

ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN RUMPUT LAUT (*ULVA LACTUCA*) ORA FOOD DI KOTA YOGYAKARTA

Faizah Ajeng Fadillah¹⁾ dan Candra Adi Intyas²⁾

¹⁾ Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang 65145, Indonesia

²⁾ Dosen Program Studi Agrobisnis Perikanan dan Kelautan, Universitas Brawijaya

*Corresponding

Email : faizahajengf@student.ub.ac.id

Article history

Received : 31 Oktober 2023

Revised : 19 Desember 2023

Accepted : 23 Desember 2023

Abstrak

Rumput laut yang diolah menjadi makanan siap saji banyak disukai oleh masyarakat umum. Hal ini karena rumput laut memiliki rasa yang unik, tinggi serat dan praktis. Salah satu usaha yang mengolah rumput laut di Yogyakarta adalah Ora Food. Ora Food mengolah rumput laut menjadi makanan ringan yaitu keripik rumput laut dan rumput laut tabur, dimana terdapat dua varian rasa untuk setiap produknya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mengenai aspek pemasaran, aspek teknis, dan aspek finansial pada usaha. Metode pengambilan data yang digunakan yaitu observasi, partisipasi, wawancara, dan dokumentasi yang didapatkan secara langsung di lapangan. Aspek pemasaran yang diteliti terdiri dari strategi pemasaran yang meliputi (*Segmentation, Targeting, Positioning, & Differentiation*) dan bauran pemasaran yang meliputi 7P (*Product, Price, Promotion, Place, People, Process, & Physical Evidence*). Untuk aspek teknis meliputi penentuan lokasi usaha, sarana, prasarana, dan proses produksi. Aspek finansial terdiri dari permodalan, pembiayaan, penerimaan, keuntungan, R/C, BEP dan RTC. Didapatkan hasil penelitian dimana penerimaan yang didapatkan sebesar Rp. 24.375.000/bulan, keuntungan sebesar Rp. 11.941.255/bulan, R/C >1 berarti usaha menguntungkan, BEP sales sebesar Rp. 11.432.704, BEP Unit keripik rumput laut original sebanyak 290 unit, BEP Unit keripik rumput laut pedas sebanyak 315 unit, BEP Unit rumput laut original dan tabur sebanyak 17 unit per varian, serta nilai RTC sebesar 78%. Maka dari itu Ora Food dikatakan mengalami keuntungan dan mampu berjalan dengan baik dalam jangka pendek.

Kata Kunci : rumput laut; keripik rumput laut; Ora Food

Abstract

*Seaweed that is processed into ready-to-eat food is much liked by the general public. This is because seaweed has a unique taste, high in fiber and practical. One of the businesses that process seaweed in Yogyakarta is Ora Food. Ora Food processes seaweed into snacks, namely seaweed chips and sprinkled seaweed, where there are two flavors for each product. The purpose of this study is to find out about marketing aspects, technical aspects, and financial aspects of business. The data collection methods used are observation, participation, interviews, and documentation obtained directly in the field. The marketing aspect studied consists of marketing strategies that include (*Segmentation, Targeting, Positioning, & Differentiation*) and marketing mix which includes the 7Ps (*Product, Price, Promotion, Place, People, Process, & Physical Evidence*). The technical aspects include determining the location of the business, facilities, infrastructure, and production processes. The financial aspect consists of capital, financing, revenue, profit, R/C, BEP and RTC. The results of the study were obtained where the revenue obtained was Rp. 24,375,000 / month, profit of Rp. 11,941,255 / month, R/C >1 means profitable business, BEP*

sales of Rp. 11,432,704, BEP Unit of original seaweed chips as much as 290 units, BEP Unit of spicy seaweed chips as much as 315 units, BEP Unit of original seaweed and sow as much as 17 units per variant, and an RTC value of 78%. Therefore, Ora Food is said to experience profits and is able to run well in the short term.

Keywords : seaweed; seaweed chips; Ora Food

PENDAHULUAN

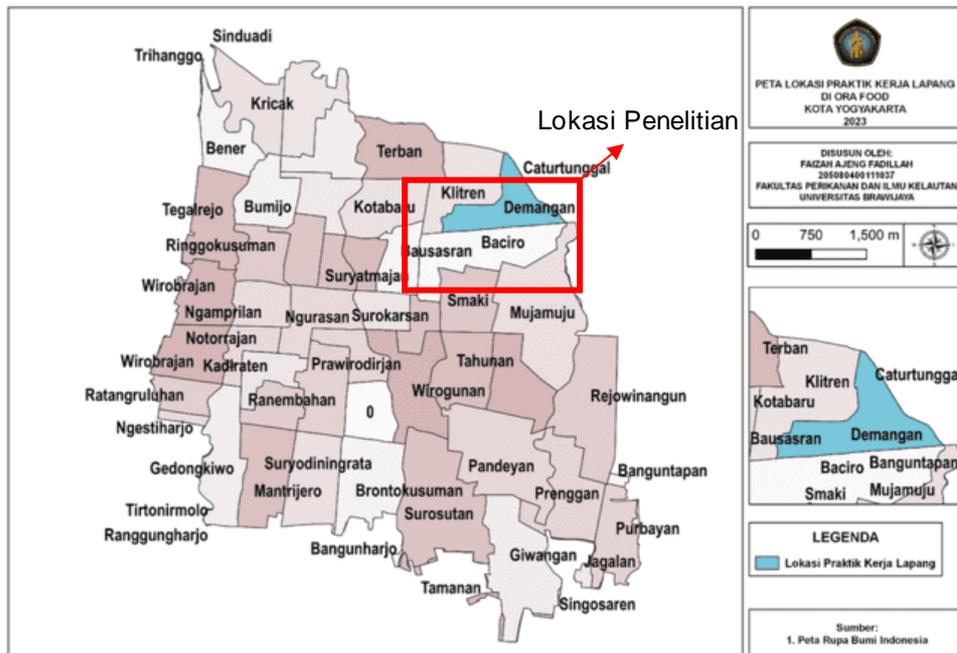
Sektor perikanan dan kelautan yang ada di Indonesia memiliki potensi yang tinggi untuk dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Kekayaan yang ada pada perairan Indonesia menghasilkan komoditas yang beragam. Contohnya seperti rumput laut yang banyak tumbuh di perairan Indonesia maupun yang di budidayakan di wilayah pesisir dapat menjadi komoditas unggulan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi Indonesia (Gaurahman & Arka, 2020). Indonesia merupakan salah satu produsen rumput laut terbesar di dunia. Hal ini dapat dibuktikan dengan rata-rata volume produksi rumput laut di Indonesia pada 5 tahun terakhir yaitu pada tahun 2017 hingga 2021 yang memiliki nilai volume produksi sebesar 9,92 juta ton. Pada tahun 2019 rumput laut sebagai salah satu komoditas unggulan di Indonesia memiliki nilai produksi sebesar 29,16 triliun rupiah, hal ini menjadi nilai tertinggi sejak tahun 2011 hingga 2021 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022)

Salah satu pantai yang memiliki kekayaan rumput laut di Indonesia yaitu pantai selatan Yogyakarta. Dimana terdapat beberapa jenis rumput laut yang mendominasi yaitu jenis *Eucheuma cottoni*. Rumput laut di daerah ini dimanfaatkan dengan dibudidayakan untuk menjamin ketersediaan bahan baku. Selain dibudidayakan rumput laut di daerah ini dimanfaatkan dengan diolah menjadi makanan olahan seperti keripik, nori, dan lain-lain dengan jenis yang digunakan yaitu *Ulva Lactuca* (Angelita, 2020). Salah satu usaha pengolahan yang mengolah rumput laut di Yogyakarta menjadi keripik dan abon kering yakni Ora Food.

Ora Food merupakan usaha yang berbasis usaha rumah tangga yang mengolah rumput laut menjadi makanan ringan. Dalam proses produksinya, Ora Food menerapkan standar mutu tinggi melalui sertifikasi dan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Halal, Skor Keamanan Pangan (SKP), Hak dan Kekayaan Intelektual (HKI), dan Jogja Mark yang dimiliki. Ora Food sendiri telah berdiri sejak bulan Oktober 2019 dan telah mengantongi surat izin yang cukup lengkap untuk usaha rumah tangga. Usaha ini memiliki produk Tau Iki Ora Seaweed Chips dan Tau Iki Ora Keripik Tabur yang diolah di kediaman pemilik. Usaha Ora Food ini telah mengangkat potensi lokal rumput laut yang ada di Yogyakarta.

METODE

Penelitian dilaksanakan selama 30 Hari Orang Kerja (HOK) pada tanggal 10 Juli hingga 12 Agustus 2023 di Gang Wirakaryan Sapen GK I No. 517C, Kelurahan Demangan, Kecamatan Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Jenis data yang digunakan pada analisis profitabilitas di usaha ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan secara langsung di lokasi penelitian diantaranya profil usaha, aspek teknis, aspek pemasaran, aspek finansial usaha pengolahan rumput laut. Sedangkan pada data sekunder yang digunakan pada usaha pengolahan rumput laut ini meliputi kondisi geografis, kondisi umum perikanan, dan kondisi usaha yang ada pada usaha tersebut. Metode pengambilan data yang digunakan yaitu observasi, partisipasi, wawancara, dan dokumentasi yang didapatkan secara langsung di lapangan. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Analisis data

Metode analisis data yang digunakan pada analisis profitabilitas usaha pengolahan rumput laut Ora Food meliputi beberapa aspek, yaitu:

1. Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mendistribusikan produk yang telah diproduksi sesuai dengan memperhatikan permintaan pasar agar tepat pada sasaran konsumen. Pemasaran perlu menggunakan skill komunikasi yang baik dan strategi promosi yang efektif untuk memasarkan produknya. Kegiatan pemasaran ini bertujuan untuk menciptakan kepuasan konsumen dari barang atau jasa yang mereka terima. Variabel yang digunakan pada aspek pemasaran yaitu strategi pemasaran yang terdiri dari (*Segmentation, Targeting, Positioning, & Differentiation*) dan bauran pemasaran (*marketing mix*) yang terdiri dari 7P (*Product, Price, Promotion, Place, People, Process, & Physical Evidence*) (Intyas & Abidin, 2018)

2. Aspek Teknik

Aspek teknis adalah aspek yang digunakan untuk mengukur kelayakan dari teknis sebuah usaha. Aspek ini menilai secara rutin terhadap teknis operasional usaha yang menjadi kelayakan usaha tersebut. Hal ini perlu dilakukan agar alat maupun prosedur pelaksanaan produksi tidak mengalami kesalahan (Fathurohman *et al.*, 2014). Variabel yang digunakan pada aspek teknis meliputi penentuan lokasi usaha, sarana & prasarana dan proses produksi usaha.

3. Aspek Finansial

Aspek finansial merupakan aspek yang membahas tentang keuangan yang ada dalam suatu usaha. Aspek ini dapat berfungsi sebagai penentu dalam seseorang untuk menginvestasikan hartanya pada sebuah usaha. Hal ini karena pada aspek ini dibahas tentang permodalan, keuntungan, serta biaya-biaya yang harus dikeluarkan saat melakukan produksi (Fauzi *et al.*, 2019). Variabel yang dianalisis pada aspek finansial terdiri dari:

a. Permodalan

Permodalan merupakan investasi yang dilakukan oleh seseorang atau suatu instansi untuk berjalannya usaha tersebut. Investasi yang dilakukan dapat berbentuk kas, surat-surat berharga, piutang dan lain-lain. Modal kerja berasal dari penjumlahan dari aktiva lancar yang ada diperusahaan (Muktiadji & Sastra, 2013).

b. Pembiayaan (*Total Cost*)

Aspek pembiayaan meliputi biaya total yang dihabiskan dalam satu kali produksi. Biaya total digunakan untuk menghitung pengeluaran secara keseluruhan. Biaya total meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Pribadi *et al.*, 2019). Rumus yang digunakan untuk menghitung total biaya adalah sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

TFC = *Total Fix Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC = *Total Variable Cost* (Total Biaya Variabel)

c. Penerimaan

Penerimaan adalah hasil yang diperoleh dari penjualan produk. Penerimaan didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan jumlah produk yang dijual. Penerimaan digunakan untuk mencari berapa harga yang dapat dihasilkan dari satu kali produksi (Hadi, 2021). Rumus yang digunakan untuk menghitung penerimaan adalah sebagai berikut:

$$TR = P \times Q \quad (2)$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Total penerimaan)

P = *Price* (Harga jual per unit)

Q = *Quantity* (Jumlah output yang dijual)

d. Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil dari penjualan yang didapatkan dari pengurangan biaya penerimaan dengan total biaya. Pada analisis jangka pendek keuntungan dihitung untuk dapat mengetahui optimalisasi jalannya usaha. Keuntungan banyak menjadi fokus utama pengusaha dalam menjalankan usaha (Sutarni *et al.*, 2016). Rumus yang digunakan untuk menghitung keuntungan adalah sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \quad (3)$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Biaya)

e. *Revenue Cost Ratio* (R/C)

Analisis R/C adalah hasil bagi antara penerimaan dan biaya produksi. Nilai analisis R/C ini digunakan untuk menentukan sebuah usaha dapat dikatakan layak atau tidaknya. Analisis ini penting untuk diperhitungkan agar usaha tersebut dapat memperkirakan penerimaan yang didapat apabila mengeluarkan sejumlah pengeluaran (Rinto, 2017). Rumus yang digunakan untuk menghitung *Revenue Cost Ratio* adalah sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (4)$$

Keterangan:

R/C = *Revenue Cost Ratio*

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Biaya)

f. *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point atau titik impas adalah titik dimana usaha atau perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. BEP digunakan untuk menghitung pendapatan yang didapat sama dengan biaya yang telah dikeluarkan. Jika nilai penjualan suatu produk telah melebihi BEP maka dapat dikatakan produk tersebut melampaui titik impas dan mengalami keuntungan (Masnunah *et al.*, 2020). Rumus yang digunakan untuk menghitung *Break Even Point* adalah sebagai berikut:

a) BEP Unit

$$BEP (unit) = \frac{FC}{p - VC} \quad (5)$$

b) BEP Unit mix

$$BEP (unit mix) = \frac{\text{Total Penjualan per Jenis Produk}}{\text{Total Keseluruhan}} \times \frac{BEP Sales}{\text{Harga Produk}} \quad (6)$$

c) BEP sales

$$BEP (sales) = \frac{FC}{1 - \left(\frac{VC}{S}\right)} \quad (7)$$

Keterangan:

FC = *Fix Cost* (Biaya Tetap)

VC = *Variabel Cost* (Biaya Variabel)

V = Biaya Variabel per unit

P = *Price* (Harga jual per produk)

g. *Return to Total Capital* (RTC)

Menurut Soekartawi (1986) *return to total capital* atau RTC merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi nilai imbalan terhadap modal yang digunakan dalam usaha. Nilai RTC ini akan dibandingkan dengan nilai suku bunga pinjaman bank atau kredit mikro untuk mengetahui tingkat balik modal dari sebuah usaha. Usaha dapat dikatakan layak jika nilai RTC lebih besar dari suku bunga pinjaman bank tersebut. Rumus yang digunakan untuk menghitung *Return to Total Capital* adalah sebagai berikut:

$$RTC = \frac{\pi - NKK}{\text{Modal Kerja}} \times 100\% \quad (8)$$

Keterangan:

RTC = *Return to Total Capital*

π = Keuntungan

M = Total Modal

NKK = Nilai Kerja Keluarga

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Aspek pemasaran

Aspek pemasaran adalah aspek yang membahas tentang metode yang digunakan untuk memasarkan sebuah produk. Pemasaran juga dapat dikatakan sebagai perencanaan perusahaan dalam mempengaruhi keputusan pembelian pelanggan pada suatu produk (Primyastanto *et al.*, 2021). Berikut merupakan aspek pemasaran pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food yang menggunakan variabel strategi pemasaran dan bauran pemasaran:

1.1. Strategi pemasaran

Strategi pemasaran pada Ora Food meliputi *segmentation*, *targeting*, *positioning*, dan *differentiation* yang dijelaskan pada uraian berikut:

a. *Segmentation*

Keripik rumput laut disukai oleh pengunjung domestik maupun internasional Kota Yogyakarta dan yang berdomisili di sekitar Daerah Istimewa Yogyakarta.

b. *Targeting*

Target pasar pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food meliputi anak-anak usia sekolah hingga remaja, kemudian masyarakat kelas menengah hingga kelas atas, toko oleh-oleh yang ada di Kota Yogyakarta, serta wisatawan lokal dan mancanegara. Target utama produk Ora Food adalah anak-anak usia sekolah karena produk rumput laut kaya serat dan dapat bermanfaat bagi pencernaan anak.

c. *Positioning*

Ora Food memiliki strategi *positioning* berupa kemasan produk yang menarik, dengan kemasan yang menarik pandangan diharapkan para konsumen akan tertarik dan mudah untuk mengingat bentuk kemasan. Hal ini sejalan dengan kualitas produk yang dijaga untuk mendapatkan citra baik di mata konsumen. Selain kemasan, Ora Food mematok harga yang cukup murah bagi masyarakat kelas menengah hingga keatas untuk menikmati produk rumput laut dengan kualitas yang sepadan dengan produk pesaing. Ora Food juga menarik perhatian konsumen dengan seragam yang digunakan saat mengikuti bazar dimana warna baju yang digunakan mencolok seperti warna oranye, hijau muda, dan kuning. Hal ini untuk memberikan stigma bahwa makan olahan rumput laut mengesankan dan memiliki banyak manfaat.

d. *Differentiation*

Aspek pembeda pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food yaitu produk yang diproduksi berbahan dasar rumput laut lokal dimana banyak pesaing menggunakan rumput laut impor. Hal ini menjadi pembeda yang dapat menarik minat konsumen karena Ora Food dapat membuktikan produk dari rumput laut lokal dapat bersaing dengan produk rumput laut impor dari segi kualitas dan rasa.

1.2. Bauran pemasaran

Bauran pemasaran pada Ora Food meliputi 7P (*product, price, place, promotion, people, process, physical evidence*) yang dijabarkan pada uraian berikut:

a. *Product* (produk)

Produk pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food memiliki dua jenis produk yaitu Tau Iki Ora Keripik Rumput Laut dan Tau Iki Ora Keripik Tabur. Masing-masing produk memiliki 2 varian yaitu pedas dan original, berikut merupakan gambar dari produk dari Ora Food yang dapat dilihat dari gambar dibawah ini:



Gambar 2. Keripik Original (A), Keripik Pedas (B), Tabur Pedas (C)

b. *Price* (harga)

Produk yang dijual di Ora Food memiliki harga yang terjangkau untuk kalangan masyarakat kelas menengah dan atas. Untuk keripik rumput laut dibandrol dengan harga Rp. 17.500 per 50 gram dan keripik tabur dibandrol dengan harga Rp. 25.000 per botol dengan berat bersih 125 gram. Penentuan harga ini berdasarkan strategi *prestige pricing*, dimana harga yang dipatok untuk dijual langsung ke konsumen dapat dikatakan tinggi untuk membentuk citra kualitas produk yang tinggi. Namun dalam kegiatan pemasaran melalui kegiatan bazar, Ora Food sering menerapkan *price bundling* untuk menarik minat konsumen agar membeli produk dalam kuantitas yang banyak.

c. *Place* (Tempat)

Ora Food memasarkan produknya melalui pusat oleh-oleh yang ada di Kota Yogyakarta dan memasarkannya secara langsung melalui bazar yang diadakan oleh dinas atau instansi yang mengusung tema memajukan usaha mikro kecil dan rumah tangga. Maka dari itu cakupan tempat pemasaran dan distribusi Ora Food saat ini masih dalam lingkup Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang masih dapat dijangkau dengan mudah.

d. *Promotion* (promosi)

Kegiatan promosi yang dilakukan pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Promosi secara langsung yang diterapkan dengan mengikuti bazar atau *event* dan menitipkan produk ke toko oleh-oleh atau sistem konsinyasi dengan toko oleh-oleh yang ada di Kota Yogyakarta. kemudian untuk promosi secara tidak langsung dilakukan dengan promosi melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook, toko *online* seperti Shopee dan Tokopedia, dan *website* yang telah dimiliki oleh Ora Food.

e. *People* (orang)

Pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food mempekerjakan 3 orang pegawai dengan klasifikasi 1 orang menjadi penanggung jawab produksi, 1 orang bertanggung jawab atas pemasaran, dan 1 orang sisanya bertanggung jawab untuk mengelola keuangan di dalam usaha. Sedangkan pimpinan bertugas untuk mengawasi kinerja pegawai dan turut membantu dalam proses produksi keripik rumput laut. Dalam kegiatan produksi proses pencucian hingga blanching

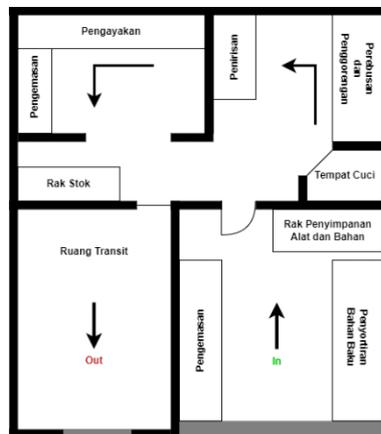
biasanya dilakukan oleh pegawai laki-laki, setelah kegiatan tersebut dilanjutkan oleh pegawai perempuan hingga kegiatan packing. Proses pemasaran produk dilakukan oleh satu orang dan dibantu distribusi oleh pak yuwono. Kegiatan jual beli yang ada di ora food dapat dilakukan melalui toko online dan melalui nomor telp yang ada, hal ini di-handle oleh pemilik selain membantu kegiatan produksi. Bapak Yuwono memsatkan pegawainya mendapatkan komisi yang sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan dan tempat yang nyaman untuk bekerja.

f. *Process* (proses)

Ora Food memasarkan produknya secara langsung dan tidak langsung. Pada pemasaran secara langsung konsumen dapat melakukan pemesanan melalui media sosial dan toko *online* yang ada yaitu dengan alur pemesanan sesuai aplikasi yang dituju. Sedangkan pada pemasaran tidak langsung Ora Food memasarkannya dengan metode konsinyasi pada toko oleh-oleh disekitar tempat produksi. Ora Food akan menawarkan produk pada toko tersebut dan memberikan kartu nama pemilik. Setelah pihak toko oleh-oleh tersebut menyetujui, produk akan diantarkan sesuai permintaan toko untuk dijualkan atau dipasarkan dengan harga yang ditentukan oleh toko oleh-oleh tersebut.

g. *Physical evidence* (bukti fisik)

Pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food memiliki bukti fisik berupa bangunan yang digunakan untuk kegiatan produksi rumput laut. Berdasarkan gambar 3 dibawah, Ora Food menerapkan *layout product* yang dimana alur produk berjalan sesuai urutan dari bahan baku hingga produk jadi telah tertata dengan baik.



Gambar 3. Tata letak ruang produksi

2. Aspek teknis

Aspek teknis merupakan aspek yang berkaitan dengan penunjang kegiatan produksi. hal ini penting untuk diperhatikan mengenai pemilihan dan perancangan produk, perencanaan proses produksi, dan fasilitas yang digunakan pada suatu usaha untuk melaksanakan kegiatan produksi (Fathurohman *et al.*, 2014). Aspek teknis usaha pengolahan rumput laut pada Ora Food meliputi penentuan lokasi, sarana, prasarana dan proses produksi. Berikut penjabaran dari aspek teknis yang ada pada Usaha pengolahan rumput laut Ora Food.

2.1. Penentuan lokasi

Ora Food merupakan usaha pengolahan rumput laut yang terletak di Kota Yogyakarta. Lokasi usaha Ora Food terletak berdampingan dengan rumah pemilik. Penentuan lokasi ini ditentukan untuk mempermudah mobilitas pemilik untuk menjalankan usahanya. Selain untuk meminimalisir ongkos dan mempermudah mobilitas ke tempat produksi, lokasi Ora Food yang

berada di Tengah Kota Yogyakarta dapat menjadi nilai plus dalam memasarkan produk. Maka dari itu lokasi Ora Food dapat dikatakan strategis karena letak dan kondisi Kota Yogyakarta yang mendukung untuk membangun usaha.

2.2. Sarana dan prasarana

Sarana merupakan alat yang digunakan pada proses produksi, sedangkan prasarana merupakan fasilitas yang dipakai untuk mempermudah jalannya proses produksi. Sarana dan prasarana penting untuk disediakan karena dapat menunjang proses produksi agar dapat memproduksi produk dalam jumlah banyak.

a. Sarana

Sarana produksi merupakan peralatan yang digunakan untuk melaksanakan produksi. Berikut merupakan sarana yang digunakan dalam usaha pengolahan rumput laut Ora Food:

Tabel 1. Sarana Produksi pada Ora Food

No	Sarana	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Mesin <i>Sealer</i>	Untuk merekatkan kemasan supaya kedap udara	1 pcs	
2	Kompor dan Gas	Untuk merebus dan menggoreng rumput laut	1 pcs	
3	Mesin <i>Spinner</i>	Untuk mengurangi kadar air setelah perebusan dan kadar minyak setelah penggorengan	1 pcs	
4	Timbangan	Untuk menimbang produk	1 pcs	
5	Baskom <i>Stainless</i>	Untuk mencampurkan bumbu	2 pcs	
6	Baskom Plastik	Untuk mencuci dan penepungan rumput laut	30 pcs	
7	Saringan	Untuk menyaring tepung	5 pcs	
8	Wajan	Untuk menggoreng rumput laut	1 pcs	

No	Sarana	Fungsi	Jumlah	Gambar
9	Panci	Untuk merebus rumput laut	1 pcs	
10	Gunting	Untuk alat bantu menghilangkan karang yang ada di rumput laut.	7 pcs	
11	Mesin Date Exp	Untuk memberikan label tanggal kadaluwarsa produk	1 pcs	
12	Nampan stainless	Untuk alas saat proses <i>packing</i> agar produk yang jatuh tidak kotor	2 pcs	
13	Toples plastik	Untuk menyimpan produk yang telah saring dan dibumbui	10 pcs	
14	Sandal	Untuk menjaga kebersihan ruang produksi	6 pcs	
15	Apron	Untuk melindungi baju agar tidak kotor	4 pcs	
16	Container box	Untuk menyimpan produk yang akan didistribusi	5 pcs	
17	Sarung tangan	Untuk melindungi tangan agar produk tetap higienis	2 pack	

No	Sarana	Fungsi	Jumlah	Gambar
18	Kursi plastik	Untuk tempat duduk saat proses produksi	3 pcs	
19	Rak Besi	Untuk tempat penyimpanan hasil produk	1 pcs	
20	Head Cap	Untuk melindungi kepala agar tidak terkena tepung dan tidak ada rambut yang masuk ke dalam produk	1 pack	

Sumber: Data Primer, 2023

b. Prasarana

Prasarana merupakan alat bantu yang menunjang berjalannya kegiatan produksi. Berikut merupakan prasarana yang digunakan dalam berjalannya usaha pengolahan rumput laut Ora Food Yogyakarta:

Tabel 2. Prasarana Produksi pada Ora Food

No	Prasarana	Fungsi	Gambar
1	Listrik	Untuk menjalankan mesin produksi, penerangan dan lain-lain.	
2	Air	Untuk mencuci dan merebus rumput laut.	
3	Mobil	Untuk transportasi distribusi barang	
4	Handphone	Untuk alat komunikasi	

Sumber: Data Primer, 2023

2.3. Proses produksi

Proses produksi merupakan proses yang mengubah bahan baku menjadi produk yang siap jadi. Proses produksi yang dijalankan untuk mengolah bahan baku rumput laut menjadi dua produk Ora Food yaitu keripik rumput laut dan keripik tabur rumput laut. Pada Ora Food proses produksi dijelaskan pada bagan dibawah ini:

a. Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora



Gambar 4. Alur Produksi Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora

b. Tau Iki Ora Keripik Tabur



Gambar 5. Alur Produksi Tau Iki Ora Keripik Tabur

3. Aspek finansial

Aspek finansial merupakan aspek yang menjelaskan mengenai keuangan dalam suatu organisasi atau usaha. Aspek ini dapat mempengaruhi faktor produksi yang mendukung produksi barang/jasa agar dapat dikelola, ditingkatkan, dioptimalkan, dan diberdayakan untuk pertumbuhan bisnis tersebut (Intyas & Abidin, 2018). Hasil perhitungan analisis profitabilitas pada usaha pengolahan rumput laut meliputi permodalan, pembiayaan, penerimaan, keuntungan, R/C, BEP dan RTC. Dengan rincian yang ada pada tabel 3 dibawah ini:

Tabel 3. Aspek Finansial pada Ora Food

No	Aspek Finansial	Satuan	Jumlah
1	Permodalan		
	Modal Tetap	Rp/Bulan	285.767.800
	Modal Lancar	Rp/Bulan	1.250.115
	Modal Kerja	Rp/Bulan	12.683.745
2	Pembiayaan		
	Biaya Tetap	Rp/Bulan	11.433.630
	Biaya Variabel	Rp/Bulan	1.250.115
	Total Biaya	Rp/Bulan	12.683.745
3	Penerimaan	Rp/Bulan	24.375.000
4	Keuntungan	Rp/Bulan	11.941.255
5	R/C	Persen (%)	1.96
6	Break Even Point (BEP)		
	BEP Sales	Rp	11.432.704
	BEP Unit (Keripik Original)	Unit	290
	BEP Unit (Keripik Pedas)	Unit	315
	BEP Unit (Keripik Tabur Original)	Unit	17
	BEP Unit (Keripik Tabur Pedas)	Unit	17
7	Return to Total Capital (RTC)	Persen (%)	78

Sumber: (Data Primer yang diolah, 2023)

3.1. Permodalan

Usaha pengolahan rumput laut Ora Food menggunakan tiga jenis modal yaitu modal tetap, modal lancar, dan modal kerja yang kemudian akan dijelaskan pada tabel 4 dibawah ini:

Tabel 4. Permodalan pada Ora Food

Uraian	Satuan	Jumlah
Permodalan		
Modal Tetap	Rp/Bulan	285.767.800
Modal Lancar	Rp/Bulan	1.250.115
Modal Kerja	Rp/Bulan	12.683.745

Berdasarkan tabel 4 diatas dapat diketahui bahwa modal tetap yang digunakan Ora Food untuk memproduksi keripik rumput laut dan keripik tabur sebesar Rp. 285.767.800, untuk modal lancar yang dikeluarkan Ora Food setiap bulannya sebesar Rp. 1.250.115 dan modal kerja sebesar Rp. 12.683.745. Maka total modal yang dikeluarkan pemilik untuk mendirikan usaha rumput laut ini adalah sebesar Rp. 298.451.545 yang didapatkan dari penjumlahan modal tetap dan modal kerja.

3.2. Pembiayaan

Pembiayaan yang digunakan pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tersebut kemudian dijumlahkan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan untuk produksi bahan baku rumput laut menjadi produk Ora Food yaitu Keripik

Rumput Laut dan Keripik Tabur. Pada tabel 5 dan 6 akan dijabarkan secara rinci biaya yang dikeluarkan Ora Food untuk produksi rumput laut.

Tabel 5. Biaya Tetap pada Ora Food

No	Uraian	Satuan	Harga Total (Rp)
1	Penyusutan	1 Bulan	4.033.630
2	Gaji Karyawan	1 Bulan	6.800.000
3	Biaya Listrik	1 Bulan	200.000
4	Biaya Perawatan	1 Bulan	50.000
5	PBB	1 Bulan	100.000
6	Paket Data	1 Bulan	50.000
7	Pajak Kendaraan	1 Bulan	200.000
Total Biaya Tetap			11.433.630

Tabel 6. Biaya Variabel pada Ora Food

No	Uraian	Unit	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Produksi	Harga Total (Rp/Produksi)	Harga Total (Rp/Bulan)
1	Rumput Laut	7	Kg	25.000	1	175.000	175.000
2	Tepung terigu	1	Kg	11.000	1	11.000	11.000
3	Bubuk Bawang Putih	1	Pcs	12.000	10	1.200	12.000
4	Ketumbar	1	Pcs	11.000	10	1.100	11.000
5	Minyak	8	Liter	15.000	1	120.000	120.000
6	Bumbu Original Seaweed	1	Kg	55.000	3	18.333	55.000
7	Cabe Bubuk	1	Kg	65.000	2	32.500	65.000
8	Kemasan Pouch	250	Pcs	2.000	1	500.000	500.000
9	Kemasan Toples	50	Pcs	1.975	1	98.750	98.750
10	Silica gel	135	Pcs	159	1	21.465	21.465
11	Isi Gas LPG	1	Unit	20.000	2	10.000	20.000
12	Sabun Cuci Piring	1	Pcs	12.000	10	1.200	12.000
13	Sticker Toples	5	Lembar	5.000	4	6.250	25.000
14	Plastik Sealer	1	Roll	23.900	200	120	23.900
15	Bahan Bakar (Transport)	10	Liter	10.000	4	25.000	100.000
Total Biaya Variabel						1.021.918	1.250.115

Tabel 7. Biaya Total pada Ora Food

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	11.433.630
2	Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>)	1.250.115
Total Biaya		12.683.745

Berdasarkan tabel 7 diatas dapat diketahui total biaya yang dikeluarkan Ora Food setiap bulan yaitu Rp. 12.683.745 dimana biaya tetap dikeluarkan untuk berjalannya sarana dan prasarana usaha pada Ora Food sedangkan biaya variabel dikeluarkan setiap produksi akan dilakukan. Biaya tetap pada Ora Food sebesar Rp. 11.433.630 dan biaya variabel sebesar Rp. 1.250.115.

3.3. Penerimaan

Penerimaan pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food terdiri dari penerimaan 2 jenis produk dengan masing-masing memiliki dua varian yaitu Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Original, Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Pedas, Tau Iki Ora Keripik Tabur Original, dan Tau Iki Ora Keripik Tabur Pedas. Pada Tabel 8 dibawah terdapat rincian perhitungan penerimaan pada Ora Food yaitu sebagai berikut:

Tabel 8. Penerimaan pada Ora Food

No	Jenis Produk	Jumlah (Pcs/Bulan)	Harga Jual (Rp/Pcs)	Harga Total (Rp/Bulan)
1	Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Original	600	17.500	10.500.000
2	Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Pedas	650	17.500	11.375.000
3	Tau Iki Ora Keripik Tabur Original	50	25.000	1.250.000
4	Tau Iki Ora Keripik Tabur Pedas	50	25.000	1.250.000
Total Penerimaan per Bulan				24.375.000
Total Penerimaan per Tahun				292.500.000

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat diketahui bahwa total penerimaan pada usaha pengolahan rumput laut per bulan sebesar Rp. 24.375.000 dan untuk per tahunnya sebesar Rp. 295.500.000. Hasil ini didapatkan dari perkalian jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual produk. Pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food dapat melakukan sebanyak 10 kali produksi dan menghasilkan 60 pcs Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Original, 65 Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Pedas, 5 pcs Tau Iki Ora Keripik Tabur Original dan pedas.

3.4. Keuntungan

Keuntungan adalah penerimaan bersih yang didapatkan dari penerimaan kotor dikurangi biaya total yang dikeluarkan. Dengan menggunakan rumus pada persamaan (3) hasil keuntungan usaha pengolahan rumput laut dijabarkan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan } (\pi) &= TR - TC \\
 &= \text{Rp } 24.375.000 - \text{Rp } 12.433.745 \\
 &= \text{Rp } 11.941.255
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan keuntungan di atas dapat diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan rumput laut Ora Food sebesar Rp. 11.941.255/bulan.

3.5. Revenue Cost Ratio (R/C)

R/C dihitung dengan rumus pada persamaan (4) akan menghasilkan angka yang menentukan tingkat kelayakan dari suatu usaha. Berikut perhitungan R/C pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food:

$$\begin{aligned}
 R/C &= \frac{TR}{TC} \\
 &= \frac{24.375.000}{12.433.745} \\
 &= 1.96\% \text{ (R/C } > 1, \text{ Usaha Layak)}
 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan Revenue Cost Ratio atau R/C didapatkan nilai sebesar 1,96% dimana nilai ini menyatakan bahwa Ora Food merupakan usaha yang layak. Keterangan tersebut berdasarkan perbandingan dari penerimaan yang lebih besar daripada biaya total yang

dikeluarkan. Jika nilai R/C semakin besar maka keuntungan yang didapatkan usaha juga akan semakin tinggi.

3.6. Break even point (BEP)

BEP dihitung menggunakan persamaan (6) dan (7) dimana didapatkan hasil BEP (*sales*) dan BEP unit mix yaitu sebagai berikut:

a. BEP (*sales*)

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{11.433.630}{1 - \left(\frac{1.250.115}{1350}\right)} \\ &= 11.432.704 \end{aligned}$$

b. BEP Unit mix

- Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Original $= \frac{600}{1350} \times \frac{11.432.704}{17.500}$
= 290 Unit
- Keripik Rumput Laut Tau Iki Ora Pedas $= \frac{650}{1350} \times \frac{11.432.704}{17.500}$
= 315 Unit
- Tau Iki Ora Keripik Tabur Original $= \frac{50}{1350} \times \frac{11.432.704}{25.000}$
= 17 Unit
- Tau Iki Ora Keripik Tabur Pedas $= \frac{50}{1350} \times \frac{11.432.704}{25.000}$
= 17 Unit

Dari perhitungan diatas dapat diketahui BEP (*sales*) pada usaha pengolahan rumput laut sebesar Rp. 11.432.704. Sedangkan untuk BEP unit mix produk keripik rumput laut original sebanyak 290, keripik rumput laut pedas sebanyak 315 unit, dan untuk rumput laut tabur original dan pedas masing-masing sebanyak 17 unit.

3.7. Return to Total Capital (RTC)

Dengan menggunakan rumus pada persamaan (8) maka hasil *Return to Total Capital* (RTC) diuraikan pada penjelasan berikut:

$$\begin{aligned} \text{RTC} &= \frac{11.941.255 - 2.000.000}{12.683.745} \times 100\% \\ &= 78\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan menggunakan persamaan (8) diatas, usaha pengolahan rumput laut Ora Food mendapatkan nilai RTC sebesar 78%. Dengan suku bunga pinjaman tahun 2023 saat ini yaitu sebesar 6,50%, maka Ora Food melebihi suku bunga yang artinya usaha ini mampu dengan cepat mengembalikan modal, sehingga mampu berjalan dengan baik dalam jangka pendek.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di usaha pengolahan rumput laut Ora Food didapatkan kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Aspek Pemasaran pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food terdiri dari strategi pemasaran dan bauran pemasaran. Strategi pemasaran meliputi *segmentation, targeting, positioning, and differentiation*. Sedangkan untuk bauran meliputi 7P yaitu *Product, Price, Promotion, Place, People, Process, & Physical Evidence*.
2. Aspek Teknis pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food meliputi penentuan lokasi usaha, sarana, prasarana dan proses produksi yang dilakukan.
3. Aspek finansial berdasarkan analisis usaha pada usaha pengolahan rumput laut Ora Food dapat dikategorikan usaha mengalami keuntungan dan layak untuk dijalankan. Hal ini berdasarkan nilai R/C sebesar 1,96% dimana jika nilai R/C > 1 usaha dapat dikatakan layak. Yang kemudian didukung dengan nilai RTC sebesar 78% dimana suku bunga pinjaman tahun 2023 sebesar 6,50% sehingga dapat dikatakan efisien karena nilai RTC lebih besar dari suku bunga pinjaman dimana dapat cepat mengembalikan modal dan mampu berjalan dengan baik dalam jangka pendek. Ora Food juga dapat dikatakan mengalami titik impas dengan nilai BEP sales sebesar Rp. 11.432.704 dan BEP unit mix produk keripik rumput laut original sebanyak 290 unit, keripik rumput laut pedas 315 unit, dan rumput laut tabur & original 17 unit.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya sehingga artikel ini dapat disusun dengan baik. Tak lupa juga saya ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang senantiasa mendukung, dan memberikan motivasi sehingga dapat menyelesaikan artikel ini. Terima kasih juga untuk pemilik Ora Food yang telah memberikan izin untuk kami melakukan penelitian dan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelita, A. B. K. (2020). *Rumput Laut, Potensi Ekonomi di Tengah Pandemi*. Jogjakarta News.
- Fathurohman, R., Bakar, A., & Fitria, L. (2014). Analisis kelayakan usaha peternakan burung puyuh di Daerah Pasir Kawung Cileunyi Kabupaten Bandung. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 02(03), 1–12.
- Fauzi, P. M., Chumaidiyah, E., & Suryana, N. (2019). Analisis Kelayakan serta Perancangan Aplikasi Website pada Startup Digital Creative Fotografi Berdasarkan Aspek Pasar, Aspek Teknis, dan Aspek Finansial. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 5(2), 60–66. <https://doi.org/10.30656/intech.v5i2.1589>
- Gaurahman, F., & Arka, I. N. P. (2020). Analisis Pengaruh Sektor Perikanan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Kabupaten Mimika. *Jurnal Kritis (Kebijakan, Riset, Dan Inovasi)*, 4(1), 18–37.
- Hadi, M. (2021). ANALISIS FINANSIAL JANGKA PENDEK USAHA KAPAL IKAN DI KABUPATEN KARIMUN. *Jurnal Jalasena*, 2(2), 1–23.
- Intyas, C. A., & Abidin, Z. (2018). *Manajemen Agribisnis Perikanan*. UB Press.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, I. (2022). *Produksi Rumput Laut Indonesia*. <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanandetail/produksi-rumput-laut-indonesia-capai-912-juta-ton-pada-2021>
- Masnunah, Putri, D. P. S., & Irawan, A. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Busana Muslim Melalui. *Jitmi*, 3(1), 24–32. <https://kemenperin.go.id/>,
- Muktiadji, N., & Sastra, H. (2013). Analisis Modal Kerja Dan Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(3), 229–236. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i3.271>

- Pribadi, S. R. W., Ariesta, R. C., & Puspitasari, H. P. (2019). Analisis Finansial Jangka Pendek Usaha Kapallkan Di Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Midship*, 2(1), 26–30.
- Primyantanto, M., Intyas, C. A., & Fattah, M. (2021). *Manajemen Mina Bisnis Komoditi Perikanan: Teori dan Aplikasi pada Komoditas Bandeng*. Brawijaya Press.
- Rinto, S. I. . dan R. M. (2017). Analisis Komputasi Pendapatan Break Even Point (BEP) Dan R/C Ratio Peternakan Ayam Petelur Rencang Gesang Farm di Desa Janggleng Kecamatan Kaloran Kabupaten Temanggung. *J. Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 13(2), 43–52.
- Soekartawi. (1986). *Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil*. UI Press.
- Sutarni, Fitriani, & Unteawati, B. (2016). Analisis Rugi Laba Jangka Pendek Usaha Agribisnis Perikanan Air Tawar Kolam Khusus Ikan Patin di Kabupaten Lampung Tengah. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian, September*, 315–326. <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING/article/view/495>