

**PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUK SIRUP BUAH  
MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO  
KECAMATAN RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

Oleh :

**DANAR ARTHA WANDIRA**

**NIM. 0910840086**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**MALANG**

**2012**

**PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUK SIRUP BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO KECAMATAN RUNGKUT,  
KOTA SURABAYA, JAWA**

**PRAKTEK KERJA LAPANG  
PROGRAM AGROBISNIS PERIKANAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan  
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Brawijaya**

**Oleh :**

**DANAR ARTHA WANDIRA**

**NIM. 0910840086**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**MALANG**

**2012**

**PRAKTEK KERJA LAPANG PADA USAHA PRODUK SIRUP BUAH MANGROVE  
(*Sonneratia caseolaris*) DI KELURAHAN WONOREJO, KECAMATAN  
RUNGKUT, KOTA SURABAYA, JAWA TIMUR**

**Laporan Praktek Kerja Lapang Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Perikanan Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Brawijaya**

Oleh:

**DANAR ARTHA WANDIRA**

**NIM. 0910840086**

**Dosen Penguji**

**(Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP)**

**NIP 196104171991031001**

**Tanggal :**

**Menyetujui,**

**Dosen Pembimbing**

**(Ir. H. Setiawan)**

**NIP. 195409121982121001**

**Tanggal:**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan**

**(Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP)**

**NIP. 196104171991031001**

**Tanggal:**

## RINGKASAN

**DANAR ARTHA WANDIRA.** Praktek Kerja Lapangan pada Usaha Produk Sirup Buah Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) Di Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, Jawa Timur. (Dibawah Bimbingan Ir. H. Setiawan)

---

*Sonneratia caseolaris* merupakan salah satu spesies tumbuhan mangrove dengan nama lokal buah bogem. Daerah penyebarannya meliputi daerah Jawa, Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Bali, dan Nusa Tenggara. Tanaman ini memiliki pohon yang tingginya >16 m, memiliki pneumatofora akar pasak >1 m, berdaun tunggal dan ujung membulat 4-8 cm, bunga merah mekar memiliki diameter 8-10 cm, buah berdiameter 6-8 cm, berwarna hijau kekuningan, kelopak buah datar membuka horizontal, memiliki biji 800-1200. Habitat tanaman ini yaitu di tepi muara sungai yang bersalinitas rendah.

Buah Mangrove jenis bogem (*Sonneratia caseolaris*) yang masak dapat dikonsumsi secara langsung, jus setengah masak dapat mengobati batuk, kulit buah tua dapat dijadikan vermifuge, jus bunga dapat mengobati darah dalam urine, pneumatofora untuk penyumbat botol.

Maksud dilaksanakannya Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari secara langsung pada usaha produk sirup buah mangrove dan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan secara teknis tentang proses pembuatan sirup buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*)

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari:

- a. Aspek Teknis yang meliputi persiapan lahan, sarana dan prasarana produksi, pelaksanaan usaha, proses produksi.
- b. Aspek Manajemen yang meliputi perencanaan (*Planning*), Pengorganisasian (*Organizing*), pelaksanaan (*Actuating*), pengawasan (*Controlling*).
- c. Aspek Pemasaran yang meliputi cara memasarkan dan tujuan pemasaran.
- d. Aspek Finansial yang meliputi besarnya modal, biaya produksi, penerimaan dan keuntungan, mengetahui *Revenue Cost Ratio* (RC Ratio), mengetahui *Return to Equity Capital* (REC).
- e. Faktor-faktor yang mempengaruhi usaha yaitu Faktor Pendukung dalam Usaha Produk Sirup Buah Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) Dan Faktor penghambat dalam Usaha Produk Sirup Buah Mangrove (*Sonneratia caseolaris*)

Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di Kelurahan Wonorejo Kecamatan Rungkut Kota Surabaya Jawa Timur, Pada tanggal 3 Juli – 17 Juli 2012.

Metode yang dilakukan pada Praktek Kerja Lapangan adalah partisipasi aktif, observasi, dan wawancara. Data yang diambil adalah data primer dan data sekunder. Data ini diperoleh secara langsung dengan melakukan pengamatan dan pencatatan dari hasil observasi dan wawancara. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Kantor Kelurahan setempat.

Dari hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan dapat diketahui bahwa Aspek teknis dalam pembuatan Sirup Buah Mangrove *Sonneratia caseolaris* pada usaha produk sirup mangrove meliputi proses sebagai berikut : 1. Buah dikupas dipisahkan dari dagingnya; 2. Penimbangan daging buah; 3. Daging buah dimasak

dan diberi tambahan air sesuai komposisi dengan suhu 40<sup>0</sup>; 4. Buah disaring hingga didapatkan sari buah menggunakan teknologi tepat guna; 5. Sari buah dimasak selama 3 jam dengan suhu 80<sup>0</sup>; 6. Karantina sirup dengan cara menyimpan di galon dan karantina botol dengan cara merebus di air mendidih; 7. Pengepakan sirup ke dalam botol; 8. Perebusan sirup dan botol dengan suhu 60<sup>0</sup> selama 15 menit; 9. Pemberian label pada sirup mangrove.

Aspek manajemen pada usaha produk sirup mangrove yang dilakukan meliputi perencanaan tentang produksi, pengadaan bahan baku, strategi pemasaran. Struktur organisasi yaitu organisasi garis. Dalam proses pengarahan dan pengawasan dilakukan oleh Bapak Sonny.

Aspek pemasaran pada usaha produk sirup mangrove di wonorejo dilakukan melalui 2 cara yaitu menjualnya langsung di home industry mangrove dan mengirim produk ke luar kota maupun luar pulau karena adanya permintaan khusus. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh usaha home industry mangrove wonorejo adalah menetapkan harga relatif murah, promosi melalui media internet dan melalui pameran dengan memberikan pelayanan yang sabar dan ramah.

Aspek finansial pada usaha produksi dan pemasaran sirup mangrove dari buah bogem ini merupakan usaha yang menguntungkan dan baik untuk dikembangkan. Hal ini dapat diketahui dari modal tetap yang digunakan sebesar Rp 3.521.500,- dan modal kerja sebesar Rp 5.487.600,-/bulan. Dari produksi yang dihasilkan diperoleh penerimaan sebesar Rp 6.750.000,-/bulan. Nilai R/C Ratio yaitu 1,23. Usaha mendapatkan keuntungan sebesar Rp 1.136.160,-/bulan. Nilai REC 14,34%.

Faktor- faktor yang mempengaruhi usaha yaitu Faktor pendukung pelaksanaan usaha ini adalah usaha produk sirup mangrove telah berjalan selama 5 tahun hal ini menunjukkan adanya permintaan yang terus menerus dari dalam kota maupun luar kota bahkan luar pulau terhadap produk tersebut dan keikutsertaan pemerintah dalam mendukung usaha ini sehingga pengadaan bahan baku untuk proses produksi sirup terus ada sepanjang tahun. Faktor penghambat pelaksanaan usaha ini adalah kurangnya promosi dan tidak adanya relasi bisnis dalam memasarkan produk sirup buah mangrove dan desain pada kemasan sirup kurang menarik dan kurang variatif, disarankan pemilik usaha menjalin kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran seperti supermarket, toko-toko besar di kota, koperasi dan apotek, dan disarankan pemilik usaha dapat mendisain produk agar lebih variatif dan lebih menarik.

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah atas karunia yang dilimpahkan sehingga pelaksanaan sampai dengan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat terselesaikan dengan baik . Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.

Ucapan terimakasih dan syukur saya ucapkan, dengan dilaksanakannya Praktek Kerja Lapang ini banyak diperoleh hasil yang dapat dijadikan motivasi, inspirasi untuk di masa yang akan mendatang. Diharapkan juga setelah memberikan beberapa masukan kepada pemilik usaha dapat meningkatkan usahanya. Keistimewaan sirup dari buah *Sonneratia caseolaris* merupakan satu-satunya jenis sirup yang dihasilkan dari bahan baku buah yang mengandung iodium. Selain itu di dalam tulisan ini, disajikan pokok-pokok bahasan yang meliputi: Aspek Teknis, Aspek Pemasaran, Aspek Manajemen, Aspek Finansial, serta Faktor-faktor yang mempengaruhi usaha produk sirup buah mangrove *Sonneratia caseolaris*.

Pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat dilaksanakan dengan baik berkat keterlibatan berbagai pihak yang telah dengan tulus ikhlas memberikan bimbingan, motivasi, materi atau fasilitas pendukung lainnya. Untuk itu, melalui kesempatan ini disampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada:

1. Ir. H. Setiawan selaku Dosen pembimbing yang telah banyak memberikan pengarahan dan bimbingan sejak penyusunan usulan penelitian sampai dengan selesainya Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini.

2. Bapak Soni , selaku ketua Kelompok Tani Mangrove Wonorejo yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan pengarahan selama Praktek Kerja Lapang ini berlangsung.
3. Orang tua dan orang terdekat saya yang selalu memberikan doa restu dan semangat untuk menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang ini.
4. Teman – teman SEP 2009 yang telah memberikan semangat dan dukungan selama ini.
5. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang membantu penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih jauh dari kata sempurna, karena kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Oleh sebab itu, penulis sangat mengharapkan adanya masukan, ide, kritik, dan saran yang sifatnya membangun, untuk lebih menyempurnakan Praktek Kerja Lapang ini. Hasil Praktek Kerja Lapang ini, dengan segala keterbatasannya dipersembahkan kepada dunia pendidikan , semoga ada guna dan manfaatnya.

Malang, 2012

**PENULIS**

## DAFTAR ISI

## HALAMAN

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>1. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Maksud dan Tujuan .....	5
1.3 Kegunaan .....	6
1.4 Tempat dan Waktu .....	7
<b>2. METODE PRAKTEK KERJA LAPANG</b>	
2.1 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan .....	8
a. Partisipasi Aktif .....	8
b. Observasi .....	8
c. Wawancara .....	8
2.2 Jenis dan Sumber Data .....	9
a. Data Primer .....	9
d. Data Sekunder .....	10
2.3 Analisa Data .....	10
2.3.1 Deskriptif Kualitatif.....	10
a. Aspek Teknis.....	11
b. Aspek Pemasaran .....	11
c. Aspek Manajemen.....	11
d. Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat .....	11
2.3.2 Deskriptif Kuantitatif.....	11
a. Aspek Finansil .....	12
b. Permodalan.....	12
c. Biaya Total / Total Cost .....	12
d. Penerimaan.....	13
e. <i>Revenue Cost Ratio (RC Ratio)</i> .....	13
f. Keuntungan .....	13
g. <i>Return to Equity Capital (REC)</i> .....	14
<b>3. KEADAAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANG</b>	
3.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Produk Sirup Mangrove.....	15
3.2 Geografi dan Topografi.....	17
3.2.1 Geografi .....	17



3.2.2 Topografi .....	17
3.3 Sosial Ekonomi Penduduk .....	18
3.4 Usaha Perikanan.....	19
3.5 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas .....	21
<b>4. HASIL PRAKTEK KERJA LAPANG</b>	
4.1 Aspek Teknis.....	22
a. Pengadaan Bahan Baku Sirup Mangrove .....	22
b. Proses Pengolahan / Produksi Sirup Mangrove .....	24
4.2 Aspek Manajemen.....	29
4.2.1 Perencanaan (Planning) .....	29
4.2.2 Organisasi (Organizing) .....	29
4.2.3 Pergerakan (Activating) .....	30
4.2.4 Pengawasan (Controlling) .....	30
4.3 Aspek Pemasaran .....	31
4.3.1 Saluran Pemasaran .....	32
4.3.2 Strategi Pemasaran .....	33
4.3.3 Sistem Distribusi .....	34
4.4 Aspek Finansial .....	34
4.4.1 Permodalan .....	34
4.4.2 Biaya Produksi .....	35
a. Biaya Tetap (Fixed Cost) .....	36
b. Biaya Variabel (Variabel Cost) .....	36
4.4.3 Penerimaan .....	37
4.4.4 <i>Revenue/Cash Ratio (RC Ratio)</i> .....	37
4.4.5 Keuntungan .....	38
4.4.6 <i>Return to Equity Capital (REC)</i> .....	39
4.5 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Usaha .....	39
4.5.1 Faktor-Faktor Pendukung Usaha .....	39
4.5.2 Faktor-Faktor Penghambat Usaha .....	40
<b>5. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	42
5.2 Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>47</b>

DAFTAR TABEL

TABEL

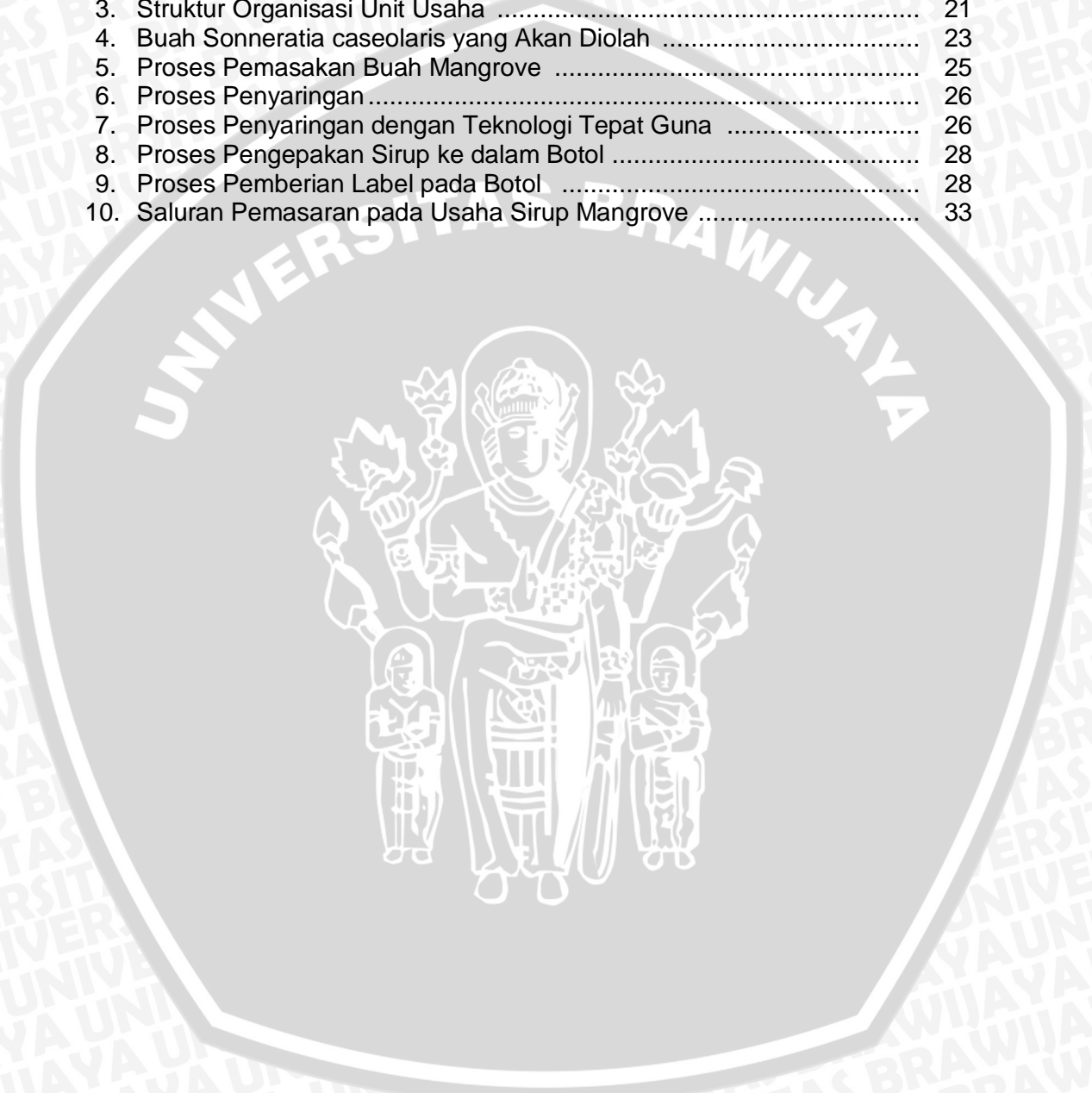
HALAMAN

1. Data Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian, Tingkat pendidikan, Agama, Jenis Kelamin ..... 18



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Gambar Buah Sonneratia caseolaris .....	3
2. Lokasi Usaha Kelompok Tani Mangrove .....	20
3. Struktur Organisasi Unit Usaha .....	21
4. Buah Sonneratia caseolaris yang Akan Diolah .....	23
5. Proses Pemasakan Buah Mangrove .....	25
6. Proses Penyaringan .....	26
7. Proses Penyaringan dengan Teknologi Tepat Guna .....	26
8. Proses Pengepakan Sirup ke dalam Botol .....	28
9. Proses Pemberian Label pada Botol .....	28
10. Saluran Pemasaran pada Usaha Sirup Mangrove .....	33

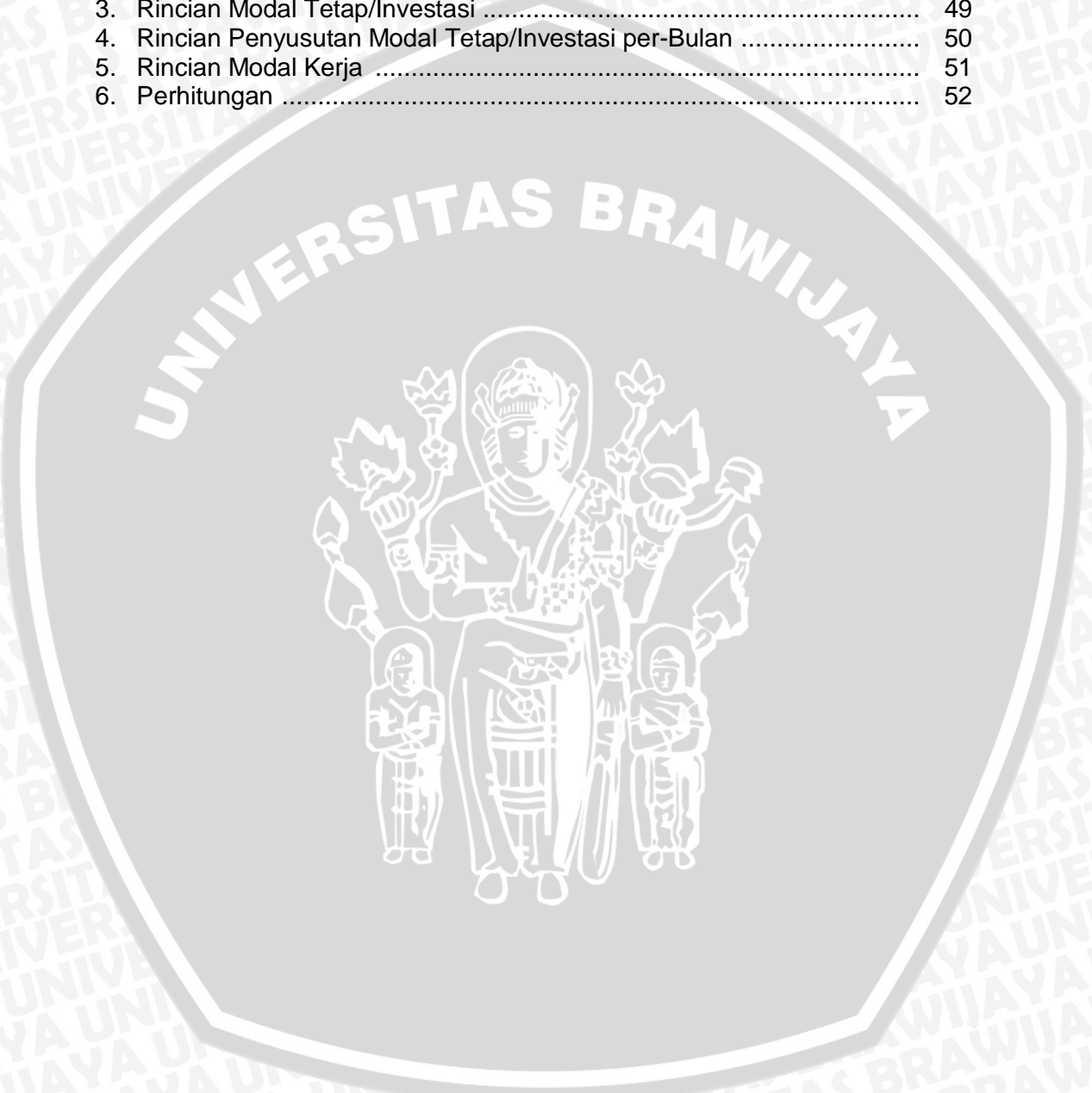


## DAFTAR LAMPIRAN

### LAMPIRAN

### HALAMAN

1. Peta Kecamatan Rungkut .....	47
2. Denah Lokasi Produksi Sirup Mangrove .....	48
3. Rincian Modal Tetap/Investasi .....	49
4. Rincian Penyusutan Modal Tetap/Investasi per-Bulan .....	50
5. Rincian Modal Kerja .....	51
6. Perhitungan .....	52



## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah pulau sekitar 17.508 pulau dan panjang pantai kurang lebih 81.000 km, memiliki sumberdaya pesisir yang sangat besar, baik hayati maupun nonhayati. Sebagai salah satu ekosistem pesisir, hutan mangrove merupakan ekosistem yang unik dan rawan. Ekosistem ini mempunyai fungsi ekologis dan ekonomis. Fungsi ekologis hutan mangrove antara lain : pelindung garis pantai, mencegah intrusi air laut, habitat (tempat tinggal), tempat mencari makan (*feeding ground*), tempat asuhan dan pembesaran (*nursery ground*), tempat pemijahan (*spawning ground*) bagi aneka biota perairan, serta sebagai pengatur iklim mikro. Sedangkan fungsi ekonominya antara lain: penghasil keperluan rumah tangga, penghasil keperluan industri, dan penghasil bibit (Odum, 1983 dalam Kaswadji, 2001).

Salah satu tumbuhan yang berada di wilayah bahari di Indonesia adalah tumbuhan mangrove. Tumbuhan mangrove di Indonesia merupakan yang terbanyak di dunia, baik dari segi kuantitas area (+ 42.550 km<sup>2</sup>) maupun jumlah species (+ 45 species) (Spalding *et al.* 2001). Mangrove mempunyai banyak sekali manfaat yang bersinggungan langsung dengan kehidupan manusia di daratan, mulai dari manfaat ekologi sampai dengan sebagai sumber pangan dan obat (Purnobasuki, 2004). Oleh karena itu penelitian tentang mangrove sangat diperlukan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Menurut Snedaker (1978), hutan mangrove adalah kelompok jenis tumbuhan yang tumbuh di sepanjang garis pantai tropis sampai sub-tropis yang memiliki fungsi istimewa di suatu lingkungan yang mengandung garam dan bentuk lahan berupa

pantai dengan reaksi tanah an-aerob. Adapun menurut Aksornkoe (1993), hutan mangrove adalah tumbuhan halofit<sup>1</sup> yang hidup di sepanjang areal pantai yang dipengaruhi oleh pasang tertinggi sampai daerah mendekati ketinggian rata-rata air laut yang tumbuh di daerah tropis dan sub-tropis.

Mangrove merupakan salah satu ekosistem langka dan khas di dunia, karena luasnya hanya 2% permukaan bumi. Indonesia merupakan kawasan ekosistem mangrove terluas di dunia. Ekosistem ini memiliki peranan ekologi, sosial-ekonomi, dan sosial-budaya yang sangat penting. Fungsi ekologi hutan mangrove meliputi tempat sekuestrasi karbon, remediasi bahan pencemar, menjaga stabilitas pantai dari abrasi, intrusi air laut, gelombang badai, menjaga kealamian habitat, menjadi tempat pemijahan dan pembesaran berbagai jenis ikan, udang, kerang, burung dan fauna lain, serta pembentuk daratan. Fungsi sosial-ekonomi hutan mangrove meliputi kayu bangunan, kayu bakar, kayu lapis, bubur kertas, tiang telepon, tiang pancang, bagan penangkap ikan, dermaga, bantalan kereta api, kayu untuk mebel dan kerajinan tangan, atap huma, tanin, bahan obat, gula, alkohol, asam asetat, protein hewani, madu, karbohidrat, bahan pewarna, selain itu mangrove memiliki fungsi sosial-budaya sebagai areal konservasi, pendidikan, ekoturisme dan identitas budaya (Setyawan dan Winarno, 2006).

Sirup (dari Bahasa Arab شراب *sharab*, minuman) adalah cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, namun hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mengendapkan kristal. Viskositas (kekentalan) sirup disebabkan oleh banyaknya ikatan hidrogen antara gugushidroksil (OH) pada molekul gula terlarut dengan molekul air yang melarutkannya. Secara teknik maupun dalam dunia ilmiah, istilah *sirup* juga sering digunakan untuk menyebut cairan kental, umumnya residu, yang mengandung zat terlarut selain gula (Wikipedia, 2012).

Sirup *Mangrove Apple* merupakan salah satu bentuk olahan pangan dari buah *Sonneratia*. Buah *Sonneratia* dapat dimakan secara langsung, memiliki rasa asam, aroma yang khas, dan tekstur buah yang lembut. Hal tersebut membuat buah *Sonneratia* cocok diolah menjadi sirup. Pengolahan fisik buah *Sonneratia* menjadi sirup merupakan bentuk pengawetan buah yang memiliki kuantitas buah yang tinggi dalam masa 2 kali panennya. Djatmiko, *et al.* (2006), mengemukakan bahwa proses pembuatan sirup *Mangrove Apple* sesuai dengan SNI 01-3544-1994. Sirup *Mangrove Apple* yang diproduksi skala industri rumah tangga, telah mendapatkan ijin melalui legalisasi dengan mendapatkan Nomor Ijin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT): 109357812976, oleh Departemen Kesehatan Kota Surabaya. Sirup *Mangrove Apple* memiliki beberapa nilai keunggulan, antara lain mengandung vitamin C dengan kadar yang cukup tinggi, yaitu 50,1 mg/100 gr sirup dan mengandung iodium dengan kadar 0,68 mg/kg sirup (Djatmiko *et al.*, 2006).

Berikut gambar dan klasifikasi dari buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*),



Gambar 1. Buah Mangrove (*Sonneratia caseolaris*)

Sumber: (Googleimage, 2012).

Menurut Zipcodezoo (2012), klasifikasi buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*) adalah sebagai berikut:

- **Domain:** [Eukaryota](#)

- Kingdom: [Plantae](#)
- Subkingdom: [Viridaeplantae](#)
- Phylum: [Tracheophyta](#)
- Subphylum: [Euphyllophytina](#)
- Infraphylum: [Radiatopses](#)
- Class: [Magnoliopsida](#)
- Subclass: [Rosidae](#)
- Superorder: [Myrtales](#)
- Order: [Myrtales](#)
- Suborder: [Lythrineae](#)
- Family: [Lythraceae](#)
- Genus: [Sonneratia](#)
- Specific epithet: *caseolaris*
- Botanical name: - *Sonneratia caseolaris*

Dalam manajemen pemasaran yang maju, maka kegiatan pemasaran suatu perusahaan sangatlah diperlukan sebab manajemen pemasaran merupakan suatu bagian kegiatan dari perusahaan yang sangat erat hubungannya dengan situasi pasar. Hal ini dapat dilihat dari kegiatan pemasaran itu antara lain mengetahui kebutuhan dan minat khusus pasar, menciptakan dan manajemen adanya produk yang memenuhi kebutuhan pasar, menciptakan dan memelihara pasar dari produk. Kegiatan tersebut direncanakan diorganisir, dikendalikan untuk memenuhi kehendak konsumen, pemilik, penyalur dan semua pihak yang berkepentingan atas kegiatan perusahaan tersebut (Stanton, 1996).



Di daerah Wonorejo, kecamatan Rungkut Kota Surabaya terdapat sekelompok tani mangrove yang telah melakukan pengolahan mangrove tapi tetap memperhatikan kelestarian tumbuhan mangrove tersebut. Dan produk yang dihasilkan yaitu sirup mangrove yang berasal dari buah *Sonneratia caseolaris*. Proses pengolahan produk – produk tersebut masih dalam skala home industry tapi usaha ini memiliki probabilitas yang bagus karena sangat digemari oleh masyarakat. Dilihat dari latar belakang inilah maka diperlukannya Praktek Kerja Lapang. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan untuk mengetahui lebih lanjut tentang kegiatan usaha pengolahan sirup mangrove dalam aspek teknis, manajemen, pemasaran, dan finansial. Sehingga diharapkan dapat diketahui secara langsung pelaksanaan kegiatan usaha pengolahan sirup mangrove, permasalahan yang dihadapi dan faktor-faktor yang berpengaruh pada usaha tersebut, khususnya yang berkaitan dengan modal, biaya produksi, dan keuntungan yang diperoleh.

## **1.2 Maksud dan Tujuan Praktek Kerja Lapang**

### **1.2.1 Maksud**

Maksud dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk menambah pengetahuan, wawasan, dan keterampilan di lapangan tentang pelaksanaan usaha produk sirup dari olahan buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*) di Wonorejo, Pantai Timur Rungkut, Surabaya, Jawa Timur. Selain itu untuk mengetahui gambaran teknis pelaksanaan, permodalan dan biaya produksi, keuntungan, pemasaran dan manajemen, serta faktor-faktor yang mempengaruhi pelaksanaan usaha tersebut dengan dipadukan teori-teori yang diperoleh pada saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada di lapang.

### 1.2.2 Tujuan

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari:

1. Aspek Teknis, meliputi : Persiapan Lahan, sarana dan prasarana produksi, pelaksanaan usaha, proses produksi.
2. Aspek manajemen, meliputi : Perencanaan (*Planning*), pengorganisasian (*Organizing*), pelaksanaan (*Actuating*), pengawasan (*Controlling*).
3. Aspek pemasaran, meliputi : Cara memasarkan, tujuan pemasaran.
4. Aspek Finansil, meliputi : Besarnya modal, biaya produksi, penerimaan, mengetahui *Revenue Cost Ratio (R / C Ratio)*, mengetahui keuntungan, mengetahui *Return to Equity Capital (REC)*.
5. Faktor-faktor yang menghambat dan mendukung perkembangan usaha.

### 1.3 Kegunaan Praktek Kerja Lapangan

Hasil dari praktek kerja lapang ini harapannya dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi :

- Perguruan Tinggi dan Mahasiswa

Sebagai informasi keilmuan untuk menambah wawasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengembangan serta pembinaan usaha mahasiswa dengan belajar usaha produk sirup dari olahan buah mangrove, serta sebagai data untuk mengadakan penelitian lanjutan.

- Pengusaha

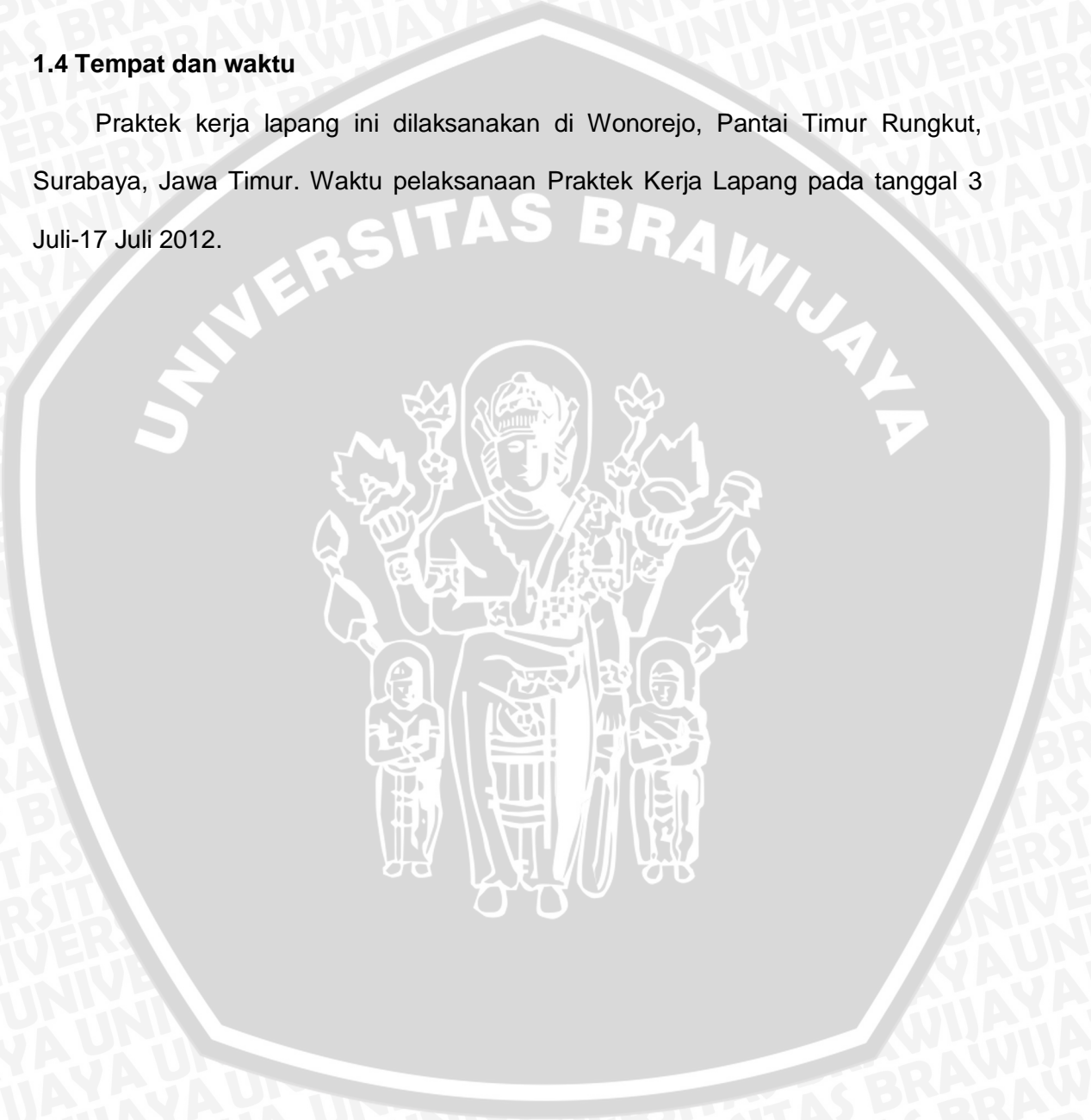
Sebagai bahan alternatif untuk dijadikan masukan dan informasi dalam upaya meningkatkan dan mengembangkan usahanya, serta dapat memberikan manfaat sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan efektifitas usahanya.

- Pemerintah

Sebagai bahan pertimbangan untuk merumuskan kebijakan dan pengembangan usaha pengolahan mangrove sebagai industri rumah tangga.

#### 1.4 Tempat dan waktu

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di Wonorejo, Pantai Timur Rungkut, Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang pada tanggal 3 Juli-17 Juli 2012.



## 2. METODE PRAKTEK KERJA LAPANG

### 2.1 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, Jawa Timur dilakukan dengan menggunakan metode partisipasi aktif, observasi, dan wawancara.

#### a. Partisipasi aktif

Menurut Nawawi (1983), partisipasi aktif adalah ikut serta berperan secara aktif pada semua kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi. Pada Praktek Kerja Lapang ini peneliti ikut serta aktif membantu dalam pelaksanaan teknis mulai dari pengambilan bahan baku, proses pembuatan, proses pengemasan, hingga proses pemasaran dan penjualan serta kegiatan lainnya yang berhubungan dengan usaha produk sirup dari olahan buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*).

#### b. Observasi

Observasi ialah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti (Usman, 2006). Pada Praktek Kerja Lapang ini observasi dilakukan langsung di lapang pada kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pengambilan bahan baku, proses pembuatan, proses pengemasan, hingga proses pemasaran dan penjualan serta kegiatan lainnya yang berhubungan dengan usaha produk sirup dari olahan buah mangrove.

#### c. Wawancara

Menurut Basrowi dan Suwandi (2008), wawancara ialah percakapan dengan maksud tertentu oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) sebagai pengaju/pemberi pertanyaan dan yang diwawancarai (*interviewee*) sebagai pemberi jawaban atas pertanyaan itu. Dalam Praktek Kerja Lapang ini wawancara dilakukan

pada pemilik usaha, karyawan serta pihak lain yang terkait dengan usaha pengolahan mangrove. Wawancara dilakukan guna mendapatkan data mengenai: sejarah berdirinya usaha produk sirup dari olahan mangrove dan perkembangannya, struktur organisasi, fasilitas dan kesejahteraan tenaga kerja, proses produksi, permodalan, biaya produksi, proses pemasaran, manajemen usaha, dan faktor-faktor yang menghambat dan mendukung jalannya usaha serta segala sesuatu yang berhubungan dengan usaha produk sirup tersebut.

## 2.2 Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis dan sumber data yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini meliputi data primer dan data sekunder adalah sebagai berikut:

### a. Data Primer

Menurut Dharman (2008), data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Untuk mendapatkan data primer, peneliti harus mengumpulkannya secara langsung. Teknik yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data primer antara lain observasi, wawancara, diskusi terfokus. Dalam Praktek Kerja Lapang ini data primer diperoleh melalui metode partisipasi aktif, wawancara kepada pimpinan perusahaan dan karyawan, serta observasi.

Adapun data primer yang dikumpulkan antara lain:

- Sejarah berdirinya dan perkembangan usaha
- Proses pembuatan
- Permodalan
- Biaya-biaya produksi
- Produksi dan kegiatannya

- Ketenagakerjaan
- Pemasaran produk
- Manajemen usaha
- Permasalahan di lapang yang mempengaruhi pelaksanaan usaha produk sirup dari olahan mangrove

#### **b. Data Sekunder**

Menurut Dharma (2008), data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua). Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti Biro Pusat Statistik (BPS), buku, laporan, jurnal, dan lain-lain. Pada Praktek Kerja Lapang ini data sekunder yang diperoleh peneliti dalam menunjang laporan Praktek Kerja Lapang antara lain dari Dinas Kesehatan dan merek, Biro pusat Statistik, majalah, keterangan-keterangan atau publikasi lainnya, serta kepustakaan atau studi literatur.

### **2.3 Analisis Data**

#### **2.3.1 Deskriptif Kualitatif**

Metode penelitian kualitatif dilakukan dalam situasi yang wajar (*natural setting*) dan data yang dikumpulkan bersifat kualitatif (Usman dan Akbar, 2006). Metode kualitatif berusaha memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertentu. Menurut Basrowi dan Suwandi (2008), data kualitatif yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Hal ini disebabkan oleh adanya penerapan metode kualitatif.

Dalam Praktek Kerja Lapang data yang dianalisis dengan analisis deskriptif kualitatif adalah sejarah berdirinya usaha, aspek teknis, manajemen usaha, aspek

pemasaran, aspek finansial, faktor penghambat dan faktor penunjang perkembangan usaha.

#### **a. Aspek Teknis**

Data yang berkaitan dengan aspek teknis ini akan dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu suatu metode yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara umum, sistematis, jelas, dan faktual yang berkaitan dengan proses pembuatan produk sirup dari olahan buah mangrove. Mulai dari ketersediaan lahan, penanganan saat proses pengolahan sampai pemasaran, sarana dan prasarana yang digunakan.

#### **b. Aspek Manajemen**

Dalam Praktek Kerja Lapangan ini data-data mengenai perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan akan dianalisis secara deskriptif kualitatif. Menurut Handoko (2003), manajemen merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya-sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah di tetapkan.

#### **c. Aspek Pemasaran**

Data yang akan dianalisis dengan deskriptif kualitatif dalam aspek pemasaran yaitu mengenai cara pemasaran dan tujuan pemasaran serta hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam usaha produk sirup dari olahan buah mangrove.

#### **d. Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat**

Data-data yang berhubungan dengan faktor pendukung dan faktor penghambat dari usaha produk sirup dari olahan mangrove ini akan dianalisis

dengan deskriptif kualitatif. Adapun tujuannya untuk memberikan solusi dan mengetahui prospek kedepan mengenai usaha tersebut di Wonorejo.

### 2.3.2 Deskriptif Kuantitatif

Pendekatan kuantitatif melihat segala sesuatu bebas nilai, obyektif dan harus seperti apa adanya. Pendekatan kuantitatif memakai kontrol berupa alat statistik, pengukuran, dan hasil-hasil yang relevan dengan rumus yang berlaku (Musianto, 2002).

Dalam Praktek Kerja Lapang analisis data deskriptif kuantitatif dipergunakan untuk:

#### a. Aspek Finansii

Aspek finansial yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Dalam Praktek Kerja Lapang ini analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menghitung permodalan, biaya total, penerimaan, keuntungan (laba), *Revenue Cost Ratio (R / C Ratio)*, dan *Return to Equity Capital (REC)*.

#### b. Permodalan

Berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan, modal dibagi kedalam modal kerja (jumlah keseluruhan aktiva lancar) dan modal tetap. Jumlah modal kerja dapat lebih mudah diperbesar atau diperkecil, sesuai dengan kebutuhan sedangkan modal tetap tidak dapat segera diperkecil sesuai dengan kebutuhan (Riyanto, 2001).

Dalam Praktek Kerja Lapang ini, permodalan akan dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Dimana analisis dilakukan pada modal tetap dan modal kerja yang berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan.



**c. Biaya total / Total Cost**

Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua biaya tetap dan biaya variabel.

$$TC = FC + VC$$

Dimana,

TC = *Total Cost*

FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC = *Variable Cost* (biaya variabel)

**d. Penerimaan**

Penerimaan (*revenue*) / *Total Revenue* yaitu penerimaan total produsen dari hasil penjualan output yang dihasilkan.

$$TR = P \times Q$$

Dimana,

TR = *Total Revenue* (total penerimaan)

P = harga jual per unit

Q = jumlah output yang dihasilkan

**e. Revenue Cost Ratio (R / C Ratio)**

R/C Ratio merupakan perhitungan untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Dimana apabila,

R/C > 1, maka usaha dikatakan menguntungkan.

R/C = 1, maka usaha dikatakan tidak untung dan tidak rugi.

$R/C < 1$ , maka usaha dikatakan mengalami kerugian.

#### f. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih lebih (+) dari penerimaan total dengan total biaya produksi (biaya tetap dan biaya tidak tetap).

$$\pi = TR - TC$$

Dimana,

$\pi$  = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

#### g. Return to Equity Capital (REC)

Menurut Soekartawi (1986), *Return to Equity Capital* adalah suatu ukuran untuk mengetahui nilai imbalan terhadap modal sendiri. Untuk menghitung REC digunakan rumus sebagai berikut :

$$REC = \frac{\text{Laba Bersih} - \text{NKK}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

Keterangan :

Return to Equity Capital (REC) : nilai imbalan terhadap modal.

Laba bersih : pendapatan – biaya.

Nilai Kerja Keluarga (NKK) : - NKK dalam hal ini dibedakan menjadi dua yaitu, NKK yang berasal dari pemilik usaha dan NKK dari anggota keluarga yang ikut bekerja.

- NKK dari anggota keluarga dihitung berdasarkan upah yang berlaku pada usahanya.

- Nilai tenaga kerja yang berasal dari pemilik usaha dihitung berdasarkan bunga deposito dari sejumlah modal yang digunakan.



### 3. Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang

#### 3.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Produk Sirup Mangrove

Usaha produk sirup mangrove yang berada di Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, usaha ini terbentuk pada tahun 1999 pemilik melakukan pelestarian wilayah hutan mangrove disekitar lingkungannya bersama kelompok tani. Kelompok tani mangrove ini terbentuk atas dasar inisiatif dari bapak Sonny, dan kesadaran warga Wonorejo akan pentingnya kelestarian hutan mangrove, serta dukungan dari perangkat desa setempat. Mereka bekerja sama dengan siapa saja yang berkeinginan tulus untuk melestarikan hutan mangrove serta memanfaatkan sumberdaya mangrove di daerah Wonorejo.

Pada awal mula berdirinya, mereka hanya melakukan reboisasi yang berada di kawasan hutan mangrove Wonorejo yang sudah rusak karena pencemaran limbah pabrik dan rumah tangga yang dibuang melalui sungai Jagir-Wonokromo dan bermuara di Wonorejo. Hal ini membuat kawasan tersebut menjadi daerah yang terkena pencemaran limbah tertinggi, selain itu kondisi ini diperburuk dengan adanya penebangan liar kayu-kayu mangrove yang diperuntukkan untuk keperluan industri. Setelah reboisasi berhasil dilakukan, banyak pohon mangrove yang menghasilkan buah-buahan dan jumlahnya cukup berlimpah, tetapi belum ada yang mengetahui bagaimana cara memanfaatkan buah mangrove tersebut. Setiap musim berbuah, hasilnya selalu dimakan oleh fauna-fauna yang hidup disekitar hutan mangrove seperti monyet dan burung selain itu sisanya terbuang sia-sia.

Bertolak dari masalah inilah, maka Bapak Sony berinisiatif untuk mengolah hasil buah-buahan hutan mangrove untuk diolah menjadi sebuah produk yang dapat

dikonsumsi oleh masyarakat dan dinilai ekonomis yang cukup tinggi, serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir, sehingga hasil hutan mangrove tidak terbuang sia-sia.

Setelah itu lahirlah ide tentang pembuatan sirup dari olahan buah mangrove yang dikenal sebagai buah bogem (*Sonneratia caseolaris*) oleh penduduk sekitar. Awal mula usaha sirup mangrove sendiri berawal dari coba-coba saja dengan perilaku, komposisi seadanya dan respon dari kawan-kawan Bapak Sonny. Kemudian selama 3 tahun diadakan uji rasa yang dimulai pada tahun 2004, pada akhirnya tahun 2007 Bapak Sonny melakukan launching pertama sirup mangrove dari buah *Sonneratia caseolaris*, namun belum mendapat sertifikat dari Dinas Kesehatan. Lalu seiring berjalannya waktu pada tahun 2008, produk sirup mangrove sudah mendapatkan sertifikat dari Dinas Kesehatan dan merek. Dengan adanya sertifikat ini konsumen semakin yakin akan produk sirup mangrove, perkembangannya pun sudah sangat pesat dilihat dari permintaan konsumen hingga luar pulau terhadap produk sirup mangrove ini.

Jumlah usaha yang ada di Wonorejo pada awalnya hanya bergerak dalam usaha budidaya tambak, sekarang menjadi bertambah dengan adanya kelompok tani yang melakukan pelestarian dan pengolahan sumber daya alam dari mangrove agar tercapai kehidupan yang sejahtera.

Walaupun usaha pengolahan bahan baku mangrove sudah dijalankan selama 5 tahun, bukan berarti pemilik usaha melakukan eksplorasi tetapi beliau tetap berada dalam koridor konservasi terhadap hutan mangrove tersebut agar nantinya ekosistem hutan mangrove tetap terjaga kelestariannya.

## 3.2 Geografi dan Topografi

### 3.2.1 Geografi

Kota Surabaya merupakan wilayah bagian Propinsi Jawa Timur, Secara geografis Kota Surabaya terletak diantara : 07 " 09 " - 07 " 21 " Lintang Selatan dan 112 " 36 " - 112 " 54 " Bujur Timur merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta.

Lokasi Praktek Kerja Lapangan atau sentra pengolahan mangrove ini terletak di jalan Sonneratia, Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya. Luas Wilayah daerah Rungkut Wonorejo ini adalah 648.453 Ha. Batas – batas wilayah Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya adalah:

- Sebelah Utara : Sungai Wonokromo
- Sebelah Timur : Selat Madura
- Sebelah Selatan : Kelurahan Medokanayu
- Sebelah Barat : Kelurahan Penjaringan Sari

### 3.2.2 Topografi

Keadaan daerah Topografi Kelurahan Wonorejo adalah termasuk daerah pantai, yaitu pantai timur Surabaya. Orbitasi atau jarak dari pusat pemerintah kecamatan yaitu 3 Km, jarak dari pusat pemerintah kota yaitu 11 Km, jarak dari pusat pemerintah propinsi yaitu 17 Km dan jarak dari ibu kota Negara yaitu 798 Km. Untuk lebih jelasnya, Peta Kecamatan Rungkut dapat dilihat pada Lampiran 1.

Berdasarkan keadaan Topografisnya, Kelurahan Wonorejo Kecamatan Rungkut Kota Surabaya berada pada ketinggian 2,5 m dpl (dari permukaan laut) sehingga termasuk dataran menengah. Daerah tersebut iklimnya dipengaruhi oleh

musim penghujan dan musim kemarau dengan curah hujan rata – rata 13.300 mm/tahun dan suhu rata – rata 32<sup>0</sup>C (Data Monografi Kelurahan Wonorejo, 2010).

### 3.3 Sosial Ekonomi Penduduk

Penduduk di Kecamatan Rungkut terutama di Kelurahan Wonorejo merupakan suku Jawa asli yang bermukim pada kawasan tersebut. Namun, sejalan dengan pesatnya perkembangan pembangunan wilayah penduduk semakin padat. Komunikasi antara penduduk dilakukan dalam bahasa jawa. Dalam komunikasi formal atau komunikasi dengan warga etnik-non Jawa digunakan bahasa Indonesia. Jumlah penduduk di Kelurahan Wonorejo hingga bulan Januari 2012 mencapai ± 13.568 jiwa. Data selengkapnya mengenai Jenis Kelamin, Agama, Mata Pencaharian, dan Tingkat Pendidikan penduduk Wonorejo dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Data Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin, Agama, Mata Pencaharian, Tingkat Pendidikan, dan Usia Penduduk Wonorejo Pada Tahun 2010.**

No.	Uraian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	Jenis Kelamin		
	• Laki Laki	6874	50,7 %
	• Perempuan	6694	49,3 %
	<b>Jumlah</b>	<b>13568</b>	<b>100%</b>
2.	Agama		
	• Muslim	7969	58,7 %
	• Non Muslim	5599	41,3 %
	<b>Jumlah</b>	<b>13568</b>	<b>100%</b>
3.	Mata Pencaharian		
	• PNS (Pegawai Negeri Sipil)	618	4,6 %
	• Swasta	5984	44 %
	• Petani dan Nelayan	58	0,4 %

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lain – Lain (Pengangguran)</li> </ul>	6908	51 %
	<b>Jumlah</b>	<b>13568</b>	<b>100%</b>
4.	Tingkat Pendidikan		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak Sekolah</li> <li>Sekolah Dasar (SD)</li> <li>Sekolah Menengah Pertama (SMP)</li> <li>Sekolah Menengah Atas (SMA)</li> <li>Perguruan Tinggi (PT)</li> </ul>	1476 2890 2252 3954 2996	10,9 % 21,3 % 16,6 % 29,1 % 22,1 %
	<b>Jumlah</b>	<b>13568</b>	<b>100%</b>

**Sumber : Monografi Kelurahan Wonorejo 2010**

Dari tabel diatas mengenai data penduduk Wonorejo tahun 2010 berdasarkan jenis kelamin, mata pencaharian, agama, dan tingkat pendidikan dapat ditarik kesimpulan bahwa jumlah penduduk Kelurahan Wonorejo sebesar 13568 jiwa, yang dimana terdiri dari 50,7% penduduk berjenis kelamin laki – laki dan 49,3% berjenis kelamin perempuan. Penduduk Wonorejo didominasi oleh warga muslim yaitu dengan jumlah 7969 jiwa. Sedangkan mata pencaharian penduduk Wonorejo didominasi dengan pengangguran jumlah 6908 jiwa. Kemudian tingkat pendidikan penduduk Wonorejo didominasi oleh lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) dengan jumlah 3954 jiwa.

### 3.4 Usaha Perikanan

Kecamatan Rungkut memiliki potensi perikanan dan kelautan yang cukup besar. Usaha perikanan terbesar yang ada yaitu pertambakan dan usaha



penangkapan ikan. Wilayah pertambakan terletak didaerah Wonorejo dengan luas 950 Ha, terdiri dari :

- Daerah tambak bandeng (350 Ha, hasil 58 Ton/tahun), dan
- Daerah tambak udang (600 Ha, hasil 6 Ton/tahun)

Sedangkan nelayan mencari ikan dilaut sekitar Surabaya (laut Jawa) dan ikan tangkapannya dijual kepedagang dipasar, sebagian untuk konsumsi, dan sebagian diolah menjadi ikan asin atau kerupuk ikan.

Selain itu di daerah Wonorejo ini terdapat usaha Home Industry tentang pengolahan produk perikanan yaitu pengolahan buah mangrove menjadi sirup. Lokasi usaha ini bertempat di Jalan Sonneratia No.2 RT 04, RW 07, kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut, Surabaya. Letak usahanya yaitu terletak di perkampungan yang dekat dengan jalan raya dan juga dekat dengan Hutan bakau didaerah Wonorejo (Sekitar tempat usaha), sehingga bisa memudahkan dalam proses pengangkutan bahan baku, distribusi, atau pemasaran.

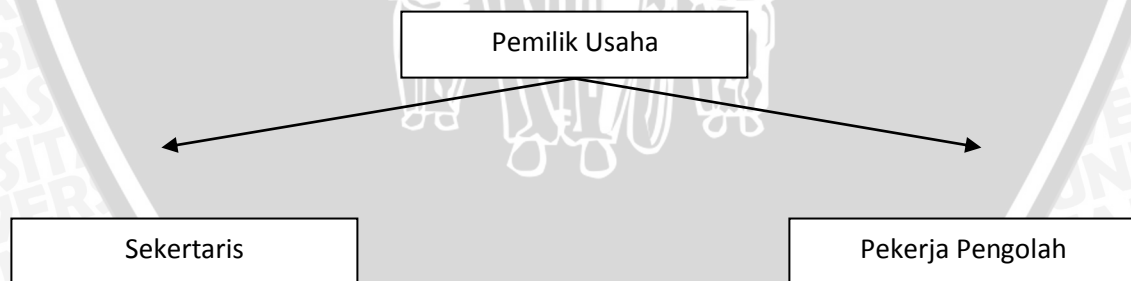
Unit ataupun tempat pengolahan dan produksi sirup mangrove berada di rumah sendiri yang terletak di sebelah timur dari jalan raya dan tidak jauh dari Gardu PLN Wonorejo. Jika ditinjau dari segi tata letaknya, unit pengolahan dan produksi ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu lokasi usaha yang berdekatan dengan jalan raya sehingga memudahkan dalam transportasi dan mengambil bahan baku. Gambar lokasi usah produk sirup mangrove dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Lokasi Usaha Produk Sirup Mangrove

### 3.5 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas

Pengorganisasian dapat diartikan sebagai suatu pekerjaan yang harus dilakukan dan dilaksanakan, pengelompokan tugas, pembagian pekerjaan kepada setiap karyawan. Struktur organisasi pada usaha produk sirup mangrove ini memiliki tujuan yang bersifat kekeluargaan, kebanyakan tugas-tugas tersebut dilakukan secara bersama-sama, adapun struktur organisasi pada usaha produk sirup mangrove sebagai berikut:



Gambar 3. Struktur Organisasi Unit Usaha

Dari gambar struktur diatas dapat dijelaskan berdasarkan fungsi dari masing-masing bagian:

- Pemilik Usaha : bertugas untuk mengawasi semua kelangsungan kegiatan yang ada pada usaha tersebut dan sebagai pemegang modal, tapi ketua ini juga sering kali terjun langsung dalam proses produksi. Selain itu pemilik juga melakukan kegiatan pemasaran produk dan juga mengelolah keuangan pada usaha tersebut.
- Sekertaris : bertugas sebagai pencatat seluruh kegiatan yang ada dan kegiatan yang dibutuhkan dalam usaha tersebut.
- Pekerja Pengolah : bertugas sebagai tenaga kerja dalam pelaksanaan produksi.



## 4. Hasil Praktek Kerja Lapang

### 4.1 Aspek Teknis

Produksi merupakan suatu kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang. Tujuan dari produksi itu sendiri untuk meningkatkan daya simpan barang sehingga dapat menambah nilai guna barang tersebut. Dalam produksi dihasilkan suatu produk, yaitu segala sesuatu yang dapat ditawarkan oleh individu rumah tangga maupun perusahaan ke dalam pasar untuk diperhatikan, digunakan, dibeli maupun dimiliki.

Salah satu bentuk produksi yaitu pengolahan. Dimana pengolahan merupakan suatu upaya untuk mengolah atau memproses mulai dari bahan mentah atau bahan baku menjadi barang jadi atau barang setengah jadi. Pengolahan ini bertujuan untuk meningkatkan daya simpan dan daya tahan produk agar kualitas produk tersebut dapat dipertahankan dalam kondisi dan kualitas yang baik. Selain itu pengolahan juga dapat meningkatkan nilai guna suatu barang, meningkatkan penyebaran tenaga kerja, meningkatkan ketrampilan produsen dan juga meningkatkan pendapatan produsen.

Aspek teknis dalam proses produksi produk-produk olahan mangrove pada home industri wonorejo meliputi:

#### a. Pengadaan Bahan Baku Sirup Mangrove

Penyediaan bahan baku dilakukan dengan mengambil buah mangrove yaitu *Sonneratia caseolaris* yang telah masak pohon di jaring-jaring yang telah dipasang oleh petani. Buah yang digunakan bukan buah yang masih ada di pohon melainkan yang sudah jatuh dari pohonnya, karena buah ini tidak bisa dipetik oleh tangan.

Buah tidak bisa dipetik oleh tangan karena buah tersebut memiliki tangkai yang keras dan belum masak pohon. Buah yang akan diproses dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Buah *Sonneratia caseolaris*

Untuk menjamin kontinuitas bahan baku buah *Sonneratia caseolaris* ini, pemilik usaha menjalin kerja sama dengan pihak kelompok tani yang melakukan kegiatan konservasi mangrove di berbagai daerah sekitar Wonorejo.

*Sonneratia caseolaris* kerap didapati di hutan-hutan bakau di perairan yang bersalinitas rendah dan berlumpur dalam, di sepanjang tepian sungai dan juga di rawa-rawa yang masih dipengaruhi pasang-surut air laut. Seperti umumnya bunganya merah mekar di malam hari. Bunga ini mengandung banyak nektar, yang disukai oleh kelelawar dan gergaji, yang datang menyerbukinya. Mangrove jenis *Sonneratia caseolaris* ini berbunga dan berbuah sepanjang tahun.

Morfologi dari buah *Sonneratia caseolaris* yang kerap disebut dengan buah bogem adalah buah terdiri dari bagian tangkai yang berada paling atas, kelopak, buah dan perpanjangan putik. Bentuk daun dari buah tersebut adalah elips dengan ujung daun yang membulat, jumlah kelopak enam dengan warna hijau yang mengkilap, warna buah hijau, bentuk buah elips dengan diameter buah 6-8 cm, jumlah biji 800-1200 buah dan warna daging putih. Hasil rendemen kulit buah bogem

(*S. caseolaris*) adalah sebesar 8,33% sedangkan rendemen daging dan bijinya sebesar 83,33%. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kematangan buah bogem berasal dari hormone yaitu auksin, giberelin, sitokinin, ABA dan gas etilen.

Nilai keunggulan dari sirup Apple Mangrove berdasarkan penelitian (Raindly, dkk., 2006) antara lain adalah kandungan vitamin C cukup tinggi (50,1 mg/100 gr sirup), dan mengandung iodium dengan kadar 0,68 mg/kg sirup. Dalam tubuh vitamin C berfungsi sebagai antioksidant sedangkan iodium untuk sintesis hormone tiroksin, yaitu suatu hormone yang dihasilkan oleh kelenjar tiroid yang sangat dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, perkembangan dan kecerdasan. Berdasarkan penelitian (Raindly, dkk., 2006) sirup "Apple Mangrove" telah layak dan aman untuk dikonsumsi karena bebas dari bahan berbahaya dan beracun (B3), memenuhi syarat mutu sesuai dengan SNI 01-3544-1994 (untuk sirup) sehingga aman untuk dikonsumsi dan diproduksi secara kontinyu.

#### **b. Proses Pengolahan / Produksi Sirup Mangrove**

Pada proses pembuatan sirup mangrove meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

- Tahap Penyortiran Buah Mangrove

Bahan baku yang digunakan adalah buah *Sonneratia caseolaris*. Pertama-tama yang dilakukan adalah pemilihan atau penyortiran buah, buah yang digunakan untuk pembuatan sirup yaitu berwarna kusam, mengeluarkan aroma khas, tidak terdapat bintik-bintik hitam, jika dipijat dengan jari terasa empuk. Aroma khas buah ini yaitu berbau seperti madu dan terdapat bau asam. Buah yang diperlukan untuk sekali proses pembuatan sebesar 7kg. Harga buah mangrove dalam pembuatan sirup Rp 2.500,-/kg.

- Tahap Pengupasan Kulit Buah Mangrove

Proses ini dilakukan untuk memisahkan kulit dengan buah *Sonneratia*. Dalam proses ini pula kita dapat memilih buah mana yang busuk atau tidak, dapat dilihat dari isinya yang bagus putih mulus atau jika sudah busuk berwarna kehitam-hitaman. Jika buah yang sudah terdapat warna kehitam-hitaman dan sudah beraroma busuk tidak digunakan untuk pembuatan sirup mangrove.

- Tahap Pemasakan Buah Mangrove

Dalam tahap ini dilakukan penggodokan buah yang telah dikupas ke dalam panci dan diberi tambahan air sesuai komposisi, dengan suhu 40°C, dengan tujuan agar biji dari buah tersebut masih bisa ditanam kembali. Terlepas dari proses pembuatan sirup, usaha ini masih dalam koridor konservasi. Sehingga segala sesuatunya masih bisa diolah sedemikian rupa namun tetap menjaga kelestarian dari ekosistem mangrove sendiri. Proses pemasakan buah mangrove dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 5. Proses Pemasakan Buah Mangrove

- Tahap Penyaringan

Proses penyaringan antara biji dan buah dilakukan 3 tahap. Tahap pertama dilakukan setelah proses penggodokan, kemudian yang kedua dilakukan

penyaringan setelah ditambah air lagi sesuai komposisi. Proses penyaringan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 6. Proses Penyaringan

Setelah didapat cairan dari buah, dilakukan kembali penyaringan untuk yang ketiga kalinya. Hal ini merupakan proses penyaringan dengan teknologi tepat guna, peralatan yang digunakan cukup sederhana yaitu kain titron sepanjang 1 meter, dan kayu yang telah dibuat seperti gantungan. Tahap ini dilakukan untuk mendapatkan sari buah asli dari buah *Sonneratia caseolaris* yang kemudian dijadikan sirup mangrove. Proses penyaringan dengan teknologi tepat guna dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 7. Proses Penyaringan dengan Teknologi Tepat Guna



- Perebusan Sari Buah

Proses perebusan sari buah dilakukan selama 3 jam dengan perlakuan diberikan suhu sebesar 80°C. Sari buah yang direbus ditambahkan gula sesuai komposisi dengan perbandingan 1:2, yaitu untuk 7 liter sari buah ditambahkan 14 kg gula. Setelah itu sari buah didinginkan, dan kemudian dipanaskan kembali dengan suhu 80°C.

- Proses Karantina Sirup Buah dan Perebusan Botol

Proses karantina pada sirup buah dilakukan di galon plastik, untuk menimbulkan citra aroma dan rasa dari buah *Sonneratia caseolaris* sendiri. Kemudian dilakukan perebusan botol di air mendidih, hal ini dilakukan agar botol tetap steril nantinya ketika akan dimasukkan sirup ke dalamnya. Setelah itu, sirup yang sudah dikarantina dipanaskan kembali sebelum dimasukkan ke dalam botol. Botol yang digunakan dibeli dari pabrik botol.

- Proses Pengepakan (Packaging)

Proses pengepakan pertama-tama yang dilakukan yaitu siapkan lilin disekitar pengepakan, hal ini berguna untuk membunuh bakteri-bakteri disekitarnya agar proses ini berjalan tetap steril. Selanjutnya botol yang sudah direbus di air mendidih ditiriskan, lalu botol di bersihkan dengan tisu yang telah diberi alkohol, selain itu tutup botol juga dibersihkan menggunakan tisu beralkohol. Kemudian sirup dimasukkan ke dalam botol. Proses pengepakan sirup dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 8. Proses Pengemasan Sirup ke dalam Botol

- Proses Perebusan Sirup dengan Botol

Proses perebusan sirup yang telah dimasukkan kedalam botol dilakukan untuk membunuh mikroba-mikroba yang memungkinkan untuk masuk saat proses pemasukan sirup kedalam botol sebelumnya, dengan perlakuan dipanaskan dengan suhu  $60^{\circ}$  selama 15 menit. Setelah itu botol ditiriskan dan dibersihkan.

- Pemberian Label

Pada tahap terakhir dari proses produksi ini yaitu pemberian label pada botol sirup mangrove. Label yang diberikan berupa stiker yang ditempelkan pada botol dan tutup botol, yang kemudian dilapisi oleh palstik mika. Proses pemberian label dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 9. Proses Pemberian Label pada Botol

## 4.2 Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003). Dalam suatu usaha unsur-unsur manajemen sangat diperlukan agar usaha yang telah dirintis dapat berjalan dengan lancar dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharapkan.

Dan fungsi-fungsi manajemen dapat dijelaskan sebagai berikut:

### 4.2.1 Perencanaan (Planning)

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang ada. Perencanaan menentukan apa yang harus dicapai, siapa yang bertanggung jawab dan mengapa hal itu harus dicapai. Perencanaan sangat diperlukan untuk mengikuti perkembangan dimasa yang akan datang. Tanpa adanya suatu perencanaan yang matang maka suatu usaha tidak akan berjalan lancar. Perencanaan merupakan penentuan terlebih dahulu serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Dalam usaha produk sirup mangrove ini perencanaan pemasaran yang dilakukan meliputi proses pembuatan sirup mangrove, pengadaan bahan baku, dan strategi pemasaran. Selain itu juga merencanakan target-target yang ingin dicapai,

misalnya tujuan untuk meningkatkan usaha olahan mangrove tapi tetap memperhatikan konservasi hutan mangrove. Pemilik usaha mempunyai rencana jangka panjang yaitu memiliki tempat (work shop) yang lebih besar dan berdiri di tempat yang lebih strategis agar dapat mengembangkan usaha.

#### **4.2.2 Organisasi (Organizing)**

Pengorganisasian merupakan suatu proses untuk merancang struktur formal, mengelompokkan dan mengatur serta membagi tugas-tugas atau pekerjaan diantara para anggota organisas, agar tujuan organisasi dapat dicapai dengan efisien (Handoko, 2003).

Pada usaha produk sirup mangrove ini pembagian kerja dilakukan sesuai dengan fungsi dan tanggung jawab tiap-tiap bidang. Struktur organisasi yang berlaku ialah struktur organisasi garis (struktur organisasi paling sederhana) dimana kekuasaan dan tanggung jawab terletak pada pimpinan. Pada usaha ini pemilik bertugas sebagai pemimpin, dan juga pengelolah keuangan usaha. Sedangkan karyawan bertugas dalam pembuatan sirup mangrove.

#### **4.2.3 Pergerakan (Actuating)**

Pergerakan adalah tindakan untuk menstimulasi para bawahan agar melaksanakan pekerjaan yang telah dibebankan dengan baik dan antusias (Effendi dan Wawan, 2006).

Pada usaha produk sirup mangrove ini pengarahannya tercermin dari sikap pimpinan yang baik kepada pegawainya, tidak berkata kasar atau membentak, dan memberi tahu dengan sopan apabila ada pekerjaan yang tidak dilakukan dengan baik. Sehingga terjalin hubungan yang baik antar pimpinan dengan bawahannya. Tindakan yang diberikan pemilik usaha untuk meningkatkan semangat para

pegawainya dalam bekerja adalah adanya tips apabila ada pesanan produk yang banyak.

#### **4.2.4 Pengawasan (Controlling)**

Semua fungsi terdahulu tidak akan efektif tanpa fungsi pengawasan atau sekarang banyak digunakan istilah pengendalian. Pengawasan adalah penemuan dan penerapan cara dan peralatan untuk menjamin bahwa rencana telah dilaksanakan sesuai dengan yang telah ditetapkan. Hal ini juga bisa berupa pengawasan positif yaitu mencoba mengetahui apakah tujuan organisasi dicapai dengan efektif dan efisien. Pengawasan negative yaitu mencoba untuk menjamin bahwa kegiatan yang tidak diinginkan atau dibutuhkan tidak terjadi atau terjadi kembali.

Pengawasan adalah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas, apakah telah sesuai dengan rencana. Jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan maka akan segera dikendalikan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Pelaksanaan fungsi pengawasan pada usaha usaha sirup mangrove yang dilakukan meliputi pengawasan kegiatan teknis seperti pengawasan selama proses produksi sirup, pengawasan terhadap keamanan lokasi usaha, pengawasan terhadap kualitas hasil produksi serta permasalahan yang ada beserta solusinya. Selain itu, pengawasan dilakukan juga dengan membandingkan total pendapatan dari setiap produksi ke total pendapatan dari produksi sebelumnya.

#### **4.3 Aspek Pemasaran**

Pemasaran dalam arti sempit oleh para pengusaha sering diartikan sebagai pendistribusian, termasuk kegiatan yang dibutuhkan untuk menempatkan produk yang berwujud pada tangan konsumen rumah tangga dan pemakai industri. Ada

pula yang mengartikan pemasaran sebagai kegiatan penciptaan dan penyerahan tingkat kesejahteraan hidup kepada anggota masyarakat. Selain pengertian yang telah disebutkan diatas, terdapat pengertian yang sering digunakan dalam pembahasan tentang pemasaran yaitu pemasaran sebagai kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi dan memuaskan kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Dalam usaha–usaha pemasaran haruslah diarahkan pada konsumen yang ingin dituju sebagai sebagai sasaran pasarnya. Dalam hal ini maka usaha pemasaran yang menunjang keberhasilan suatu perusahaan atau usaha haruslah didasarkan pada konsep pemasaran yang tepat untuk dapat menentukan strategi pasar dan strategi pemasaran yang mengarah pada sasaran pasar yang dituju (Assauri,2004).

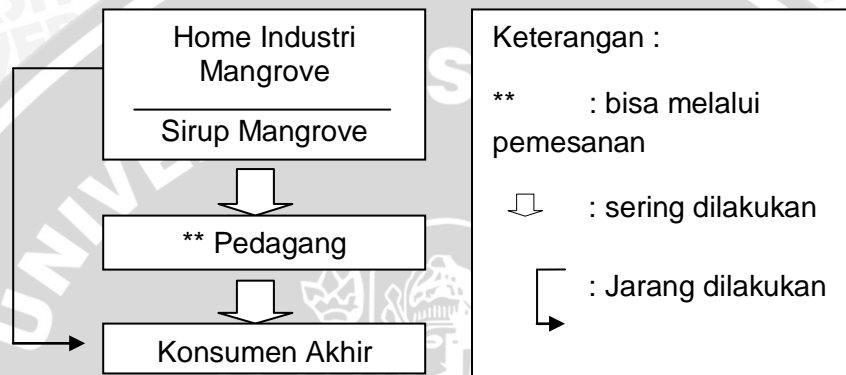
#### **4.3.1 Saluran Pemasaran**

Saluran–saluran pemasaran haruslah diamati untuk dapat mengerti sistem pemasaran dan hubungannya antara pasar dan badan–badan pasar satu sama lain. Saluran pemasaran merupakan gerakan produk dari para produsen kekonsumen dan mencakup beberapa badan pasar. Setiap perusahaan menggunakan saluran pemasaran yang beerbeda–beda tergantung pada berapa banyaknya produk yang akan dijual. Produsen–produsen kecil dapat menjual kepada para tengkulak atau pedagang grosir, sedangkan para produsen besar mengangkut langsung ke salah satu pasar kota (Hadikoesworo,1986).

Terdapat tiga komponen pendukung yang memegang peranan penting dalam sistem distribusi perikanan. Komponen pendukung tersebut adalah konsumen, produsen dan pedagang perantara.

Dimana konsumen adalah pembeli terakhir dalam suatu usaha, oleh karena itu pasar harus mampu berorientasi pada kebutuhan atau permintaan konsumen.

Produsen atau pengusaha adalah orang yang menanamkan modal langsung atau tidak langsung dalam proses produksi atau bisa dikatakan produsen adalah orang yang memproduksi suatu produk tertentu. Pedagang perantara adalah sebagai pelancar atau penyalur distribusi komoditi perikanan. Saluran pemasaran pada usaha sirup mangrove dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 10. Saluran pemasaran usaha sirup mangrove

#### 4.3.2 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran pada dasarnya adalah rencana yang menyeluruh, terpadu dan menyatu dibidang pemasaran, yang memberikan panduan tentang kegiatan yang akan dijalankan untuk dapat tercapainya tujuan pemasaran suatu perusahaan. Dengan kata lain strategi pemasaran adalah serangkaian tujuan dan sasaran, kebijakan dan aturan yang member arah kepada usaha-usaha pemasaran perusahaan dari waktu ke waktu, pada masing-masing tingkatan dan acuan serta alokasinya, terutama sebagai tanggapan perusahaan dalam menghadapi lingkungan dan keadaan persaingan yang selalu berubah (Assauri,2004).

Menurut Cravens (1996), salah satu tantangan utama dalam mengelola bauran pemasaran adalah mengkombinasikan komponen bauran

pemasaran secara efektif. Strategi produk, distribusi, harga dan promosi perlu dipadukan menjadi satu kegiatan rencana yang terkoordinasi.

Strategi pemasaran yang dilakukan pada home industri ini yaitu dengan cara memasang iklan pada media online internet, selain itu juga dengan cara mengikuti beberapa pameran yang diadakan di beberapa kota di Indonesia. Disarankan kepada pemilik usaha untuk membuka peluang pasar dengan cara bekerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran, contohnya super market, toko-toko besar di beberapa kota, koperasi, maupun apotek dilihat dari kelebihan sirup ini yang memiliki kandungan iodium yang dipercaya dapat menjadi obat. Hal ini memudahkan pasar mengenal lebih luas dan jauh tentang produk dan kegunaan dari sirup mangrove ini.

#### **4.3.3 Sistem Distribusi**

Sistem distribusi merupakan suatu hal yang terpenting dalam menunjang arus pemasaran suatu produk. Sistem distribusi usaha sirup mangrove yang diketuai oleh Bapak Soni dilakukan secara langsung yaitu pembeli berinteraksi dan berhubungan langsung dengan penjual. Misalnya saja jika terdapat pesanan dari pembeli (konsumen) dari luar kota ataupun luar pulau, maka pembeli akan langsung menghubungi atau mendatangi tempat usaha ini untuk mendapatkan produk sirup mangrove ini dan juga pembeli bisa mendapatkannya ketika ada pameran.

### **4.4 Aspek Finansii**

#### **4.4.1 Permodalan**

Usaha dapat dikatakan berjalan dengan baik dan lancar apabila terdapat modal. Modal dapat berupa modal tetap dan modal kerja. Menurut Riyanto (1995),



modal tetap merupakan modal yang tahan lama, yang sekali dibeli tidak mudah dikurangi atau diperkecil. Susunan modal tetap relatif permanen dalam jangka waktu yang panjang. Modal kerja adalah keseluruhan aktiva lancar, yang jumlah modal kerjanya lebih fleksibel, susunannya relatif variabel (elemennya berubah-ubah sesuai kebutuhan) dan proses perputarannya dalam jangka waktu yang pendek. Pembagian modal dapat dibedakan antara modal sendiri, modal asing (badan usaha) dan modal kreditur atau utang.

Besar kecilnya modal yang akan dipergunakan dalam suatu usaha tergantung dari jenis usahanya masing-masing, karena hal ini akan berhubungan langsung dengan barang-barang modal yang akan digunakan dan kebutuhan untuk biaya usahanya. Sumber modal yang digunakan untuk usaha pembuatan sirup buah mangrove *Sonneratia caseolaris* berasal dari modal sendiri. Modal tersebut merupakan investasi untuk melakukan usaha ini. Modal tetap yang digunakan pada usaha produk sirup mangrove yaitu Rp 3.521.500,- Pada modal tetap/investasi biaya yang terbesar yaitu pada lahan 5x5 sebesar Rp 2.500.000,- dan biaya yang dikeluarkan untuk jenis investasi peralatan lainnya relative kecil. Jenis investasi peralatan menggunakan umur teknis dalam satuan bulan. Uraian tentang modal tetap dapat dilihat pada lampiran 3.

Jenis investasi berupa peralatan yang digunakan pada usaha produks sirup mangrove memiliki umur teknis yang dapat mengalami penyusutan nilai dari peralatan tersebut karena digunakan dalam periode tertentu sampai peralatan benar-benar tidak dapat digunakan lagi, dengan kata lain peralatan tersebut benar-benar rusak dan tidak dapat berfungsi lagi sehingga harus menggantikannya dengan peralatan yang baru.

Rincian penyusutan modal investasi pada usaha produksi sirup mangrove dalam satu bulan produksi diperoleh jumlah total penyusutan dari peralatan yang digunakan sebesar Rp 54.000,- dengan jumlah penyusutan terbesar yaitu pada tabung LPG sebesar Rp 12.500,- . Uraian tentang penyusutan modal tetap dapat dilihat pada lampiran 4.

#### **4.4.2 Biaya Produksi**

Biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat menghasilkan output atau suatu nilai yang harus dikorban dalam suatu proses produksi untuk tercapainya suatu hasil produksi. Berdasarkan sifat penggunaannya, biaya dalam proses produksi dibedakan menjadi dua, yaitu:

##### **a. Biaya Tetap (Fixed Cost)**

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya atau besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi. Jumlah keseluruhan biaya tetap pada usaha produksi dan pemasaran Sirup Mangrove *Sonneratia caseolaris* dalam 1 bulan adalah Rp 362.600,- yaitu dimana biaya tetap dibagi menjadi dua, *fix cost* atas penyusutan dan *fix cost non penyusutan*. *Fix cost non penyusutan* terdiri dari biaya sewa tanah sebesar 5x5 meter dan pajak bumi bangunan. Uraian tentang perincian biaya tetap selama satu bulan dapat dilihat pada lampiran 5.

##### **b. Biaya Tidak Tetap (Variabel Cost)**

Biaya tidak tetap (*variabel cost*) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi, semakin besar produksi maka semakin besar biaya tidak tetap yang digunakan. Jumlah keseluruhan biaya tidak tetap atau *variable cost* pada usaha produksi dan pemasaran sirup mangrove *Sonneratia caseolaris* dalam 1 bulan adalah Rp 5.125.000,- . Jumlah tersebut diperoleh dari menjumlahkan biaya

pembelian bahan baku buah *Sonneratia caseolaris*, kemasan sirup, air isi ulang galon, gula, listrik, pemasaran sirup, isi ulang gas LPG dan upah tenaga kerja. Uraian tentang perincian biaya tidak tetap selama satu bulan dapat dilihat pada lampiran 5.

Total biaya yang digunakan pada kegiatan produksi dan pemasaran sirup mangrove *Sonneratia caseolaris* dalam 1 bulan adalah sebesar Rp 5.487.600,- . Nilai tersebut diperoleh dari total biaya tetap Rp 362.600,- dan biaya tidak tetap Rp 5.125.000,-. Perincian perhitungan total biaya dapat dilihat pada lampiran 6.

#### **4.4.3 Penerimaan**

Penerimaan adalah perkalian antara total produksi dengan harga penjualan outputnya (Harahab, 2010).

Keuntungan maksimum adalah selisih antara penghasilan total (TR) dengan pembiayaan total (TC). Penghasilan total atau TR adalah jumlah uang atau nilai yang diperoleh dari hasil penjualan sejumlah produk yang dihasilkan, sedangkan untuk pembiayaan total (TC) terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap ( Hanafiah dan Saefuddin, 1986 ).

Total penerimaan dari kegiatan produksi dan pemasaran sirup mangrove *Sonneratia caseolaris* dalam satu bulan yaitu sebesar Rp 6.750.000,- nilai ini didapat dari total produksi sirup 1 bulan sebanyak 450 botol dengan harga per botol Rp 15.000,- . Untuk lebih jelasnya perhitungan produksi dan penerimaan dapat dilihat pada lampiran 6.

#### 4.4.4 Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal sebagai pembandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya (Soekartawi, 2003). Menurut Tjahjono (1997), analisa R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ ratio} = \frac{TR}{TC}$$

TR = Total revenue/ total penerimaan

TC = Total cost/ total biaya

Apabila dari hasil perhitungan diperoleh :

1. R/C ratio > 1 , maka usaha ini memberikan keuntungan
2. R/C ratio = 1 , maka usaha ini pada kondisi titik impas
3. R/C ratio < 1 , maka usaha ini menimbulkan kerugian

Usaha pengolahan sirup mangrove yang diproduksi didapatkan rasio sebesar 1,23. Hal ini menunjukkan bahwa besarnya total penerimaan pada Usaha Produksi Sirup sebesar 1,23 kali dari total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan produksi. Nilai 1,23 tersebut juga menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan karena nilai R/C tersebut lebih besar dari 1. Nilai R/C ratio masih bisa ditingkatkan lagi, yaitu dengan cara melihat komponen apa saja yang dapat mempengaruhi meningkatnya nilai R/C ratio, seperti menekan biaya variabel agar dapat meningkatkan harga sirup per botol, sehingga nilai R/C bisa naik. Rincian perhitungan dapat dilihat pada lampiran 6.

#### 4.4.5 Keuntungan

Keuntungan (laba) adalah perbedaan antara penghasilan total (*total revenue*) dan pembiayaan total (*total cost*) dari operasi perusahaan. Keuntungan maksimum untuk tingkat hasil tertentu diperoleh dengan cara memaksimalkan selisih penghasilan total dengan biaya total, atau dengan kata lain meminimumkan biaya untuk penghasilan (Hanafiah dan Saefuddin, 1986).

Keuntungan usaha atau hasil bersih adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap (Primyastanto dan Istikharoh, 2006). Hasil perhitungan yang dilakukan menunjukkan terdapat keuntungan pada usaha pembuatan sirup mangrove yang diproduksi yaitu, keuntungan sebesar Rp 1.262.400,- dan laba bersih yang diperoleh setelah dipotong pajak 10% menjadi sebesar Rp 1.136.160,- dalam satu bulan produksi. Rincian perhitungan keuntungan dapat dilihat pada lampiran 6.

#### 4.4.6 Return to Equity Capital (REC)

Menurut Soekartawi (1986), *Return to Equity Capital* adalah suatu ukuran untuk mengetahui nilai imbalan terhadap modal sendiri. Untuk menghitung REC digunakan rumus sebagai berikut :

$$REC = \frac{\text{Laba Bersih} - \text{NKK}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

NKK dalam hal ini dibedakan menjadi dua yaitu, NKK yang berasal dari pemilik usaha dan NKK dari anggota keluarga yang ikut bekerja. NKK dari anggota keluarga dihitung berdasarkan upah yang berlaku pada usaha tersebut dan NKK yang berasal dari pemilik usaha dihitung berdasarkan bunga deposito bank dari sejumlah modal yang digunakan.

Usaha pengolahan sirup mangrove yang diproduksi oleh UKM Kelompok Tani Mangrove didapatkan nilai REC sebesar 14,34%, artinya setiap modal usaha sebesar Rp 100,- akan menghasilkan laba sebesar Rp 14,34 . Nilai tersebut lebih besar dibandingkan dengan suku bunga bank sebesar 6,36% per bulan, sehingga usaha ini dapat dikatakan menguntungkan dan baik untuk dikembangkan lagi . Untuk meningkatkan nilai REC bisa dilakukan dengan cara menaikkan harga sirup per botol.

Berdasarkan suku bunga bank yang berlaku, maka pendapatan yang diterima oleh pemilik Usaha Produksi Sirup Mangrove yaitu sebesar Rp 349.011,-. Untuk lebih jelas rincian perhitungan dapat dilihat pada lampiran 6.

#### **4.5 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Usaha**

##### **4.5.1 Faktor-Faktor Pendukung Usaha**

Beberapa faktor pendukung pada usaha produksi dan pemasaran produk-produk olahan mangrove yaitu:

- Sirup Mangrove sudah diproduksi selama 5 tahun, hal ini menunjukkan bahwa adanya permintaan yang terus menerus terhadap produk sirup mangrove banyak diminati oleh masyarakat dilihat dari permintaan (pemesanan khusus) yang datangnya dari berbagai kota maupun luar pulau Jawa.
- Keikutsertaan Pemerintah kota maupun provinsi dalam usaha konservasi mangrove, dimana usaha ini tidak hanya mengambil dan memanfaatkan hutan mangrove begitu saja, tapi usaha yang dilakukan oleh Kelompok Tani Mangrove yaitu tetap menjaga kelestarian hutan mangrove agar bisa

dirasakan manfaatnya, sehingga ketersediaan bahan baku buah mangrove akan selalu tersedia sepanjang tahun.

#### 4.5.2 Faktor – Faktor Penghambat Usaha

Beberapa faktor penghambat pada usaha produksi dan pemasaran produk-produk olahan mangrove yaitu:

- Pada strategi pemasaran kurangnya promosi dan tidak adanya relasi bisnis dalam memasarkan produk sirup mangrove. Disarankan pemilik usaha dapat menjalin kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran yang dapat membantu dalam memasarkan produk sirup mangrove, seperti supermarket, toko-toko besar yang berada di kota maupun luar kota, koperasi dan apotek mengingat kandungan iodium yang terdapat pada sirup memiliki khasiat sebagai obat batuk dan gondong, sehingga konsumen mudah mendapatkan produk sirup mangrove dan lebih dikenal lagi oleh masyarakat luas, sehingga permintaan (demand) akan meningkat dan lebih banyak lagi dan harga sirup mangrove akan meningkat serta profit juga akan meningkat.
- Pada proses pengemasan botol sirup mangrove masih menggunakan metode yang tradisional atau sederhana sehingga kemasan kurang menarik dan kurang variatif. Disarankan adanya peralatan yang lebih modern dan desain yang lebih variatif agar lebih menarik minat konsumen dan harga sirup dapat dinaikan, sehingga nilai dari *Return to Equity Capital* (REC) dapat ditingkatkan.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan di Home Industry Wonorejo Rungkut Surabaya Jawa Timur dapat disimpulkan bahwa :

- Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan sirup mangrove yaitu buah *Sonneratia caseolaris*, yang dimana ciri buah yang bisa diolah yaitu yang telah masak pohon, tidak terdapat hama atau bekas dimakan oleh ulat.
- Alasan dipilihnya buah *Sonneratia caseolaris* sebagai bahan baku pembuatan sirup karena buah ini telah diolah masyarakat pesisir secara turun menurun yang berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit batuk, gondong karena buah *Sonneratia* ini satu-satunya buah yang mengandung yodium.
- Proses pembuatan sirup mangrove diantaranya melalui proses, pengunduhan buah, penimbangan, pengupasan kulit dan buah, penggodokan, penyaringan, pengepakan dalam botol.
- Strategi pemasaran yang dilakukan oleh UKM Kelompok Tani Mangrove Wonorejo adalah dengan menarik perhatian konsumen melalui peran media massa yang meliputi kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan produk olahan mangrove seperti pameran produk olahan mangrove diberbagai wilayah di Indonesia, pembuatan iklan di internet.
- Aspek teknis dalam pembuatan sirup mangrove ini sarana dan prasarana yang digunakan adalah bangunan, pisau, timbangan, baskom, panci blirik, kompor, galon, botol, peralatan penyaringan, hairdryer, tabung LPG dan lain-lain.



- Aspek manajemen pada usaha produk sirup mangrove yang dilakukan meliputi perencanaan tentang produksi, pengadaan bahan baku, strategi pemasaran Struktur organisasi yaitu organisasi garis. Dalam proses pengarahan dan pengawasan dilakukan oleh Bapak Mohson atau Bapak Soni.
- Aspek pemasaran pada usaha produk sirup mangrove ini dilakukan melalui menjualnya langsung kepada konsumen , melalui pameran, dan menerima pesanan atau mengirim produk ke kota-kota lain. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh Kelompok Tani Mangrove ini adalah mengemas produk dengan baik, menetapkan harga relatif murah, promosi langsung dengan memberikan pelayanan yang sabar dan ramah, melalui pameran.
- Aspek finansial pada usaha produksi sirup mangrove selama 1 bulan produksi yaitu meliputi: permodalan yang digunakan yaitu berupa modal tetap/investasi sebesar Rp 3.521.500,- dan modal kerja sebesar Rp 5.487.600,- , nilai ini diperoleh dari jumlah fix cost dan variable cost. Pemilik memperoleh penerimaan dalam 1 bulan sebesar Rp 6.750.000,- dari jumlah produksi sebanyak 450 botol seharga Rp 15.000,- per botol. *R/C ratio* yang dihasilkan sebesar 1,23 dengan demikian dapat diketahui bahwa besarnya total penerimaan pada Usaha Produksi Sirup sebesar 1,23 kali dari total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan produksi, nilai 1,23 tersebut juga menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan karena nilai *R/C* tersebut lebih besar dari 1. *REC* menunjukkan 14,34%, artinya setiap modal usaha sebesar Rp. 100 akan menghasilkan laba sebesar Rp 14,34. Prosentase tersebut lebih besar bila dibandingkan dengan suku bunga bank

di Indonesia 2012 yakni sebesar 6,36% per bulan. Sehingga usaha yang dilakukan telah menghasilkan keuntungan sebesar Rp 1.262.400,- dan laba bersih setelah dipotong pajak 10% menjadi sebesar Rp1.136.160-, dan usaha tersebut dapat dikatakan menguntungkan dan baik untuk dapat dikembangkan lagi.

- Faktor pendukung pelaksanaan usaha ini adalah usaha ini sudah berdiri selama 5 tahun hal ini menunjukkan adanya permintaan yang terus menerus akan produk sirup mangrove, usaha ini didukung oleh pemerintah kota maupun provinsi karena selain untuk diolah menjadi produk, mangrove ini juga dikonservasi oleh Kelompok Tani Mangrove dan dijaga kelestariannya sehingga ketersediaan bahan baku buah mangrove akan selalu tersedia sepanjang tahun. Sedangkan faktor penghambat adalah kurangnya promosi dan kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran, proses pengemasan botol sirup mangrove masih menggunakan metode yang tradisional atau sederhana sehingga kemasan kurang menarik dan kurang variatif.

## 5.2 Saran

Dari hasil Praktek Kerja Lapang Pada Usaha Produksi Sirup Mangrove, maka penulis memberikan beberapa saran yang bersifat membangun sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan usaha, diantaranya :

1. Disarankan agar pemilik usaha dapat menjalin kerja sama dengan pihak-pihak yang bergerak dalam bidang pemasaran yang dapat membantu dalam memasarkan produk sirup mangrove, seperti supermarket, toko-toko besar di kota, koperasi dan apotek.
2. Disarankan desain yang lebih variatif dan bentuk kemasan yang menarik.

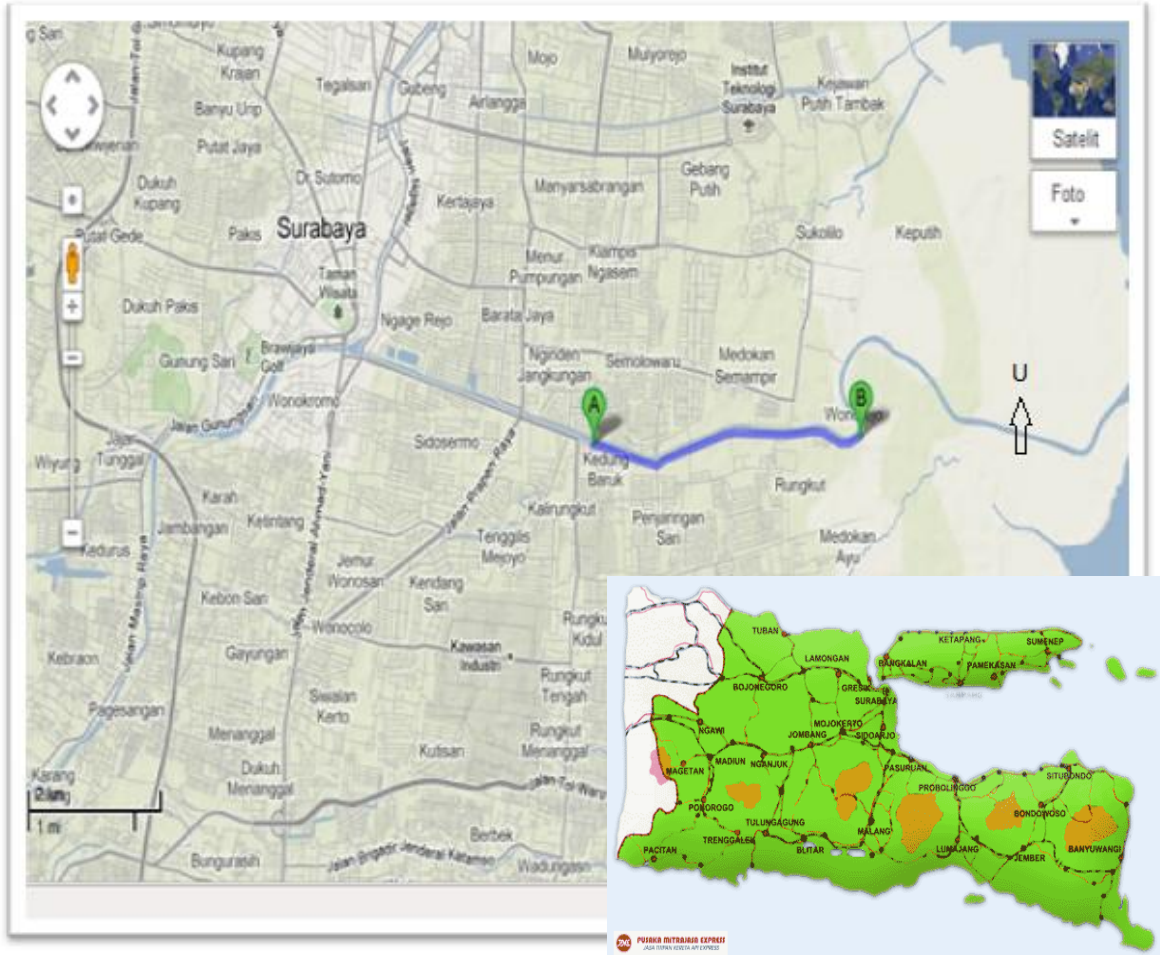
## DAFTAR PUSTAKA

- Aksornkoe, S. 1993. **Ecology and Management of Mangroves**. Bangkok: International Union for Conservation of Nature and Natural Resources.
- Assauri, Sofjan. 2004. **Manajemen Pemasaran**. PT.Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Basrowi, dan Suwandi. 2008. **Memahami Penelitian Kualitatif**. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Cravens, David W. 1996. **Pemasaran Strategis**. Erlangga. Jakarta.
- Dharman, Surya. 2008. **Pengolahan dan Analisis Data Penelitian**. Direktorat Tenaga Kependidikan. Jakarta.
- Djarmiko, R.P.K., A. Syafitria, A. Satriono, W.S. Palupi, dan T. Suherlina, 2006. **"Pelestarian Ekosistem Mangrove di Wonorejo Surabaya, Melalui Pembuatan Sirup Apple Mangrove"**. Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) bidang Penelitian. DIKTI. Jakarta.
- Effendi, I dan Wawan, O. 2006. **Manajemen Agribisnis Perikanan**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Google.Image, 2012. **Sonneratia caseolaris**. [http://www.google\\_image.jpg/co/id](http://www.google_image.jpg/co/id). Diakses Pada Tanggal 10 April 2012, Pukul 19.00 WIB.
- Hadikoesworo, Harjadi. 1986. **Penelitian Ekonomi Budidaya Perairan di Asia**. PT.Gramedia.Jakarta.
- Hanafiah dan Saefuddin. 1986. **Tataniaga Hasil Perikanan**. UI press. Jakarta.
- Handoko, T. Hani. 2003. **Manajemen**. Fakultas Ekonomi UGM. Yogyakarta.
- Harahab. Nuddin. 2010. **Penilaian Ekonomi Ekosistem Hutan Mangrove dan Aplikasinya dalam Perencanaan Wilayah Pesisir**. Graha Ilmu. Malang.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. **Kelayakan Bisnis**. Prenada Media Kencana.
- Kaswadji, R. 2001. **Keterkaitan Ekosistem di Dalam Wilayah Pesisir**. Sebagian bahan kuliah SPL.727 (Analisis Ekosistem Pesisir dan Laut). Fakultas Perikanan dan Kelautan IPB. Bogor, Bogor.
- Musianto. 2002. **Penelitian Kuantitatif**. PT. BumiAksara. Jakarta.
- Nawawi, H. 1983. **Metodologi Penelitian Sosial**. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Primyastanto dan Istikharoh. 2006. **Potensi dan Peluang Bisnis**. Bahtera Press. Malang.

- Purnobasuki. 2004. **“Potensi Mangrove Sebagai Tanaman Obat”**. Biota. 9, (2), 125-126.
- Raindy, P.K.D. 2006. **Analisa Cemaran Mikroba pada Minuman Squash Mangrove Apple Berdasar SNI 01-28994-1992**. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Riyanto, B. 1995. **Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan Edisi Keempat**. BPFE. Yogyakarta.
- Riyanto, Bambang. 2001. **Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan**. BPFE-YOGYAKARTA. Yogyakarta.
- Saeni, M.S., 1989. **Kimia Lingkungan**. Departemen Pendidikan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Ilmu Hayat, IPB Bogor. Snedaker, S. C. 1978. Mangroves : Their Value and Perpetuation. Nature and Resources 14 : 6 – 13.
- Snedaker, S.C. 1978. **Mangroves: Their Value and Perpetuation**. Nature and Resources 14: 6 - 13.
- Soekartawi. 1986. **Teori Ekonomi Produksi**. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. **Analisa Usaha Tani**. Penerbit Universitas Indonesia. (UI press). Jakarta.
- Spalding, M.D., C. Ravilious and E.P. Green. 2001. **World Atlas of Coral Reefs**. University of California Press. Berkeley. USA.
- Stanton, W. J. 1996. **Prinsip Pemasaran**. Erlangga. Jakarta.
- Tjahjono, A. 1997. **Studi kelayakan dan Analisis Usaha (Makalah Pada Studi Profesi di Malang)**. Senat Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Usman, H. Dan Pernomo Setiady Akbar .2006. **Metode Penelitian Sosial**. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Wikipedia. **Sirup**. <http://id.wikipedia.org> . Diakses Pada Tanggal 16 Maret 2012 Pada Pukul 17.00 WIB.
- Zipcodezoo. **Sonneratia caseolaris**. <http://zipcodezoo.com> . Diakses Pada Tanggal 19 Maret 2012 Pada Pukul 19.00 WIB.

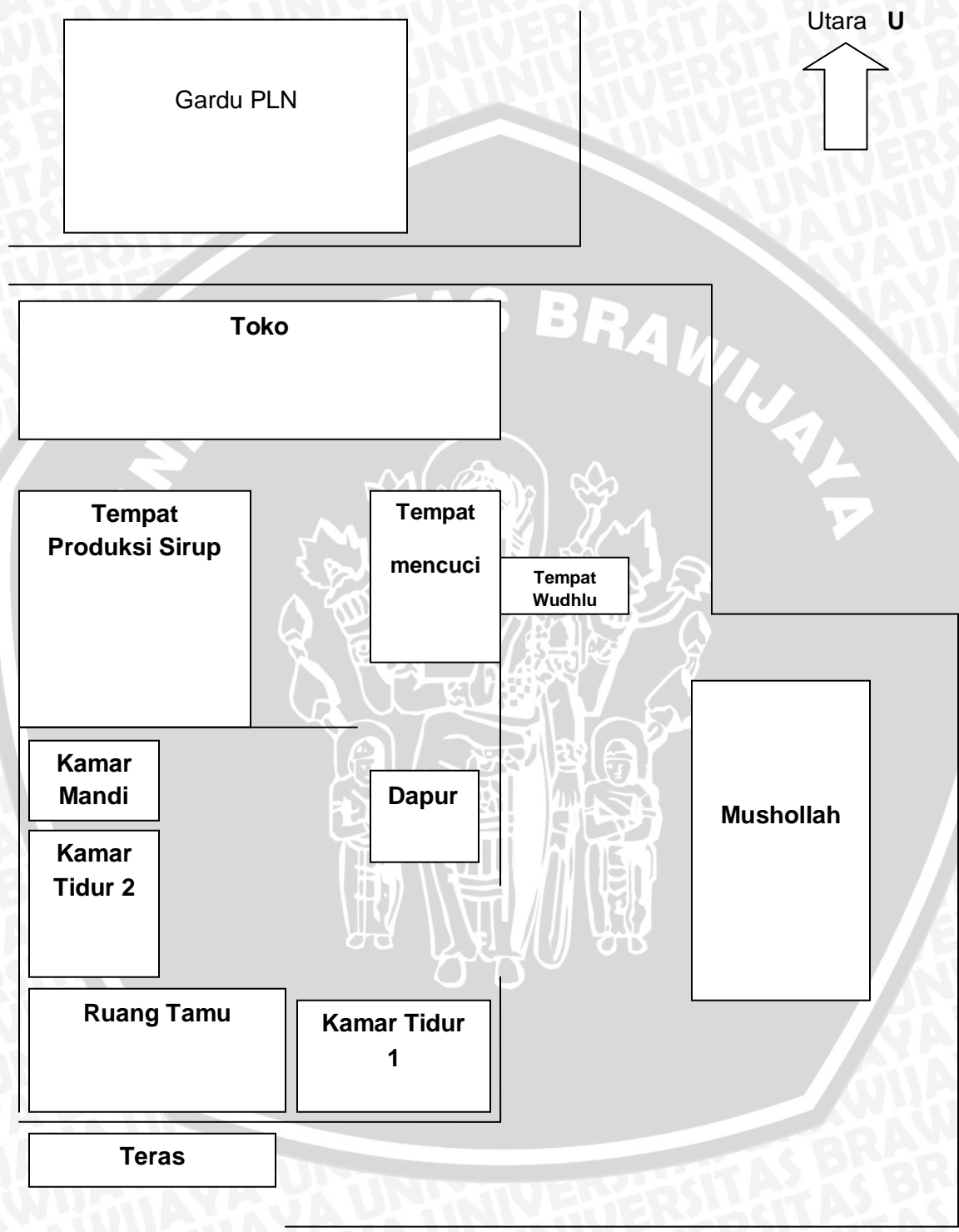
### LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kecamatan Rungkut



- **Titik B** menunjukkan lokasi Wonorejo tempat Usaha Produksi Sirup Buah Mangrove

### Lampiran 2. Denah Lokasi Produksi Sirup Mangrove



**Lampiran 3. Rincian Modal Tetap/Investasi pada Usaha Produk Sirup Buah Mangrove**

No.	Jenis	Jumlah (/unit)	Harga (Rp/unit)	Harga Total (Rp)	Sumber Modal
1	Lahan 5x5	1	2.500.000	2.500.000	Sendiri
2	Saringan	2	1.500	3.000	Sendiri
3	Kompor	1	250.000	250.000	Sendiri
4	Nampan	2	3.000	6.000	Sendiri
5	Timbangan	1	80.000	80.000	Sendiri
6	Pisau	2	5.000	10.000	Sendiri
7	Panci	1	275.000	275.000	Sendiri
8	Pengaduk	2	2.000	4.000	Sendiri
9	Gelas ukur	2	8.000	16.000	Sendiri
10	Kain saring	1	13.500	13.500	Sendiri
11	Telenan	2	8.000	16.000	Sendiri
12	Corong	2	6.000	12.000	Sendiri
13	Ember	2	10.000	20.000	Sendiri
14	Hairdryer	1	60.000	60.000	Sendiri
15	Pembuatan alat pemeras	1	50.000	50.000	Sendiri
16	Ember	2	3.000	6.000	Sendiri
17	Tabung LPG	1	150.000	150.000	Sendiri
18	Galon air mineral	1	50.000	50.000	Sendiri
	Jumlah			3.521.500	

## Lampiran 4. Rincian Biaya Penyusutan Modal Tetap/Investasi Per-Bulan

No.	Jenis	U.T (/bulan)	Harga Perolehan (Rp)	Penyusutan/Bulan (Rp)
1	Ember	12	6.000	500
2	Saringan	12	3.000	250
3	Kompore	24	250.000	10.416
4	Nampan	24	6.000	250
5	Timbangan	24	80.000	3.333
6	Pisau	24	10.000	416
7	Panci	24	275.000	11.458
8	Pengaduk	12	4.000	333
9	Gelas ukur	24	16.000	666
10	Kain saring	12	13.500	1.125
11	Telenan	12	16.000	1.333
12	Corong	12	12.000	1.000
13	Ember	12	20.000	1.666
14	Hairdryer	24	60.000	2.500
15	Pembuatan alat pemerias	24	50.000	2.083
16	Tabung LPG	12	150.000	12.500
17	Galon air mineral	12	50.000	4.166
	Jumlah			54.000



**Lampiran 5. Rincian Modal Kerja pada Usaha Produksi Sirup Mangrove dalam 1 Bulan Produksi**

No.	Jenis Modal	Jumlah
<b>Biaya Tetap (Fix Cost) atas penyusutan</b>		
1.	Penyusutan	54.000
<b>Biaya Tetap (Fix Cost) non penyusutan</b>		
1.	Sewa Tanah	300.000
2.	PBB	8600
<b>Total Fix Cost</b>		<b>362.600</b>
<b>Biaya Tidak Tetap (Variabel Cost)</b>		
1.	Buah Sonneratia caseolaris 7kg (@1kg = Rp 2.500,-) x 30 hari	525.000
2.	Kemasan	300.000
3.	Air Isi Ulang Galon	90.000
4.	Gula 8kg (@1kg = Rp 12.000,-) x30 hari	2.880.000
5.	Listrik	30.000
6.	Pemasaran	100.000
7.	Upah Tenaga Kerja	1.170.000
8.	Isi Ulang Gas LPG	30.000
<b>Total Variabel Cost</b>		<b>5.125.000</b>
<b>Total Modal Kerja</b>		<b>5.487.600</b>

- Total Biaya Produksi (TC) = TFC + TVC**  
 = Rp 362.600,- + Rp 5.125.000,-  
 = Rp 5.487.600,-

## Lampiran 6. Perhitungan

1. Total Biaya Produksi Pada Usaha Pembuatan Sirup Mangrove dalam 1 Bulan

Biaya Produksi

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya (TC)} &= \text{Biaya Tetap (FC)} + \text{Biaya Variabel (VC)} \\ &= \text{Rp } 362.600,- + \text{Rp } 5.125.000,- \\ &= \text{Rp } 5.487.600,-\end{aligned}$$

2. Produksi dan Penerimaan Pada Usaha Pembuatan Sirup Mangrove dalam 1 Bulan

Penerimaan

Produksi sirup 1 hari 15 botol x 30 hari = 450 botol

Harga 1 botol @ Rp 15.000,-

$$\begin{aligned}\text{Total Penerimaan (TR)} &= \text{Rp } 15.000,- \times 450 \\ &= \text{Rp } 6.750.000,-\end{aligned}$$

3. Revenue Cost Ratio (*RC Ratio*) Pada Usaha Pembuatan Sirup Mangrove dalam 1 Bulan

$$\begin{aligned}\text{R/C} &= \frac{\text{TR}}{\text{TC}} \\ &= \text{Rp } 6.750.000,- / \text{Rp } 5.487.600,- \\ &= 1,23\end{aligned}$$

4. Keuntungan/Laba Bersih Pada Usaha Pembuatan Sirup Mangrove dalam 1 Bulan

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 6.750.000,- - \text{Rp } 5.487.600,- \\ &= \text{Rp } 1.262.400,-\end{aligned}$$

Laba Bersih:

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan } (\pi) - \text{pajak } 10\% &= \text{Rp } 1.262.400,- - \text{Rp } 126.240,- \\ &= \text{Rp } 1.136.160,-\end{aligned}$$

5. Return to Equity Capital (REC) Pada Usaha Pembuatan Sirup Mangrove dalam 1 Bulan

$$REC = \frac{(\text{Penerimaan} - \text{Total Biaya}) - \text{NKK}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

NKK Pemilik Usaha Sirup = Presentase Suku Bunga Deposito x Modal Kerja

$$= 6,36\% \times \text{Rp } 5.487.600,-$$

$$= \text{Rp } 349.011,-$$

$$REC = \frac{(* \text{Penerimaan} - \text{Total Biaya}) - \text{NKK}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(\text{Rp } 6.623.760 - \text{Rp } 5.487.600) - \text{Rp } 349.011}{\text{Rp } 5.487.600} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{Rp } 1.136.160 - \text{Rp } 349.011}{\text{Rp } 5.487.600} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{Rp } 787.149}{\text{Rp } 5.487.600} \times 100\%$$

$$= 14,34\%$$

(\*Penerimaan: Penerimaan yang sudah dikurangi pajak pendapatan)