

BAB IX PEMBAHASAN

Daging ayam broiler merupakan salah satu komoditas pangan hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Daging ayam broiler ini memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan lengkap, serta harga yang relatif murah jika dibandingkan dengan harga daging lainnya. Hal ini mengakibatkan permintaan pangsa pasar terhadap daging ayam broiler sangat tinggi. Tingginya pangsa pasar membuat industri karkas ayam broiler mempunyai prospek yang cukup baik bila dikembangkan dengan mendirikan Rumah Potong Ayam (RPA), oleh karena itu dalam tugas Perencanaan Unit Pengolahan ini saya merencanakan pendirian Rumah Potong Ayam dengan kapasitas 500 ekor / hari, karena saya membidik target pasar Surabaya Barat, dan dari survey yang saya lakukan kebutuhan pasar diperkirakan membutuhkan sebesar kapasitas tersebut, selain itu juga ditentukan sesuai pasasitas alat yang saya gunakan. Rumah Potong Ayam (RPA) didirikan untuk memenuhi permintaan pasar yang cukup tinggi di Surabaya akan karkas ayam, selain kuantitas diharapkan dapat menyediakan karkas ayam yang berkualitas.

Rumah Potong Ayam (RPA) dengan kapasitas 500 ekor / hari direncanakan akan didirikan di jalan Raya Sukomanunggal, Surabaya Barat, Jawa Timur. Rumah Potong Ayam (RPA) ini memiliki luas 140m². Bentuk perusahaan RPA yang direncanakan ini adalah perusahaan perorangan. Perusahaan perorangan adalah seluruh modal dari perusahaan hanya dimiliki oleh satu orang saja, sehingga tanggung jawabnya pun dibebankan kepada satu orang saja, yaitu pemilik modal selaku pengusaha tunggal. Pada umumnya masyarakat telah mengenal bentuk perusahaan perseorangan ini, biasanya masyarakat yang menjalankan usaha dalam bentuk perusahaan

perorangan ini menggunakan bentuk Usaha Dagang (UD). Jalannya suatu perusahaan secara keseluruhan adalah tanggung jawab direktur. Struktur organisasi Rumah Potong Ayam (RPA) ini adalah struktur organisasi lini. Struktur ini biasanya digunakan oleh perusahaan kecil yang memiliki karyawan sedikit dan spesialisasi kerjanya masih sederhana. Struktur organisasi ini, wewenang dari atasan disalurkan secara vertical kepada bawahan. Pertanggung jawaban dari bawahan secara langsung ditujukan kepada atasan yaitu direktur.

Kelayakan pendirian Rumah Potong Ayam (RPA) ini ditinjau dari dua faktor, yaitu faktor teknis dan faktor ekonomis. Faktor teknis meliputi lokasi dan tata letak Rumah Potong Ayam (RPA), bahan baku, proses produksi, dan utilitas. Faktor ekonomis meliputi laju pengembalian modal, waktu pengembalian modal, dan titik impas.

8.1. Faktor Teknis

Faktor teknis yang dipertimbangkan adalah lokasi pabrik dan sarana penunjang seperti bahan baku, listrik, air dan bahan bakar, tenaga kerja, mesin dan peralatan yang mendukung jalannya proses produksi. Rumah Potong Ayam (RPA) dirancang untuk didirikan di jalan Raya Sukomanunggal, Surabaya Barat, Jawa Timur. Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi tersebut adalah:

a. Kemudahan untuk mendapatkan bahan baku

Bahan baku diperoleh dari beberapa pemasok lokal di sekitar jalan Raya Sukomanunggal, Surabaya Barat. Lokasi pabrik terhubung dengan jalan utama Sukomanunggal, Surabaya Barat sehingga memudahkan pengiriman pendistribusian produk ke pasar didaerah Surabaya Barat.

b. Persediaan air, listrik, dan bahan bakar

Persediaan air yang dibutuhkan untuk proses sanitasi pabrik berasal dari air PDAM. Ketersediaan listrik disuplai dari PLN sedangkan ketersediaan bahan bakar solar dapat diperoleh dari Pertamina.

c. Tenaga kerja

Tenaga kerja yang diperlukan untuk kelancaran proses produksi dapat diperoleh dari perdesaan atau masyarakat sekitar pabrik.

d. Sarana transportasi

Lokasi Rumah Potong Ayam (RPA) ini cukup strategis, berada di jalan Raya Sukomanunggal, Surabaya Barat, Jawa Timur. Lokasi pabrik didasarkan pada ketersediaan bahan baku yang banyak dari pemasok di jalan Raya Sukomanunggal, Surabaya Barat, selain itu juga dikarenakan pendistribusian produk didaerah Surabaya Barat. Lokasi pabrik juga untuk membantu kelancaran transportasi digunakan kendaraan besar (truk) untuk mengangkut bahan baku berupa ayam broiler dari pemasok dan kendaraan kecil (*pick up*) untuk kegiatan distribusi produk kepada pelanggan.

Tata letak perusahaan merupakan suatu tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik perusahaan untuk menunjang kelancaran proses produksi. Pengaturan tata letak perusahaan harus tepat karena akan berpengaruh terhadap biaya produksi. Perusahaan Rumah Potong Ayam (RPA) ini menggunakan tata letak berdasarkan proses, posisi mesin dan peralatan diatur sedemikian rupa sehingga rangkaian proses produksi dapat dilakukan tanpa mengganggu mobilitas pekerja.

8.2. Faktor Ekonomi

Selain faktor teknis di atas, faktor ekonomi juga merupakan faktor penting yang perlu dipertimbangkan dalam suatu pendirian perusahaan untuk mengetahui layak tidaknya suatu perusahaan tersebut berdiri.

Berdasarkan dari analisa ekonomi pada RPA yang direncanakan diperoleh data:

a. Laju Pengembalian Modal (*Rate of Return/ROR*)

Sebelum pajak = 21,59%

Sesudah pajak = 21,38%

ROR adalah tingkat bunga yang menyebabkan terjadinya keseimbangan antara semua pengeluaran dan semua pemasukan pada periode tertentu. Menurut Blank (1983), suatu pabrik dapat dikatakan layak didirikan apabila laju pengembalian modal yang diinvestasikan setelah dikurangi pajak lebih besar dari MAAR (*Minimum Attractive Rate of Return*) yang berlaku, dalam hal ini bunga deposito bank. MARR adalah nilai minimal dari tingkat pengembalian atau bunga yang bisa diterima oleh investor (Pujawan, 2004).

Rumah Potong Ayam (RPA) yang direncanakan ini memiliki laju pengembalian modal sebelum pajak sebesar 21,59% dan laju pengembalian sesudah pajak sebesar 21,38%. Nilai ini masih lebih tinggi daripada nilai MARR yang ditetapkan yaitu sebesar 12,87% berdasarkan 5% bunga deposito ditambah 7,87% resiko dari bank BCA pada tahun 2014. Hal ini menunjukkan bahwa Rumah Potong Ayam (RPA) ini layak untuk didirikan karena modal yang diinvestasikan pada perusahaan akan memberikan keuntungan yang lebih besar daripada bila modal tersebut didepositokan ke bank.

b. Waktu Pengembalian Modal (*Pay Out Time/POT*)

Sebelum pajak = 4 tahun 3 bulan 3 hari

Sesudah pajak = 4 tahun 3 bulan 24 hari

Waktu pengembalian modal adalah waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan mengembalikan seluruh modal yang telah diinvestasikan untuk mendirikan pabrik dari pendapatan yang diterima setiap tahun. Menurut Aries dan Newton (1955), waktu pengembalian modal yang sangat

baik adalah tidak lebih dari 5 tahun. Pertimbangan POT dipakai standar lima tahun karena umur ekonomis peralatan dan mesin diasumsikan sekitar lima tahun. Umur mesin yang diatas lima tahun diperkirakan mengalami kemunduran fungsi dan kegunaan sehingga tidak dapat bekerja secara optimal, selanjutnya kemungkinan besar setelah lima tahun dibutuhkan modal lagi untuk peremajaan mesin. Berdasarkan perhitungan analisa ekonomi POT Rumah Potong Ayam (RPA) sebelum pajak adalah 4 tahun 3 bulan 3 hari dan sesudah pajak sebesar 4 tahun 3 bulan 24 hari. Berdasarkan data di atas, $POT < 5$ tahun sehingga menunjukkan bahwa Rumah Potong Ayam (RPA) layak untuk didirikan.

c. Titik Impas (*Break Even Point/BEP*)

$$BEP = 62,05\%$$

Titik impas adalah kondisi hasil penjualan sama dengan biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga perusahaan tidak mendapat keuntungan dan tidak mengalami kerugian. Menurut Peters dan Timmerhaus (1991), standar BEP untuk industri pangan adalah 40-60%. BEP dibawah 40% menunjukkan bahwa harga jual produk di pasaran terlalu tinggi yang mengakibatkan produk tidak dapat merebut pasar, sehingga perusahaan tidak dapat bertahan atau karena efisiensi proses tinggi sehingga biaya produksi rendah. BEP diatas 60% menunjukkan bahwa harga jual produk terlalu murah, sehingga perusahaan akan mengalami kesulitan dalam pengembalian modal atau efisiensi proses rendah sehingga biaya produksi tinggi. Berdasarkan persentase hasil perhitungan analisa ekonomi, besar BEP pada Rumah Potong Ayam (RPA) adalah 62,05%. Nilai BEP pada Rumah Potong Ayam (RPA) ini dipengaruhi dari harga jual produk. Harga jual dari produk ini disesuaikan dengan harga pasaran yaitu sebesar Rp.18.700,00/kg, jika dilakukan peningkatan harga jual akan melebihi harga

pasaran, maka dapat menurunkan penjualan produk dan kurang dapat bersaing dengan pasar karena harga yang lebih tinggi.

Nilai BEP pada Rumah Potong Ayam (RPA) ini adalah 62,05%, nilai tersebut melebihi standar BEP untuk industri pangan (40% - 60%), namun usaha ini tetap layak untuk didirikan dan dioperasikan karena produk yang dihasilkan pada Rumah Potong Ayam (RPA) adalah karkas ayam yang merupakan produk kebutuhan pokok sehingga produk tetap akan laku dipasaran dan memberikan laba bagi pendiri Rumah Potong Ayam (RPA).

BAB X KESIMPULAN

Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan Sukomanunggal
Waktu operasi	: 7 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 812,2326786 kg per hari
Jumlah tenaga kerja	: 4 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 504.586.000,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp5.358.992.796,00
MARR	: 12,87%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 21,59%
Setelah pajak	: 21,38%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 4 tahun 3 bulan 3 hari
Setelah pajak	: 4 tahun 3 bulan 24 hari

Harga jual produk	: Rp 18.700,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 5.467.950.392,34
Titik impas/BEP	: 62,05%

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, dan O. S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Anggorodi, H., 1985. *Ilmu Makanan ternak Unggas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Ashrae. 1994. *Handbook Refrigeration System and Application*, American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers, Inc., Atlanta, GA.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bank BCA. 2013. *Suku Bunga Deposito*. http://www.bankbca.co.id/resource/bunga_02122011.asp (18 November 2014).
- Buckle K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2014. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT.Bhatara Karya.
- Fuad. 1986. *Usaha Peternakan Ayam Potong*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi kedua*. Yogyakarta : BPFE.
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

- North, M.O. 1978. *Commercial Chicken Production Manual*. AVI Publishing Co: Connecticut
- Occupational Safety and Health Administration (OSHA). 2013. *Safety and Health Regulations for Construction*. https://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=10630 (18 November 2014).
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3rd ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Philips. 2014. *Compact Fluoresence Bulbs*. <http://www.philips.co.id/c/> (12 Januari 2014)
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Presiden Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*. www.presidentri.go.id/DokumenUU.php/1057.pdf (18 November 2014).
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: GunaWidya.
- Reksohadiprodjo, S. dan H. Handoko. 1990. *Organisasi Perusahaan: Teori Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Singh, R.P., D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.
- Sumarni dan Soeprihanto, 1998, Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan). Penerbit Liberty. Yogyakarta

Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan*. Jakarta:
PT. Guna Widya.