

Pengolahan *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele

Drs.A.Kholiq Muharam,M.Pd

Dewi Putri Ayu Setyorini

Akademi Tata Boga Bandung Program Studi Tata Boga dan Pastry.Jalan Raya
Cinunuk No.186,Cileunyi Bandung Jawa Barat

ABSTRAK

Pengolahan dan Analisis Usaha *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele *Bruge* merupakan masakan khas suku semendo, salahsatu suku yang ada di Sumatera Selatan.*Bruge* terbuat dari adonan tepung terigu dan tepung sagu yang diberikuah ikan yang kental. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik *bruge* yang meliputi :penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa, serta perhitungan analisis usaha. Dalam penelitian ini penulis menggunakan penelitian dan pengembangan (*research and development*) yang menggunakan uji hedonik yang melibatkan 25 panelis yang terdiri dari dosen dan mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung. Atribut mutu yang diamati meliputi penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Konversi nilai yang digunakan sangat suka (5) ,suka (4), cukup suka (3), kurang suka (2), dan tidak suka (1). Berdasarkan analisis data diperoleh hasil uji tingkat kesukaan pada pengolahan *bruge*. Dalam pengolahan *bruge* ini telah menghasilkan resep yang sempurna, sesuai dengan harapan baik dari penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Setelah melakukan rangakain penelitian,penulis dapat mengambil simpulan bahwa dari hasil tabulasi data ujiorganoleptik dapat dikatakan bahwa *bruge* dapat diterima oleh panelis baik penilaian terhadap penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Dari hasil perhitungan pada tingkat kesukaan didapat nilai rata-rata 100 % maka uji hedonik ini dapat disimpulkan berhasil. Dalam pengolahan *bruge* yang menghasilkan adonan dan kuah yang sempurna dari bahan baku tepung terigu, wortel dan ikan lele. Analisis yang digunakan adalah analisis usaha dengan *food cost* Rp. 5.000 / porsi yang peneliti selanjutnya disebut *Variable cost*, dan *fixed cost* Rp. 6.000.000 untuk beban biaya dalam 1 bulan, harga jual Rp. 12.500. *BEP* didapatkan ketika telah terjual sebanyak 800 porsi. Kita sebagai generasi muda harus mulai melestarikan masakan khas Indonesia supaya lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Kata Kunci :*Bruge* Wortel Kuah Lele

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bruge adalah makanan khas yang berasal dari Suku semendo yang berada di Sumatera Selatan. Penulis ingin meng inovasi *bruge* dengan cara merubah bahan

baku ikan sungai (ikan yang hidup alamiah di sungai) dengan ikan lain dan juga menambahkan wortel yang diambil sarinya dan dicampur kedalam adonan *bruge*. Wortel dipilih karena banyak mengandung vitamin A, vitamin C, Vitamin K dan potassium.

Penulis akan mengganti ikan yang digunakan dalam pengolahan kuah *bruge*. Ikan yang akan digunakan yaitu ikan lele yang sudah di budidayakan saat ini, selain harganya murah ikan lele juga memiliki khasiat, manfaat dan nilai gizi yang baik untuk tubuh kita. Ikan lele dipercaya baik untuk pembentukan tulang dan gigi, ikan lele dapat membantu menurunkan tekanan darah juga dapat mempercepat proses penyembuhan luka. Kandungan yang terdapat dalam ikan lele antaralain :Asam lemak omega 3 dan omega 6. Ikan lele kaya akan protein, dalam 1 ekor lele terdapat 15,6 gr protein. Selain itu, ikan lele kaya akan vitamin B12 dan fosfor. (Lam Community. (2017). *Artikel 2 KhasiatIkanLele*

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana resep standar dari pengolahan *bruge* wortel kuah ikan lele ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik inovasi pada pengolahan *bruge* yang meliputi penampilan, warna, aroma, tekstur dan rasa ?
3. Bagaimana hasil perhitungan analisis usaha meliputi harga pokok, harga jual dan BEP dari inovasi *bruge* ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk membuat standar resep baku dalam pengolahan *bruge* yang telah di inovasi
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap inovasi pada pengolahan *bruge* yang meliputi penampilan, warna, aroma, tekstur dan rasa.
3. Untuk mengetahui hasil perhitungan analisis usaha meliputi harga pokok, harga jual dan *BEP* dari inovasi *bruge*

D. Manfaat Penelitia

1. Membuat salahsatu produk modifikasi dalam inovasi pengolahan *bruge* dengan kandungan gizi yang lebih baik.

2. Menambah wacana ilmu pengetahuan dibidang jasa boga khususnya dalam mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada inovasi pengolahan *bruge*.
3. Memperkenalkan menu khas suku sumendo kepada masyarakat Indonesia, kh
4. Membuat analisis usah usaha dibidang jasa boga pada pengolahan *bruge*.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan *Bruge*

Setelah penulis menggali kajian pustaka ,ternyata tidak menemukan banyak hasil penjelasan mengenai *bruge*.karena keterbatasan tersebut,penulis memutuskan untuk menggali informasi dengan cara mewawancarai salah satu tokoh masyarakat suku sumendo.yaitu bapak Drs.Sapik Gani,beliau salah seorang tokoh masyarakat suku sumendo yang berdomisili di lampung utara tepatnya di kabupaten Way Kanan beliau merupakan keturunan langsung dari pemuka agama di suku semendo yaitu Puyang Djaja Penghulu yang hidup di pertengahan abad ke -18.

Berdasarkan wawancara tersebut didapatkan penjelasan tentang sekilas sejarah *bruge*.*Bruge* adalah makanan khas yang berasal dari daerah yang berada di Sumatra selatan yaitu suku semendo tepatnya di wilayah Muara Enim kabupaten Prabumulih.*Bruge* biasanya disantap saat hari hari twrtwntu saja,biasanya saat bulan puasa dan menjelang Idul Fitri,adonannya dibuat dari tepung terigu dan tepung sagu yang dibentuk jadi adonan lalu dikukus dan diberi kuah dari olahan ikan sungai sejenis ikan kerali dan ikan bujuk serta dengan tambahan bawang goreng dan sambal.

B. Tinjauan Tentang Analisis Usaha

1. Pengertian Analisis Usaha

Studi kelayakan usaha adalah suatu penelitian tentang layak tidaknya suatu bisnis dilaksanakan dengan menguntungkan secara terus

menerus. Studi ini pada dasarnya membahas berbagai konsep dasar yang berkaitan dengan keputusan dan proses pemilihan proyek bisnis agar mampu memberikan manfaat ekonomis dan sosial sepanjang waktu.

Hasil studi kelayakan bisnis pada prinsipnya dapat digunakan antara lain :

- a. Untuk membuka usaha baru, misal : membuka restoran.
- b. Untuk mengembangkan usaha yang sudah ada, misal : untuk memperluas cakupan usaha.
- c. Untuk memilih jenis usaha atau investasi yang paling menguntungkan, misal : pilihan usaha dagang.

Adapun pihak yang memerlukan dan berkepentingan dengan studi kelayakan usaha diantaranya :

- 1) Pihak wirausaha (pemilik perusahaan)

Studi kelayakan usaha penting dilakukan supaya kegiatan bisnisnya tidak mengalami kegagalan dan memberi kepanjangan sepanjang waktu.

- 2) Pihak investor dan penyandang dana

Studi kelayakan usaha penting untuk memilih jenis investasi yang paling menguntungkan dan sebagai jaminan atas modal yang ditanamkan.

- 3) Pihak masyarakat dan pemerintah

Studi kelayakan usaha sangat diperlukan terutama sebagai bahan kajian apakah usaha yang didirikan atau dikembangkan bermanfaat bagi masyarakat sekitarnya atau sebaliknya justru merugikan (Lonateli, L. (2014) *Analisa kelayakan usaha dan analisa SWOT*).

2. Pengertian BEP (*Break Event Point*)

- a. **BEP (*Break Event Point*)**

Break event point adalah titik dimana *entity/ company/ business* dalam keadaan belum memperoleh keuntungan, tetapi juga tidak merugi. *Break event point* atau BEP dapat diartikan suatu analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus

dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan / profit.

Rumus BEP/analisis *break event point* (analisis balik modal) digunakan untuk menentukan hal-hal seperti :

- 1) Jumlah penjualan minimum yang harus dipertahankan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Jumlah penjualan minimum ini berarti juga jumlah produksi minimum yang harus dibuat.
- 2) Jumlah penjualan yang harus dicapai untuk memperoleh laba yang telah direncanakan atau dapat diartikan bahwa tingkat produksi harus ditetapkan untuk memperoleh laba tersebut.
- 3) Mengukur dan menjaga agar penjualan tingkat produksi tidak lebih kecil dari BEP.
- 4) Menganalisis perubahan harga jual, harga pokok dan besarnya hasil penjualan atau tingkat produksi. Sehingga analisis terhadap BEP merupakan suatu alat perencanaan penjualan dan sekaligus perencanaan tingkat produksi, agar perusahaan secara minimal tidak mengalami kerugian. Selanjutnya karena harus memperoleh keuntungan berarti perusahaan harus berproduksi di atas BEP-nya.

Dalam menentukan perhitungan BEP, perlu menentukan 3 elemen dari rumus BEP yaitu :

- a) *Fixed cost* (biaya tetap) yaitu biaya yang dikeluarkan untuk menyewa tempat usaha, perabotan, komputer dll. Biaya ini adalah biaya yang tetap kita harus keluarkan walaupun kita hanya menjual 1 unit atau 2 unit, 5 unit, 100 unit, atau tidak menjual sama sekali.
- b) *Variable cost* (biaya variabel) yaitu biaya yang timbul dari setiap unit penjualan contohnya 1 unit terjual, kita perlu membayar komisi salesman, biaya antar, biaya kantong plastik, biaya nota penjualan.
- c) *Selling price* (harga jual) yaitu harga jual yang kita tentukan kepada pembeli (Prawirasentono : 1997).

Berikut beberapa model rumus BEP yang dapat digunakan dalam analisis *Break Event Point* :

(1) Pendekatan Matematis

Rumus BEP yang pertama adalah menghitung *break event point* yang harus diketahui adalah jumlah total biaya tetap, biaya variabel perunit atau break event point dalam unit, total variabel dan harga jual perunit. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$BEP = \frac{\text{Fixed Cost}}{USP - UPC}$$

(2) BEP dalam rupiah

Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Keterangan :

FC : Biaya tetap

P : Harga jual per unit

VC : Biaya variabel per unit

(3) Pendekatan Grafik

Pendekatan grafik menggambarkan hubungan antara volume penjualan dengan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Selain itu juga untuk mengetahui biaya tetap dan biaya variabel dan tingkat kerugian perusahaan.

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, dengan metode penelitian dan pengembangan (*research and development*) yaitu dengan melakukan serangkaian percobaan penelitian dan pengembangan.

B. Tempat Uji Coba

1. Tempat Uji Coba Pendahuluan

Penelitian Uji Coba dilakukan di kampus Akademi Tata Boga Bandung, Jl. Cinunuk No.186 Cileunyi Kabupaten Bandung

C. Teknik Pengumpulan Data

Data analisis dengan cara mendeskripsikan penilaian setiap atribut mutu yang dibedakan atas lima tingkat kesukaan, yaitu :

Sangat Suka : Nilai 5; Suka: Nilai 4 ;Cukup Suka : Nilai 3

Kurang Suka : Nilai 2 ;Tidak Suka : Nilainya 1

D. Teknik Analisis Data

1. Teknik analisis uji organoleptik

Tabel 3.1

Kriteria penilaian dengan skala hedonik

Kriteria	SS	S	CS	KS	TS
Skor	5	4	3	2	1

2. Teknik Analisis Data Uji Organoleptik

Teknik analisis data uji organoleptik menggunakan rumus berikut :

$$P = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan :

P : Angka frekuensi pilihan panelis terhadap pilihan tertentu

n : Jumlah nilai panelis yang memilih aspek-aspek penilaian

N : Jumlah panelis keseluruhan .

(Arikunto, 2002 : 250)

E. Teknik Prediksi Perhitungan Analisis Usaha

$$BEP = \frac{Fixed\ Cost}{USP - UVC}$$

(Hansen ,2006)

F. Uji Pendahuluan

1. Uji Pend

Setelah mengadakan serangkaian uji coba pendahuluan dan disempurnakan pada pendahuluan 2, yang peneliti dijadikan peoman dan resep baku yang didapat, sehingga menjadi uji utama, penulis sajikan dalam bentuk tabulasi sebagai berikut :

a. Penampilan *Bruge Wortel Kuah Ikan Lele*

Tabel 3.2

Panelis	1	2	3	Σ	Nilai	Kategori
Kriteria						
Penampilan	4	4	4	12	4	Suka

b. Aroma *Bruge Wortel Kuah Ikan Lele*

Tabel 3.3

Panelis	1	2	3	Σ	Nilai	Kategori
Kriteria						
Aroma	4	4	4	12	4	Suka

c. Warna *Bruge Wortel Kuah Ikan Lele*

Tabel 3.4

Panelis	1	2	3	Σ	Nilai	Kategori
Kriteria						
Warna	5	4	4	13	4,3	Suka

d. Tekstur *Bruge Wortel Kuah Ikan Lele*

Tabel 3.5

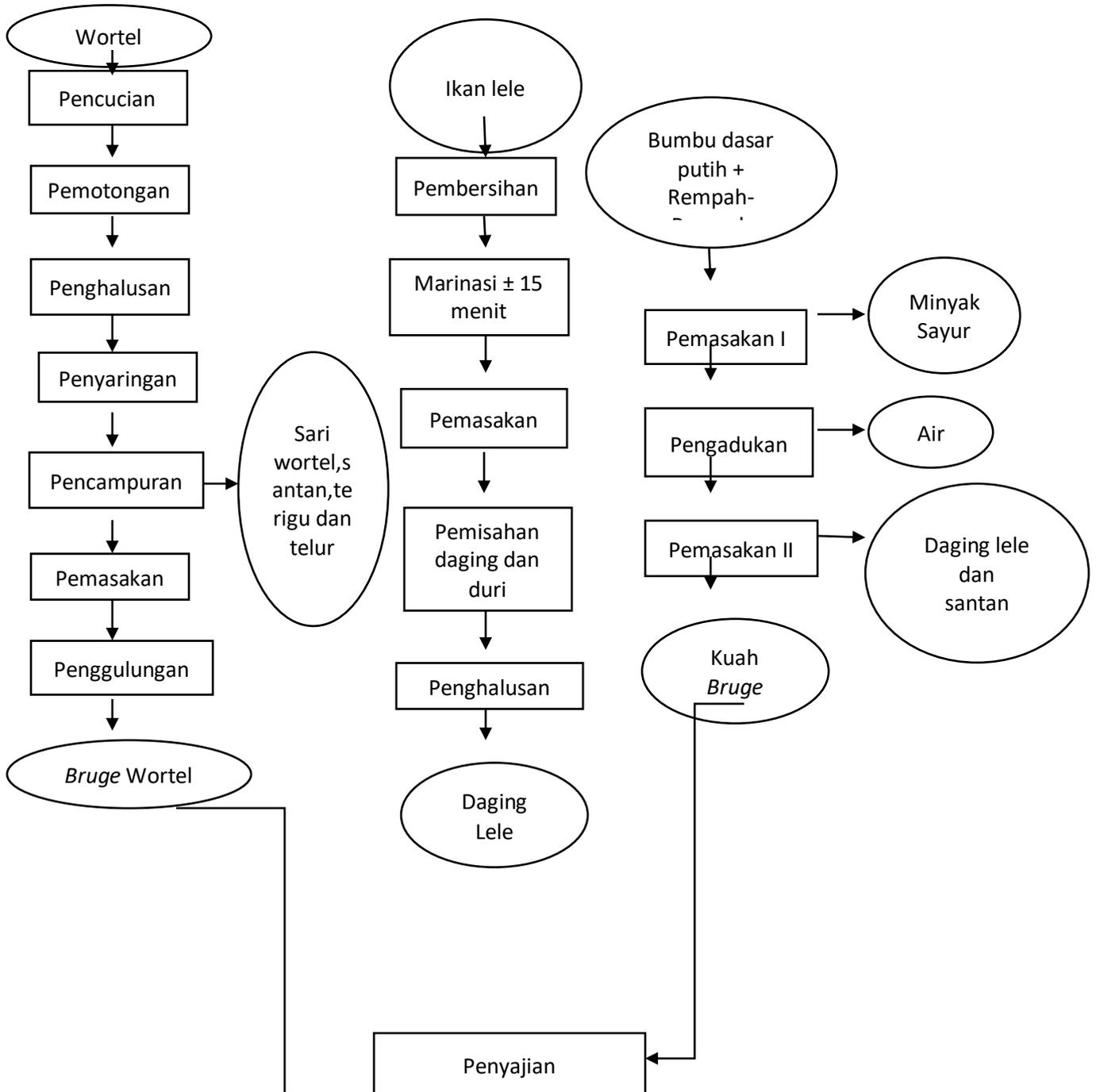
Panelis	1	2	3	Σ	Nilai	Kategori
Kriteria						
Tekstur	4	4	4	12	4	Suka

e. Rasa *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele

Tabel 3.6

Kriteria \ Panelis	1	2	3	Σ	Nilai	Kategori
Rasa	4	4	4	12	4	Suka

2. Diagram Alir Proses Pengolahan *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele



Gambar 3.1
Diagram Alir Proses Pengolahan *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Uji Utama

Berikut ini adalah data hasil dari pembahasan uji organoleptik tentang tingkat kesukaan panelis terhadap “Pengolahan *Bruge* Wortel Kuah Ikan Lele” dilihat dari penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa diperoleh data sebagai berikut :

1. Penampilan

$$\text{Sangat suka} : \frac{12}{25} \times 100 = 48\% ; \text{Suka} : \frac{13}{25} \times 100 = 52\%$$

2. Aroma

$$\text{Sangat suka} : \frac{8}{25} \times 100 = 32\% ; \text{Suka} : \frac{17}{25} \times 100 = 68\%$$

3. Warna

$$\text{Sangat suka} : \frac{11}{25} \times 100 = 44\% ; \text{Suka} : \frac{14}{25} \times 100 = 56\%$$

4. Tekstur

$$\text{Sangat suka} : \frac{12}{25} \times 100 = 48\% ; \text{Suka} : \frac{13}{25} \times 100 = 52$$

5. Rasa

$$\text{Sangat suka} : \frac{14}{25} \times 100 = 56\% ; \text{Suka} : \frac{11}{25} \times 100 = 44\%$$

B. Kalkulasi Hasil Uji Organoleptik Atribut Mutu

Berdasarkan gambar grafik diatas maka dapat diambil kesimpulan nilai dari rata-rata hasil uji hedonic untuk *bruge* wortel kuah ikan lele pada kelima atribut mutu yaitu penampilan 4,52, aroma dengan nilai 4,32, warna dengan nilai 4,44, tekstur 4,48 dan rasa 4,56. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa criteria hasil tersebut adalah *bruge* wortel kuah ikan lele disukai oleh 25 panelis.

Keterangan :

$$\begin{array}{llll} \geq 4.6 & = \text{sangat Suka} & 3.6 - 4.5 & = \text{Suka} & 2.6 - 3.6 & = \text{Cukup Suka} \\ 1.6 - 2.5 & & & & \leq 1.5 & = \text{Tidak Suka} \end{array}$$

C. Perhitungan Analisis Usaha

Tabel 4.1
Perhitungan Variable Cost dari food cost sebagai perhitungan resep baku/standar

No	Bahan	Unit	Jumlah	Harga/Unit	Total
1	IkanLele	Kg	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
2	Wortel	Kg	1	Rp. 8.000	Rp. 8.000
3	BawangMerah	Kg	0,1	Rp. 35.000	Rp. 3.500
4	BawangPutih	Kg	0,05	Rp. 20.000	Rp. 1.000
5	Kemiri	Kg	0,05	Rp. 40.000	Rp. 2.000
6	Ketumbar	Kg	0,015	Rp. 80.000	Rp. 1.200
7	Merica	Bungkus	2	Rp. 2.000	Rp. 4.000
8	Garam	Kg	0,02	Rp. 5.000	Rp. 100
9	Laos	Kg	0,01	Rp. 50.000	Rp. 500
10	Salam	Lembar	6	Rp. -	Rp. 3.500
11	Jahe	Kg	0,02	Rp. 12.000	Rp. 240
12	KayuManis	Kg	0,005	Rp. 100.000	Rp. 500
13	Cengkeh	Kg	0,002	Rp. 125.000	Rp. 250
14	Pala	Kg	0,003	Rp. 110.000	Rp. 300
15	Penyedap Rasa	Bungkus	0,002	Rp. 1.000	Rp. 2.000
16	MinyakSayur	Liter	1	Rp. 13.000	Rp. 13.000
17	Santan	Liter	0,4	Rp. 40.000	Rp. 16.000
18	Telur	Buah	2	Rp. 2.000	Rp. 4.000
19	TepungTerigu	Kg	0,75	Rp. 8.000	Rp. 6.000
20	Lemon	Buah	1	Rp. -	Rp. 4.800
21	GulaPasir	Kg	0,04	Rp. 14.000	Rp. 560
22	Jinten	Kg	0,015	Rp. 200.000	Rp. 3.000
23	Sereh	Kg	0,1	Rp. 15.000	Rp. 1.500
				Total	Rp. 100.000

1. Asumsi Perhitungan *Fix Cost*

Untuk alokasi biaya sewa tempat, gaji karyawan dan biaya tetap lainnya dalam satu bulan dialokasikan dana sebesar Rp. 6000.000

2. Perhitungan Harga Jual

Perhitungan Usaha :

Biaya variabel hanya di ambil dari harga pokok : $\frac{100.000}{20} = 5.000$ (Vc/Unit)

Harga jual : *Food cost* 40%

Keuntungan dan biaya tetap dialokasikan sebesar 60 % dari harga jual

$$\frac{\text{harga pokok}}{\text{persen}} \times 100 \quad \frac{5.000}{40} \times 100 = 12.500$$

3. Perhitungan BEP Menggunakan metode pendekatan matematis,

$$\begin{aligned} &= \frac{6.000.000}{12.500 - 5.000} \\ &= \frac{6.000.000}{7.500} = \mathbf{800 \text{ unit/ (Porsi)}} \end{aligned}$$

Pembuktian :

Pendapatan/ omzet : $800 \times 12.500 = \text{Rp. } 10.000.000$

VC / Variable Cost = $800 \times 5.000 = \text{Rp. } 4.000.000$ _
Rp. 6.000.000

FC/ Fixed Cost = $1 \times 6.000.000 = \text{Rp. } 6.000.000$ _
= 0 _

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Dalam pengolahan *bruge* ini telah menghasilkan resep standar yang sempurna, sesuai dengan harapan baik dari penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa.
2. Setelah melakukan rangkaian penelitian, dapat disimpulkan bahwa dari hasil tabulasi data uji organoleptik dapat dikatakan bahwa *bruge* dapat diterima oleh panelis baik penilaian terhadap penampilan, aroma, warna,

tekstur, maupun rasa. Dari hasil perhitungan pada tingkat kesukaan didapat nilai rata-rata 100 % maka uji hedonic ini dapat disimpulkan berhasil.

3. Dalam pengolahan *bruge* yang menghasilkan adonan dan kuah yang sempurna dari bahan baku tepung terigu, wortel dan ikan lele. Analisis yang digunakan adalah analisis usaha sebagai berikut *food cost* Rp. 100.000 / 20 porsi, *fixed cost* Rp. 6.000.000, untuk bebab dalam 1 bulan, harga jual Rp.12.500. *BEP* didapatkan ketika telah terjual sebanyak 800 unit.

B. Saran

Setelah melihat hasil dari *bruge* maka penulis menyatakan :

1. Kita harus mulai melestarikan makanan khas nusantara
2. Ikan lele yang dihaluskan diusahakan durinya tidak ikut tercampur karena mengganggu saat dimakan.
3. Sebaiknya *bruge* dimakan dalam keadaan hangat supaya lebih nikmat.
4. Perlu pengembangan lebih lanjut dalam kreasi dan inovasi *bruge* oleh peneliti selanjutnya.

Daftar Pustaka

Carter, Willian. (2009). *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Dialihbahasakan oleh Krista. Jakarta: Salemba Empat

Hansen. (2006), *Akuntansi Manajemen*, Buku Kesatu, Jakarta : Salemba Empat.

Kholis M. (2011). *Panduan Lengkap Agribisnis lele*.

Kotler Philip. (1996), *Manajemen Pemasaran (Analisis, Perencanaan dan pengendalian)*, terjemahan Drs. Jaka Wasana MSM, Institut dan pembinaan manajemen, jilid I, edisi ke lima, cetakan ke tujuh, Jakarta : Erlangga.

Kuswadi, (2005), *Akuntansi Keuangan*, Salemba Empat, Jakarta.

Matzh, Adolph. (1997), *Akuntansi Biaya*, Jilid kedua. Jakarta; PT Erlangga.

Milton, F. (1966), *Akuntansi Biaya*, Jilid ke satu, Jakarta : PT Erlangga