



Income Analysis of Okky Bekry's Home Industry Chocolate Bread in Muhajrin Subdistrict, Central Ternate District

(Analisis Pendapatan Roti Coklat *Home Industri* Okky Bekry Kelurahan Muhajrin
Kecamatan Ternate Tengah)

Inayah Pora¹, Ranita Rope², Amalan Tomia³

Agribusiness Study Program, Muhammadiyah University of North Maluku ^{1,2,3}
Email: nayahpora@gmail.com, ranitarope.rr@gmail.com, ekaria1612@gmail.com,
hasrulumarsaoly@gmail.com

Korespondensi: ranitarope.rr@gmail.com ✉

Received: 01-01-2025

Revision: 28-01-2025

Accepted: 13-02-2025

ABSTRACT

The Okky Bakery industry is a bakery industry that has consistent production capacity every month. The aim of this research is to analyze the income of the chocolate bread business in the Okky Bakeri Home Industry, Muhajrin Village, Central District. This research uses a descriptive quantitative analysis method, namely analyzing the costs, receipts and income of the Okky Bakery home industry. The results of the research show that the production costs used for 1 month to produce chocolate bread at Home Industry Okky Bakery amounted to IDR 15,415,884, revenue IDR 33,000,000 and income IDR. 17,584,116.

Keywords: *Income, Business, Chocolate Bread, Home Industry, Okky Bakey*

I. PENDAHULUAN

Industri rumah tangga adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Industri rumah tangga (*home industry*) diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan pelaku industri rumah tangga. Pengembangan bisnis kecil dapat meningkatkan pertumbuhan dan mengubah struktur ekonomi nasional menjadi lebih kokoh dan berimbang. Hasil ini diperoleh karena masyarakat berperan aktif dalam pengembangan usaha nasional yang didukung oleh kebijaksanaan yang lebih kondusif (Sutedi Adrian, 2011).

Usaha bakery yang menyediakan tempat untuk menikmati produk bakery yang mereka produksi langsung ditempatnya. Tempat ini biasanya dibuat nyaman mungkin yang tidak hanya difungsikan sebagai tempat makan, tetapi, sebagai tempat bersantai dan mengobrol sambil menikmati produk-produk bakeri yang tersedia. (Yulia, *et al*, 2013). Perusahaan persediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting untuk proses produksi, oleh karena itu perusahaan harus dapat menetapkan esarnya persediaan bahan baku yang optimal dan menekan biaya persediaan agar proses produksi tetap berjalan lancar. Maka maksud harus di perhatikan berbagai faktor yang terkait dalam pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Penentuan dan pengelompokan biaya-biaya yang terkait. dengan pengadaan persediaan, perlu mendapatkan persediaan, dan perlu mendapatkan perhatian yang khusus dari pihak manajemen dalam mengambil keputusan yang tepat. (Barus, dkk, 2014).

Maluku Utara merupakan daerah yang pertumbuhan industri makanan dan minumannya sedang meningkat, khususnya roti. Hal ini terlihat dari tingginya tingkat

konsumsi roti oleh masyarakat serta banyaknya industri roti yang baru berdiri maupun industri roti tetap bertahan sampai saat ini. Pengembangan bisnis kecil dapat meningkatkan pertumbuhan dan mengubah struktur ekonomi nasional menjadi lebih kokoh dan berimbang. Hasil ini diperoleh karena masyarakat berperan aktif dalam pengembangan usaha nasional yang didukung oleh kebijaksanaan yang lebih kondusif (Sutedi Adrian, 2011).

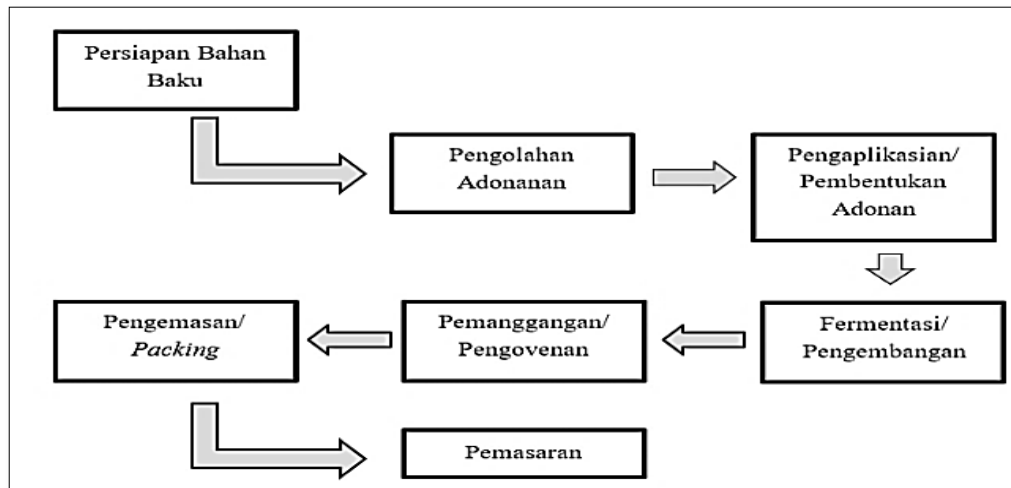
Kota Ternate merupakan salah satu kota dengan sebagian besar masyarakat mengusahakan usaha kuliner, salah satu industri roti Okky Bakery. Industri Okky Bakery merupakan industri yang kapasitas cukup banyak kemasan setiap bulannya, Industri Okky Bakery setiap harinya memproduksi roti. Industri okky bekry adalah usaha produk barang atau jasa perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di Industri Ruma Bekryy (*home industry*) diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan pelaku industry Okky Bakery. Tujuan keseluruhan aktifitas dari usaha *Home Industri* Okky bakery tentunya sama dengan Home Industri lainnya yaitu untuk memperoleh pendapatan yang tinggi. Besarnya biaya bahan-bahan pembuatan roti akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh dan belum sesuai dengan yang diharapkan. Pendapatan yang diperoleh belum dapat memberikan jaminan seberapa besar pendapatan yang di peroleh dari suatu usaha. Sangatlah penting untuk mengetahui tingkat pendapatan suatu kegiatan usaha sehingga hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis pendapatan yang peroleh usaha roti cokelat oleh *Home Industri* Okky Bakeri Kelurahan Muhajirin Kecamatan Tengah.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan dilaksanakan di Home Industri Okky Bakery Kelurahan Muhajirin Kecamatan Ternate Tengah Kota Ternate pada bulan juli sampai Agustus 2024. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena di Home Industri tersebut merupakan salah satu usaha yang selalu konsisiten memproduksi roti. Pengambilan sampel dilakukan pada Home Industri menggunakan metode *purposive sampling* yaitu pemilihan sampel dengan kriteria tertentu (Sugiyono, 2013). Sampel yang digunakan adalah 1 orang pemilik Home Industri dan seluruh karyawan yang menjadi karyawan tetap Home Industri tersebut yang berjumlah 4 orang, sehingga secara keseluruhan sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 5 orang. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder baik data yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitaif yaitumenganalisis biaya, penerimaan dan pendapatan usaha (Mulyadi, 2001).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi yang berkualitas dapat diukur dan dilihat bagaimana prosesnya berjalannya suatu kegiatan produksi tersebut. Proses produksi yang menentukan baik atau tidaknya produk yang dihasilakn. Jika prosesnya optimal maka hasilnya akan optimal, dan begitu sebaliknya. Adapun alur proses produksi roti cokelat di *Home Industri* Okky Bakery dari mulai input sampai dengan output berikut:



Gambar 1. proses produksi roti coklat di *Home Industri Okky Bakery*.

a. Tahap Persiapan bahan baku

Tahap ini pihak *Hone Industri Okky Bakery* membeli bahan baku langsung melalui belanja di toko bahan kue yang menjadi langganan di daerah sekitar. *Hone Industri Okky Bakery* ini selalu teliti ketika membeli bahan baku dan bahan-bahan pelengkap lainnya, dengan cara melihat tanggal kadaluarsanya pada kemasan serta membeli bahanpun sesuai dengan standar yang ditetapkan karena usaha produksi roti coklat di *Hone Industri Okky Bakery* ini lebih mementingkan cita rasa unggul maka pihak pemilik usaha tersebut juga selektif dalam pemilihan bahan baik bahan baku maupun bahan pelengkap lainnya.

b. Tahap pengolahan adonan

Pemilik dan para karyawan di *Hone Industri Okky Bakery* ikut terjun langsung disaat proses produksi berlangsung karena dalam tahap ini membutuhkan banyak tenaga manusia dari awal mulai meracik adonan, proses penyampuran (*mixing*), lalu pembagian adonan bahkan sampai proses pembentukan roti. Semua kegiatan itu dilakukan secara bertahap dan dibutuhkan konsentrasi yang cukup, agar dapat meminimalisir kesalahan-kesalahan yang mungkin dapat terjadi.

c. Tahap pengaplikasian/pembentukan adonan

Tahap ini sebelumnya dilakukan pembagian pada adonan dengan cara menimbang satu persatu agar berat roti yang dihasilkan bisa sama semua. Selanjutnya untuk pengaplikasian/pembentukan ini dibutuhkan keahlian dan kreatifitas para karyawan di *Hone Industri Okky Bakery*, karena semakin ahli dan terlatihnya para karyawan dalam membentuk adonan roti akan dapat menghasilkan bentuk-bentuk roti yang bagus dan juga menarik konsumen.

d. Tahap fermentasi/pengembangan

Pada tahap fermentasi ini dibutuhkan waktu kurang lebih 1- 2 jam, atau kira-kira mengembang dua kali lipat dari bentuk adonan semula.

e. Tahap pematangan / pengovenan

Pada tahap pematangan ini dilakukan setelah adonan roti tersebut sudah mengalami fermentasi. Untuk tahap ini sebelum roti dimasukkan ke oven roti tersebut terlebih dahulu diolesi dengan susu evaporasi menggunakan kuas yang bertujuan agar tampilan roti tidak terlihat kusam dan juga bisa diberikan topping atau hiasan atas untuk mempercantik tampilan. Dalam proses pematangan ini dibutuhkan ketelitian khusus dan juga memahami kriteria tingkat kematangan roti. Karena misalkan roti itu kurang matang maka akan cepat mengalami jamur karena suatu kelembapan tersebut dan sebaliknya jika terlalu matang maka tekstur roti agak seperti mengering kadar air pada

roti sangatlah kurang. Jadi untuk tahap ini diperlukan pemantauan yang cukup jeli agar dapat menghasilkan produk yang sesuai apa yang harapan oleh produsen dengan sesuai standar produk tersebut.

f. Tahap packing atau pengemasan produk

Pada tahap ini pengemasan atau proses packing produk dilakukan oleh para karyawan ketika produk sudah siap untuk dikemas, dalam tahap ini dibutuhkan ketelitian dan kejelian khusus dalam mengemas. dilihat dari kerapian dan juga bentuk tampilan kemasan pada roti.

g. Tahap pengiriman atau pendistribusian

Pada tahap ini setelah pengemasan atau packing produk selesai, produk siap untuk dipasarkan baik itu produk pesanan ataupun pendistribusian ke langganan untuk jual belikan.

Analisis Biaya Produksi Roti Cokelat di *Home Industri Okky Bakery*

Biaya dalam penelitian ini diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tetap, dan terus dikeluarkan meskipun tingkat produksi usahatani tinggi ataupun rendah, dengan kata lain jumlah biaya tetap tidak tergantung pada besarnya tingkat produksi. Biaya yang dikeluarkan oleh *Home Industri Okky Bakery* yaitu biaya penyusutan dan biaya bahan baku. Biaya produksi roti cokelat *Home Industri Okky Bakery* dapat dilihat sebagai berikut ini:

Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan produksi roti cokelat oleh *Home Industri Okky Bakery* yang di kleurkan meliputi penyusutan alat mixer, oven, Loyang, baskom, timbangan dan pisau. Biaya Penyusutan Alat Produksi roti cokelat *Home Industri Okky Bakery* dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Biaya Penyusutan Alat Produksi roti cokelat *Home Industri Okky Bakery*

Jenis Biaya	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan (Rp)
Mixer	20	275,000
Oven	10	73,000
Loyang	5	66,000
Baskom	6	95,833
Timbangan	10	35,000
Pisau	3	12,333
Jumlah		554.833

Sumber: Data primer setelah diolah 2024

Berdasarkan table 2 di atas dapat dijelaskan bawa biaya penyusutan alat produksi roti cokelat *Home Industri Okky Bakery* yaitu penyusutan alat berupa mixer sebesar Rp 275,000, penyusutan alat oven sebesar Rp 73,000, Loyang sebesar 66,000, baskom sebesar Rp 95,833, timbangan sebesar Rp 35,000 dan biaya penyutan pisau sebesar 12,333, sehingga total biaya penyusutan alat pata *Home Indutri* tersebut sebesar Rp 554.833. Hal ini dapat dijelaskan bahwa penggunaan volume alat yang digunakan untuk roduksi roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery* sangat berfariasi.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk roduksi roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery* meliputi biaya pembelian tepung terigu, margarin, telur, ragi, susu bubuk, cokelat dan gula. Biaya pembelian bahan baku tersebut dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:Tabel 2. Biaya pembelian Bahan Baku Roti Cokelat di *Home Industri Okky Bakery*

Bahan Baku	Volume	Harga/volume	Total Harga
Tepung terigu	22 Kg	12.000	264.000
Margarin	4 Kg	22.000	88.000
Telur	30 Butir	2.500	75.000
Ragi	9 Sachet	3.500	31.500
Susu Bubuk	320 g	37.500	75.000
Cokelat	1 Dos	70.000	70.000
Gula	4 Kg	18.000	72.000
Jumlah Biaya Bahan Baku/Hari			675.500
Jumlah Biaya Bahan Baku/Bulan (22 x 777.000)			14.861.000

Sumber: Data primer setelah diolah 2024

Tabel 3 di atas dapat dijelaskan bahwa total biaya pada masing-masing bahan baku tersebut meliputi biaya tepung terigu sebanyak 22 Kg dengan harga Rp 264.000, biaya margarin sebesar Rp 88.000, biaya telur yang digunakan 30 butir sebesar Rp 75.000, biaya ragi sebesar Rp 31.500, biaya susu bubuk 320 Kg sebesar Rp 75.000, biaya cokelat per dus sebesar Rp 70.000 dan biaya pembelian gula pasir seharga Rp 72.000 sehingga total biaya pembelian bahan baku untuk produksi roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery* selama satu kali produksi sebesar Rp 675.500. Hal ini dapat dijelaskan bahwa biaya produksi roti cokelat yang dikeluarkan selama 22 hari sebesar Rp 14.861.000.

Biaya, Penerimaan dan Pendapatan usaha roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery*

Total biaya merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variabel. Selanjutnya, penerimaan usaha diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dikali harga, pendapatan diperoleh dari penerimaan usaha di kurangi total biaya. Biaya, Penerimaan dan Pendapatan usaha roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery* dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Komponen Biaya	Nilai (Rp)
Biaya Produksi	
Biaya Tetap (FC)	659.583
Biaya Variabel (VC)	14.861.000
Total Biaya (TC)	15.415.884
Produksi/Pack	660
Harga/Pack (Rp)	50.000
Penerimaan (TR)	33.000.000
Pendapatan (π)	17.584.116

Sumber: Data primer setelah diolah 2024

Berdasarkan Table 4 dapat dijelaskan bahwa total biaya produksi yang digunakan selama kurang lebih 1 bulan untuk memproduksi roti cokelat oleh *Home Industri Okky Bakery* sebesar Rp 15.415.884. Jumlah produksi roti cokelat per hari sebanyak 660 pack, 1 pack roti didalamnya ada sepuluh buah roti cokelat. Sistem penjualan roti di *Home Industri* tersebut hanya cukup 30 pack per hari atau sama dengan 300 roti per hari. Harga roti cokelat pada saat pengambilan data per pack sebesar Rp 50.000, sedangkan 1 buah roti seharga 5.000. Roti cokelat yang dijual oleh *Home Industri Okky Bakery* sebagian besar dijual per pack. Hal ini dapat dilihat pada lampiran 5. Penerimaan yang diperoleh dari usaha roti cokelat di *Home Industri Okky Bakery* sebesar Rp 33.000.000. Sehingga

dapat dijelaskan bahwa pendapatan dari produksi roti coklat oleh *Home Industri Okky Bakery* selama satu bulan sebesar Rp 17,584,116. Besarnya pendapatan yang diperoleh maka diharapkan pemilik Usaha tersebut dapat meningkatkan jumlah produksinya setiap hari.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap analisis pendapatan roti coklat *Home Industri Okky Bakery* Kelurahan Muhajrin Kecamatan Ternate Tengah Kota Ternate maka kesimpulan dalam penelitian ini yaitu usaha produksi roti coklat di *Home Industri* tersebut kitakan menguntungkan karna jumlah pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 17,584,116 jumlah pendapatan tersebut lebih besar dari biaya yang dikeluarkan.

Rekomendasi

1. Agar usaha roti coklat *Home Industri Okky Bakery* lebih dikembangkan lagi dan menambah jumlah produksi siap harinya agar usaha ini terus berkembang sehingga memperoleh pendapatan yang tinggi.
2. Perlu adanya perluasan jangkauan pemasaran produk Roti coklat Okky
3. Bakery demi meningkatkan penjualan produk roti coklat kedepannya.

REFERENSI

- Barus *et al.* 2013. *Perencanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menggunakan Model Economic Order Quantity (Studi Kasus: PT. XYZ)*, Jurnal Saintia Matematika, Vol. 1, No. 5.
- Boediono. 2002. *Ekonomi Makro*. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.1 Edisi 2. BPEE. Yogyakarta.
- Huda, I. J., Rochdiani, D., & Isyanto, A. Y. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Roti pada Industri Rumah Tangga Farida Bakery di Desa Cikunir Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Agroinfohaluh*, 8(2).
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketiga. Salemba Empat. Jakarta.
- Nst, A., Zulkarnaen, M., & Nurhayati, N. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Roti pada Industri Rumah Tangga Yulia Bakery. *Juwarta*, 3(2).
- Sekaran dan Bougie. 2017. *Metode Penelitian untuk Bisnis: Pendekatan Pengembangan-Keahlian*, Edisi 6, Buku 1, Cetakan Kedua. Salemba Empat. Jakarta Selatan.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Cobb Douglas*. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Sugiyono, 2013, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. ALFABETA. Bandung.
- Sutedi Adrian, 2011, *Hukum Perizinan Dalam Sektor Pelayanan Publik*. Sinar Grafika, Jakarta.
- Yulia, E., Fatimah., Ediwirman. 2013. *Produk Bakery merupakan Roti Makanan Cemilan Buat Bersantai*. J. Agronomi. Vol. 13 : 13-20. Fakultas Pertanian. Universitas Tamansiswa. Padang.