

## Analisis profitabilitas usaha mie basah “Apa Dun” di Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen

### Analysis of the profitability of the "Apa Dun" wet noodle business in Keude Matang, Peusangan District, Bireuen Regency

Khairul Muthmainnah<sup>1</sup>✉

Diterima: 7 Januari 2022. Disetujui: 28 Januari 2022. Dipublikasi: 27 Februari 2022

**ABSTRAK.** Penelitian ini dilaksanakan di Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen pada usaha mie basah “Apa Dun” pada bulan Agustus 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat profitabilitas usaha mie basah “Apa Dun” di Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, penerimaan, keuntungan (profit), dan profitabilitas. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan “Apa Dun” untuk menjalankan usahanya adalah sebesar Rp. 105.383.472,-/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp.161.280.000,-/bulan, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp.55.896.528,-/perbulan. Dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 53,04%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan mie basah “Apa Dun” di Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen mempunyai nilai profitabilitas pada kategori cukup.

**Kata Kunci:** Profitabilitas, Usaha Mie Basah.

**ABSTRACT.** This research was conducted in Keude Matang Village, Peusangan District, Bireuen Regency in the "Apa Dun" wet noodle business in August 2018. This study aims to determine the level of profitability of the "What Dun" wet noodle business in Keude Matang Village, Peusangan District, Bireuen Regency. The data analysis method used in this study is to use the formula for analysis of costs, revenues, profits (profit), and profitability. Based on the results of the research and analysis that has been carried out, it is known that the total costs incurred by "What Dun" to run its business amounted to Rp. 105,383,472, -/month, with revenue of Rp. 161,280,000, -/month, then a profit of Rp.55,896,528,-/month. From the results of the profitability analysis, a value of 53.04% was obtained, so it can be concluded that the business of processing wet noodles "What Dun" in Keude Matang Village, Peusangan District, Bireuen Regency has a profitability value in the sufficient category.

**Keyword:** Profitability, Wet Noodle Business.

## Pendahuluan

Mie merupakan makanan yang paling populer di Asia. Mie dapat dijadikan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Khususnya di Indonesia penggunaan tepung terigu untuk pembuatan mie mencapai 60-70% (Kruger dan Matsuo, 2006). Perkembangan pesat konsumsi mie di Indonesia, menunjukkan bahwa mie merupakan jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan atau kesukaan konsumen Indonesia Aprilliya. Hal ini tentu sangat menguntungkan ditinjau dari sudut pandang penganekaragaman konsumsi pangan. Namun demikian, untuk keseimbangan konsumsi gizi, tetap dibutuhkan bahan pangan lain yang dapat mencukupi kebutuhan gizi.

Mie dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok. Pembagian jenis mie yang paling umum yaitu berdasarkan warna, bahan baku, cara pembuatan, jenis produk yang dipasarkan, dan

kadar air. Berdasarkan warnanya, mie yang ada di Asia dibagi menjadi dua jenis, yaitu mie putih dan mie kuning karena penambahan alkali. Berdasarkan bahan bakunya, mie dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu mie dengan bahan baku dari tepung terutama tepung terigu dan mie transparan dengan bahan baku dari pati misalnya soun dan bihun. Berdasarkan cara pembuatannya, mie dibedakan menjadi mie basah mentah dan mie basah matang, sedangkan berdasarkan jenis produk yang tersedia di pasar terdapat dua jenis mie yaitu mie basah (contohnya mie ayam dan mie kuning) dan mie kering contohnya mie telur dan mie instan (Santoso, 2019). Komposisi dasar dari produk mie kering dan mie basah pada umumnya hampir sama. Perbedaan dari kedua produk ini ialah kadar air dan tahapan proses pembuatannya (Pagani, 2008).

Kabupaten Bireuen dikenal sebagai salah satu Kabupaten di Provinsi Aceh yang memiliki berbagai macam sektor industri yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Menurut pendataan dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM diketahui rincian industri gilingan mie yang beroperasi di

✉ Khairul Muthmainnah  
muthmainnah.khairul.01121995@gmail.com

<sup>1</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Almuslim, Bireuen, Aceh, Indonesia.

Kabupaten Bireuen tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 1. Rincian Industri Gilingan Mie di Kabupaten Bireuen, Tahun 2017

No	Nama Pemilik	Kec	Nama Produk	T.K	Nilai Investasi (Rp.000)	Kapasitas Produksi/ Tahun (Kg)
1	Rizal Evendi	Samalanga	Mie Kuning	2	20.000	25.000
2	Rusli	Simpang Mamplam	Mie Kuning	2	15.000	10.000
3	Syarwan M.Ali	Jeunieb	Mie Kuning	2	30.000	45.000
4	Iswadi	Jeunieb	Mie Kuning	3	15.000	60.000
5	Syukri	Jeunieb	Mie Kuning	2	30.000	15.000
6	Bukhari	Peudada	Mie Kuning	3	20.000	45.000
7	Zainal (Apa Non)	Kota Juang	Mie Kuning	5	30.000	270.000
8	Hasyimi	Kota Juang	Mie Kuning	2	25.000	50.000
9	Mursyid	Kota Juang	Mie Kuning	4	30.000	90.000
10	Saiful (Apa Cut)	Kota Juang	Mie Kuning	3	20.000	70.000
11	M. Sabil	Peusangan	Mie Kuning	2	15.000	60.000
12	Nasri	Peusangan	Mie Kuning	2	20.000	90.000
13	Zulaidi (Apa Dun)	Peusangan	Mie Kuning	5	30.000	280.000
14	Yusri	Kutablang	Mie Kuning	2	15.000	10.000
15	M. Saleh	Gandapura	Mie Kuning	2	20.000	25.000
16	Usman Yusuf	Gandapura	Mie Kuning	3	20.000	40.000

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM (2017)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa di Kabupaten Bireuen khususnya di Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan terdapat salah satu industri gilingan mie kuning yaitu industri mie basah mentah milik Apa Dun, yang dirintis sejak tahun 1990 dan mempekerjakan 5 orang tenaga kerja termasuk dirinya yaitu 2 orang bertugas sebagai pengolahan mie, 1 orang penjual dan 1 orang sebagai pengantar mie, sedangkan Bapak Zulaidi (Apa Dun) sendiri bertugas sebagai pengelola.

Mie basah umumnya terbuat dari tepung gandum (tepung terigu), air, dan garam dengan/tanpa penambahan garam alkali. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan mie basah. Fungsi terigu adalah sebagai bahan pembentuk struktur, sumber karbohidrat, sumber protein, dan pembentuk sifat kenyal gluten. Garam berfungsi memberikan rasa, memperkuat tekstur,

dan mengikat air. Proses pembuatan mie basah “Apa Dun” meliputi pencampuran semua bahan (tepung, air dan garam) menjadi adonan lalu dibentuk menjadi lembaran-lembaran yang tipis dengan mesin *rollpress*, diistirahatkan, kemudian dipotong menjadi bentuk benang-benang mie, setelah itu agar mie tidak lengket kembali ditaburkan tapioka sebagai pemupur.

Kegiatan proses produksi mie basah “Apa Dun” dilakukan setiap harinya. Jumlah produksi yang dihasilkan tergantung dari banyaknya jumlah bahan baku yang digunakan. Bahan baku utama dalam pengolahan mie basah “Apa Dun” adalah tepung, berupa tepung segitiga dan tepung simplus, dengan volume rata-rata perhari 16 sak, dengan perbandingan masing-masing tepung 50:50. Adapun rincian jumlah produksi mie basah “Apa Dun” dalam lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 2. Rincian Jumlah Produksi Mie Basah “Apa Dun” 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Jumlah Produksi (Kg)	Pertumbuhan (%)
1	2013	259.200	-
2	2014	264.384	2,00
3	2015	273.024	3,27
4	2016	286.848	5,06
5	2017	298.944	4,22
<b>Jumlah Rata-Rata</b>		<b>276.480</b>	<b>3,64</b>

Sumber: Pengelola Usaha Mie Basah “Apa Dun” (2018)

Berdasarkan data di atas, terlihat bahwa setiap tahunnya produksi mie basah “Apa Dun” selalu menunjukkan adanya peningkatan, dari tahun 2013-2017 rata-rata peningkatannya sebesar 3,64%, dengan rata-rata produksi pertahunnya

sebanyak 276.480 kg. Namun demikian, terkait dengan kenaikan harga bahan baku tepung disaat-saat yang tidak terduga juga menjadi salah satu kendala dalam menjalankan usaha produksi mie basah mentah, dimana tepung sebagai bahan baku

utama dan bahan baku penunjang lainnya yang digunakan dalam pembuatan mie basah tentu akan menambah modal dan biaya yang dikeluarkan oleh Apa Dun. Disisi lain pada saat harga bahan baku tersebut naik, harga jual dari mie basah mentah itu sendiri sulit untuk dinaikkan, sehingga pendapatan yang diperoleh pun akan cenderung menurun. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan-perhitungan ekonomi yang berhubungan dengan usaha tersebut, seperti perhitungan analisis biaya produksi, pendapatan, profitabilitas, serta perhitungan analisis lainnya.

Setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan pendapatan, meminimumkan biaya dan memaksimalkan penjualan (Patoki, 2017). Agroindustri mie basah “Apa Dun” yang merupakan industri berskala kecil menengah seharusnya juga memperhatikan hal-hal tersebut, untuk menjaga kelangsungan usahanya, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui besarnya tingkat profitabilitas dari usaha yang dijalankannya tersebut.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk mengetahui lebih mendalam tentang “Analisis Profitabilitas Usaha Mie Basah “Apa Dun” di Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen”.

**Bahan dan Metode**

Penelitian ini dilaksanakan di Kide Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), yang didasarkan pada pertimbangan bahwa di Kide Matang terdapat salah satu usaha mie basah “Apa Dun”. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2018.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya, pendapatan, keuntungan (*profit*) dan *profitabilitas*.

**Hasil dan Pembahasan**

**Analisis Biaya**

**Biaya Tetap Usaha Pengolahan Mie Basah**

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan mie basah yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan oleh pengusaha pengolahan mie basah. Pada usaha pengolahan mie basah yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan bangunan dan peralatan.

Adapun komponen biaya penyusutan bangunan dan peralatan pada usaha pengolahan mie basah dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Bangunan dan Peralatan Pada Usaha Pengolahan Mie Basah per Bulan

N o	Uraian	Volu me	Satua n	Harga (Rp/Satuan)	Umur Ekono mis (Tahun )	Total Harga (Rp)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Bangunan	1	Unit	100.000.000	50	100.000.000	166.667
2	Mesin Giling	1	Unit	6.000.000	10	6.000.000	50.000
3	Mesin Aduk	1	Unit	6.000.000	10	6.000.000	50.000
4	Rak	2	Unit	1.800.000	5	3.600.000	60.000
5	Meja	3	Unit	500.000	5	1.500.000	25.000
6	Timbangan Besar	1	Unit	350.000	2	350.000	14.583
7	Timbangan Kecil	2	Unit	100.000	2	200.000	8.333
8	Drum kecil	1	Unit	30.000	1	30.000	2.500
9	Ember	3	Unit	20.000	1	60.000	5.000
10	Keranjang Pengantar Mie	1	Unit	500.000	3	500.000	13.889
11	Kipas Angin	3	Unit	1.000.000	2	3.000.000	125.000
12	Tabung Gas besar	2	Unit	300.000	5	600.000	10.000
13	Dandang sedang	1	Unit	100.000	1	100.000	8.333
14	Mesin Pres	1	Unit	5.000.000	5	5.000.000	83.333
15	Kompors gas	1	Unit	500.000	2	500.000	20.833
<b>Jumlah</b>						<b>127.440.000</b>	<b>643.472</b>

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa biaya yang paling besar yang harus dikeluarkan untuk

menjalankan usaha pengolahan mie basah adalah biaya untuk membangun bangunan yaitu sebesar

Rp.100.000.000,-. Adapun biaya peralatan terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk membeli mesin yaitu mesin giling dan mesin pengaduk masing-masing sebesar Rp.6.000.000,-, dan biaya peralatan terkecil adalah biaya untuk membeli ember sebesar Rp.20.000,-. Jadi total biaya bangunan dan peralatan yang harus dikeluarkan untuk usaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp.127.440.000,-, dengan penyusutan sebesar Rp.643.472,-/bulan.

**Biaya Variabel Usaha Pengolahan Mie Basah**

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha pengolahan mie basah meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan lain-lain. Adapun rincian total biaya variabel pada usaha pengolahan mie basah dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Total Biaya Variabel Usaha Pengolahan Mie Basah per Bulan

No	Uraian	Total (Rp/Produksi)	Total (Rp/Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	2.844.000	85.320.000
2	Biaya Tenaga Kerja	490.000	14.700.000
3	Biaya Lain-Lain	164.000	4.720.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>3.498.000</b>	<b>104.740.000</b>

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp. 104.740.000,-/bulan, dengan biaya variabel terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk membeli bahan baku sebesar Rp.85.320.000,-/bulan, dan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan adalah untuk biaya lain-lain sebesar Rp.4.720.000,-/bulan.

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Tiap usaha memiliki total biaya yang berbeda-beda, dimana besarnya total biaya suatu usaha ditentukan oleh besarnya biaya tetap dan biaya variabel usaha yang bersangkutan. Uraian mengenai biaya tetap dan biaya variabel pada usaha pengolahan mie basah yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya. Adapun total biaya dari usaha tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini.

**Total Biaya Usaha Pengolahan Mie Basah**

Tabel 6. Total Biaya Usaha Pengolahan Mie Basah per Bulan

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya tetap	643.472
2	Biaya variable	104.740.000
<b>Total biaya</b>		<b>105.383.472</b>

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya tetap yang harus dikeluarkan pengusaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp. 643.472,-/bulan, sedangkan total biaya variabel adalah sebesar Rp.104.740.000,-/bulan. Adapun jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan usaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp.105.383.472,-/bulan.

**Total Penerimaan**

Penerimaan usaha yaitu jumlah nilai rupiah yang diperhitungkan dari seluruh produk yang terjual. Dengan kata lain penerimaan usaha merupakan hasil perkalian antara jumlah produk dengan harga. Pada satu kali periode produksi jumlah tepung yang dihabiskan sebanyak 16 sak, dalam 1 sak tepung menghasilkan 48 kg mie, jadi jumlah mie basah yang dihasilkan dalam sekali produksi sebanyak 768 kg. Adapun total penerimaan (pendapatan kotor) usaha pengolahan mie basah per bulannya secara rinci dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 7. Jumlah Penerimaan Usaha Pengolahan Mie Basah per Bulan

No	Jenis	Volume /Produksi	Volume /Bulan	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Total (Rp/Bulan)
1	Mie basah	768	23.040	Kg	7.000	161.280.000

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa tiap bulannya pengusaha pengolahan mie basah mampu memproduksi sebanyak 23.040 kg. Jadi dengan harga jual Rp.7.000,-/kg, maka total penerimaan (pendapatan kotor) yang diperoleh pengusaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp.161.280.000,-/bulan, dengan asumsi faktor-faktor lain dianggap konstan.

**Analisis Keuntungan**

Tabel 8. Keuntungan Usaha Pengolahan Mie Basah per Bulan

Uraian	Jumlah (Rp/Bulan)
Total Penerimaan	161.280.000
Total Biaya	105.383.472
Keuntungan	<b>55.896.528</b>

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan pengusaha pengolahan mie basah adalah sebesar Rp.105.383.472,-/bulan. Sedangkan total penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp.161.280.000,-/bulan. Jadi keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.55.896.528,-/bulan.

Tabel 9. Profitabilitas Usaha Pengolahan Mie Basah “Apa Dun” per Bulan

Uraian	Nilai
Total Keuntungan (pendapatan bersih)	55.896.528
Total Biaya	105.383.472
<b>Profitabilitas (%)</b>	<b>53,04</b>

Sumber: Data primer (diolah), Tahun 2018

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa usaha pengolahan mie basah “Apa Dun” Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen memiliki tingkat profitabilitas sebesar 53,04%. Hal ini menunjukkan bahwa apabila usaha pengolahan mie basah “Apa Dun” mampu menjual seluruh produksi, maka laba atau *profit* yang diperoleh adalah sebesar 53,04% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan kata lain *profit* sebesar 53,04%, bermakna untuk setiap Rp.100.000,- total biaya yang dikeluarkan, maka usaha pengolahan mie basah “Apa Dun” akan memperoleh keuntungan sebesar Rp.53.040,-.

**Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa:

1. Total biaya yang dikeluarkan “Apa Dun” untuk menjalankan usahanya adalah sebesar Rp.105.383.472,-/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp.161.280.000,-/bulan, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp.55.896.528,-/bulan.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai hasil produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha pengolahan mie basah. Untuk melihat perbandingan keuntungan yang diperoleh pengusaha pengolahan mie basah sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi dan didukung oleh tingkat harga jual produk itu sendiri. Keuntungan yang diperoleh pengusaha pengolahan mie basah dapat dilihat pada tabel berikut ini.

**Analisis Profitabilitas**

*Profitabilitas* adalah kemampuan usaha dalam memperoleh keuntungan. Cara mengukur profitabilitas dengan membandingkan keuntungan dan biaya total kemudian dipersenkan.

2. Dari hasil analisis profitabilitas diperoleh nilai 53,04%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan mie basah “Apa Dun” di Desa Keude Matang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen mempunyai nilai profitabilitas pada kategori cukup.

**Referensi**

Arimbawa, I. P. E., & Rustariyuni, S. D. (2018). Respon Anak Petani Meneruskan Usaha Tani Keluarga di Kecamatan Abiansemal. *E-Jurnal EP Unud*, 7(7), 1558–1586.

Apriliya, L. (2016). Pengaruh Word Of Mouth, Kesadaran Merek dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Mie Akhirat di Surabaya). *BISMA (Bisnis dan Manajemen)*, 8(2), 237-252.

Kruger, J. E dan R. B. Matsuo. 2006. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.

Pagani, M.A. 2008. Pasta product from non conventional raw material. P:52-68. Proceeding of An International Symposium, Milan. Italy.

Patoki, A. K., & Effendy, E. (2017). Analisis Profitabilitas Keripik Singkong Pada Industri Rumah Tangga Pasundan Di Kota Palu. *AGROTEKBIS: E-JURNAL ILMU PERTANIAN*, 5(1), 77-85.

Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur), (Vol. 2), UGM PRESS.

