450	5.000	2.250.000
Daima	25	500	5.000	2.500.000
Total	199,00	4.553,00	45.000,00	22.765.000,00
Rata-rata	22,11	505,89	5.000,00	2.529.444,44

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Tabel 4.6. Tingkat Penerimaan Produksi Air Tapai Lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

Nama Usaha	Jumlah 1x Produksi	Jumlah/Bulan	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Hamnah	4	100	15.000	1.500.000
Marlina	5	125	15.000	1.875.000
Yeti	5	100	15.000	1.500.000
Samsiah	4	80	15.000	1.200.000
Minarti	4	96	15.000	1.440.000
Yarni	5	120	15.000	1.800.000
Erna	4	100	15.000	1.500.000
Sinta	5	125	15.000	1.875.000
Daima	4	80	15.000	1.200.000
Total	40,00	926,00	135.000,00	13.890.000,00

Rata-rata	4,44	102,89	15.000,00	1.543.333,33
-----------	-------------	---------------	------------------	---------------------

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Penerimaan Usaha Lemang Tapai dan Air Tapai Lemang Di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

A. Nilai Produksi

Penerimaan dari usaha lemang tapai dan air tapai lemang yang didapatkan dari akumulasi satu Bulan produksi yaitu Hamnah, Samsiah, Erna, dan Daima dengan skala produksi sebanyak 550, 460, 525, dan 460 batang Lemang dengan harga Rp. 10.000 dan dengan Nilai penerimaan sebesar Rp. 4.600.000 sampai Rp. 5.500.000, produksi tapai sebanyak 600, 520, 575 dan 600 bungkus menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2.500.000 sampai Rp. 3.000.000 serta produksi air tapai lemang sebanyak 100, 80, 100 dan 80 dengan harga Rp. 15.000 dengan nilai penerimaan sebesar Rp. 1.200.000 sampai Rp. 1.500.000. Sedangkan untuk Yeti dan Yarni produksi sebanyak 440 dan 432 batang Lemang dengan harga Rp. 10.000 dan dengan Nilai penerimaan sebesar Rp. 4.320.000 sampai Rp. 4.400.000, produksi tapai sebanyak 500 dan 576 bungkus menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2.500.000 sampai Rp. 2.880.000 dan produksi air tapai lemang sebanyak 100, 120 dengan harga Rp. 15.000 dengan Nilai penerimaan sebesar Rp. 1.500.000 sampai Rp. 1.800.000. Kemudian diikuti oleh Marlina dan Sinta dengan produksi sebesar 350 batang Lemang dengan jumlah penerimaan Rp. 3.500.000, produksi tapai sebanyak 400 dan 450 bungkus menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2.000.000 sampai Rp. 2.250.000 dan 125 botol air tapai lemang dengan harga Rp. 15.000 dengan Nilai penerimaan sebesar Rp. 1.875.000 terakhir ibu Minarti yang satu produksinya sebanyak 312 batang lemang dan jumlah penerimaannya sebesar Rp. 3.120.000, produksi tapai sebanyak 432 bungkus menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2.160.000 dan 96 botol air tapai lemang dengan harga Rp. 15.000 dengan Nilai penerimaan sebesar Rp. 1.440.000.

Nilai akhir bulan merupakan nilai produksi lemang yang diperoleh, dalam penelitian ini untuk mengetahui besarnya penerimaan tergantung pada jumlah produksi dan harga satu kali produksi Lemang tapai dan air tapai lemang.

B. Harga Produksi

Harga produksi berfungsi sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Untuk menetapkan harga jual lemang tapai dan air tapai lemang maka kita perlu mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk rata rata produksi sebesar Rp. 4.831.630,06 sedangkan harga lemang adalah Rp. 10.000/batang, harga tapai Rp. 5.000/bungkus dan harga air tapai lemang Rp. 15.000/botol dengan jumlah lemang volume produksi 312 sampai 550 per satu bulan produksi, tapai volume produksi 400 sampai 600 per satu bulan produksi dan jumlah air tapai lemang volume produksi 80 sampai 125 per satu bulan produksi.

C. Biaya Produksi

Biaya produksi pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha produksi lemang tapai dan air tapai lemang dalam satu kali produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha industri lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar dalam kegiatan usahanya dibagi dalam dua macam biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap dan Biaya Variabel

A. Biaya Tetap

Biaya tetap dalam penelitian ini terdiri dari upah atau gaji dan biaya penyusutan peralatan. Biaya tetap umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit.

Biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang yaitu besar masing-masing komponen biayanya adalah sebagai berikut :

Tabel 4.7. Rata-rata Biaya Tetap Usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

No.	Komponen Biaya	Jumlah
1.	Penyusutan Alat :	
	- Pisau	1.635,80
	- Tungku	5.833,33
	- Ember	6.712,96
	- Saringan	555,56

- Parutan Kelapa	4.129,63
- Cangkir	416,67
2. Upah Tenaga Kerja	383.333,33
3. Sewa Tempat	42.777,78
Biaya Tetap (Rp)	445.395,06

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Dari tabel diatas dapat kita lihat besarnya biaya tetap dalam usaha lemang tapai dan air tapai lemang satu kali produksi rata-rata sebesar Rp . 445.395,06 per bulan.

B. Biaya Variabel

Biaya variabel pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya operasional satu kali produksi. Biaya variabel dalam penelitian ini adalah biaya produksi yang sifatnya berubah-ubah sesuai jumlah produksinya sehingga besar kecilnya biaya variabel akan ditentukan oleh besar kecilnya skala usaha dan produksi yang dihasilkan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh responden pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu adalah sebagai berikut :

Tabel 4.8. Rata-rata Biaya Variabel Dalam Pembuatan lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

No	Komponen Biaya	Biaya Rata-rata (Rp)
1.	Bahan Baku :	
	- Beras Ketan putih	1.079.555,56
	- Kelapa	530.444,44
	- Bambu	371.333,33
	- Daun Pisang	423.333,33
	- Garam	2.666,67
	- Ragi Tapai	103.444,44
	- beras ketan hitam.	616.111,11
	- botol(250 ml)	411.555,56
2.	Biaya Operasional	
	- Kayu	812.500,00
	- Minyak	27.777,78
	Biaya Variabel (Rp)	4.378.722,22

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel diatas bisa kita lihat bahwa rata-rata biaya variabel dalam pembuatan lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu dalam satu kali produksi adalah Rp. 4.378.722,22

C. Total Biaya Usaha Lemang

Biaya total merupakan hasil dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya tidak tetap. Analisis ini digunakan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha lemang tapai dan air tapai lemang selama satu bulan produksi di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Untuk lebih jelasnya mengenai biaya total pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang dapat dilihat pada Tabel 4.15 sebagai berikut :

Tabel 4.9. Rata-rata Total Biaya Usaha lemang tapai dan air tapai lemang

Nama Usaha	Jumlah Produksi Lemang (Batang)	Jumlah Produksi Tapi (bungkus)	Jumlah Produksi Air Tapi (Botol)	Biaya Variabel perbulan (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya (Rp)
Hamnah	550	600	100	5.632.500,00	507.055,56	6.139.555,56
Marlina	350	400	125	3.908.000,00	362.888,89	4.270.888,89
Yeti	440	500	100	4.062.500,00	521.333,33	4.583.833,33
Samsiah	460	520	80	3.892.500,00	366.916,67	4.259.416,67
Minarti	312	432	96	3.455.000,00	352.472,22	3.807.472,22
Yarni	432	576	120	4.412.500,00	506.888,89	4.919.388,89
Erna	525	575	100	5.120.500,00	516.222,22	5.636.722,22
Sinta	350	450	125	4.332.500,00	362.750,00	4.695.250,00
Daima	460	500	80	4.592.500,00	512.027,78	5.104.527,78
Total	3.879,00	4.553,00	926,00	39.408.500,00	4.008.555,56	43.417.055,56
Rataan	431,00	505,89	102,89	4.378.722,22	445.395,06	4.824.117,28

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi pada usaha lemang tapai dan air tapai lemang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya Variabel merupakan salah satu komponen terbesar yang dikeluarkan oleh usaha lemang. Besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh pengusaha lemang tapai dan air tapai lemang dalam satu kali produksi di daerah penelitian adalah rata-rata Rp. 4.824.117,28. Biaya produksi dalam usaha industri lemang tapai dan air tapai lemang ini sangat berpengaruh oleh nilai dan bahan produksi yang dihasilkan.

Pendapatan Usaha lemang tapai dan air tapai

Pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Besar penerimaan usaha industri lemang tapai dan air tapai lemang yang diperoleh dari hasil produksi lemang tapai dan air tapai lemang dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan selama satu Kali Produksi. Adapun besarnya pendapatan dalam usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu dapat dilihat pada tabel 4.17 sebagai berikut :

Tabel 4.10. Rata-rata Pendapatan pada Usaha lemang tapai

Nama Usaha	Penerimaan Lemang	Penerimaan Tapai	Penerimaan Air Tapai	Total Penerimaan	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
Hamnah	5.500.000	3.000.000	1.500.000	10.000.000	6.139.555,56	3.860.444,44
Marlina	3.500.000	2.000.000	1.875.000	7.375.000	4.270.888,89	3.104.111,11
Yeti	4.400.000	2.500.000	1.500.000	8.400.000	4.583.833,33	3.816.166,67
Samsiah	4.600.000	2.600.000	1.200.000	8.400.000	4.259.416,67	4.140.583,33
Minarti	3.120.000	2.160.000	1.440.000	6.720.000	3.807.472,22	2.912.527,78
Yarni	4.320.000	2.880.000	1.800.000	9.000.000	4.919.388,89	4.080.611,11
Erna	5.250.000	2.875.000	1.500.000	9.625.000	5.636.722,22	3.988.277,78
Sinta	3.500.000	2.250.000	1.875.000	7.625.000	4.695.250,00	2.929.750,00
Daima	4.600.000	2.500.000	1.200.000	8.300.000	5.104.527,78	3.195.472,22
Total	38.790.000,00	22.765.000,00	13.890.000,00	75.445.000,00	43.417.055,56	32.027.944,44
Rataan	4.310.000,00	2.529.444,44	1.543.333,33	8.382.777,78	4.824.117,28	3.558.660,49

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa total penerimaan rata-rata pada usaha produksi lemang tapai dan air tapai lemang mencapai sebesar Rp. 8.382.777,78 dikurangi dengan total biaya Rp. 4.824.117,28 sehingga rata-rata pendapatan usaha lemang tapai dan air tapai lemang ini adalah sebesar Rp. 3.558.660,49 per bulan.

Pendapatan adalah pengurangan penerimaan dengan total biaya untuk satu kali proses produksi. Maka Usaha lemang tapai dan air tapai lemang jika menggunakan rumus total penerimaan $(TR) = Q \times P$. Adapun pendapatan usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu selama satu kali produksi yaitu rata-rata penerimaan sebesar Rp. 8.382.777,78 dikurangi dengan total biaya Rp. 4.824.117,28 sehingga rata-rata pendapatan usaha lemang ini adalah sebesar Rp. 3.558.660,49 untuk per bulan.

Efisiensi (R/C Ratio)

Efisiensi yaitu usaha dalam pengolahan lemang tapai dan air tapai yang ada di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu dengan menghitung perbandingan antara penerimaan total dari hasil penjualan lemang tapai dan air tapai serta biaya

total yang dikeluarkan selama pengolahan lemag tapai dan air tapai. Berikut data yang lebih rinci terdapat pada tabel 4.11 sebagai berikut.

Berdasarkan tabel 4,11 efisiensi pengolahan lemag tapai dan air tapai dengan menghitung perbandingan antara penerimaan dan total biaya.

Dengan menggunakan data primer yang diolah maka diperoleh hasil sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Total Penerimaan} & : \text{Rp. } 8.382.777,78 \\
 \text{Total Biaya} & : \text{Rp. } 4.824.117,28 \\
 \text{Maka R/C Ratio} & : \text{Rp } 8.382.777,78 \\
 & \underline{\text{Rp. } 4.824.117,28} \\
 & = 1,75
 \end{aligned}$$

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat dilihat bahwa jumlah rata-rata R/C yang diperoleh yaitu sebesar 1,75 yang berarti sesuai dengan kriteria pengujian $R/C > 1$, maka usaha usaha lemag tapai dan air tapai lemag di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu tersebut sudah efisien.

Tabel 4.11. Efisiensi(RC ratio)

Nama Usaha	Penerimaan	Total Biaya	R/C	Keterangan
Hamnah	10.000.000	6.139.555,56	1,63	Efisien
Marlina	7.375.000	4.270.888,89	1,73	Efisien
Yeti	8.400.000	4.583.833,33	1,83	Efisien
Samsiah	8.400.000	4.259.416,67	1,97	Efisien
Minarti	6.720.000	3.807.472,22	1,76	Efisien
Yarni	9.000.000	4.919.388,89	1,83	Efisien
Erna	9.625.000	5.636.722,22	1,71	Efisien
Sinta	7.625.000	4.695.250,00	1,62	Efisien
Daima	8.300.000	5.104.527,78	1,63	Efisien
Total	75.445.000,00	43.417.055,5	15,71	
Rataan	8.382.777,78	4.824.117,28	1,75	

Sumber :Data Primer Diolah,2024

Kelayakan (B/C Ratio)

B/C Ratio merupakan perhitungan yang digunakan untuk memperoleh gambaran tentang perbandingan antara mafaat dengan biaya yang dikeluarkan

dalam usaha lemang tapai dan air tapai lemang. Dengan menggunakan data primer yang telah diolah maka diperoleh hasil :

$$\begin{aligned}
 \text{Total Pendapatan} & : \text{Rp. } 3.558.660,49 \\
 \text{Total Biaya} & : \text{Rp. } 4.824.117,28 \\
 \text{Maka B/C Ratio} & : \frac{\text{Rp. } 3.558.660,49}{\text{Rp. } 4.824.117,28} \\
 & = 0,75
 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan diatas dapat dilihat nilai $B/C < 1$, maka usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu tidak layak untuk diusahakan. Usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan selebar dinyatakan tidak layak karna total pendapatan bersih yang diterima oleh responden lebih kecil dibandingkan dengan total biaya atau pengeluaran yang dikeluarkan maka usaha lemang tapai dan air tapai lemang tersebut tidak layak untuk diusahakan.

Tabel 4.12.Kelayakan(BC Ratio)

Nama Usaha	Pendapatan	Total Biaya	B/C	Keterangan
Hamnah	3.860.444,44	6.139.555,56	0,63	tidak layak
Marlina	3.104.111,11	4.270.888,89	0,73	tidak layak
Yeti	3.816.166,67	4.583.833,33	0,83	tidak layak
Samsiah	4.140.583,33	4.259.416,67	0,97	tidak layak
Minarti	2.912.527,78	3.807.472,22	0,76	tidak layak
Yarni	4.080.611,11	4.919.388,89	0,83	tidak layak
Erna	3.988.277,78	5.636.722,22	0,71	tidak layak
Sinta	2.929.750,00	4.695.250,00	0,62	tidak layak
Daima	3.195.472,22	5.104.527,78	0,63	tidak layak
Total	32.027.944,44	43.417.055,56	0,71	
Rataan	3.558.660,49	4.824.117,28	0,75	

Sumber : Data Primer Diolah,2024

Kelayakan suatu usaha tidak hanya menganalisis layak atau tidak layaknya suatu usaha yang dibangun, tetapi juga dikerjakan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal dalam waktu yang tidak ditentukan menurut Umar dalam penelitian (Ashari and Rohman 2024).

Layak atau tidak layaknya usaha lemang tapai dan air tapai lemang ini juga sangat berpengaruh terhadap cara penjual lemang tapai dan air tapai lemang dalam mengelola lemang tapai dan air tapai lemang, dikarenakan biaya bahan baku, penyusutan peralatan, sewa tempat dan tenaga kerja yang terbilang cukup tinggi sehingga penjual harus pintar dalam membagi biaya bahan baku, penyusutan peralatan, sewa tempat dan tenaga kerja agar tidak kurang takarananya.

Pendapatan usaha lemang tapai dan air tapai dengan biaya yang cukup besar tidak sebanding dengan produksi yang dihasilkan. Dikarenakan para responden penjual lemang tapai dan air tapai hanya tau mengolah dan menjual lemang tapai dan air tapai saja tanpa mengetahui biaya bahan baku, sewa tempat, penyusutan peralatan dan tenaga kerja yang didapatkan itu tidak menentu karena para penjual lemang tapai dan air tapai tergantung seberapa banyak penjualan lemang tapai dan air tapai yang diperoleh..

Walaupun usaha ini tidak layak tetapi masih diolah oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena dalam usaha lemang tapai dan air tapai tersebut merupakan usaha yang bisa dimanfaatkan untuk dijadikan pekerjaan sampingan dan juga dapat membantu perekonomian keluarga.

Selain usaha lemang tapai dan air tapai dijadikan usaha sampingan, masyarakat memiliki pekerjaan tetap seperti suaminya sebagai buruh tani, memiliki warung. Maka dari itulah usaha lemang tapai yang ada di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu yang di amana usaha lemang tapai dan air tapai ini sebagai pekerjaan sampingan.

Berdasarkan data diatas, maka dapat dilihat nilai R/C dan B/C Ratio adalah seperti yang tercantum pada tabel berikut ini :

Tabel 4.13 Perolehan Nilai R/C dan B/C Ratio dalam usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

Keterangan	Jumlah
R/C	1,75
B/C	0,75

Sumber : Olahan Data Primer, 2024

Dari tabel diatas dapat dikatakan bahwa nilai R/C sebesar 1,75 yang menyatakan bahwa usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar

Kota Bengkulu efisien, Nilai B/C sebesar 0,75 yang menyatakan bahwa usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu tidak layak untuk diusahakan.

Dari hasil evaluasi pendapatan pada usaha lemang tapai dikecamatan selebar kota bengkulu dikatakan efisiensi tetapi tidak layak dikarenakan dalam perhitungan analisis agribisnis semua biaya dihitung termasuk biaya implisit yang seharusnya biaya implisit ini tidak harus dikeluarkan karena Biaya implisit ini tidak dicatat dan tidak mempunyai timbal balik tertentu ketika digunakan. Meskipun biaya implisit ini menunjukkan hilangnya pendapatan, tetapi biaya tersebut tidak mewakili hilangnya keuntungan, karena nilainya digunakan untuk kepentingan bisnis atau penjualan. Meskipun biaya implisit tersebut lebih sulit untuk dinilai dan sering kali bersifat subjektif, tetapi biaya implisit tersebut berperan penting dalam keberhasilan suatu bisnis atau penjualan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu bahwa pendapatan usaha lemang yang didapatkan dari nilai produksi rata-rata adalah sebesar Rp. 3.558.660,49 per bulan.
2. Dilihat dari R/C Ratio (Efisiensi) pendapatan usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu dari hasil R/C Ratio adalah sebesar 1,75 yang artinya usaha lemang sudah efisien.
3. Dilihat dari B/C Ratio (Kelayakan) bahwa pendapatan usaha lemang tapai dan air tapai lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu berdasarkan B/C Ratio adalah sebesar 0,75 yang artinya usaha lemang tidak layak untuk diusahakan.

Saran

1. Saran Kepada Pengusaha Lemang tapai dan air tapai
Diharapkan kepada pengusaha lemang tapai dan air tapai untuk dapat mengembangkan, meningkatkan kualitas, dan memodifikasi lemang contohnya membuat lemang dengan dicampur pisang supaya lebih banyak

varian dan lebih diminati oleh para wisata kuliner dari dalam maupun luar kota.

2. Saran Kepada Pemerintah

Diharapkan kepada Pemerintah untuk memberikan bantuan yang dapat mempermudah dan membuat usaha lemang tapai dan air tapai lebih maju misalnya seperti modal dan alat operasional yang lebih canggih, dan promosi agar usaha lemang tetap berkembang di Kota Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, Ayu, And Abdur Rohman. 2024. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Terhadap Krupuk Arjuna Di Desa Gunung Rancak Di Tinjau Dari Aspek Keuangan." 2(6).
- Budiarta, Kustoro, Ahmad Hidayat, Alvi Nura, Ajeng Inggit Anugrah, And Sienny Sienny. 2021. "Pendampingan Manajemen Usaha Lemang Makanan Khas Kota Tebing Tinggi." *Resona : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat* 5(1): 48. Doi:10.35906/Resona.V5i1.693.
- Cendy Viliarda Loka. 2022. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi (Studi Kasus : Desa Deli Tua , Kabupaten Deli Serdang) Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Medan Pendapatan Pedagang Bakso Bakar (Studi Kasus : Desa Deli Tua , Kabupaten De."
- Harsana, Minta, And Maria Triwidayati. 2020. "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta." *Universitas Negeri Yogyakarta* 15(1): 1–24. <https://Journal.Uny.Ac.Id/Index.Php/Ptbb/Article/View/36472>.
- Jayadi, Remy Pratama, Zulman Effendi, And Marniza Marniza. 2019b. "Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Makanan Tradisional 'Lemang Tapai' Di Kota Bengkulu Customer." *Jurnal Agroindustri* 8(2): 124–32. Doi:10.31186/J.Agroind.8.2.124-132.
- Lubis, Mhd Angga Pratama. 2019. "Analisis Pendapatan Dan Pemasaran Usaha Kue Telur Gabus Di Kota Medan." : 1–75.
- M. Rimawan, Nur Khusnul Hamidah, Hanifah Muthiah, Ardiansyah. 2020. "Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (Stie) Bima Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (Stie) Bima." 2(1): 141–47.
- Safitri, Irvina, And Darmawan Salman. 2018. "Strategi Pengembangan Usaha Kuliner : Studi Kasus Warung Lemang Di Jeneponto , Sulawesi Selatan." *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 14(2): 183–94.
- Satria, Andika, Edy Marwan, Rita Feni, Andika Satria, Edy Marwan, And Rita Feni. "Analisis Pendapatan Usaha Pendap Di Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu Business Income Analysis Of Pendap In Sungai Serut District , Bengkulu City." : 1–9.

- Sutra Dewi, Aminar, And Suci Anggraini. 2023. "Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kbp." *Jurnal Ekonomi Stiep* 8(1): 73–79.
- Syamsir, Elvira, Purwiyatno Hariyadi, Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, And Dan Feri Kusnandar. 2012. "Pengaruh Proses Heat-Moisture Treatment (Hmt) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati." *J. Teknol. Dan Industri Pangan* 23(1): 100–106. [Www.Isbu.Ac.Uk](http://www.isbu.ac.uk).
- Yolanda, Astri. 2018. "Analisis Pendapatan Usaha Lemang (Studi Kasus : Kelurahan Mekar Sentosa Kecamatan Rambutan Kota Tebing Tinggi) Skripsi."