**ANALISIS BISNIS PERUSAHAAN ROTI " PRIMA SARI"**

**DI KELURAHAN LIMBUNGAN KECAMATAN**

**RUMBAI PESISIR KOTA PEKANBARU**

**Niken Nurwati1 ,Mufti2**

1,2,) Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning

Jalan Yos Sudarso Km.8 Rumbai Kota Pekanbaru

[nikennurwati@yahoo.co.id](mailto:nikennurwati@yahoo.co.id) ; [irmuftimsi@gmail.com](mailto:irmuftimsi@gmail.com)

**ABSTRAK**

*Agroindustri pangan merupakan salah satu industri pengolahan hasil pertanian yang memegang peranan penting dalam hal diversifikasi pangan. Roti merupakan salah satu produk olahan dari agroindustri yang digemari masyarakat karena mudah dibawa kemana mana dan mudah untuk dikonsumsi.*

*CV "Prima Sari" merupakan satu satunya perusahaan roti yang berada di Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilaksanakan secara sensus pada CV "Prima Sari". CV "Prima Sari" memproduksi beberapa varian/jenis olahan roti; roti isi kelapa, roti isi pisang, roti selai kacang, roti keju, roti selai sarikaya, roti selai nenas, roti tawar biasa dan roti tawar kupas. Banyaknya varian/jenis olahan roti yang dihasilkan oleh CV "Prima Sari", penting untuk diketahui biaya dan pendapatan serta keuntungan untuk masing masing varian produknya.*

*Hasil penelitian terhadap keuntungan, BCR, BEP dan analisis volum -laba diperoleh hasil sbb: 1. Pendapatan bersih yang diperoleh untuk satu kali periode Rp 4.565.228,- untuk roti isi 5 dan Rp. 10.372.652 ; 2. Hasil perhitungan BEP (Q) untuk roti isi 5 sebesar 481 bungkus, BEP (Rp) Rp.2.405.147,- dan BEP (Q) 440 bungkus untuk roti tawar panjang. BEP (Rp) adalah Rp. 4.844.152 ; 3. NIlai RCR roti isi 5 sebesar 1,102 dan 1,178 untuk roti tawar panjang ; 4. Jika uasahatani ini merencanakan keuntungan sebesar RP. 25.000.000, maka jumlah penjualan roti isi ; 5 sebanyak 23.565 bungkus dan 7.665 bungkus untuk roti tawar panjang.*

*Kegiatan pembuatan roti dan Pemasaran roti "prima Sari hendaklah :*

*1. Menekan prosentase roti BS agar pendapatan bersih meningkat.*

*2. Melakukan modivikasi produk sesuai selere konsumen*

*Kata Kunci : Bahan baku, varian roti*

**I. PENDAHULUAN**

Pangan merupakan kebutuhan sepanjang kehidupan manusia. Sebagian bahan pangan harus diolah agar dapat dikonsumsi, sebagian yang lain dapat dikonsumsi tanpa harus diolah. Agroindustri adalah industri pengolahan produk hasil pertanian *on farm* menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi atau barang setengan jadi. Kegiatan pengolahan hasil pertanian, dapat memberikan nilai tambah serta dapat meningkatkan kwalitas produk.

CV "Prima Sari" adalah perusahaan roti yang berada di Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. CV "Prima Sari" didirikan tahun 2003 memproduksi beberapa varian/jenis olahan roti; roti isi kelapa, roti isi pisang, roti selai kacang, roti keju, roti selai sarikaya, roti selai nenas, roti tawar biasa dan roti tawar kupas. Banyaknya varian/jenis olahan roti yang dihasilkan oleh CV "Prima Sari", penting untuk diketahui biaya dan pendapatan serta keuntungan untuk masing masing varian produknya.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian " Analisis Bisnis Perusahaan Roti " Prima Sari" Di Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru.

Analisis usaha untuk setiap varian/jenis roti merupakan suatu hal yang perlu diterapkan oleh suatu usaha untuk melihat varian /jenis roti yang mana yang paling layak secara ekonomi. Dengan dilakukan analisis usaha diharapkan dapat mengidentifikasi varian/jenis roti yang perlu ditingkatkan jumlah produksinya; menghitung komponen biaya yang mungkin masih dapat dihemat, berapa unit produk yang minimal harus dihasilkan agar usaha tidak rugi, serta berapa unit produk harus terjual agar mencapai keuntungan tertentu.

**II. METODE**

Metode yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Penelitian dilaksanakan pada CV "Prima Sari" yang berada di Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru.

Pemilihan lokasi penelitian ini atas dasar pertimbangan bahwa pada Kelurahan ini terdapat perusahaan roti dengan skala cukup besar.

Penarikan sampel dilakukan secara sensus terhadap satu satunya perusahaan roti yang berada di Kelurahan Limbungan Baru Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru.

Untuk menghitung biaya penyusutan alat digunakan rumus menurut Hernanto ( 1989 ),



Dimana :

D = Depretion / penyusutan ( Rp/ proses produksi )

Nb = Nilai baru ( Rp/ unit )

Ns = Nilai sisa ( Rp/ unit )

N = Umur ekonomis ( tahun )

Untuk meghitung penerimaan bersih agroindustri roti digunakan rumus menurut Sukartawati (1987) sebagai berikut :

Π = TR – TC

Π = y. PY – X. Px

Dimana :

Π = Pendapatan bersih usaha agroindustri roti ( Rp/ proses produksi)

Y = Jumlah produksi roti ( Kg / Proses produksi )

Py = Harga produksi roti ( Rp/Kg )

X = Faktor produksi yang digunakan ( Kg/proses produksi )

Px = Harga Faktor produksi yang digunakan ( Rp/Kg )

Untuk melakukan analisis nilai efisinesi ekonomi digunakan rumus sebagai berikut:

TR

RCR =

TC

dimana : RCR : Return Cost Ratio

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Apabila RCR > 1, berarti usaha yang dilakukan efisien serta layak untuk dikembangkan

2. Apabila RCR < 1, berarti usaha yang dilakukan tidak efisien serta tidak layak untuk dikembangkan

3. Apabila RCR = 1, berarti usaha yang dilakukan impas atau mencapai BEP (Break Even Point ).

Untuk menghitung BEP digunakan rumus menurut Yacob Ibrahim, 2009 :

a

BEP ( Q) =

( p – b )

a

BEP ( Rp) =

( 1 – b/p )

Dimana :

a = *Fixed Cost*

b = Biaya variabel per unit

p = Harga per unit

q = Jumlah produksi

Untuk melakukan analisis volume-laba digunakan rumus menurut Downey W. David dan Erickson Steven P (1992) sbb:

Target laba Target laba

Tambahan penjualan = =

KTO HU - BV

Dimana :

KTO = Kontribusi terhadap overhead

HU = Harga jual produk

BV = Biaya variable/ unit produk

**III HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kelurahan Limbungan merupakan salah satu Kelurahan di Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru, bertopografi dataran rendah dan sedikit berbukit-bukit. Luas wilayah Kelurahan Limbungan adalah 27 Km2. Batas-batas wilayah Kelurahan Limbungan adalah:

Penduduk Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru adalah 9.401 jiwa, terdiri dari 4.663 jiwa laki laki dan 4.738 jiwa perempuan (Rumbai Dalam Angka 2018). Rasio penduduk 98% dan kepadatan penduduk 348 jiwa/ Km2. Jumlah rumah tangga 2.459 rumah tangga berada pada 12 RW dan 51 RT.

Perusahaan roti "Prima Sari" adalah suatu usaha yang bergerak pada pengolahan makanan yaitu pembuatan roti, didirikan pada tanggal 1 Januari 2003 oleh bapak Jodis Muhammad Sukijo dab ibu Anti. Perusahaan "Prima Sari" berada di wilayah Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru, dengan luas lahan 23 x25 m2. Bentuk badan usaha "Prima Sari " adalah Commanditaire Vennootschap (CV), beralamat di Jl. Limbungan no 22 Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Peisisr kota Pekanbaru. Jumlah karyawan perusahaan "Prima Sari" berjumlah 8 orang, dengan struktur organisasi sebagai berikut.

Perusahaan roti "Prima Sari", memproduksi beberapa varian/macam roti yang dapat dikelompokkan roti manis dan roti tawar. Roti manis yang diproduski "Prima Sari" adalah roti isi 5 roti manis dengan isian kelapa, roti variasi dimana isinya adalah sarikaya, nenas dan coklat, keju. Roti tawar ada dua yaitu roti tawar kupas dan roti tawar panjang.

Dalam ananilsis usaha ini diambil satu dari roti manis yaitu roti kelapa dan satu roti tawar yaitu roti tawar panjang.

1. Anailsis Pendapatan Bersih.

Untuk meghitung pendapatan bersih perusahaan "Prima Sari" digunakan rumus menurut Sukartawati (1987) sebagai berikut :

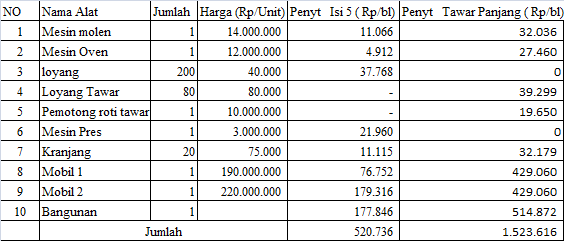
Π = TR – TC

Π = y. PY – X. Px

a. Biaya Tetap

Biaya tetap dalam perusahaan "Prima Sari", merupakan biaya penyusutan alat-alat, penyusutan mobil dan biaya sewa bangunan (walaupun bangunan adalah milik sendiri). Besarnya biaya tetap perusahaan "Prima Sari", disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Biaya Tetap Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019

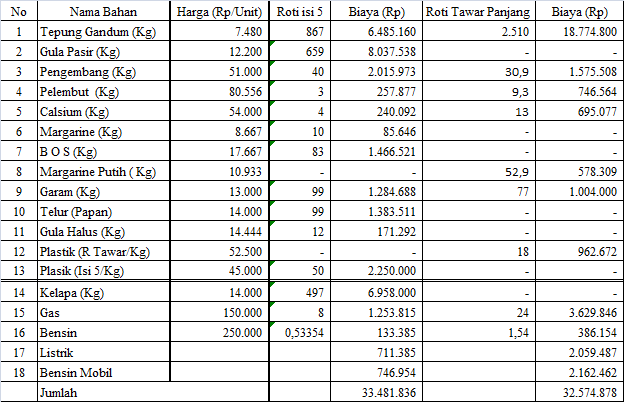
Sumber : Analisis data Primer

Perhitungan penyusutan alat pada analiaisi biaya tetap ini didasarkan kepada alat alat yang digunakan serta besarnya volume bahan baku untuk setiap varian roti. Cara perhitungan ini diterapkan karena ada alat yang digunakan untuk seluruh varian roti, maka pembebanan biaya penyusutan didasarkan pada volume bahan baku masing masing varian roti tersebut. Besarnya biaya tetap untuk roti tawar panjang lebih besar daripada biaya tetap untuk roti isi 5 karena bahan baku untuk roti tawar panjang jauh lebih banyak darpada bahan baku dari roti isi 5.

b. Biaya Tidak tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh banyak prouk yang diinginkan. Pada perusahaan roti "Prima Sari", biaya tidak tetap terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penyerta, serta biaya tenaga kerja. Biaya bahan untuk setiap varian roti berbeda sesuia dengan macam bahan dan volume bahan yang dipergunakan dalam pembuatan roti tersebut. Roti isi 5, memerlukan biaya lebih besar dibandingkan roti tawar panjang, hal ini disebabkan karena macam bahan yang digunakan lebih beragam dibandingkan dengan roti tawar panjang. Rincian biaya bahan baku dan bahan penyerta pada Perusahaan "Prima Sari'. disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Bahan baku dan bahan Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019



Sumber : Analisis data Primer

Tenaga kerja/karyawan pada Perusahaan "Prima Sari", yang bekerja pada bulan Desember 2019 sebanyak 12 orang. Rincian karekteristik tenaga kerja "Prima Sari" disajikan pada tebl berikut:

Tabel 3. RincianTenaga Kerja Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Uraian | Jumlah | Prosentase (%) |
| 1 | Umur |  |  |
| 20-25 | 12 | 100 |
| 2 | Pendidikan |  |  |
| SLTP | 2 | 16,67 |
| SLTA | 10 | 83,33 |
| 3 | Lama Bekerja |  |  |
| < 1 th | 5 | 41,67 |
| ≥ 1 th | 7 | 58,33 |

Sumber : Analisis data Primer

Pemilik Perusahaan "Prima Sari" menerapkan sistem bagi hasil untuk memberikan insentif untuk karyawannya. Besarnya bagian untuk pemilik perusahaan 30% dan untuk seluruh karyawan sebesar 70% dari pendapatan bersih sebelum dikurangi biaya tenaga kerja, sehingga besarnya biaya tenaga kerja pada Perusahaan "Prima Sari", tergantung dari besarnya penjualan, pendapatan kotor yang diterima per bulan. Dampak posostif dari penerapan sistem bagi hasil ini maka karyawan lebih besar dalam rasa memeliki usaha tersebut dan menimbulkan motivasi untuk bekerja lebih baik agar supaya mereka dapat menerima hasil yang lebih besar.

Setiap karyawan bekerja selama 7 - 8 jam per hari untuk menghasilkan seluruh produk roti , dimulai pukul 6 pagi sampai pukul 12 siang kemudian dilanjutkan pukul 13.30 sampai pukul 15. Khusus untuk roti isi 5 dan roti tawar panjang, perkiraan waktu yang diperlukan sekitar 69% dari keseluruhan waktu kerja per harinya. Karyawan pada perusahaan ini hanya bekerja selama 24 hari kerja setiap bulannya.

Karyawan disediakan tempat tinggal secara gratis, sedangkan untuk biaya makan dan pengobatan ringan dibiayai dari bagaian pendapatan yang mereka terima yang sebesar 70%, sisanya dibagi sebagai gaji karyawan.

c. Produksi, Pemasaran dan Kelayakan Usaha

Produksi dari Prima Sari" adalah roti basah yang sudah dekemas sesuai dengan variannya. Dalam penelitian ini yang dianalisis adalah roti isi 5 dan roti tawar panjang. Produk roti yang sudah dihasilkan tidak semuanya dapat terjual, hal ini mengingat roti yang dihasilkan adalah roti basah sehingga memiliki keterbatasan umur simpan yang tidak panjang.

Perusahaan "Prima Sari" memasarkan produksinya di dalam kota Pekanbaru, serta di luar kota Pekanbaru. Wilayah Pemasaran untuk di luar kota yaitu Perawang, Duri, dan Kandis. Tabel 4 menggambarkan bahwa pemasaran produk roti "Prima Sari" lebih banyak (58,46% untuk roti isi 5 dan 56,12% untuk roti tawar panjang) dipasarkan ke luar kota Pekanbaru. Hal ini disebabkan karena tingginya kompetisi pasar untuk wilayah di dalam kota Pekanbaru. Cara pemasaran roti "prima Sari" adalah dengan sistem titip jual di berbagai toko dan kios di berbagai wilayah Pekanbaru dan beberapa kota di luar Pekanbaru ( Duri, Perawang, Kandis).

Tabel 4. Produksi Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Varian Roti | Diproduksi | Terjual | Barang Sortir |
| 1 | Luar Kota |  |  |  |
|  | Roti isi 5 | 6.586 (58,46) | 5.191 | 1.395 |
|  | Roti Tawar Panjang | 4.226 (56,12) | 3.376 | 850 |
| 2 | Dalam Kota |  |  |  |
|  | Roti isi 5 | 4.680 (41,54) | 4.563 | 117 |
|  | Roti Tawar Panjang | 3.304 (43,88) | 2.818 | 486 |
| Jumlah Roti Isi 5 | | 11.266 | 9.754 | 1.512 (13,42) |
| Jumlah Roti Tawar Panjang | | 7.530 | 6.194 | 1.336 (17,74) |

Sumber : Analisis data Primer

Ket : Angka dalam kurung adalah prosentase penjualan

Rata rata roti dari "Prima Sari" memiliki umur simpan sekitar 4 sampai 5 hari. Barang Sortir (BS) merupakan roti yang tidak terjual setelah melampaui umur simpannnya. Roti tumbuh jamur dan ditarik dari toko tempat penitipan roti. Tingginya prosentasi BS dapat mengakibatkan penurunan pendapatan bersih. Roti tawar panjang memiliki prosentase BS lebih tinggi darai pada roti isi 5. Hal ini perlu mendapat perhatian peningkatan umur simpan, mutu dan ciata rasa rotinya.

1. Pendapatan Besih

Pendapatan bersih merupakan selisih antara pendapatan kotor dan total biaya. Pendapatan bersih ini juga menggambarkan tingkat keberhasilan suatu usaha, karenga merupakan hasil jerih payah dari duatu usaha. Pendapatan bersih dari "Prima Sari" disajikan pada tabel berikut.

Tabel 5. Pendapatan Bersih Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Uraian | Varian Roti | |
| Roti isi 5 | Roti Tawar panjang |
| 1 | Produksi a. Terjual (bks) | 9.754 | 6.194 |
|  | b. BS (karung) | 15 | 18 |
| 2 | Harga a. Terjual (Rp/ bks) | 5.000 | 11.000 |
|  | b. BS (Rp/karung) | 30.000 | 30.000 |
| 3 | Pendapatan Kotor (Rp) | 49.220.000 | 68.674.000 |
| 4 | Total Biaya |  |  |
|  | a. Biaya Tetap (Rp) | 520.736 | 1.523.616 |
|  | b. Biaya Tidak Tetap blm tenaga Kerja (Rp) | 33.481.836 | 32.574.878 |
|  | c. Tenaga Kerja | 10.652.199 | 24.202.854 |
|  | Total biaya | 44.654.772 | 58.301.348 |
| 5 | Pendapatan Bersih (Rp) | 4.565.228 | 10.372.652 |

Sumber : Analisis data Primer

Hasil perhitungan pendapatan bersih "Prima Sari" dari roti isi 5 dan roti tawar panjang pada bulan Desember 2019, diperoleh Rp. 14.937.880,-. Nilai pendapatan bersih berkaitan dengan besarnya pendapatan kotor dan biaya proses produksi.

2. Break Even Point dan Revenue Cost Ratio

Analisis titik impas atau Break Even Point (BEP) adalah alat analisis untuk mengetahui pada tingkat berapa banyak produk /penjualan sama dengan penerimaan. Jika produksi/ penjualan lebih besar dari nilai BEP maka usaha tersebut menguntungkan. Sedang Return Cost Rasio dipergunakan untuk mengukur apakah pembuatan roti di "Prima sari" layak / menguntungkan atau tidak. Tabel 7 menggambarkan bahwa perusahaan "Prima Sari" dari usaha roti isi 5 dan roti tawar panjang dalam keadaan yang menguntungkan karena produksi 11.266 bungkus lebih tinggi dari nilai BEP (Q) 481 bungkus untuk roti isi 5, dan 7530 bungkus lebih tinggi dari pada BEP (Q) 440 bungkus untuk roti tawar panjang. Pendapatan kotor juga lebih besar daripada BEP (Rp) baik untuk roti isi 5 dan roti tawar panjang. Hasil Perhitungan BEP dan RCR disajikan pada tabel berikut :

Tabel 7. BEP, RCR Perusahaan "Prima Sari" Bulan Desember 2019



Sumber : Analisis data Primer

Nilai RCR, 1,102 dan 1,178 berarti bahwa usaha pembuatan roti tersebut layak secara ekonomi. Nilai ini termasuk rendah, dibandingkan hasil penelitian terdahulu menurut (Purnamasari , Hendrawan , 2103), dengan hasil RCR 3,1.

Nilai RCR, 1,102 artinya dengan biaya 1 satuan hanya mendapatkan keuntungan 0,102 satuan bagian untuk roti isi 5, dan RCR 1,178, artinya dengan biaya 1 satuan hanya mendapatkan keuntungan 0,178 satuan bagian untuk roti tawar panjang Rendahnya nilai RCR ini ada kemungkinan disebabkan karena rendahnya biaya tetap serta tingginya selisih anatara biaya variabel per bungkus dengan harga jual per bungkus roti. Harga jual yang tinggi dapat menekan angka BEP. Hal ini dapat dilakukan jika harga tersebut masih dapat cukup bersaing dengan harga kompetitornya.

3. Analisis Volume -Laba

Analisis Biaya-Volume-Laba atau Cost-Volume-Profit (CVP) merupakan model yang sangat berguna untuk perencanaan dan pengambilan keputusan manajemen dalam menentukan unit yang harus dijual untuk mencapai laba yang diinginkan.

Jika dalam usaha pembauatn roti ini diharapkan Rp. 15.000.000,- untuk masing amsing varian roti, maka penjualan harus lebih besar dari nilai BEP(Q) , tambahan produksi tersebut dihitung dengan rumus sbb:

a. Roti Isis 5.

Target laba

Tambh Penjualan(Q) =

KTO

Rp. 25.000.000,-

Rp. 5.000,- - Rp. 3.917,-

= 23.084 bungkus

Total penjualan roti isis 5 untuk mendapatkan keuntungan Rp. 15.000.000,- sebesar 23.565 bungkus, (481 bungkus + 23.084 bungkus ).

b. Roti Tawar panjang

Target laba

Tambahan Penjualan (Q) =

KTO

Rp. 25.000.000,-

=

Rp. 11.000,- - Rp. 7.540,-

= 7.225 bungkus

Total penjualan tawar panjang untuk mendapatkan keuntungan Rp. 25.000.000,- sebesar 7.665 bungkus, (440 bungkus + 7.225 bungkus ).

Produksi dan penjualan ini akan dapat dicapai dengan menekan angka BS misalnya peningkatan umur simpan roti dan modivikasi cita rasa mengikuti selera konsumen.

**IV KESIMPULAN**

Kegiatan penelitian Analisis Bisnis Petusahaan Roti "Prima Sari" Kelurahan Limbungan dapat disimpulkan sbb:

1. Pendapatan bersih yang diperoleh untuk satu kali periode Rp 4.565.228,- untuk roti isi 5 dan Rp. 10.372.652

2. Hasil perhitungan BEP (Q) untuk roti isi 5 sebesar 481 bungkus, BEP (Rp) Rp.2.405.147,- dan BEP (Q) 440 bungkus untuk roti tawar panjang. BEP (Rp) adalah Rp. 4.844.152

3. NIlai RCR roti isi 5 sebesar 1,102 dan 1,178 untuk roti tawar panjang

4. Jika uasahatani ini merencanakan keuntungan sebesar RP. 25.000.000, maka jumlah penjualan roti isi 5 sebanyak 23.565 bungkus dan 7.665 bungkus untuk roti tawar panjang.

**DAFTAR PUSTAKA**

Carter, William K. 2009. Akuntansi Biaya Cost Accounting Buku 2 Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat (Dalam Jurnal Administrasi Bisnis (Jab) 2014 :

Analisis *Break Even Point* Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Terhadap Perencanaan Volume Penjualan Dan Laba (Studi Kasus Pada Pt. Cakra Guna Cipta Malang Periode 2011-2013)

David Downey, Steven P. Erickson.1992. Manajemen Agribisnis. ( Terjemahan oleh Rochidayat Ganda S). Erlangga.Jakarta

David, FR. 2008. Manajemen Strategis Konsep. Jakarta : Salemba Empat.

Dewi Purnamasari , Bambang Hendrawan, 2013 : Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Roti Ceriwis sebagai Oleh-Oleh Khas Kota Batam (Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis)

Ibrahim Yakob. H.M. Study Kelayakan Bisnis. PT. Rineka Cipta. 2001 Jakarta.

Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN

(Dalam Analisis *Break Even Point* Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Terhadap Perencanaan Volume Penjualan Dan Laba. (Jurnal Administrasi Bisnis (Jab, 2014)

Purnamasari , Hendrawan. 2103. Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Roti Ceriwis sebagai Oleh-Oleh Khas Kota Batam. Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis Vol. 3, no. 1, 2013, 83-87. ISSN: 2337-7887 (print version)

Retno Ariyanti, Sri Mangesti Rahayu, Achmad Husaini, 2014. Analisis *Break Even Point* sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen terhadap perencanaan volume penjualan dan laba pada PT. Cakra Guna Cipta Malang untuk tahun perencanaan 2014

Soekartawi, 2003. Analisis Usahatani. UI Press, Jakarta

\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 2000. Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Jakarta. Jakarta

\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 1987. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. CV. Rajawali. Jakarta.

Suparmoko. Pengantar Ekonomika Mikro. BPFE.1987. Yogyakarta

Supriyati dan Erma Suryani. Peranan, Peluang dan Kendala Pengembangan Agroindustri Indonesia. Pse.Litbang.deptan.go.id: 12-12 2010: 17.44

Widodo, 2003. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah Untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional.Liberty.Yogjakarta

W. David Downey, Steven P. Erickson ( Terjemahan olh Rochidayat Ganda S.). Manajemen Agribisnis.Erlangga.1992.Jakarta