

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian masih menjadi salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia. Perannya tidak hanya terbatas pada penyediaan pangan, tetapi juga memberikan sumbangan besar bagi pendapatan petani dan menjaga ketahanan pangan masyarakat. Salah satu subsektor yang memiliki peran besar adalah subsektor tanaman pangan, karena tidak hanya menyediakan kebutuhan konsumsi harian, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk turunan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi (Sapanca & Pratiwi, 2024). Di antara berbagai komoditas tanaman pangan, kacang tanah merupakan salah satu komoditas yang dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati serta sebagai bahan baku produk olahan pada tingkat rumah tangga. Kondisi tersebut menjadikan kacang tanah memiliki peranan dalam kegiatan ekonomi masyarakat, khususnya di daerah penghasil bahan baku.

Penelitian Muchtar *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa kacang tanah merupakan salah satu komoditas pertanian yang mampu meningkatkan pendapatan petani serta memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan agribisnis di tingkat rumah tangga. Dengan demikian, keberadaan komoditas ini tidak hanya penting bagi sektor pertanian, tetapi juga membuka peluang bagi usaha pengolahan sederhana untuk menambah nilai dan memperkuat ekonomi masyarakat.

Salah satu bentuk pengolahan kacang tanah yang umum dilakukan pada skala rumah tangga adalah kacang gongseng, yaitu produk hasil proses pemanasan tanpa minyak yang dilakukan secara sederhana namun sistematis. Tahapan pengolahannya dimulai dengan penyortiran bahan baku, yakni memisahkan kacang tanah yang rusak atau tidak memenuhi mutu dari yang layak diolah, kemudian dilakukan pembersihan dari kulit luar, pasir, dan kotoran lainnya. Setelah bersih, kacang dijemur hingga kadar airnya menurun agar proses pemanggangan berjalan baik. Proses pemanggangan dilakukan menggunakan drum pemanas yang diputar dengan bantuan mesin agar panasnya merata ke seluruh kacang. Pengadukan dilakukan secara terus-menerus supaya tingkat kematangan kacang seragam dan tidak mengalami pemanasan berlebihan yang bisa menurunkan kualitas rasa

maupun teksturnya. Tahap akhir dilakukan penyortiran kembali untuk memastikan hanya kacang yang matang sempurna, renyah, dan tidak hangus yang dikemas untuk dipasarkan. Penggunaan drum pemanas berputar dalam proses sangrai terbukti efektif menghasilkan kematangan merata serta meningkatkan cita rasa dan kualitas produk akhir (Ariyanti *et al.*, 2018).

Salah satu agroindustri rumah tangga yang berkembang di Kabupaten Aceh Utara adalah usaha pengolahan kacang gongseng Panji Jaya yang berlokasi di Gampong Paya Uleue Kecamatan Banda Baro. Usaha ini dirintis oleh Bapak Abidin Syahdaud sejak awal tahun 2000 dengan modal yang terbatas, pada saat harga bahan baku kacang tanah masih tergolong rendah. Seiring berjalannya waktu, usaha ini mengalami perkembangan yang cukup pesat. Bahan baku kacang tanah umumnya dipasok dari wilayah Aceh Barat Daya dan Aceh Selatan, yang hingga kini menjadi sumber utama dalam menunjang kegiatan produksi.

Kegiatan produksi dilakukan secara rutin untuk memenuhi permintaan pasar yang relatif stabil terhadap produk kacang gongseng Panji Jaya. Proses produksi dilaksanakan sebanyak 2 kali dalam seminggu dengan memanfaatkan 1 drum pemanggangan yang dioperasikan secara berulang, di mana setiap satu kali proses produksi memerlukan waktu sekitar 3 hari. Setiap pengisian drum menampung sekitar 35kg kacang tanah per drum. Setelah melalui proses pengolahan, hasil kacang gongseng mengalami penyusutan sekitar 10–30 persen, sehingga total produksi yang diperoleh mencapai 700–800kg per bulan. Jumlah ini merupakan akumulasi dari beberapa kali pengisian drum setiap minggu, dengan total penggunaan bahan baku sekitar 1 ton per bulan. Setelah proses produksi selesai, produk yang telah diolah kemudian dipasarkan tidak hanya di sekitar wilayah desa, tetapi juga melalui jaringan agen yang tersebar di berbagai daerah seperti Nisam, Dewantara, Panton Labu, hingga Langsa.

Meskipun jangkauan pemasaran semakin luas, usaha ini tetap menghadapi tantangan dari sisi biaya produksi, terutama pada komponen bahan baku. Berdasarkan periode pengamatan tahun 2020–2025, harga bahan baku kacang tanah menunjukkan kecenderungan meningkat dari tahun ke tahun hingga mencapai sekitar Rp23.000/kg pada tahun 2025. Kenaikan yang berlangsung secara terus menerus ini menjadi tantangan bagi pelaku usaha dalam menjaga stabilitas harga

jual sekaligus mempertahankan tingkat keuntungan. Perkembangan harga bahan baku dan harga jual kacang gongseng Panji Jaya selama periode penelitian disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan harga bahan baku dan harga jual kacang gongseng panji jaya (2020–2025)

Tahun	Harga Bahan Baku	Harga Jual
2020	15.000/kg	30.000/kg
2021	16.000/kg	30.000/kg
2022	17.000/kg	30.000/kg
2023	19.000/kg	35.000/kg
2024	20.000/kg	45.000/kg
2025	23.000/kg	45.000/kg

Sumber : Hasil wawancara

Berdasarkan Tabel 1, terlihat adanya peningkatan biaya pembelian kacang tanah yang terjadi secara bertahap setiap tahun, dengan kisaran kenaikan sekitar Rp1.000 – Rp2.000/kg. Pada beberapa tahun tertentu, nilai jual produk tetap bertahan meskipun biaya produksi terus meningkat. Situasi ini menyebabkan selisih antara pendapatan dan pengeluaran semakin sempit, sehingga keuntungan yang diperoleh pelaku usaha cenderung menurun. Hal ini menunjukkan bahwa kenaikan harga jual belum sepenuhnya mengikuti kenaikan harga bahan baku.

Berdasarkan kondisi tersebut menimbulkan permasalahan yang dihadapi oleh Bapak Abidin mengenai sejauh mana harga jual sebesar Rp45.000/kg yang berlaku saat ini masih mampu menutupi kenaikan biaya bahan baku dan menjaga tingkat keuntungan usaha. Dengan kata lain, meskipun usaha Panji Jaya tetap mampu memproduksi secara rutin dan memperluas jaringan pemasaran hingga ke berbagai wilayah, kenaikan biaya bahan baku yang tidak diimbangi dengan penyesuaian harga jual berpotensi menekan margin keuntungan. Dari permasalahan tersebut, penelitian ini difokuskan pada usaha kacang gongseng Panji Jaya sebagai objek kajian. Usaha ini dipilih karena beroperasi pada skala rumah tangga, menjalankan kegiatan produksi secara rutin, serta menghadapi dinamika biaya bahan baku yang terjadi secara nyata dari waktu ke waktu, sehingga relevan untuk dikaji dari sisi hubungan antara biaya dan keuntungan usaha.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa analisis *Cost-Volume-Profit* (CVP) banyak digunakan untuk mengevaluasi kinerja usaha skala kecil dan rumah tangga, terutama dalam mengidentifikasi titik impas, margin keamanan, dan perencanaan laba. Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih menekankan analisis sensitivitas berdasarkan perubahan persentase, sehingga belum sepenuhnya menggambarkan dampak kenaikan biaya produksi yang terjadi secara nominal dan berulang dalam praktik usaha sehari-hari.

Keterbatasan pendekatan tersebut menjadi relevan ketika dikaitkan dengan kondisi usaha rumah tangga yang menghadapi kenaikan biaya bahan baku secara nyata dari waktu ke waktu. Kondisi ini penting untuk diteliti karena kenaikan biaya bahan baku yang terus terjadi dapat memengaruhi keuntungan usaha, sementara pelaku usaha belum tentu mengetahui secara pasti batas aman keuntungan yang masih dapat dipertahankan. Tanpa perhitungan yang jelas, usaha berisiko tetap beroperasi meskipun selisih antara pendapatan dan biaya semakin menyempit. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis biaya variabel dan biaya tetap, margin kontribusi, titik impas, perencanaan laba, margin of safety, serta sensitivitas usaha pada usaha kacang gongseng Panji Jaya di Gampong Paya Uleue, Kecamatan Banda Baro, Kabupaten Aceh Utara.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana struktur dari biaya, volume produksi, dan laba pada usaha kacang gongseng Panji Jaya di Gampong Paya Uleue Kecamatan Banda Baro Kabupaten Aceh Utara berdasarkan analisis *Cost-Volume-Profit* (CVP) yang mencakup perhitungan biaya variabel dan biaya tetap, margin kontribusi, titik impas (BEP), perencanaan laba, *Margin of Safety* (MOS), serta analisis sensitivitas usaha terhadap perubahan biaya bahan baku dengan asumsi harga jual tetap?

1.3 Tujuan

Untuk menganalisis struktur biaya, volume produksi, dan laba pada usaha kacang gongseng Panji Jaya di Gampong Paya Uleue Kecamatan Banda Baro Kabupaten Aceh Utara berdasarkan pendekatan *Cost-Volume-Profit* (CVP). Analisis ini dilakukan untuk mengetahui biaya variabel dan biaya tetap, margin kontribusi, titik impas (BEP), perencanaan laba, *Margin of Safety* (MOS), serta

untuk menilai sensitivitas usaha terhadap perubahan biaya bahan baku dengan asumsi harga jual tetap, sehingga dapat memberikan gambaran mengenai kemampuan usaha dalam mempertahankan tingkat keuntungan di tengah kenaikan biaya produksi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha: Penelitian ini membantu pelaku usaha memahami seberapa banyak produk yang perlu dijual dan harga jual yang aman agar usaha tetap menghasilkan keuntungan meski harga bahan baku naik. Dengan informasi ini, pelaku usaha bisa membuat keputusan yang lebih bijak terkait produksi, penetapan harga, dan pengelolaan usaha sehari-hari tanpa harus menghitung rumus rumit.
2. Bagi peneliti selanjutnya: Penelitian ini menjadi referensi untuk kajian usaha rumah tangga berbasis pangan atau agroindustri yang menghadapi fluktuasi biaya dan harga jual, sekaligus membuka peluang penelitian lanjutan tentang penerapan analisis CVP pada komoditas lainnya.
3. Bagi Penulis: Penelitian ini menambah pemahaman penulis mengenai penerapan analisis *Cost-Volume-Profit* (CVP) pada usaha rumah tangga serta memberikan pengalaman langsung dalam menerapkan konsep tersebut pada kegiatan usaha nyata di lapang

