

Analisis Pendapatan dan Pengembangan Produk Cokelat Milk pada UMKM CV XY di Kota Makassar

Income Analysis and Development of Milk Chocolate Products in CV XY UKM in Makassar City

Nuraeni, St Sabahannur*, Nurliani, Andi Azrarul Amri

^{*)} Email korespondensi: stabahannur@umi.ac.id

Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Menara UMI, Jl Urip Sumoharjo Km 05 Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

ABSTRAK

Tujuan Penelitian untuk menganalisis pendapatan dan pengembangan produk cokelat milk pada UMKM CV XY di Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, sehingga mengambil seluruh pimpinan dan karyawan sebagai responden. Pengumpulan data terdiri atas observasi dan wawancara dengan pimpinan dan karyawan Usaha CV XY untuk mengumpulkan data primer. Analisis data terdiri dari uji organoleptik, analisis finansial, analisis biaya produksi, analisis pendapatan, analisis B/C ratio, dan analisis BEP. Hasil penelitian menunjukkan tingkat penerimaan terhadap warna coklat susu mencapai 47.5% (suka), tekstur 42.5% (suka), rasa 30.0% (sangat suka), dan aroma 45.0% (suka). CV XY telah memproduksi tiga jenis produk cokelat yakni Cokelat Aneka Rasa (kemasan toples dan kemasan mika), dan cokelat bar dengan total penerimaan per bulan masing-masing Rp 32.800.000, dengan total biaya sebesar Rp 26.292.506 dan pendapatan Rp 6.507.494, . Cokelat milk yang merupakan produk pengembangan membutuhkan total biaya Rp 2.375.000,-. Jumlah tersebut menghasilkan 75 buah produk cokelat milk dengan berat bersih 100 gram dengan harga Rp31.680,-/100 g. Nilai BEP masing-masing produk per unit maupun BEP rupiah. Cokelat Aneka rasa dengan kemasan toples memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp 8.416.731. Cokelat Aneka rasa dengan kemasan mika memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp 8.398.108. Sedangkan untuk cokelat bar, memiliki nilai BEP sebesar 45 atau Rp 1.561.887, sehingga dapat dikatakan bahwa CV XY telah memproduksi diatas nilai Break Even Point. Untuk produk pengembangan yakni cokelat milk, CV. XY agar dapat mencapai titik impas, maka harus memproduksi dan menjual produk cokelat milk paling sedikit 60 unit atau memperoleh hasil penjualan sebesar Rp 4.227.700,-.

Kata kunci: produk cokelat; coklat milk; break even point; kelayakan; pengembangan.

ABSTRACT

The research aims to analyze chocolate milk's income and product development at CV XY UMKM in Makassar City. The method used in this research is the case study method so that all leaders and employees are taken as respondents. Data collection consisted of observations and interviews with the management and employees of CV XY Business to collect primary data. Data analysis comprised organoleptic tests, financial analysis, production cost analysis, income analysis, B/C ratio analysis, and BEP analysis. The results showed that the level of acceptance of the color of milk chocolate reached 47.5% (liked it), 42.5% (liked it for texture), 30.0% for its taste (liked it very much), and 45.0% for its aroma (liked it). CV XY has produced three types of chocolate products, namely Assorted Flavor Chocolate (jar packaging and mica packaging) and chocolate bars, with a total revenue per month of IDR 32,800,000 each, with a total cost of IDR 26,292,506 and revenue of IDR 6,507,494. Chocolate milk, a development product, requires a total cost of Rp. 2,375,000,-. This amount produces 75 milk chocolate products with a net weight of 100 grams and a price of IDR 31,680/100 g. BEP value of each product per unit and BEP rupiah. Assorted-flavored chocolate in jar packaging has a BEP value of 168 units and IDR 8,416,731. Assorted-flavored chocolate with mica packaging has a BEP value of 168 units and IDR 8,398,108. As the chocolate bar has a BEP

value of 45 or IDR 1,561,887, it can be said that CV XY has produced above the Break Even Point value. For product development, namely chocolate milk, CV. For XY to reach the break-even point, it must produce and sell at least 60 units of chocolate milk products or obtain sales proceeds of IDR 4,227,700.-

Keywords: *chocolate products; milk chocolate; break even points; appropriateness; development.*

I. PENDAHULUAN

Pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) dalam menghadapi pasar regional dan global harus didasari pada upaya yang keras dan terus menerus untuk mempunyai keunggulan komparatif, bahkan sangat diharapkan mempunyai keunggulan kompetitif. Pendekatan klaster bisnis merupakan upaya pengembangan usaha UKM secara sistemik, sehingga mempunyai peluang untuk menjadi usaha yang handal dan kompetitif. Komoditi yang kemungkinan berpeluang untuk dapat secara aktif diperdagangkan pada pasar regional yang kompetitif tersebut, harus mempunyai keunggulan komparatif. Komoditas tersebut terutama berasal dari sektor pertanian khususnya subsektor perkebunan dan sektor kelautan khususnya subsektor perikanan, dan sektor industri khususnya subsektor industri pengolahan dan industri kecil (Darnilawati, 2018).

Kesadaran terhadap potensi yang dimiliki oleh suatu daerah, menjadi hal yang menguntungkan jika masyarakatnya dapat mengolah potensi tersebut. Namun perlunya menggali keterampilan juga didukung oleh pengetahuan, informasi dan teknologi sebagai penunjang agar tercapainya pengolahan yang baik dan tepat. Berkembangnya industri pengolahan cokelat tidak hanya didominasi oleh perusahaan besar saja, namun usaha kecil dan menengah juga memberikan andil dalam perkembangan perekonomian Indonesia.

Peningkatan nilai tambah kakao dapat dilakukan melalui pengolahan biji kakao, baik sebagai produk setengah jadi maupun produk jadi. Produk setengah jadi dapat berupa bentuk powder dan pasta kakao sedangkan produk jadi dapat berupa produk olahan seperti coklat batangan siap konsumsi (Rosniati dan Kalsum, 2018). Proses produksi coklat terdiri dari fermentasi, pengeringan, pemanggangan, penggilingan biji kakao, pencampuran semua bahan (massa kakao, gula, mentega kakao, pengemulsi, aroma, dan susu jika komponen ini diperlukan), *conching*, dan *tempering* (Barišić *et al.* 2019). Proses pembuatan coklat meliputi pencampuran bahan, *conching*, *tempering*, kemudian *moulding* (Braga, 2018). *Conching* merupakan langkah penting yang menentukan kualitas proses pembuatan cokelat (Asriati dkk, 2018).

Berdasarkan komposisi bahannya, ada tiga jenis cokelat, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Perbedaan ketiga jenis cokelat tersebut terletak pada penambahan susu pada produknya. *Dark chocolate* merupakan jenis cokelat yang tidak menggunakan bahan susu sama sekali dalam pembuatannya, pada *milk chocolate* ditambahkan susu pada produknya, sedangkan *white chocolate* terbuat dari susu dalam proses pembuatannya. Coklat susu lebih disukai dibandingkan dengan cokelat dark dan white cokelat karena rasanya manis, dan teksturnya lembut. Konsumen lebih memilih cokelat yang tidak ada rasa pahitnya tetapi dengan adanya susu dan gula yang ditambahkan bisa menurunkan efektivitas senyawa bioaktif yang terkandung dalam coklat. Cokelat susu

dibuat dengan cara mencampur kakao, susu bubuk, dan gula sebagai partikel padat yang terdispersi dalam fase lemak (lemak kakao). Formulasi ini akan membuat lebih lembut dan memiliki rasa yang lebih creamy, menjadikannya jenis cokelat ini banyak disukai, terutama oleh konsumen masyarakat Indonesia (Praseptiangga dkk. 2021, Rasuluntari, 2016).

Salah satu *Home industry* yang bergerak dibidang pengolahan cokelat di Kota Makassar yakni CV XY merupakan UMKM yang membuat cokelat olahan dengan berbagai varian rasa. UMKM tersebut selalu melakukan inovasi dalam usahanya agar dapat bersaing dengan produk cokelat yang ada dipasaran. *Home industry* cokelat ini diharapkan lebih menarik minat para konsumen, sehingga mampu meningkatkan penghasilan dan laba usaha dengan produk yang lebih bervariasi. Rencana pengembangan usaha tersebut memerlukan adanya analisis studi kelayakan untuk menilai apakah usulan proyek tersebut diterima atau ditolak. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian untuk menganalisis pendapatan dan pengembangan produk cokelat milk pada UMKM CV XY di Kota Makassar.

II. METODE PENELITIAN

1. Lokasi dan Waktu

Penelitian dilaksanakan di CV XY Kota Makassar yang dipilih dengan pertimbangan CV XY merupakan industri pengolahan cokelat yang memproduksi berbagai jenis cokelat batangan.

2. Metode Penentuan Sampel

Penelitian merupakan studi kasus, sehingga mengambil seluruh karyawan sebagai responden yang terdiri dari pimpinan dan karyawan CV XY. Seluruh responden atau informan diharapkan sebagai sumber informasi baik pada bagian produksi maupun bagian lainnya.

3. Metode Pengumpulan Data

Observasi terhadap objek yang diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti. Wawancara dengan pimpinan dan karyawan Usaha CV XY untuk mengumpulkan data primer.

4. Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis deskripti dengan menggambarkan situasi dan kondisi pada kasus CV XY. Uji sensoris dengan menggunakan uji kesukaan (hedonic) pada cokelat susu yang menggunakan campuran CBS (*Cocoa Butter Substitute*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*), sebagai produk baru. Uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap produk cokelat susu dengan menggunakan CBS dan VCO. Untuk analisis kelayakan ekonomi pada penelitian ini adalah dengan analisis biaya (Persamaan 1), pendapatan (Persamaan 2), dan *Breakeven Point/BEP* (Persamaan 3).

$$TC = TFC + TVC \text{ ----- (1)}$$

$$\pi = TR - TC \text{ ----- (2)}$$

$$BEP \text{ Unit} = \frac{FC}{p-VC} \text{ ----- (3)}$$

TC adalah Total Biaya, TFC adalah Total Fixed Cost/Total biaya tidak tetap, dan TVC merupakan *Total Value Cost*/Total biaya tetap. π adalah Pendapatan Usahatani, TR merupakan Total Revenue/Total Penerimaan, TC merupakan Total Cost/Total Biaya. FC adalah biaya tetap, P adalah harga jual per unit, dan VC merupakan biaya variabel per unit.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Pengukuran terhadap nilai/tingkat kesan, kesadaran, dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif, karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran. Penentuan kualitas makanan pada umumnya tergantung pada beberapa faktor, antara lain rasa, warna, tekstur dan nilai gizi.

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa lembar kuesioner uji organoleptik kepada 40 panelis. Kuesioner uji organoleptik dalam penelitian ini menggunakan skala Likert. Skala Likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuesioner. Hasil uji organoleptik coklat susu dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Penilaian hasil uji organoleptik coklat susu (*milk chocolate*).

Penilaian	Bobot Penilaian											
	STS (1)		TS (2)		N (3)		S (4)		SS (5)		Total	
	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%
Warna	0	0,0	1	2,5	12	30,0	19	47,5	8	20,0	40	100
Tekstur	0	0,0	3	7,5	8	20,0	17	42,5	12	30,0	40	100
Rasa	1	2,5	5	12,5	11	27,5	11	27,5	12	30,0	40	100
Aroma	1	2,5	3	7,5	11	27,5	18	45,0	7	17,5	40	100

Keterangan: STS (Sangat Tidak Suka) dengan skor 1, TS (Tidak Suka) skor 2, N (Netral) skor 3, S (Suka) skor 4, SS (Sangat Suka) skor 5. P (Panelis).

Tabel 1 menunjukkan penerimaan panelis terhadap warna mencapai 47.5% (suka), tekstur 42.5% (suka), rasa 30.0% (sangat Suka), dan aroma 45,0% (suka). *Milk chocolate* terbuat dari perpaduan antara pasta coklat, lemak coklat, CBS, VCO, gula halus, dan susu full krim. Keberadaan susu dalam *milk chocolate* membuatnya menjadi lebih halus, *creamy*, dan memiliki warna lebih cerah daripada *dark chocolate*. Tidak hanya itu, penggunaan susu juga membuat tampilannya berubah. Pencampuran atau penggunaan bahan dapat mempengaruhi warna pada produk yang dihasilkan. Secara umum, coklat susu memiliki warna yang lebih terang daripada coklat batangan hitam karena adanya susu.

Tekstur adalah bagian dari sifat organoleptik pada produk. Faktor yang dapat mempengaruhi baik tidaknya produk yaitu pada penghalusan dan pencampuran bahan yang digunakan serta ada tidaknya pengemulsi. Cokelat yang baik harus memiliki tekstur yang halus yang bisa meleleh dengan lembut dan perlahan didalam mulut dengan cita rasa yang kompleks dan menyenangkan. Cokelat harus dapat meleleh dalam mulut, yakni ketika

dimakan tampak perlu meninggalkan kesan keras. Tekstur seperti lilin (wax mouthfeel) menandakan bahwa cokelat mengandung sejumlah lemak. Cokelat merupakan disperse partikel partikel dari bubuk cokelat dan gula didalam suatu fase cair lemak kakao (Ikrawan dkk. 2019). Bahan yang tidak halus dan tidak tercampur rata akan menyebabkan tekstur yang kasar. Cokelat yang baik harus memiliki tekstur halus yang bisa meleleh dengan lembut dan perlahan di dalam mulut dengan cita rasa yang kompleks dan menyenangkan. Pada suhu kamar partikel-partikel tersebut disekat oleh kristal-kristal lemak yang bertindak sebagai semen perekat. Oleh karena itu sifat-sifat fisik dan sensori cokelat langsung berhubungan dengan kristalisasi lemak kakao (Nur'aeni, 2016).

Rasa adalah hal yang terpenting pada sifat organoleptik suatu produk. Salah satu bahan yang mempengaruhi rasa pada produk yaitu gula. Rasa manis adalah sifat rasa yang mempengaruhi cita rasa keseluruhan cokelat. Rasanya pun cenderung manis akibat tingginya kandungan gula di dalamnya. Rasa Pahit adalah cita rasa alami yang terasa dari dalam cokelat. Rasa pahit juga berasal dari senyawa polifenol yang merupakan komponen yang penting pada biji cokelat, karena senyawa inilah yang menentukan warna, rasa, dan aroma. Teobromin termasuk kedalam golongan polifenol. Teobromin adalah senyawa yang tidak berwarna, tidak larut dalam air, berbentuk kristalin, tidak berbau, berasa sedikit pahit, teobromin menyumbang rasa pahit pada produk kakao bersama dengan sumbangan kecil dari kafein (Haryadi dan Supriyanto, 2012).

Cokelat mempunyai cita rasa yang khas, teksturnya berbentuk padat pada suhu kamar, cepat meleleh di mulut, menjadi cair dan terasa lembut di lidah. Rasa yang ditimbulkan oleh bahan pangan terdapat dari bahan pangan itu sendiri atau adanya penambahan zat yang lain. Sedangkan rasa pahit berkorelasi positif dengan warna, kakao (aroma dan rasa), pasir dan kekentalan, tetapi berkorelasi negatif dengan susu (aroma dan rasa), aroma vanila, dan rasa manis. Seperti yang diharapkan, rasa manis berkorelasi positif dengan aroma dan rasa susu tetapi berkorelasi negatif dengan rasa pahit. Namun, bagi sebagian konsumen, rasa pahit mungkin tidak disukai. Oleh karena itu, perlu dilakukan reformulasi untuk meningkatkan sifat sensoris produk yang dikembangkan (Muktiningrum dkk.2021).

2. Analisis Pendapatan Usaha

Penerimaan merupakan hasil dari penjualan sebuah produk sesuai dengan harga jual dari produk tersebut. Besaran penerimaan ditentukan dari berapa banyak jenis dan jumlah produk yang terpasarkan/terjual pada satuan waktu tertentu. Penerimaan dari CV. XY berdasarkan produknya, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerimaan CV. XY berdasarkan jenis produk per bulan, 2021.

Jenis Produk	Harga (Rp)	Volume Penjualan (pcs)	Nilai (Rp)
Cokelat Aneka Rasa (Toples)	50000	300	15.000.000
Cokelat Aneka Rasa (Mika)	50000	300	15.000.000
Cokelat Bar	35000	80	2.800.000
Total			32.800.000

Tabel 2 menunjukkan produk yang dipasarkan oleh CV. XY terdiri dari 3 (tiga) jenis produk yakni Cokelat Aneka Rasa dengan kemasan toples, Cokelat Aneka Rasa kemasan

mika, dan Cokelat Bar. Cokelat Aneka Rasa dengan kemasan toples dan mika dijual dengan harga Rp50.000, sedangkan Cokelat Bar dijual dengan harga Rp35.000,-. Volume penjualan untuk masing-masing produk menghasilkan nilai sebesar Rp15.000.000,- untuk produk cokelat aneka rasa kemasan toples dan mika, dan Rp 2.800.000,- untuk cokelat bar selama sebulan. Adapun total penerimaan yang diperoleh CV. XY selama sebulan adalah sebesar Rp32.800.000,-.

Nilai penerimaan yang diterima oleh CV. XY berdasarkan dari volume penjualannya adalah untuk produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples dan mika volume penjualan selama sebulan adalah 300 unit, sedangkan untuk produk cokelat bar hanya 80 unit. Penjualan untuk cokelat Aneka Rasa lebih tinggi dibanding cokelat bar karena target pasar produk ini sendiri lebih luas, yakni konsumen akhir. Selain itu, penjualan cokelat aneka rasa ini lebih luas dengan menitipkan ke toko-toko tertentu seperti supermarket hingga toko oleh-oleh. Cokelat bar tidak menghasilkan penerimaan yang besar dibanding kedua produk cokelat aneka rasa. Cokelat bar ditujukan untuk konsumen industri-industri makanan yang ingin menggunakan cokelat sebagai bahan makanan.

3. Analisis Biaya Produksi

Proses produksi merupakan kegiatan fundamental bagi suatu perusahaan. Suatu perusahaan perlu memperhitungkan dengan baik biaya produksi yang harus dikeluarkan untuk dapat membuat barang/jasa yang berkualitas dan sesuai ekspektasi. Biaya produksi merujuk pada dana yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Produksi cokelat pada CV XY menghasilkan tiga jenis produk yakni Cokelat Aneka Rasa Kemasan Toples, Cokelat Aneka Rasa (Kemasan Mika), dan Cokelat Bar. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh CV. XY dibagi berdasarkan produk tersebut. Biaya produksi pada penelitian ini dianalisis dengan biaya variabel dan biaya tetap berdasarkan produk yang dihasilkan oleh CV. XY.

a. Cokelat Aneka Rasa Kemasan Toples

Cokelat aneka rasa merupakan produk yang dalam kemasannya terdapat berbagai macam rasa yang ada dalam cokelat tersebut. Produk tersebut menggunakan toples sebagai kemasan luar, dan didalamnya terdapat cokelat kecil yang dibungkus dengan kertas metalik dengan aneka macam rasa. Adapun biaya yang dibutuhkan oleh produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples dapat dilihat pada Tabel 3. Tabel 3 menunjukkan bahan yang digunakan untuk memproduksi Cokelat Aneka Rasa kemasan toples setiap bulan adalah cokelat pasta sebanyak 224,39kg yang dicampur dengan berbagai jenis isian (filling) seperti susu, strawberry, raspberry dan keju masing-masing 3kg. Bahan pendukung yang digunakan untuk mengemas produk agar dapat menarik konsumen berupa toples dan kertas metalik. Kedua bahan tersebut akan menghasilkan produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples sebanyak 300 unit dengan berat bersih 820gram. Untuk menunjang kegiatan produksi dan pemasaran dibutuhkan biaya lainnya seperti listrik, telepon dan internet, sehingga total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 8.325.800,-. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples berupa penyusutan peralatan produksi, biaya tenaga kerja, dan pajak usaha sebesar Rp 3.774.996,-

Tabel 3. Biaya yang dibutuhkan untuk produksi cokelat aneka rasa CV. XY per bulan, 2021.

No.	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Biaya Variabel				
A	Biaya Bahan Baku (kg)			
1	Cokelat Pasta	224,39	20.000	4.487.800
2	Filling Susu	3	50.000	150.000
3	Filling Raspbery	3	55.000	165.000
4	Filling Strawberry	3	55.000	165.000
5	Filling Keju	3	250.000	750.000
Sub Total				5.717.800
B	Bahan Pendukung			
1	Toples (Lusin)	28	56.000	1.568.000
2	Kertas Metalik (Rim)	5	83.000	415.000
Sub Total				1.983.000
C	Biaya Lainnya			
1	Iuran Listrik			250.000
2	Telepon			37.500
3	Internet			37.500
4	Transportasi			300.000
Sub Total				625.000
Total Biaya Variabel (TVC)				8.325.800
Biaya Tetap				
A	Penyusutan Peralatan			82.154
B	Tenaga Kerja			3.658.430
C	Pajak Usaha			4.412
Total Biaya Tetap (TFC)				3.744.996
Total Biaya (TC)				12.070.796

b. Cokelat Aneka Rasa Kemasan Mika

Cokelat aneka rasa kemasan mika juga merupakan produk olahan cokelat dari CV. XY berupa dalam satu kemasan terdapat beberapa jenis cokelat yang dibungkus dengan kertas metalik dan kemudian dikemas dengan mika. Adapun biaya yang dibutuhkan oleh CV. XY untuk membuat produk Cokelat Aneka Rasa kemasan mika dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 menunjukkan bahan yang digunakan untuk memproduksi Cokelat Aneka Rasa kemasan mika setiap bulan sama seperti Cokelat Aneka Rasa kemasan toples yaitu cokelat pasta sebanyak 96kg yang dicampur dengan berbagai jenis isian (filling) seperti susu, strawberry, raspbery, dan keju masing-masing 2Kg. Bahan pendukung yang digunakan untuk mengemas produk agar dapat menarik konsumen berupa mika dan kertas metalik. Kedua bahan tersebut akan menghasilkan produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples sebanyak 300 unit dengan berat bersih 400 gram. Untuk menunjang kegiatan produksi dan pemasaran juga dibutuhkan biaya lainnya seperti listrik, telepon dan internet, sehingga total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 8.332.800,-. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk produk Cokelat Aneka Rasa kemasan toples berupa penyusutan peralatan produksi, biaya tenaga kerja, serta pajak usaha sebesar Rp 3.774.996,-.

Jenis bahan yang digunakan oleh Cokelat Aneka Rasa kemasan toples dan mika memiliki kesamaan, hanya dibedakan dari jumlahnya. Biaya yang digunakan juga hampir sama meskipun cokelat pasta yang dibutuhkan untuk produk kemasan mika lebih sedikit dibanding kemasan toples. Ini disebabkan karena cokelat kemasan mika menggunakan pasta cokelat yang lebih baik kualitasnya sehingga biaya yang dibutuhkan lebih mahal.

Tabel 4. Biaya yang dibutuhkan untuk produksi cokelat aneka rasa kemasan mika CV. XY per bulan, 2021.

No.	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Biaya Variabel				
A	Biaya Bahan Baku (kg)			
1	Cokelat Pasta	96	50000	4.800.000
2	Filling Susu	2	50000	100.000
3	Filling Raspbery	2	55000	110.000
4	Filling Strawberry	2	55000	110.000
5	Filling Keju	2	250000	500.000
	Sub Total			5.620.000
B	Bahan Pendukung			
1	Mika (Lusin)	25	76.000	1.900.000
2	Kertas Metalik (Rim)	2	83.000	166.000
	Sub Total			2.066.000
C	Biaya Lainnya			
1	Iuran Listrik			250.000
2	Telepon			37.500
3	Internet			37.500
4	Transportasi			300.000
	Sub Total			625.000
	Total Biaya Variabel (TVC)			8.311.000
Biaya Tetap				
A	Penyusutan Peralatan			82.154
B	Tenaga Kerja			3.658.430
C	Pajak Usaha			4.412
	Total Biaya Tetap (TFC)			3.744.996
	Total Biaya (TC)			12.055.996

c. Cokelat Bar

Cokelat bar juga merupakan varian produk dari CV. XY berupa cokelat batang (bar) dengan kadar cokelat 80% dengan berat bersih 100gram untuk setiap kemasannya. Adapun biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi cokelat bar ini dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi cokelat bar setiap bulan sebesar Rp2.008.713,-. Jenis bahan yang digunakan pada produk cokelat bar ini berbeda dengan kedua produk sebelumnya, bahannya yaitu biji kakao, lecitin, vanilla, gula halus, dan garam. Pengemasan produk untuk dipasarkan digunakan kertas aluminium dan kemasan kertas. Bahan tersebut kemudian diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan cokelat bar sebanyak 80 kemasan dengan berat bersih 100 gram setiap kemasannya. Adapun biaya lainnya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan produksi dan pemasaran

yaitu internet, listrik, telepon, serta biaya penggilingan yang difasilitasi oleh Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.

Tabel 5. Biaya yang dibutuhkan CV. XY untuk memproduksi cokelat batang setiap bulan, 2021.

No.	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Biaya Variabel				
A	Biaya Bahan Baku			
1	Biji Kakao (kg)	6,4	35000	224.000
2	Lecitin (g)	40	200	8.000
3	Gula Halus (kg)	1,5	15000	22.500
4	Vanila (Botol 25g)	2	7000	14.000
5	Garam (Kemasan)	1	5000	5.000
Sub Total				273.000
B	Bahan Pendukung			
1	Kertas Aluminium (Rol)	0,5	24.000	12.000
2	Kemasan Kertas (Lembar)	80	5000	400.000
Sub Total				412.000
C	Biaya Lainnya			
1	Iuran Listrik			250.000
2	Telepon			37.500
3	Internet			37.500
4	Biaya Giling			100.000
Sub Total				325.000
Total Biaya Variabel (TVC)				1.010.500
Biaya Tetap				
A	Penyusutan Peralatan			21.898
B	Tenaga Kerja			975.139
C	Pajak Usaha			1.176
Total Biaya Tetap (TFC)				998.213
Total Biaya (TC)				2.008.713

Biaya yang dibutuhkan untuk produk Cokelat Bar yang diproduksi CV. XY lebih kecil dibandingkan produk Cokelat Aneka Rasa. Cokelat bar hanya memiliki satu jenis rasa dengan kandungan cokelat sebesar 80%. Cokelat bar tidak menggunakan pasta namun diolah dari biji kakao hingga menjadi cokelat pasta dan dibentuk menjadi cokelat bar. CV. XY memang menggunakan biji kakao untuk pengolahan cokelat bar karena menggunakan biji kakao, cokelat bar dapat diatur kadar cokelatnya. Adapun biaya variabel yang dikeluarkan meskipun lebih sedikit dibanding produk cokelat lain, namun biaya tersebut tergolong cukup besar mengingat cokelat bar ini masih menyewa alat untuk *conching* biji kakao dan bahan lainnya.

4. Pendapatan Usaha

Pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Besar penerimaan usaha CV. XY diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan. Adapun

besarnya pendapatan usaha CV. XY (Tabel 6). Pendapatan usaha CV. XY adalah sebesar Rp 6.507.000,-. Produk cokelat aneka rasa kemasan toples dan mika memberikan kontribusi yang besar terhadap pendapatan usaha CV. XY yakni masing-masing sebesar 43,52% dan 44,32%, sedangkan untuk cokelat bar hanya 12,16%. Besaran kontribusi tersebut dapat dilihat dari jumlah penerimaan yang besar dari kedua produk cokelat aneka rasa kemasan toples dan kemasan mika. Hal tersebut menunjukkan bahwa, produk cokelat aneka rasa kemasan toples dan kemasan mika merupakan produk unggulan dari CV. XY sehingga perusahaan berfokus untuk memproduksi produk tersebut.

Tabel 6. Pendapatan usaha berdasarkan produk CV. XY tahun 2021.

No.	Jenis Produk	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)	Kontribusi (%)
1	Cokelat Aneka Rasa (Toples)	15.000.000	12.070.796	2.929.204	43,95
2	Cokelat Aneka Rasa (Mika)	15.000.000	12.055.996	2.944.004	44,17
3	Cokelat Bar	2.800.000	2.008.713	791.287	11,87
	Total	32.800.000	26.292.506	6.507.494	100

5. Analisis Biaya Produksi Cokelat Milk sebagai Produk Pengembangan

Cokelat milk adalah produk cokelat yang masih dikembangkan oleh CV. XY. Cokelat Milk merupakan produk baru yang menggunakan kualitas cokelat yang lebih baik sehingga nantinya akan dipasarkan ke konsumen akhir dengan tingkat pendapatan yang lebih tinggi. Untuk memperoleh harga pokok produksi cokelat milk, maka diperlukan analisis biaya produksi. Biaya Produksi cokelat milk akan dianalisis dari biaya variable dan biaya tetap.

a. Biaya Variabel

Biaya variabel dari produk cokelat milk terdiri atas biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, dan biaya lain yang menunjang produksi (Tabel 7). Biaya variabel yang dibutuhkan untuk memproduksi cokelat milk adalah Rp 1.377.780,-. Bahan baku yang digunakan adalah biji kakao, susu, gula, lecitin, vanili, lemak cokelat, Cocoa Butter Substitute (CBS), dan Virgin Coconut Oil (VCO). Segala jenis bahan baku ini akan menghasilkan produk cokelat milk dengan berat bersih 100 g, sebanyak 75 buah produk cokelat milk. Pengemasan produk cokelat milk sehingga dapat menjadi lebih menarik konsumen membutuhkan bahan pendukung seperti kertas aluminium dan kemasan kertas dengan biaya sebesar Rp 520.000,-. Serta biaya lainnya yang mendukung kegiatan produksi sebesar Rp 625.000,-. Jika total biaya variabel dibagi dengan jumlah produk, maka diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 18.370,- untuk setiap produknya.

Biaya tetap yang dibutuhkan untuk memproduksi cokelat milk adalah Rp 998.213,-. Jumlah ini berasal dari biaya penyusutan peralatan, tenaga kerja, dan pajak usaha. Tabel 7 menunjukkan biaya tenaga kerja memiliki kontribusi paling tinggi. Hal tersebut disebabkan oleh penanganan usaha yang masih mengandalkan tenaga manusia sehingga biaya yang dibutuhkan untuk membayar tenaga kerja masih cukup tinggi.

Tabel 7. Biaya variabel pembuatan produk cokelat milk CV. XY.

No.	Jenis Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Bahan Baku					
1	Biji Kakao	kg	2	40.000	80.000
2	Susu	kg	1,5	30.000	45.000
3	Gula	kg	1,5	15.000	22.500
4	Lecitin	g	18	200	3.600
5	Vanili	g	6	280	1.680
6	Lemak Cokelat	kg	1,5	40.000	60.000
7	CBS	kg	0,5	20.000	10.000
8	VCO	kg	0,5	20.000	10.000
SubTotal					232.780
Bahan Pendukung					
1	Kertas Aluminium	Rol	0,5	240000	120.000
2	Kemasan Kertas	Pcs	80	5000	400.000
Sub Total					520.000
Biaya Lainnya					
1	Iuran Listrik				250.000
2	Telepon				37.500
3	Internet				37.500
4	Transportasi				300.000
5	Biaya Giling				100.000
Sub Total					625.000
Total Biaya Variabel (TVC)					1.377.780
Biaya Tetap					
1	Penyusutan Peralatan				21.898
2	Tenaga Kerja				975.139
3	Pajak Usaha				1.176
Total Biaya Tetap (TFC)					998.213
Total Biaya (TC)					2.375.000

b. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi untuk pembuatan cokelat milk dapat dilihat pada Tabel 8. Tabel 8 menunjukkan total biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan cokelat milk adalah Rp 2.375.000,-. Jumlah tersebut akan menghasilkan 75 buah produk cokelat milk dengan berat bersih 100 g. Jika jumlah biaya tersebut dibagi dengan jumlah produk jadi, maka nilai produk cokelat milk 100 gram adalah 31.680,-.

Tabel 8. Harga pokok produksi pembuatan cokelat milk CV. XY, 2021.

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Total Biaya	2.375.000
Jumlah Produk (batang/100 gram)	75
Harga Pokok Produksi	31.680

6. Analisis Break Even Poin

Break Even Poin atau titik impas adalah keadaan tingkat penjualan atau pendapatan yang diperoleh dan modal yang digunakan untuk menghasilkan laba berada dalam posisi yang sama. Titik impas terjadi ketika total pendapatan dari penjualan sama persis dengan

total biaya produksi dan dijadikan patokan bagi perusahaan untuk memproduksi dengan jumlah minimal. Analisis break even poin pada CV. XY dilihat berdasarkan produknya. Adapun nilai break even poin CV. XY dapat dilihat pada Tabel 9. Masing-masing produk memiliki nilai BEP baik BEP per unit maupun BEP rupiah. Cokelat Aneka rasa dengan kemasan toples memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp 8.416.731,-. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan harus memproduksi cokelat aneka rasa kemasan toples paling sedikit 168 unit produk atau mendapatkan penerimaan dari hasil penjualan produk paling sedikit sebesar Rp 8.416.731,-.

Cokelat Aneka rasa dengan kemasan mika memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp 8.398.108,-. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan harus memproduksi cokelat aneka rasa kemasan toples paling sedikit 168 unit produk atau mendapatkan penerimaan dari hasil penjualan produk paling sedikit sebesar Rp. 8.398.108,-. Sedangkan untuk cokelat bar, memiliki nilai BEP sebesar 45 atau Rp 1.561.887,-. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan harus memproduksi cokelat bar paling sedikit 45 unit produk atau mendapatkan penerimaan dari hasil penjualan produk paling sedikit sebesar Rp 1.561.887,-. Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa CV. XY telah memproduksi diatas nilai break even poin. Untuk produk pengembangan yakni cokelat milk, CV. XY agar dapat mencapai titik impas, maka harus memproduksi dan menjual produk cokelat milk paling sedikit 60 unit atau memperoleh hasil penjualan sebesar Rp 4.227.700,-.

Tabel 9. Nilai Break Even Poin (BEP) berdasarkan produk CV. XY, 2021.

No.	Jenis Produk	BEP (Unit)	BEP (Rupiah)
1	Cokelat Aneka Rasa (Toples)	168	8.416.731
2	Cokelat Aneka Rasa (Mika)	168	8.398.108
3	Cokelat Bar	45	1.561.887
4	Cokelat Milk	60	4.227.700

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptic menunjukkan bahwa, tingkat penerimaan terhadap warna coklat susu mencapai 47,5% (suka), tekstur 42,5% (suka), rasa 30 (sangat suka) dan aroma 45,0% (suka). CV XY telah memproduksi tiga jenis produk cokelat yakni cokelat aneka rasa (kemasan Toples), Cokelat aneka rasa (kemasan mika), dan cokelat bar dengan total penerimaan per bulan Rp. 32.800.000, dengan total biaya sebesar Rp. 26.292.506, Pendapatan Rp. 6.507.494. Cokelat milk yang merupakan produk pengembangan, total biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan cokelat milk adalah Rp. 2.375.000,-. Jumlah tersebut akan menghasilkan 75 buah produk cokelat milk dengan berat bersih 100 gram. Dengan nilai produk cokelat milk 100 gram adalah Rp. 31.680,-. Nilai BEP masing-masing produk per unit maupun BEP rupiah. Cokelat aneka rasa dengan kemasan toples memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp. 8.416.731. Cokelat aneka rasa dengan kemasan mika memiliki nilai BEP sebesar 168 unit dan Rp. 8.398.108, Sedangkan untuk cokelat bar, memiliki nilai BEP sebesar 45 atau Rp. 1.561.887, sehingga dapat dikatakan bahwa CV XY telah memproduksi diatas nilai Break Even Point. Untuk produk pengembangan yakni cokelat milk, CV. XY

agar dapat mencapai titik impas, maka harus memproduksi dan menjual produk cokelat milk paling sedikit 60 unit atau memperoleh hasil penjualan sebesar Rp. 4.227.700,-.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima Kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan dan Ristek yang telah memberikan bantuan dana sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan.

VI. REFERENSI

- Asriati, D.W., Thamrin, I., Ariyanti, M. dan Ardiansyah, (2018). Pengaruh penambahan polifenol terhadap karakteristik milk chocolate couverture dan analog. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 15(1): 83-96.
- Barišić, V., Mirela Kopjar , Antun Jozinović, Ivana Flanjak , Đurđica Ačkar, Borislav Miličević, Drago Šubarić, Stela Jokić and Jurislav Babić,. (2019). The chemistry behind chocolate production. *Molecules* 24, 3163:1-13.
- Braga, Soraia C.G.N. (2018). Study of Volatile Profile in Cocoa Nibs, Cocoa Liquor and Chocolate on Production Process Using GC × GC-QMS. *Microchemical Journal* 141: 353–61.
- Darnilawati (2018). Kesiapan usaha kecil dan menengah (UKM) dalam menghadapi pasar Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). *Jurnal Ekonomi* 26(1):107-123.
- Haryadi dan Supriyanto. (2012). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ikrawan, Y., Havelly dan Pirmansyah, W. (2019). Korelasi konsentrasi black tea powder (*Camelia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2): 105-115.
- Muktiningrum, T.A., Fauza, G., Ariviani, S., Muhammad, D.R.A, Affandi, D.R. (2021). *Sensory profile analysis of chocolate drinks using quantitative descriptive analysis (QDA)*. E3S Web of Conferences 344, 04005. 1-9.
- Nur'aeni, M.D.S. 2016. *Kajian organoleptik dan fisiko kimia olahan coklat rasa jahe dengan tempering dan tanpa tempering*. (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Praseptiangga, D., Qomaruzzamana, A.R., Manuhara, G.J. (2021). The Effect of clove leaves essential oil addition on physicochemical and sensory characteristics of milk chocolate bar. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology* 11(1): 165-171.
- Rosniasti., Kalsum. (2018). Pengolahan kakao bubuk dari biji kako fermentasi dan tanpa fermentasi sebagai sediaan bahan pangan fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2):107- 116.
- Rasuluntari, I.N. Muhammad, D.R.A. and Praseptiangga, D. (2016). Panellist acceptance level on milk chocolate with cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) powder addition. *Nusantara Bioscience*, 8(2): 297-300.