



#### ARTICLE INFORMATION

Received November 21<sup>th</sup> 2021

Accepted November 29<sup>th</sup> 2021

Published December 31<sup>th</sup> 2021

## ANALISIS USAHA PENGOLAHAN BUNGA MAWAR



Fatchur Rozci<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Putra Bangsa, Indonesia,

email: fatchurrozci@universitasputrabangsa.ac.id

### ABSTRAK

Konsumsi bunga mawar berkaitan erat dengan adat dan budaya masyarakat, Karena harga bunga mawar tabur yang fluktuatif tersebut maka diperlukan inovasi untuk menjaga dan meningkatkan nilai tambah bunga mawar tersebut., Tujuan studi ini untuk mengetahui proses produksi, biaya produksi, pendapatan usaha keuntungan, harga pokok produksi dan tingkat efisiensi usaha pengolahan produk minuman sari bunga mawar tersebut. Metode penelitian kuantitatif yang pengumpulan data berupa wawancara dan observasi langsung dengan pemilik usaha, menggunakan analisis deskriptif serta finansial dengan definisi operasional dan pengukuran variabel. Hasil dari penelitian mengungkapkan bahwa proses produksi pembuatan minuman sari bunga mawar dicuci dimasak dengan air, disaring ampasnya, lalu dimasak kembali ditambahkan bahan baku dan pendukung, pisahkan dari endapan gula lalu di dinginkan, kemudian kemas menggunakan cup sealer. Biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu bulan proses produksi adalah sebanyak Rp 1.471.200. Penerimaan bersih (keuntungan) yang dihasilkan dalam satu bulan proses produksi adalah Rp 1.528.800. lebih besar dari biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan. Nilai yang dihasilkan dari efisiensi usaha mempunyai nilai 2,039 yang dinyatakan layak untuk dijalankan. Bahwa penerimaan bersih yang dihasilkan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan maka usaha yang dijalankan oleh pemilik usaha ini dikatakan layak untuk dijalankan.

**Kata Kunci:** Pengolahan Usaha, Produksi Minuman, Sari Bunga Mawar.

### ABSTRACT

*Consumption of roses is closely related to the traditions and culture of the community. Due to the fluctuating price of sow roses, innovation is needed to maintain and increase the added value of these roses. The purpose of this study is to determine the production process, production costs, operating income, profit, cost of production and the level of business efficiency of processing rose juice products. Quantitative research method that collects data in the form of interviews and direct observations with business owners, using descriptive and financial analysis with operational definitions and variable measurements. The results of the study revealed that the production process for making rose juice drinks was washed, cooked with water, filtered the pulp, then cooked again, added raw and supporting materials, separated from sugar deposits and then cooled, then packaged using a cup sealer. The variable costs incurred in one month of the production process are Rp. 1,471,200. The net revenue (profit) generated in one month of the production process is Rp. 1,528,800. greater than the production costs incurred in one month. The value generated from business efficiency has a value of 2.039 which is declared feasible to run. That the net income*

*generated is greater than the costs incurred, the business run by the business owner is said to be feasible to run.*

**Keywords:** *Business Processing, Beverage Production, Rose Flower Essence.*

## **PENDAHULUAN**

Konsumsi bunga mawar berkaitan erat dengan adat dan budaya masyarakat, bunga mawar menjadi simbol keagamaan dan selalu terdapat pada setiap acara kenegaraan maupun festival yang diadakan oleh daerah di Indonesia. Bunga mawar yang berada di Desa Ngliman ini mempunyai karakteristik berbau wangi, umumnya berwarna merah namun ada beberapa yang berwarna putih, selain itu jika dilihat dari kerentanannya maka bunga mawar ini cenderung cepat layu, bunganya mudah rontok, pangsa pasar yang terbatas, dan harga jual yang murah jika tidak dalam waktu tertentu (Riyanto, 2019). Pada awalnya di daerah Kecamatan Sawahan ini ditanami buah dan sayur karena letak geografis yang mendukung dalam melakukan kegiatan usahatani tersebut, namun karena harga jualnya yang murah diakibatkan karena banyaknya stok sayur dan buah tersebut di daerah yang sama. Karena hasil kerja keras petani di daerah tersebut tidak sebanding dengan apa yang dihasilkan maka timbul ide untuk membudidayakan bunga mawar tabur dan cengkeh (Ananda, 2014).

Usahatani bunga mawar yang berada di desa Ngliman, kecamatan Sawahan kabupaten Nganjuk ini dilakukan sejak tahun 1970 hingga sekarang. Berdasarkan keterangan warga setempat mengenai usahatani bunga mawar tabur tersebut memiliki harga jual yang tinggi sekitar 80 ribu sampai 100 ribu pada waktu-waktu tertentu yaitu pada hari raya Ceng Beng (tanggal 5 April setiap tahun) yang merupakan hari berziarah mengunjungi makam leluhur bagi agama Konghucu untuk menghormati leluhurnya, lalu tradisi Megengan yang biasa ditandai dengan aktifitas ziarah ke makam saudara atau orang tua sebelum menyambut bulan ramadhan, serta pada waktu sebelum hari raya idul fitri biasanya harga jual bunga mawar tabur menjadi tinggi karena tradisi berkunjung ke makam berkaitan erat dengan harga jual bunga mawar (Yani, 2010).

Karena harga bunga mawar tabur yang fluktuatif tersebut maka diperlukan inovasi untuk menjaga dan meningkatkan nilai tambah bunga mawar tersebut. Misalnya di Desa Ngliman, mengubah bunga mawar menjadi berbagai produk olahan bunga mawar, yaitu berupa sirup mawar, minuman sari mawar, dan teh mawar. Dan pada akhirnya kesejahteraan petani di Desa tersebut menjadi meningkat. Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui proses produksi pengolahan bunga mawar menjadi minuman sari bunga mawar. Berapa biaya produksi, pendapatan usaha dan keuntungan yang dihasilkan satu bulan, dan berapa harga pokok produksi dan tingkat efisiensi usaha pengolahan produk minuman sari bunga mawar tersebut (Johannes, 2021).

Mawar (*Rosa damascena* Mill) termasuk jenis florikultura (tanaman hias) yang berupa bunga herba dengan batang berduri, dikenal dengan nama bunga ros atau "ratu bunga" yang merupakan simbol kehidupan religi dalam sejarah peradaban manusia. Bunga ini berasal dari dataran Cina, Timur Tengah, dan Eropa Timur, kemudian menyebar luas di daerah-daerah beriklim dingin (sub tropis) dan panas (tropis) (Diamond, 1990). Terdapat banyak varietas dari mawar, masing-masing memiliki aroma yang berbeda-beda, jumlah petal yang berbeda, begitu juga warna dan nama yang berbeda (Rukmana, 1995). Beranekajenis macam tanaman bunga mawar yang berkembang di Indonesia berasal dari negeri Belanda, terdapat berbagai jenis misalnya yaitu Hybrid Tea yang bertangkai 80-120 cm dan Medium 40-60 cm. Memiliki variasi warna beragam dari warna putih hingga merah padam. Bunga mawar tidak bisa dilepaskan keterkaitannya dengan budaya yang terdapat di Indonesia karena sudah menjadi bagian dari tradisi adat setiap daerah di negara ini, misalnya tradisi ritual siraman pada acara pesta pernikahan, tradisi ritual ziarah mengunjungi makam leluhur, dan tradisi ritual keagamaan dengan menggunakan sesajen oleh umat hindu di bali, tradisi yang lain yang berkaitan dengan budaya setempat. Selain digunakan sebagai acara ritual keagamaan, tanaman mawar juga mempunyai berbagai fungsi sebagai berikut : (1) sebagai tanaman hias di taman/halaman terbuka; (2) ditanam di dalam pot untuk memperindah dan mempercantik ruangan ataupun koridor; (3) dijadikan sebagai bunga tabur pada upacara kenegaraan

ataupun tradisi ritual; (4) diekstraksi minyaknya sebagai bahan parfum atau obat-obatan (pada skala penelitian di puslitbangtri) (Prianto, 2018).

Karena harga bunga mawar yang fluktuatif pada waktu tertentu yaitu peringatan hari keagamaan yang mencapai sekitar Rp 80.000 – Rp 100.000 per takarnya (5 ons) sedangkan pada hari-hari biasa hanya Rp 5.000 – Rp 10.000 per takarnya, maka diperlukan adanya suatu inovasi yang menghasilkan suatu produk yang berbahan dasar bunga mawar untuk meningkatkan nilai tambah yang tidak didapatkan jika harga bunga mawar sedang tidak bagus. Suatu pengolahan yang dapat dilakukan antara lain menjadikannya sebagai parfum (minyak wangi), bahan makanan berupa selai, dan minuman berupa sirup, minuman sari bunga mawar dan teh bunga mawar. (Prianto, 2018).

Tinjauan ekonomi usaha terdiri dari beberapa bagian diantaranya biaya produksi, penerimaan usaha, efisiensi usaha dan harga pokok produksi. Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau revenue yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Pembiayaan merupakan salah satu aspek yang paling menentukan dalam pengembangan usaha. Pembiayaan agribisnis dapat diperoleh dari modal sendiri atau meminjam dari beberapa sumber keuangan, seperti pemodal perorangan, lembaga keuangan dan bank. Macam-macam biaya yang biasanya diperlukan dalam suatu usaha/proyek diantaranya adalah biaya investasi (tanah, dan bangunan) biaya operasional (bahan baku dan tenaga kerja) dan biaya lainnya (pajak, bunga, biaya tak terduga, reinvestasi dan biaya pemeliharaan). Sumber pembiayaan untuk memenuhi kebutuhan investasi dapat digunakan dari modal sendiri atau modal pinjaman atau kombinasi dari keduanya. Sumber pembiayaan untuk usaha pengolahan bunga mawar umumnya berasal dari modal sendiri seperti tanah, bangunan, bahan baku, tenaga kerja dan biaya operasional lainnya. Pengeluaran total usaha sebagai nilai semua masukan yang dikeluarkan dan habis terpakai di dalam proses produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja yang berasal dari keluarga (Al Faris Tandjung, 2020).

Pada penelitian terdahulu analisis faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan budidaya mawar di Desa Bangun Sari, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang. Diantaranya dengan menganalisis pengelolaan budidaya mawar di daerah penelitian, menganalisis pendapatan budidaya, menganalisis regresi linear berganda dengan metode OLS (Ordinary Least Square), menganalisis kelayakan budidaya dengan metode R/C ratio. Petani responden diambil dengan menggunakan metode slovin sehingga ditentukan besar sampel petani mawar sebanyak 32 orang yang mengusahakan budidaya mawar. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis pengelolaan budidaya mawar, pendapatan OLS (Ordinary Least Square), dan R/C ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengelolaan budidaya mawar sudah terlaksana dengan baik sesuai teknik budidaya. Pendapatan bersih yang diperoleh dengan menggunakan perhitungan tenaga kerja luar keluarga sebesar Rp. 1.994.847,406 dan pendapatan bersih yang diperoleh dengan perhitungan tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga sebesar Rp. 1.620.003. Hasil regresi dari metode OLS (Ordinary Least Square) diperoleh persamaan  $Y = -531879,936 + 1458,429 X_1 + 1,312 X_2 - 65414,719 X_3 - 20378,571 X_4$ . (Tarigan, 2013).

Kebaruan pada penelitian ini adalah mengenai analisis yang digunakan, tidak seperti penelitian pada umumnya, analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis usaha pengolahan (yakni pengembangan dari analisis usahatani). Kemudian tidak ada peneliti yang meneliti mengenai analisis usaha pengolahan sari bunga mawar ini. Kemudian tujuan studi ini untuk mengetahui proses produksi, biaya produksi, pendapatan usaha keuntungan, harga pokok produksi dan tingkat efisiensi usaha pengolahan produk minuman sari bunga mawar tersebut.

## **METODE**

Penentuan Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di rumah produksi minuman sari bunga mawar yang berada di Dusun Bruno, RT 06 RW 04, Desa Ngliman, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk. Lokasi penelitian ini ditentukan dengan sengaja (*purposive*) berdasarkan informasi yang diperoleh dari warga Desa Ngliman Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk dan juga hasil observasi yang dilakukan penulis ketika sedang berkunjung ke tempat wisata Air Terjun Sedudo di desa tersebut. Kemudian dari hasil observasi tersebut penulis juga melihat berlimpahnya bahan baku produksi berupa bunga mawar yang terdapat di daerah tersebut. Ditempat inilah dilakukan pengamatan tentang proses

produksi pengolahan mawar menjadi minuman sari bunga mawar dan dilakukan analisis usaha melalui pendekatan finansial untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan kotor (pendapatan usaha) dan pendapatan bersih atau keuntungan yang diperoleh. Kegiatan penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2017.

Metode penelitian kuantitatif yang pengumpulan data berupa wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha produksi minuman sari bunga mawar dan mengajukan beberapa pertanyaan terkait proses produksi, biaya produksi, dan penerimaan, dan harga pokok produksi serta harga jualnya dan observasi langsung dengan pemilik usaha secara langsung terhadap kegiatan produksi minuman sari bunga mawar dan mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Menggunakan analisis deskriptif yaitu analisis data yang dilakukan menggunakan angka-angka, tabel dan gambar yang juga disertai uraian dan penjelasan tentang hasil analisis tersebut dan selanjutnya dilanjutkan dengan pembahasan.

Analisis finansial berupa analisis proses produksi serta biaya produksi dan penerimaan usaha Untuk menghitung biaya produksi minuman sari bunga mawar ini dengan menggunakan rumus :  $TC = TFC + TVC$  Keterangan dengan TC = Total biaya TFC = Total biaya tetap TVC = Total biaya variable. Sedangkan untuk menghitung penerimaan diperlukan dua rumus yaitu pertama untuk menghitung pendapatan usaha dan kedua yaitu menghitung keuntungan usaha. Berikut adalah rumus untuk menghitung penerimaan kotor (pendapatan usaha)  $TR = Q \times P$  Keterangan TR = Penerimaan kotor (pendapatan) Q = Hasil produksi P = Harga jual produk. Selanjutnya untuk menghitung penerimaan bersih (keuntungan usaha) dapat digunakan rumus sebagai berikut :  $\pi = TR - TC$  Keterangan :  $\pi$  = Penerimaan bersih (keuntungan) TR = Penerimaan kotor (pendapatan) TC = Biaya total yang dikeluarkan (Ayuningtias, 2019).

Analisis Efisiensi dan Harga Pokok Produksi dilakukan untuk mengetahui seberapa besar kelayakan usaha yang dijalankan. Analisis efisiensi dapat dirumuskan sebagai berikut:  $R / C = P_0 \cdot Q / (TFC+TVC)$  Keterangan R = penerimaan C = biaya  $P_0$  = harga output Q = utput TFC= biaya tetap (*fixed cost*) TVC= biaya variabel (*variable cost*). Adapun kriteria kelayakan usaha untuk R-C ratio meliputi : R-C ratio <1, usaha tersebut tidak layak diusahakan. R-C ratio =1, usaha tersebut mencapai kondisi titik impas. R-C ratio >1, usaha tersebut layak diusahakan. Untuk menghitung harga pokok produksi dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :  $HPP = \frac{TVC}{Q}$  Keterangan : HPP = Harga pokok produksi TVC = Total biaya variable Q = Jumlah produksi . Definisi operasional dan pengukuran variable berupa analisis finansial, biaya, input produksi, pendapatan usaha, keuntungan usaha, R/C ratio, dan HPP (Suriadi et al., 2020).

### Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

Analisis Finansial adalah analisis usaha dengan memperhitungkan biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh pemilik usaha produksi minuman sari bunga mawar. Biaya adalah sejumlah uang tertentu yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam melakukan pembelian input produksi yang diperhitungkan sedemikian rupa agar proses produksi tetap berlangsung yang dinyatakan dalam rupiah/unit. Input produksi adalah semua korbanan yang diberikan dalam melakukan proses produksi yang terdiri dari: alat produksi, bahan baku, bahan pendukung dan bahan penunjang serta keperluan lain, agar proses produksi dapat berjalan dengan baik. Penerimaan kotor (pendapatan usaha) adalah total penerimaan yang berupa jumlah produksi dikalikan dengan harga jual produk dan dinyatakan dalam Rupiah. Penerimaan bersih (keuntungan usaha) adalah nilai total produksi dikurangi biaya yang benar-benar dikeluarkan dalam proses produksi minuman sari bunga mawar yang dinyatakan dalam rupiah. R/C ratio adalah alat analisis yang digunakan untuk mengukur tingkat efisiensi usaha minuman sari bunga mawar, dengan membandingkan nilai Revenue (penerimaan usaha) dan Cost (biaya usaha). HPP adalah alat analisis yang digunakan untuk mengetahui berapa besar biaya produksi per unit dari usaha minuman sari bunga mawar, dengan membandingkan total biaya variabel (TVC) dan jumlah produksi (Q) yang dihasilkan.

Pengeluaran total usaha terdiri dari pengeluaran tetap dan pengeluaran tidak tetap. Pengeluaran tidak tetap (*variable cost*), adalah pengeluaran yang digunakan untuk usaha tertentu yang nilainya berubah-ubah dan sebanding dengan besarnya skala usaha. Pengeluaran tetap (*fixed cost*) adalah pengeluaran usaha yang tidak bergantung pada besarnya produksi. Pengeluaran usaha mencakup pengeluaran tunai

dan pengeluaran tidak tunai. Konsep biaya relevan sangat berkaitan dengan konsep produk. (Bidullah, 2020). Biaya total (*total cost=TC*) adalah biaya total untuk menghasilkan tingkat output tertentu. Biaya total dibagi menjadi dua bagian, yaitu biaya tetap total (*total fixed costs = TFC*) dan biaya variabel total (*total variable costs= TVC*). Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah meskipun output berubah, biaya ini akan sama besarnya kendati output adalah satu unit atau satu juta unit. Biaya seperti ini sering disebut biaya overhead atau biaya yang tak dapat dihindari (*unavoidable cost*). Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah. Biaya ini berkaitan langsung dengan output yang bertambah besar dengan meningkatnya produksi dan berkurang dengan menurunnya produksi. Biaya variabel juga disebut biaya yang dapat dihindari (*avoidable cost*). Untuk menghitung total biaya yang dikeluarkan dapat digunakan rumus sebagai berikut : (Bidullah, 2020).

$$TC=TFC+TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya

TFC = Total biaya tetap

TVC = Total biaya variable

Biaya marjinal (*marginal cost = MC*), adalah kenaikan biaya total yang disebabkan oleh meningkatnya laju produksi sebesar satu unit. Karena biaya tetap tidak berubah dengan output, biaya marjinal akan selalu nol. Karena itu, biaya marjinal jelas merupakan biaya variabel marjinal dan berubahnya biaya tetap tidak akan mempengaruhi biaya marjinal (Sholeh, 2007).

Penerimaan usaha dibedakan menjadi dua jenis, yaitu penerimaan kotor atau pendapatan usaha dan penerimaan bersih atau keuntungan. Penerimaan kotor yaitu penerimaan yang berasal dari penjualan hasil produksi usaha. Penghitungan penerimaan kotor ini diperoleh dari perkalian hasil produksi dengan harga jualnya (Lasantu et al., 2019). Dalam notasi dapat dituliskan sebagai berikut.

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan kotor (pendapatan)

Q = Hasil produksi

P = Harga jual produk

Sedang penerimaan bersih adalah penerimaan yang berasal dari penjualan hasil produksi usaha setelah dikurangi biaya total yang dikeluarkan. Dalam bentuk notasi dapat dituliskan sebagai berikut (Damanik & Fauziah, 2015).

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = Penerimaan bersih (Keuntungan)

TR = Penerimaan kotor

TC = Total biaya yang dikeluarkan

Produsen dianggap akan memilih tingkat output (Q) dimana ia bisa memperoleh keuntungan total yang maksimum. Bila ia telah mencapai posisi ini dikatakan ia telah berada pada posisi equilibrium. Disebut posisi equilibrium karena pada posisi ini tidak ada kecenderungan baginya untuk mengubah output (dan harga output)-nya. Sebab bila ia ingin mengurangi (atau menambah) volume output (penjualan)-nya, maka keuntungan totalnya justru menurun. Dengan demikian keuntungan maksimum dicapai ketika posisi Marginal Revenue (MR) sama dengan Marginal Cost (MC) atau dengan rumus :  $MR = MC$  (Syafii et al., 2020).

$$\frac{\Delta MR}{\Delta Q} = \frac{\Delta TC}{\Delta Q}$$

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual (Kuswadi, 2005). Jadi perhitungan harga pokok produksi adalah menghitung besarnya biaya atas pemakaian sumber ekonomi dalam memproduksi barang dan jasa.

Adapun tujuan dilakukan perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut untuk menentukan harga jual suatu produk, menentukan kebijakan dalam penjualan, pedoman dalam pembelian alat-alat perlengkapan. Penetapan harga pokok produksi yang tepat sangat penting bagi perusahaan dalam menjalankan usahanya. Terdapat dua kemungkinan yang akan ditemui jika perusahaan tidak teliti dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi, yaitu :

a. Harga pokok yang diperhitungkan terlalu rendah

Rendahnya harga pokok yang ditetapkan dapat merugikan perusahaan itu sendiri karena harga pokok yang rendah akan menyebabkan harga jualnya pun menjadi rendah. Walaupun perusahaan dapat menjual produknya dengan cepat karena harga jual yang terlalu rendah, akan tetapi dapat merugikan perusahaan karena keuntungan yang didapat tidak menutupi biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut.

b. Harga pokok yang diperhitungkan terlalu tinggi

Kondisi ini juga dapat menimbulkan masalah bagi perusahaan karena harga pokok yang tinggi akan menyebabkan harga jual produk di pasar menjadi mahal. Sehingga akan sulit bagi perusahaan dalam memasarkan produknya dan kalah dalam bersaing dengan perusahaan lain. Untuk menghitung harga pokok produksi dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Nirwanto, 2011).

$$HPP = \frac{TVC}{Q}$$

Keterangan :

HPP = Harga pokok produksi

TVC = Total biaya variabel

Q = Jumlah produksi

Efisiensi usaha pada umumnya efisiensi menunjukkan perbandingan antara nilai-nilai output terhadap nilai input. Pendapatan yang besar tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi. Efisiensi memiliki pengertian yang terdiri dari tiga macam yaitu efisiensi teknis, efisiensi alokatif/harga dan efisiensi ekonomi. Penggunaan faktor produksi dikatakan efisien secara teknis (efisien teknis) apabila faktor produksi yang dipakai menghasilkan produksi yang maksimum. Dikatakan efisiensi harga atau efisiensi alokatif kalau nilai dari produk marginal sama dengan faktor produksi yang bersangkutan dan dikatakan efisiensi secara ekonomis. Efisiensi digunakan untuk mengetahui seberapa besar tingkat kelayakan suatu usaha yang sedang dijalankan, efisiensi dapat diketahui dengan menggunakan R-C ratio (Mandei & Tuwongkesong, 2015).

$$R / C = P_Q \cdot Q / (TFC+TVC)$$

Keterangan :

R = penerimaan

C = biaya

$P_Q$  = harga output

Q = output

TFC = biaya tetap (*fixed cost*)

TVC = biaya variabel (*variable cost*)

Adapun kriteria kelayakan usaha untuk R-C ratio meliputi :

R-C ratio <1, usaha tersebut tidak layak diusahakan.

R-C ratio =1, usaha tersebut mencapai kondisi titik impas.

R-C ratio >1, usaha tersebut layak diusahakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil dan pembahasan akan dibagi menjadi beberapa penjelasan yaitu tentang proses produksi minuman sari bunga mawar, biaya usaha yang dikeluarkan, hasil penerimaan usaha, harga pokok produksi, serta temuan dalam proses penelitian.

### Proses Produksi Minuman Sari Bunga Mawar

Proses produksi pembuatan minuman sari bunga mawar dilakukan terlebih dahulu yaitu menyiapkan alat dan bahan yang terdiri dari :

1. Keperluan Alat : 2 buah timba, yang digunakan untuk wadah memetik bunga mawar di lahan dan untuk merontokkan kelopak bunga mawar. 1 buah baskom berrongga, yang digunakan untuk sebagai tempat mencuci kelopak bunga mawar. 1 buah panci berukuran besar untuk merebus air yang telah diisi oleh 2 kg kelopak bunga mawar. 1 buah sudip sebagai pengaduk air rebusan mawar. 1 set kompor gas untuk memasak air rebusan mawar. 1 buah tabung gas untuk bahan bakar kompor gas. 1 buah baskom besar sebagai tempat untuk gula pasir. 1 buah mangkok kecil sebagai wadah untuk asam sitrat. 1 buah gelas untuk mengambil air rebusan mawar yang sudah matang. 2 buah saringan untuk menyaring air rebusan bunga mawar dan sari mawar yang telah matang. 250 gelas plastik sebagai wadah untuk sari mawar yang telah siap dikemas. 1 set cup sealer atau penyegel gelas plastik. 1 buah bak besar yang digunakan untuk merendam sari mawar yang telah di kemas agar bentuk kemasan gelas plastik tidak berubah.
2. Keperluan Bahan : 32 liter air bersih. 2 kg bunga mawar. 2 kg gula pasir. 5 gram asam sitrat. 5 gram natrium benzoat. 8 buah kardus kemasan. 1 gulung plastik penutup yang berada di cup sealer.

Proses Produksi di petik dahulu bunga mawar hingga sebanyak dua kilogram, kemudian dilakukan perontokan kelopak bunga mawar tersebut lalu dicuci hingga bersih. Siapkan untuk perebusan sari bunga mawarnya sebanyak 2 liter air bersih untuk direbus hingga mendidih lalu masukkan kelopak bunga mawar tersebut hingga air rebusan berwarna merah dan kelopak bunga menjadi berwarna putih pucat.

Proses produksi pembuatan minuman sari bunga mawar dilakukan terlebih dahulu yaitu Di petik dahulu bunga mawar hingga sebanyak dua kilogram, kemudian dilakukan perontokan kelopak bunga mawar tersebut lalu dicuci hingga bersih. Siapkan untuk perebusan sari bunga mawarnya sebanyak 2 liter air bersih untuk direbus hingga mendidih lalu masukkan kelopak bunga mawar tersebut hingga air rebusan berwarna merah dan kelopak bunga menjadi berwarna putih pucat (Salma, 2019).



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3

Gambar 1 memasukkan bunga mawar pada panci untuk dimasak. Gambar 2 bunga mawar yang telah dimasak hingga berwarna putih pucat. Setelah air rebusan sari bunga mawar mendidih kemudian saring dengan menggunakan saringan dan pindahkan perlahan dengan gelas menuju ke panci yang lebih besar untuk kemudian dimasak lagi dengan 30 liter air bersih. Gambar 3 kelopak sari bunga mawar yang telah disaring (Salma, 2019).

Menambahkan gula pasir sebanyak dua kilogram dan asam sitrat sebanyak 10 gram sebagai penjernih gula pasir lalu ditambahkan lagi natrium benzoat sebagai pengawet sebanyak 10 gram dan ditambahkan

pula 10 ml (satu botol kecil) pewarna makanan berwarna merah sebagai penguat warna sari mawar tersebut (Salma, 2019).



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6

Gambar 4 Asam Sitrat, Gambar 5 Natrium Benzoat Tunggu sekitar 30 menit agar mendidih terlebih dahulu, setelah mendidih lalu angkat dari kompor dan pindahkan ke wadah lain dengan disaring terlebih dahulu agar kotoran dari gula pasir tidak ikut dikemas pada nantinya. Gambar 6 : Pewarna Makanan Merah Setelah semua disaring lalu didinginkan terlebih dahulu kemudian kegiatan selanjutnya yaitu pengemasan. Pengemasan minuman sari mawar masih dilakukan secara manual yaitu dengan menuangkan sari mawar yang telah disaring tadi ke dalam gelas berukuran 120 ml (Prianto, 2018).



Gambar 7



Gambar 8

Gambar 7 proses Pengisian minuman sari mawar dalam gelas. Kemudian di tutup dengan menggunakan alat penyegel yang berisi satu buah rol plastik penyegel untuk kemudian di segelkan pada gelas plastik tersebut hingga menyatu. Gambar 8 proses penyegelan pada gelas yang telah di isi minuman sari bunga mawar Langkah selanjutnya adalah pengemasan yang menggunakan kardus dan lakban transparan yang telah disiapkan. Produk yang telah siap dikemas dalam kardus berisi 20 gelas. Gambar 9 kardus yang digunakan untuk pengemasan minuman sari mawar Gambar 10 proses pengemasan minuman sari mawar (Prianto, 2018).



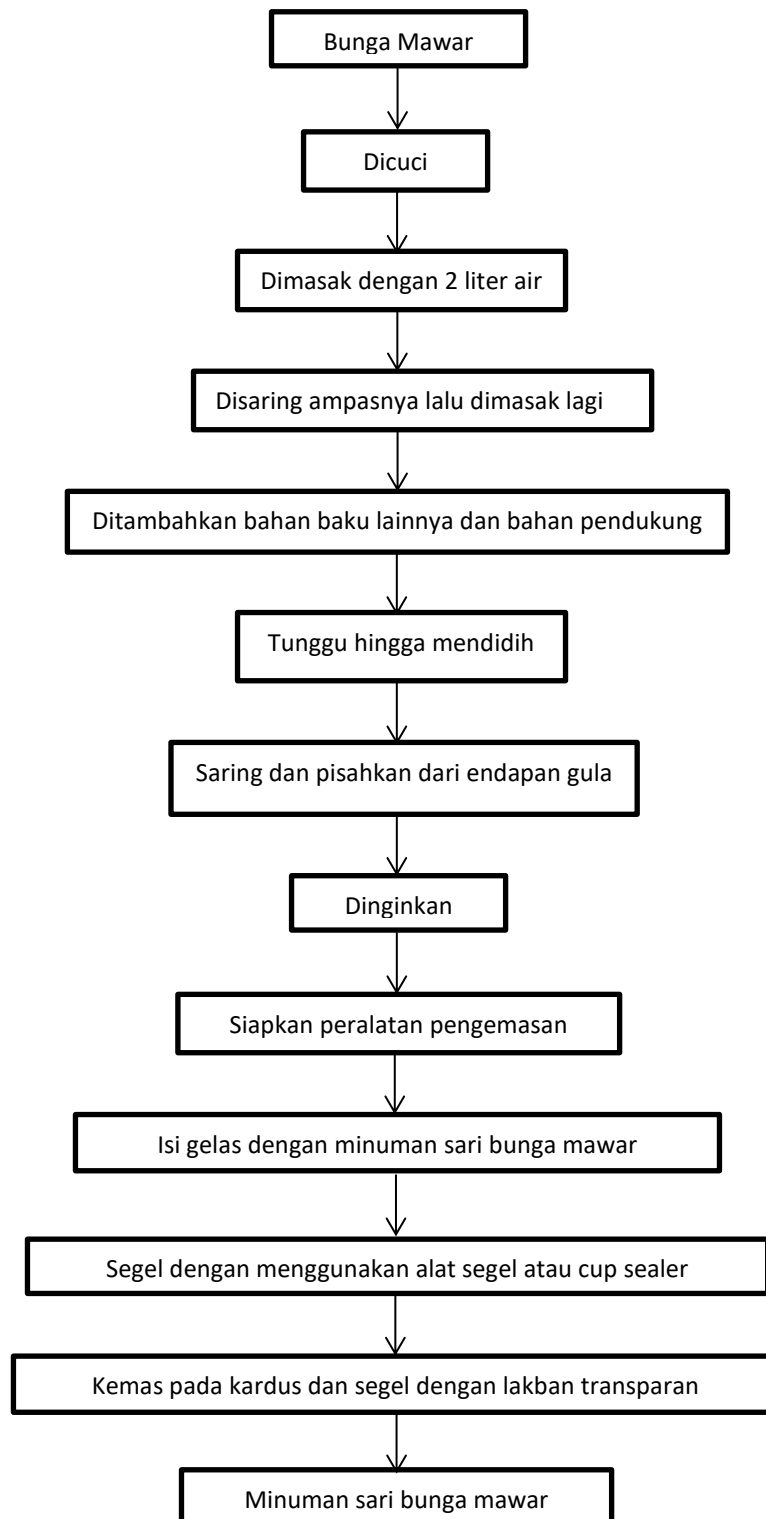
Gambar 9



Gambar 10

Selanjutnya terdapat diagram yang menunjukkan urutan kegiatan produksi dari minuman sari bunga mawar yang dapat dilihat pada gambar 11.





Gambar 11. Urutan kegiatan proses produksi minuman sari bunga mawar  
(Sumber : diolah dari data primer , 2017)

### Biaya Usaha

Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah meskipun output berubah, biaya ini akan sama besarnya kendati output adalah satu unit atau satu juta unit. Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah. Biaya ini berkaitan langsung dengan

output yang bertambah besar dengan meningkatnya produksi dan berkurang dengan menurunnya produksi. Berikut adalah biaya tetap (fix cost) yang dikeluarkan untuk proses produksi (Padangaran, 2015).

Tabel 1. Biaya Tetap Yang Dikeluarkan Untuk Proses Produksi Minuman Sari Bunga Mawar.

No	Biaya	Jumlah barang	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	kompur gas dua tungku	1 buah	Rp 260.000	Rp 260.000
2	Timba	2 buah	Rp 15.000	Rp 30.000
3	Baskom	1 buah	Rp 10.000	Rp 10.000
4	Alat Penyegel (Cup sealer)	1 buah	Rp 800.000	Rp 800.000
5	Saringan	1 buah	Rp 7.000	Rp 7.000
6	Sudip	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
Jumlah				Rp 1.112.000

Sumber : diolah dari data primer , 2017

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa barang produksi yang dibutuhkan untuk melakukan proses produksi yakni sebuah kompor gas dua tungku seharga Rp 260.000 yang digunakan untuk memasak bunga mawar hingga menjadi minuman sari bunga mawar. Kemudian timba sebanyak 2 buah yang harganya per buah yaitu Rp 15.000, sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk timba sebanyak Rp 30.000. Lalu berikutnya baskom yang digunakan sebagai tempat mencuci bunga mawar yang telah dipetik di kebun tersebut, harganya Rp 10.000. Berikutnya alat cup sealer (penyegel gelas plastik) digunakan untuk menyegel gelas plastik yang telah diisi oleh minuman sari bunga mawar. Harga cup sealer sendiri cukup mahal jika dibandingkan dengan peralatan yang lain yaitu Rp 800.000. selanjutnya peralatan yang diperlukan lainnya adalah saringan yang digunakan untuk menyaring ampas bunga mawar yang telah dimasak, harga saringan yaitu Rp 7.000. Kemudian harga untuk pembelian sudip sebagai pengaduk untuk memasak minuman sari bunga mawar seharga Rp 5.000.

Total dari keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan dalam produksi minuman sari bunga mawar ini adalah Rp 1.112.000. Berikutnya akan diuraikan mengenai tabel biaya variabel (variable cost) yang dikeluarkan selama satu bulan produksi. Perlu diketahui bahwa produksi yang dilakukan oleh pemilik usaha dalam sebulan sebanyak delapan kali produksi, hal ini dikarenakan bahwa produk yang dihasilkan dan cakupan pemasarannya yang terbatas mengingat bahwa skala usaha yang dijalankan oleh beliau masih termasuk pada usaha kecil (Prianto, 2018).

Tabel 2. Biaya Variabel Yang Dikeluarkan Dalam Satu Bulan Proses Produksi Minuman Sari Bunga Mawar.

No	Biaya	Kebutuhan per bulan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Bunga mawar	16 kg	10.000/kg	Rp 160.000
2	Gula	16 kg	12.500/kg	Rp 200.000
3	Air pdam	256 liter	10.000/bulan	Rp 10.000
4	Natrium Benzoat	80 gr	12.000/80gr	Rp 12.000
5	Asam Sitrat	80 gr	3.200/80gr	Rp 3.200
6	Pewarna Makanan	8 botol	2.500/botol	Rp 20.000
7	Gelas	2000 biji	200/biji	Rp 400.000
8	Gas Elpiji	3 tabung	17.000/tabung	Rp 51.000
9	Tutup gelas plastik	1 gulung	85.000/gulung	Rp 85.000
10	Lakban Transparan	2 gulung	10.000/gulung	Rp 20.000
11	Listrik	1 bulan	30.000/bulan	Rp 30.000
12	Tenaga Kerja Produksi	2 orang	240.000/bulan	Rp 480.000
Jumlah				Rp 1.471.200

Sumber : diolah dari data primer, 2017

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa kebutuhan akan bunga mawar dalam sebulan produksi sebanyak 16 kg. Harga mawar sendiri biasanya jika tidak mendekati momen-momen tertentu seperti Hari Cheng Beng (berziarah ke makam bagi agama Konghucu), menjelang bulan Ramadhan, dan menjelang Hari Raya Idul Fitri, maka harga bunga mawar stabil di kisaran Rp 10.000/kg nya. Dalam sebulan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bunga mawar adalah Rp 160.000. selain bunga mawar yang dibutuhkan

sebagai bahan baku utama ada pula bahan baku lain yang digunakan yaitu gula pasir. Gula pasir yang dibutuhkan dalam satu bulan produksi yaitu sebanyak 16 kg, pemakaian dalam satu kali produksi yaitu 2 kg sama halnya dengan kebutuhan bunga mawar. Harga gula pasir per kilogramnya yaitu Rp 12.500. Jadi biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku gula pasir sebanyak Rp 200.000 per bulan. Selanjutnya bahan baku yang dibutuhkan adalah air pdam dalam sebulan biaya yang dikeluarkan Rp 10.000.

Kemudian bahan lainnya yang terdiri dari natrium benzoat, asam sitrat, dan pewarna makanan yang digunakan dalam jumlah sedikit pada proses produksi minuman sari bunga mawar. Natrium benzoat berfungsi sebagai bahan pengawet yang mencegah timbulnya mikroorganisme pada minuman sari bunga mawar. Asam sitrat berfungsi sebagai pemicu rasa (flavor enhancer) yang memberikan nilai lebih pada rasa yang sesuai dengan karakteristik minuman sari bunga mawar, kemudian penggunaan pewarna makanan adalah untuk memperbaiki warna asli, memperoleh warna standar, dan untuk menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi minuman sari bunga mawar tersebut. Harga natrium benzoat yaitu Rp 12.000/80 gram, sedangkan harga asam sitrat Rp 3.200/80 gram, lalu pewarna makanan hanya Rp 2.500/botol namun dalam sebulan digunakan sebanyak 8 botol jadi biaya yang dikeluarkan untuk pewarna makanan sejumlah Rp 20.000. Bahan utama yang mendukung proses produksi lainnya adalah Gas Elpiji 3 kg, dalam sebulan gas elpiji yang digunakan sebanyak 3 tabung, harga per tabungnya adalah Rp 17.000, jadi konsumsi gas elpiji dalam sebulan sebanyak Rp 51.000. Lalu untuk pengeluaran untuk penggunaan listrik dalam sebulan sebesar Rp 30.000 (Prianto, 2018).

Tabel 3. Total Biaya Produksi Minuman Sari Bunga Mawar.

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya tetap	1.112.000
Biaya variabel	1.471.200
Jumlah total	2.583.200

Sumber : diolah dari data primer, 2017

Biaya total yang dikeluarkan untuk melakukan produksi minuman sari bunga mawar terdiri dari biaya tetap sejumlah Rp 1.112.000, kemudian biaya variabel sebanyak Rp 1.471.200. Jadi total biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi adalah Rp. 2.583.200 (Prianto, 2018).

### **Penerimaan Usaha**

Penerimaan pada dasarnya dibedakan menjadi dua jenis, yaitu penerimaan kotor atau pendapatan usaha dan penerimaan bersih atau keuntungan. Penerimaan kotor dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

TR : Penerimaan Kotor ( Pendapatan usaha)

Q : Jumlah Barang yang diproduksi

P : Harga Jual Produk

Sedangkan pada penerimaan bersih atau keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

$\pi$  : Penerimaan Bersih (Keuntungan)

TR : Penerimaan Kotor ( Pendapatan Usaha)

TC : Total Biaya

Pada usaha yang dijalankan pemilik usaha dapat dilihat bahwa penerimaan kotor yang dihasilkan dari usahanya tersebut pada perhitungan berikut (Napitupulu, 2019)

$$P = \text{Rp } 30.000$$

$$Q = 100 \text{ karton/bulan}$$

$$TR = \text{Rp } 30.000 \times 100 \text{ karton} = \text{Rp } 3.000.000$$

Jadi penerimaan kotor (pendapatan usaha) yang dihasilkan oleh pada usaha minuman sari bunga mawar ini adalah Rp 3.000.000. Kemudian untuk mengetahui penerimaan bersih (keuntungan) dapat digunakan (Sipayung, 2019).

TR : Rp 3.000.000  
 TC : Rp 1.471.200  
 $\pi$  : Rp 3.000.000 - Rp 1.471.200 = Rp 1.528.800

Dari perhitungan diatas dapat diketahui penerimaan bersih (keuntungan) yang dihasilkan dalam satu bulan proses produksi adalah Rp 1.528.800. lebih besar dari biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan (Pahlevi et al., 2014).

### Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi dapat ditentukan dengan menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang dan jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain bahwa harga produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual. Jadi perhitungan harga pokok produksi adalah menghitung besarnya biaya yang dikeluarkan atas pemakaian sumber ekonomi dalam memproduksi barang dan jasa. Tujuan dilakukannya perhitungan harga produksi antara lain (Kuswadi, 2005).

1. Untuk menentukan harga jual suatu produk.
2. Menentukan kebijakan terhadap penjualan.
3. Sebagai pedoman dalam pembelian alat-alat perlengkapan.

Pada usaha yang dijalankan oleh Sri Karlinawati tersebut penulis belum mengetahui berapa harga pokok produksi sebenarnya pada usaha yang dijalankan oleh beliau.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Sari Bunga Mawar.

No	Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga Per Satuan	Jumlah
1	Bunga Mawar	16 kg	10.000/kg	Rp 160.000
2	Gula Pasir	16 kg	12.500/kg	Rp 200.000
3	Tenaga Kerja	2 orang	240.000/bulan	Rp 480.000
4	Air Pdam	256 liter	10.000/bulan	Rp 10.000
5	Natrium Benzoat	80 gr	12.000/80gr	Rp 12.000
6	Asam Sitrat	80 gr	3.200/80gr	Rp 3.200
7	Pewarna Makanan	8 botol	2.500/botol	Rp 20.000
8	Gelas	2000 biji	200/biji	Rp 400.000
9	Gas Elpiji	3 tabung	17.000/tabung	Rp 51.000
10	Plastik Penyegel	1 gulung	85.000/gulung	Rp 85.000
11	Lakban Transparan	2 gulung	10.000/gulung	Rp 20.000
12	Listrik	1 bulan	30.000/bulan	Rp 30.000
Total biaya				Rp 1.471.200
Jumlah produksi				2000
Harga produksi per gelas				Rp 735,6

Sumber : Diolah dari data primer,2017

Pada tabel 4 dijelaskan bahwa harga pokok produksi minuman sari bunga mawar adalah Rp 735,6 per gelas yang diperoleh dari total biaya dibagi jumlah produksi. Maka dalam satu karton harga pokok penjualannya adalah Rp 735,6 dikalikan dengan 20 gelas maka hasilnya yaitu Rp 14.712. sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh Bu Sri Karlinawati adalah Rp 1.500 per gelasnya atau Rp 30.000/karton (Kuswadi, 2005).

### Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan perbandingan yang dihasilkan dari penerimaan kotor (pendapatan usaha) dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha tersebut. Untuk menghitung

efisiensi usaha minuman sari bunga mawar yang dijalankan oleh Bu Sri Karlinawati digunakan rumus sebagai berikut:

R : Penerimaan Kotor ( Pendapatan Usaha)

C : Biaya yang dikeluarkan untuk usaha tersebut.

Apabila perbandingan antara penerimaan kotor (pendapatan usaha lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan dari usaha tersebut maka usaha yang dijalankan tidak layak, namun apabila perbandingan tersebut nilainya 1 maka usaha yang dijalankan mencapai titik impas, dan apabila nilainya lebih dari 1 maka usaha tersebut dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Perhitungan usaha minuman sari bunga mawar dapat diuraikan sebagai berikut (Rita, 2010):

R = Rp 3.000.000

C = Rp 1.471.200

Efisiensi =  $R/C = Rp\ 3.000.000/Rp\ 1.471.200$   
= 2,039

Dapat dilihat nilai yang dihasilkan dari efisiensi usaha yang dijalankan oleh pemilik usaha mempunyai nilai 2,039 maka dapat dikatakan layak untuk dijalankan (Rita, 2010).

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa, Usaha minuman sari bunga mawar yang dijalankan oleh pemilik usaha sudah menerapkan teknologi yang cukup baik pada skala usaha kecil yaitu menggunakan teknologi pengemasan dengan alat segel (cup sealer). Namun untuk permodalan masih kurang yaitu tidak mau menggunakan kredit usaha yang dikeluarkan oleh pemerintah. Untuk perkembangan usaha cukup baik dalam 5 tahun terakhir yaitu dengan penerimaan Rp 3.000.000 per bulannya, namun pada bulan-bulan tertentu dapat melonjak lebih besar penerimaannya dikarenakan pada momen idul fitri permintaan pasar yang meningkat.

Pada perhitungan biaya produksi secara keseluruhan juga biaya yang dikeluarkan untuk pembelian barang modal usaha yaitu sebesar Rp 2.553.200, biaya tersebut terdiri dari biaya tetap sebesar Rp 1.112.000, biaya variabel sebesar Rp 1.471.200. untuk biaya tetap hanya dikeluarkan selama satu kali dalam kegiatan usaha tersebut yaitu pada awal pembuatan usaha, sedangkan biaya variabel dan biaya tenaga kerja dikeluarkan perbulan selama proses produksi berlangsung.

Penerimaan kotor (pendapatan usaha) yang dihasilkan dalam sebulan yaitu Rp 3.000.000, jumlah tersebut belum dikurangi oleh biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.471.200. Jika telah dikurangi oleh biaya tersebut maka diketahui penerimaan bersih atau keuntungan usaha yaitu sebesar Rp 1.528.800. Pada kegiatan produksi selama satu bulan menghasilkan sekitar 2000 gelas yang dikemas dalam 100 karton, biaya produksi per gelas sebenarnya hanya Rp 735,6 dan biaya produksi per karton yaitu Rp 14.712. namun pemilik usaha menetapkan harga jual per gelas yaitu Rp 1.500 dan harga per karton yaitu Rp 30.000. Untuk efisiensi usaha yang dijalankan mempunyai nilai sebesar 2,039. dapat kita lihat bahwa penerimaan bersih yang dihasilkan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan maka usaha yang dijalankan oleh pemilik usaha ini dikatakan layak untuk dijalankan.

Selain kesimpulan yang telah dipaparkan sebelumnya, terdapat temuan dan saran yang diberikan oleh peneliti dalam penelitian kali ini, antara lain:

- Sebaiknya pelaku usaha dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya menggunakan bantuan fasilitas kredit lunak yang disediakan oleh pemerintah, hal ini dikarenakan telah diketahuinya perbandingan nilai usaha yang dijalankan layak untuk menerima bantuan fasilitas tersebut.
- Untuk pengembangan usahanya sebenarnya dapat dilakukan peningkatan kapasitas produksi dari yang awal mulanya hanya delapan kali produksi dalam sebulan menjadi lebih sering dengan bantuan fasilitas kredit lunak yang diajukan kepada bank tertentu yang bekerjasama dengan pemerintah.
- Untuk tempat produksi sebaiknya dipisahkan dari kegiatan rumah tangga, hal ini dikarenakan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan serta memudahkan proses produksi yang dijalankan.

- Perlu ditambahkan perhitungan mengenai gaji pemilik usaha yang bertanggung jawab dan ikut bekerja pada kegiatan usaha tersebut dalam perhitungan biaya yang dikeluarkan.
- Untuk jangkauan pemasaran sebaiknya diperluas hingga ke kota-kota besar atau di wilayah Jawa Timur terlebih dahulu untuk saat ini, agar permintaan semakin meningkat dan usaha pengolahan minuman sari bunga mawar makin dikenal.
- Untuk penelitian kedepan disarankan untuk meneliti mengenai apa saja olahan bunga mawar tabur selain untuk minuman sari bunga mawar, lalu jika tetap ingin melanjutkan penelitian disarankan untuk meneliti tentang perbaikan desain dari kemasan minuman sari bunga mawar agar lebih menarik bagi konsumen.

## **REFERENSI**

- Al Faris Tandjung, H. (2020). *Tinjauan Perhitungan Harga Pokok Produksi Sosis pada PT Dagsap Endura Eatore*.
- Ananda, C. F. (2014). *Petani Tanpa Tapal Batas*. Universitas Brawijaya Press.
- Ayuningtias, T. (2019). *Analisis Kelayakan Usaha Kembang Tahu (Studi Kasus: Desa Padang Brahrang Kecamatan Selesai Kabupaten Langkat)*.
- Bidullah, T. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Gilingan Padi Di Desa Eteng Kecamatan Masama. *Journal of Tompotika: Social, Economics, and Education Science*, 1(01), 49–61.
- Damanik, Z., & Fauziah, S. (2015). Analisis Efisiensi Ekonomis USAhatani Jagung antara Lahan Sempit dengan Lahan Luas (Studi Kasus: Desa Bangun Panei Kecamatan Dolok Pardamean Kabupaten Simalungun). *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*, 4(6), 93955.
- Johannes, A. W. (2021). *PRAJA MENGABDI DI MASA PANDEMI COVID 19: Sebuah Bunga Rampai*. Rtujuh Media Printing.
- Kuswadi, K. (2005). Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya. *Jakarta: Penerbit PT. Elex Media Komputindo*.
- Lasantu, Y., Rauf, A., & Halid, A. (2019). ANALISIS USAHATANI PISANG AMBON DI DESA TONALA KECAMATAN POSIGADAN KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW SELATAN. *AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 3(2), 94–100.
- Mandei, J. R., & Tuwongkesong, C. P. (2015). Efisiensi Ekonomi Faktor Produksi Pada Usahatani Brokoli di Kelurahan Kakaskasen. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 11(2), 70–77.
- NAPITUPULU, C. M. (2019). *ANALISIS HUBUNGAN BIAYA PRODUKSI KELAPA SAWIT (ELAEIS GUINEENSIS JACQ.) TERHADAP PENDAPATAN PETANI (STUDI KASUS: PETANI DI DESA PULO BAYU, KECAMATAN HUTABAYU RAJA, KABUPATEN SIMALUNGUN)*. UNIVERSITAS QUALITY.
- Nirwanto, R. (2011). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso*.
- Padangaran, A. M. (2015). *Analisis kuantitatif pembiayaan perusahaan pertanian*. PT Penerbit IPB Press.
- Pahlevi, R., Zakaria, W. A., & Kalsum, U. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 2(1), 48–55.
- Prianto, A. (2018). *KAJIAN PENGARUH JENIS BAHAN PENSTABIL DAN PROPORSI BUNGA MAWAR TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP SARI MAWAR*. University of

Muhammadiyah Malang.

Rita, H. (2010). *Pengantar ekonomi pertanian*. Andi Yogyakarta.

Riyanto, B. (2019). *Siasat Mengemas Nikmat: Ambiguitas Gaya Hidup dalam Iklan Rokok Di Masa Hindia Belanda sampai Pasca Orde Baru 1925-2000*. Dwi-Quantum.

Salma, A. F. (2019). *Studi Pembuatan Minuman Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Lemon yang Berbeda*. University of Muhammadiyah Malang.

Sholeh, M. (2007). Permintaan dan Penawaran Tenaga Kerja Serta Upah: Teori Serta Beberapa Potretnya di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 4(1).

Sipayung, Y. A. (2019). *Analisis Pendapatan Usahatani Jeruk Lemon (Citrus Limon) Studi Kasus: Desa Sekoci Kecamatan Besitang Kabupaten Langkat*.

Suriadi, S., Jasiyah, R., & Arniase, N. M. (2020). ANALISIS PENDAPATAN DAN EFISIENSI USAHATANI KUBIS DI DESA BUKIT ASRI KECAMATAN KAPONTORI KABUPATEN BUTON. *Media Agribisnis*, 4(1), 14–26.

Syafii, A., Hastin, M., Salmiah, S., Rahmadana, M. F., Nainggolan, L. E., Simatupang, S., Rozaini, N., Azwar, K., & Nurofik, A. (2020). *Ekonomi Mikro*. Yayasan Kita Menulis.

Tarigan, S. (2013). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerimaan Budidaya Mawar (Studi Kasus: Desa Bangun Sari, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang). *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*, 2(5), 15058.

Yani, M. (2010). *ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH KERUPUK SINGKONG (Studi Kasus: Desa Mojorejo Kecamatan Junrejo Kota Batu)*. University of Muhammadiyah Malang.