

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA ROTI FADHILA BAKERY DI KOTA MALANG

Identitas Peneliti

Nama : Iluminata

Nim : 2019310091

Prodi : Agribisnis

Peneliti memohon kepada Bpk/Ibu untuk mengisi kuesioner penelitian di bawah ini sesuai dengan keadaan ekonomi usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang.

Tujuan : Untuk mendapatkan penilaian informan mengenai biaya dan pendapatan serta kelayakan usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang.

8. Identitas Responden

Nama Pemilik Usaha : _____

Umur : _____ tahun

Pendidikan Terakhir : _____

Lama Usaha : _____ tahun

Jumlah Tenaga Kerja : _____ orang

B. Aspek Produksi

1. Status kepemilikan tempat usaha :

- ☐ Milik Pemerintah : _____
- ☐ Milik sendiri : Biaya pajak/Tahun Rp.....
- ☐ Sewa : Biaya sewa/tahun Rp.....

2. Jenis produk yang dihasilkan:

- ☐ Roti manis ☐ Roti tawar
- ☐ Kue ☐ Lainnya: _____

3. Rata-rata jumlah produksi per hari: _____ unit

4. Rata-rata jumlah produksi per bulan: _____ unit

5. Frekuensi produksi:

- ☐ Setiap hari
- ☐ 3–5 kali/minggu
- ☐ Tidak menentu

6. Apakah penggunaan listrik dan air dalam proses produksi roti di usaha ini cenderung berubah mengikuti jumlah produksi yang dihasilkan?
 :.....

C. Biaya Penyusutan peralatan Fadhila Bakery

No	Uraian	Jumlah	Harga Beli (Rp/Unit)	Umur Ekonomis (thn)	Nilai sisa (Rp)	Penyusutan/ Bulan (Rp)
1	Oven					
2	Mixer					
3	Loyang					
4	Etalase					
5	Timbangan					
6	Lainnya					
	a.					
	b.					
	c.					

D. Penggunaan Sarana Produksi Fhadila Bakery

No	Sarana Produksi	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)
1	Tepung terigu				
2	Gula				
3	Telur				
4	Margarin				
5	Ragi				
6	Kemasan				
7	Listrik				
8	Air				
9	Lainnya :				
	a.				
	b.				
	c.				
	d.				
	e.				

E. Produksi dan Penjualan

- 1) Dalam 1 hari, berapa total produk yang dibuat (semua jenis)?
:.....
.....
- 2) Apakah seluruh produk selalu habis terjual? (Ya/Tidak)
:.....
.....
- 3) Jika tidak, rata-rata produk yang terjual dalam 1 bulan berapa unit?
:.....
.....

F. Jumlah Produk Terjual per Bulan

Dalam satu bulan, rata-rata jumlah produk yang terjual adalah:

- 1) Roti biasa: unit
- 2) Donat: unit
- 3) Roll cake: unit
- 4) Kue ulang tahun: unit

G. Harga Jual

Harga jual yang paling sering digunakan:

- 1) Roti: Rp...../unit
- 2) Donat: Rp...../unit
- 3) Roll cake: Rp...../unit
- 4) Kue ulang tahun: Rp...../unit

H. Biaya Tenaga Kerja

1. Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK)

- 1) Berapa jumlah tenaga kerja dalam keluarga yang terlibat dalam usaha Fadhila Bakery?

Jawaban: _____ orang

- 2) Berapa rata-rata curahan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dalam kegiatan produksi?

Jawaban: _____ HOK/bulan

- 3) Jika dinilai dalam bentuk upah (imputed cost), berapa nilai tenaga kerja dalam keluarga?

Jawaban: Rp _____ /HOK atau Rp _____ /bulan

2. Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

- 1) Berapa jumlah tenaga kerja luar keluarga (tenaga kerja lepas/tetap) yang bekerja? Jawaban: _____ orang

- 2) Berapa rata-rata curahan tenaga kerja luar keluarga dalam kegiatan produksi? Jawaban: _____ HOK/bulan

3) Berapa upah tenaga kerja luar keluarga yang dibayarkan?

Jawaban: Rp _____ /HOK atau Rp _____ /bulan

I. Persepsi Pemilik Usaha

2. Bagaimana menurut Anda, apakah usaha ini sudah memberikan keuntungan yang stabil dari waktu ke waktu? :.....
.....
3. Bagaimana kemampuan Anda dalam mengendalikan biaya produksi selama menjalankan usaha ini? :.....
.....
4. Bagaimana kondisi harga bahan baku selama ini? Apakah sering mengalami perubahan (fluktuasi)? :.....
.....
5. Bagaimana tingkat permintaan pasar terhadap produk roti yang dihasilkan usaha ini? :.....
.....
6. Menurut Anda, apakah usaha ini layak untuk dikembangkan ke depan? Jelaskan alasannya. :.....
.....

J. Pertanyaan Terbuka

1. Apa kendala utama dalam menjalankan usaha ini? :.....
.....
2. Bagaimana strategi dalam menghadapi kenaikan harga bahan baku? :.....
.....
3. Apakah usaha ini akan dikembangkan ke depan? Mengapa? :.....
.....

Lampiran 2. Hasil Tabulasi Identitas Responden

No	Uraian	Keterangan
1	Nama	Sriwilujeng
2	Umur	60 Tahun
3	Pendidikan terakhir	SMA
4	Lama usaha	15 Tahun
5	Status	Pemilik Usaha
6	Tenaga kerja	1 orang

Lampiran 3. Hasil Analisis Penggunaan Tenaga Kerja

No	Komponen	Jumlah (Orang)	Upah (Rp/minggu)	Upah (Rp/bulan)
1	TKLK	1	450.000	1.900.000
2	TKDK	1	450.000	1.900.000
Total		2		3.800.000

Lampiran 4. Hasil Analisis Penyusutan Peralatan

No	Uraian	Jumlah	Harga beli (Rp/unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/bulan)
1	Oven	1	6.500.000	15	36.111
2	Mixer 3 Kg	1	12.500.000	15	69.444
3	Loyang besar	60	60.000	15	20.000
4	Etalase besar	1	2.500.000	15	13.889
5	Timbangan	2	115.000	15	1.278
6	Spiral	1	17.000.000	7	202.381
7	Nampan	60	17.500	15	5.833
8	Loyang kecil	77	30.000	15	12.833
9	Etalase kecil	2	750.000	15	8.333
Total penyusutan					370.103

Lampiran 5. Hasil Analisis Biaya Tetap Fadhila Bakery

No	Komponen biaya	Nilai (Rp/bulan)
1	Penyusutan alat	370.103
2	Tenaga kerja luar keluarga	1.900.000
3	Tenaga kerja dalam keluarga	1.900.000
4	Sewa tempat usaha	1.416.667
Total biaya tetap		5.586.770

Lampiran 6. Hasil Analisis Biaya Variabel Fadhila Bakery

1. Hasil analisis biaya bahan baku roti dan donat

No	Bahan Baku	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/bulan)
1	Tepung terigu	Kg	26	9.000	234.000
2	Gula	Kg	10	16.900	169.000
3	Telur	Kg	16	22.500	360.000
4	Margarin kuning	Kg	6	21.333	127.998
5	Ragi	Gram	600	116	69.600
6	Margarin putih	Kg	6	22.000	132.000
7	Baking powder	Kg	0,3	35.000	10.500
8	Susu bubuk	Kg	1,8	85.000	153.000
Total					1.256.098

2. Hasil analisis biaya bahan baku roll cake dan kue ulang tahun

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/bulan)
1	Tepung	Kg	23	9.000	207.000
2	Gula	kg	23	16.900	388.700
3	Telur	kg	57	22.500	1.282.500
4	Margarin kuning	kg	10	21.333	213.330
5	Baking powder	kg	0,4	35.000	14.000
6	Susu bubuk	kg	1	85.000	85.000
7	Maizena	kg	2,5	18.000	45.000
8	Susu kental manis	Kaleng	10	13.000	130.000
9	Emulsifier	kg	0,5	65.000	32.500
Biaya bahan baku roll cake dan kue ulang tahun					2.398.030

3. Hasil analisis biaya overhead variabel

No	Sarana Produksi	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/bulan)
1	Kantong plastik	Lembar	350	200	70.000
2	Plastik OPP	Pack	14	20.000	280.000
3	Mika plastik	Unit	320	2.000	640.000
4	Box/dus	Unit	50	5.000	250.000
5	Listrik	Kwh	150	1.000	150.000
6	Gas 12 kg	Tabung	4	212.000	848.000
Total biaya overhead variabel					2.238.000

4. Hasil analisis total biaya variabel

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
1	Bahan baku Roti dan Donat	1.256.098
2	Bahan baku Roll cake dan Kue	2.398.030
2	Biaya Overhead Variabel	2.238.000
Total biaya variabel		5.892.128

Lampiran 7. Hasil Analisis Total Biaya Fadhila Bakery

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
1	Biaya Tetap	5.386.770
2	Biaya Variabel	5.892.128
Total biaya		11.278.898

Lampiran 8. Rekapitulasi dan Konversi Data Harga Jual

No	Produksi	Harga Jual (Rp)						Rata-rata Harga Jual (Rp/Unit)
1	Roti	2.800	3.000					2.900
2	Donat	2.000	2.800	3.000				2.600
3	Roll Cake	20.000	21.000					20.500
4	Kue ulang tahun	18.000	60.000	48.000	90.000	120.000	150.000	81.000

Lampiran 9. Hasil Analisis Penerimaan Fadhila Bakery

No	Produk	Harga jual (Rp/Unit)	Terjual (Unit/Bulan)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Roti	2.900	800	2.320.000
2	Donat	2.600	560	1.456.000
3	Roll Cake	20.500	320	6.560.000
4	Kue Ulang Tahun	81.000	48	3.888.000
Total penerimaan				14.224.000

Lampiran 10. Hasil Analisis Pendapatan Fadhila Bakery

No	Komponen	Satuan	Nilai (Rp/bulan)
1	Total Penerimaan	Rp/bulan	14.224.000
2	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	11.278.898
Pendapatan			2.945.102

Lampiran 11. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Fadhila Bakery

No	Komponen	Satuan	Nilai (Rp/bulan)
1	R/C Ratio		
	Total penerimaan	Rp/bulan	14.224.000
	Total biaya produksi	Rp/bulan	11.278.898
	R/C Ratio		1,26
2	B/C Ratio		
	Total keuntungan	Rp/bulan	2.945.102
	Total biaya produksi	Rp/bulan	11.278.898
	B/C Ratio		0,26

Lampiran 12. Hasil analisis alokasi biaya tetap berdasarkan kontribusi penerimaan

Produk	Penerimaan (Rp/bulan)	Kontribusi penerimaan (%)	Alokasi Biaya Tetap (Rp/bulan)
Roti	2.320.000	16,31	878.882
Donat	1.456.000	10,24	551.408
Roll Cake	6.560.000	46,12	2.483.977
Kue Ulang Tahun	3.888.000	27,33	1.472.503
Total	14.224.000	100,00	5.386.770

Keterangan perhitungan:

$$\text{Proporsi Produk} = \frac{\text{Penerimaan Produk}}{\text{Total Penerimaan}} \times 100\%$$

$$\text{Alokasi FC} = \text{Proporsi} \times \text{Total Biaya Tetap}$$

Lampiran 13. Hasil Analisis Alokasi Biaya Bahan Baku per Produk

1. Alokasi Biaya Bahan Baku Roti dan Donat

Produk	Produksi (Unit/Bulan)	Proporsi (%)	Alokasi Biaya Bahan Baku (Rp)
Roti	800	58,82	738.881
Donat	560	41,18	517.217
Total	1.360	100,00	1.256.098

2. Alokasi Biaya Bahan Baku Roll Cake dan Kue Ulang Tahun

Produk	Produksi (Unit/Bulan)	Proporsi (%)	Alokasi Biaya Bahan Baku (Rp)
Roll Cake	320	86,96	2.084.520
Kue Ulang Tahun	48	13,04	313.510
Total	368	100,00	2.398.030

Keterangan perhitungan:

$$\text{Proporsi Produksi} = \frac{\text{Produksi Produk}}{\text{Total Produksi Kelompok}} \times 100\%$$

Lampiran 14. Hasil Analisis Alokasi Biaya Overhead Variabel per Unit Produk

1. Alokasi Biaya Overhead Variabel per Unit Produk

Komponen Biaya Overhead	Roti (Rp)	Donat (Rp)	Roll Cake (Rp)	Kue Ulang Tahun (Rp)	Total (Rp/bulan)
Kantong Plastik	32.408	22.686	12.963	1.944	70.000
Plastik OPP	164.704	115.296	-	-	280.000
Mika Plastik	-	-	640.000	-	640.000
Box/Dus	-	-	-	250.000	250.000
Gas 12 kg	296.504	166.040	296.502	88.952	848.000
Listrik	52.448	29.372	52.448	15.732	150.000
Total	546.064	333.394	1.001.913	356.628	2.238.000

2. Ringkasan Biaya Overhead Variabel per Unit Produk

Produk	Total BOP Variabel (Rp/bulan)	Produksi (Unit/bulan)	BOP Variabel per Unit (Rp/unit)
Roti	546.064	800	682,58
Donat	333.394	560	595,34
Roll Cake	1.001.913	320	3.130,98
Kue Ulang Tahun	356.628	48	7.429,75
Total	2.238.000	1.728	-

3. Hasil Analisis Biaya Variabel per Unit Produk

Produk	Biaya Bahan Baku per Unit (Rp)	BOP Variabel per Unit (Rp)	Total VC per Unit (Rp)
Roti	923,60	682,58	1.606,18
Donat	923,60	595,34	1.518,94
Roll Cake	6.514,13	3.130,98	9.645,11
Kue Ulang Tahun	6.531,46	7.429,79	13.961,25

Lampiran 15. Hasil Analisis Break Even Point Fadhila Bakery

No	Komponen	Satuan	Nilai
1	BEP Roti		
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	2.163.826
	Harga Jual	Rp/unit	2.900
	BEP Produksi	Unit	746
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	2.163.826
	Produksi Aktual	Unit/bulan	800
	BEP Harga	Rp/unit	2.705
2	BEP Donat		
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	1.402.014
	Harga Jual	Rp/unit	2.600
	BEP Produksi	Unit	539
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	1.402.014
	Produksi Aktual	Unit/bulan	560
	BEP Harga	Rp/unit	2.504
3	BEP Roll Cake		
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	5.570.412
	Harga Jual	Rp/unit	20.500
	BEP Produksi	Unit	272
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	5.570.412
	Produksi Aktual	Unit/bulan	320
	BEP Harga	Rp/unit	17.408
4	BEP Kue Ulang Tahun		
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	2.142.643
	Harga Jual	Rp/unit	81.000
	BEP Produksi	Unit	27
	Total Biaya Produksi	Rp/bulan	2.142.643
	Produksi Aktual	Unit/bulan	48
	BEP Harga	Rp/unit	44.638

Lampiran 16. Dokumentasi

