

Analisis Kelayakan Usaha Inovasi Produk Baru Aloemon Tea : Teh Celup Kulit Lidah Buaya (Aloe Vera L.) Dan Lemon (Citrus Lemon L.)

Lisa Setyaningsih^{1*}, Siti Astuti¹, Hermawan¹

¹Program Studi Agribisnis Hortikultura Biofarmaka, Jurusan Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta – Magelang
Jl. Kusumanegara No.2, POLBANGTAN, YOMA, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55167, Indonesia
Email: lisasetyaningsih99@gmail.com

Naskah diterima: 17 Juli 2022 Direvisi: 17 September 2022 Disetujui terbit: 17 Desember 2022

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui analisis finansial kelayakan usaha inovasi produk baru Aloemon Tea dengan melakukan produksi Aloemon Tea, uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan dan melakukan analisis kelayakan usaha. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan deskriptif kuantitatif dengan analisis finansial, Analisis data menggunakan skala likert untuk mengetahui persentase tingkat kesukaan dan analisis deskriptif kuantitatif dengan analisis finansial kelayakan usaha. Hasil penelitian ini yaitu : 1) Proses pembuatan Aloemon Tea berupa persiapan alat dan bahan, penggilangan bahan, penimbangan, pencampuran, pengemasan, dan produk jadi, formulasi komposisi bahan baku yang disukai panelis adalah formulasi B dengan komposisi kulit lidah buaya 1,25 g dan lemon 0,75 g. 2) Tingkat kesukaan panelis pada formulasi A pada kategori cukup suka dengan persentase 57,7% dan pada formulasi B pada kategori suka dengan persentase 71,8%. 3) Analisis kelayakan usaha inovasi produk baru BEP produksi 23 unit, BEP harga 11.926 dan R/C Ratio sebesar 1,3 artinya inovasi produk Aloemon Tea layak diusahakan.

Kata kunci: lidah buaya, lemon, teh celup, kelayakan usaha

ABSTRACT

This research aimed to determine the financial analysis of the feasibility of a new Aloemon Tea product innovation by producing Aloemon Tea, organoleptic tests was done to identify the level of preference and evaluate the feasibility of the business. This research used experimental and quantitative descriptive methods with financial analysis. This research analyzed with likert scale to determine the percentage level of preference and quantitative descriptive analysis with financial analysis of business feasibility. The results of data analysis showed that : 1) The Aloemon process was in the form of preparation of tools and materials, milling of materials, weighing, mixing, packaging, and finished products, the composition of the raw material that the panelists preferred was formulation B with aloe vera skin composition 1.25 g and lemon 0.75 g. 2) The level of preference of panelists on formulation A in the moderate favorable category with a percentage of 57.7% and in formulation B in the like category with a percentage of 71.8%. 3) Analysis of the business feasibility of new product innovation BEP production of 23 units, BEP price of 11,926 and R/C Ratio of 1.3 demonstrated the value of developing product innovation for Aloemon Tea.

Keywords: aloe vera, lemon, tea bag, business feasibility

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya hayati salah satunya yaitu tanaman biofarmaka. Terdapat kurang lebih 30.000 spesies tanaman biofarmaka yang teridentifikasi dan 950 spesies lainnya sudah diketahui fungsi biofarmaka menjadi obat dan makanan kesehatan. Saat ini, banyak masyarakat yang beralih pada produk herbal, karena budaya back to nature (kembali ke alam). Seiring kemajuan zaman serta keinginan masyarakat dalam mendapatkan produk secara efisien

dan efektif, maka dilakukan inovasi berbagai pengolahan minuman herbal fungsional salah satunya adalah teh herbal.

Teh herbal merupakan teh yang diracik dengan beberapa komponen bahan berkhasiat bagi tubuh. Teh herbal mengandung banyak senyawa yang mampu menangkal berbagai penyakit, menyehatkan tubuh dan penyegar tubuh (Yamin et al., 2017). Berbagai inovasi produk baru berbasis teh herbal antara lain teh celup lidah buaya yaitu teh herbal berbahan dasar kulit lidah buaya (Ikmanila et al., 2018).

Berdasarkan data BPS 2020 menunjukkan produksi lidah buaya di Indonesia sangat tinggi. Provinsi penghasil lidah buaya terbesar kedua di Indonesia yaitu Yogyakarta, memproduksi lidah buaya sebanyak 496.721 kg di tahun 2020. Namun kenyataan di lapangan pengolahan lidah buaya belum dilakukan secara optimal. Umumnya lidah buaya hanya diambil daging buahnya untuk diolah menjadi berbagai produk seperti makanan maupun kosmetik. Sedangkan bagian kulitnya belum banyak pelaku usaha yang mampu mengolahnya.

Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti melakukan inovasi produk baru berbahan kulit lidah buaya untuk memanfaatkan potensi, meningkatkan nilai ekonomi kulit lidah buaya serta selaras dengan keinginan CV Dewi Makmur membuat inovasi produk baru berupa teh celup kulit lidah buaya dengan penambahan lemon. Lidah buaya memiliki kandungan berupa vitamin, mineral, dan gizi yang berfungsi membentuk antioksidan alami seperti magnesium, zinc, vitamin C, dan vitamin A yang memberikan dampak baik pada kesehatan tubuh (Hadi et al., 2013). Sedangkan lemon mengandung antioksidan alami berupa kandungan senyawa-senyawa berupa minyak atsiri, polifenol, bioflavonoid, kumarin, asam sitrat, vitamin, polifenol, serta minyak-minyak volatil yang terdapat pada kulitnya (Krisnawan et al., 2017). Kandungan pada lemon sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Inovasi produk baru tersebut selanjutnya disebut dengan Aloemon Tea.

Pembuatan teh celup Aloemon Tea ini dilakukan dengan produksi, uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan, dan menganalisis kelayakan finansial usaha inovasi produk Aloemon Tea tersebut. Analisis kelayakan usaha ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya keuntungan secara ekonomi pada usaha yang dijalankan. Hal ini mencakup biaya usaha, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan usaha lainnya (Kusuma, 2012). Analisis kelayakan usaha akan menunjukkan inovasi produk teh celup Aloemon Tea layak atau tidak untuk dilanjutkan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti melakukan kajian berupa

Analisis Kelayakan Usaha Inovasi Produk Baru Aloemon Tea : Teh Celup Kulit Lidah Buaya (*Aloe vera L*) dan Lemon (*Citrus lemon L.*).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan deskriptif kuantitatif. Metode eksperimen dengan melakukan inovasi produk berupa teh celup *Aloemon Tea*. Adapun tahapan eksperimen yang dilakukan yaitu pertama perancangan formulasi (4 formula), tahap kedua melakukan uji organoleptik (kesukaan) berupa daya terima panelis dan tahap ketiga melakukan produksi *Aloemon Tea*. Metode deskriptif kuantitatif dengan analisis finansial berupa analisis kelayakan usaha dengan menghitung biaya total, penerimaan, keuntungan, biaya pokok produksi, *Break event point* (BEP), dan *R/C Ratio*. Lokasi penelitian dilakukan di CV Dewi Makmur, Bantul, D.I Yogyakarta. Partisipan pada penelitian ini adalah masyarakat umum yang berdomisili di D.I Yogyakarta baik perempuan maupun laki-laki dengan rentang usia 16-60 tahun sebanyak 50 orang.

Pengumpulan data menggunakan studi literatur, eksperimen, kuesioner, dan wawancara. Teknik analisis data menggunakan analisis dengan skala *likert* dengan menghitung persentase total dan deskriptif kuantitatif dengan analisis finansial kelayakan usaha. Menurut Budiaji (2013), skala *likert* berupa 5 titik respon yaitu tidak suka, kurang suka, cukup suka, suka, dan sangat suka. Skala ini digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan panelis dalam menilai produk baru yaitu *Aloemon Tea*. Skor yang diberikan terbagi menjadi 5 yaitu : Tidak Suka (1), Kurang Suka (2), Cukup Suka (3), Suka (4), Sangat suka (5).

Menurut Sugiyono (2009), perhitungan nilai tertinggi (y) dan nilai terendah (x) dapat dilihat berdasarkan sebagai berikut :

Tabel 1. Perhitungan Skor Terendah (X) dan Skor Tertinggi (Y)

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1 x 50 = 50	5 x 50 = 250

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Perhitungan persentase uji organoleptik dengan rumus berikut ini :

$$\text{Persentase Uji Organoleptik} = \frac{\text{Total Skor setiap Parameter}}{\text{Skor Tertinggi (Y)}} \times 100\%$$

Keterangan :

Total skor setiap parameter = Skor Skala *Likert* x Σ total jawaban

Skor Tertinggi = Skor Tertinggi *Likert* x Total Jumlah Panelis

Menurut Sugiyono (2009), setelah mengetahui skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) langkah selanjutnya yaitu mengetahui interval atau jarak interpretasi persen. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada tabel di bawah :

Tabel 2. Kriteria Penilaian Uji Organoleptik

Persen %	Kriteria Interpretasi Skor
0% - 20%	Tidak Suka
21% - 40%	Kurang Suka
41% - 60%	Cukup Suka
61% - 80%	Suka
81% - 100%	Sangat Suka

(Sumber : Sugiyono, 2009)

Adapun rumus persentase uji organoleptik ini sebagai berikut :

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

Keterangan :

% = Skor Persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x panelis)

Analisis deskriptif kuantitatif berupa analisis finansial atau analisis kelayakan usaha berupa perhitungan biaya total, penerimaan, keuntungan, biaya pokok produksi, *Break*

Event Point, R/C Ratio. Berdasarkan analisis finansial dapat diketahui layak tidaknya usaha tersebut dijalankan.

Rumus yang digunakan dalam perhitungan BEP sebagai berikut :

$$1) \text{ BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produk}}$$

$$2) \text{ BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

Rumus yang digunakan dalam perhitungan R/C Ratio sebagai berikut :

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Penerimaan Total (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan yang didapatkan

TC = Total biaya yang dikeluarkan

Keterangan hasil yang didapatkan R/C Ratio :

R/C Ratio < 1 berarti produksi tersebut kurang efisien

R/C Ratio = 1 berarti produksi tersebut sama efisiennya (impas)

R/C Ratio > 1 berarti produksi tersebut lebih efisien.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Perusahaan

CV Dewi Makmur merupakan perusahaan bidang herbal yang memiliki berbagai produk berupa teh celup herbal, minuman instan herbal, serta jasa *makloon*. CV Dewi Makmur berdiri sejak tahun 2008 dan resmi berbadan hukum pada tahun 2010, serta berkembang pesat hingga sekarang. CV Dewi Makmur berlokasi di Jl. Kersan RT 04, Tegal Kenanga, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Produksi dan Formulasi *Aloemon Tea*

Proses produksi formulasi *Aloemon Tea* dilakukan dengan membuat 4 formulasi *Aloemon Tea* yang berbeda. Adapun 4 formulasi yang diujikan kepada 5 panelis agrikultur terlatih sebagaimana berikut,

Tabel 3. Komposisi Formulasi A-D

Formulasi	Komposisi	Jumlah	Perbandingan
Formulasi A	Kulit Lidah Buaya	1 g	1 : 1
	Lemon	1 g	
Formulasi B	Kulit Lidah Buaya	1,25 g	5 : 3
	Lemon	0,75 g	
Formulasi C	Kulit Lidah Buaya	1,5 g	3 : 1
	Lemon	0,5 g	
Formulasi D	Kulit Lidah Buaya	1,75 g	7 : 1
	Lemon	0,25 g	

Sumber : Data Primer 2022

Uji formulasi ini dilakukan oleh 5 panelis yang agak terlatih. Berdasarkan uji formulasi oleh 5 panelis agak terlatih didapatkan 2 formulasi terbaik yaitu formulasi A dan formulasi B, pemilihan kedua formulasi tersebut berdasarkan warna, aroma, dan rasa yang lebih baik daripada formulasi C dan formulasi D. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik / uji tingkat kesukaan konsumen terhadap *Aloemon Tea*.

Karakteristik Responden

Berikut karakteristik responden uji organoleptik berdasarkan usia dan jenis kelamin.

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Karakteristik	Jumlah	Persentase
Usia		
16-20	14	28%
21-25	7	14%
26-30	1	2%
31-35	6	12%
36-40	3	6%

41-45	7	14%
46-50	4	8%
51-55	3	6%
56-60	5	10%

Jenis Kelamin

Perempuan	24	48%
Laki-laki	26	52%

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Berdasarkan Tabel 4 di atas diketahui rentang usia panelis terbanyak pada usia 16-20 sejumlah 14 orang (28%), hal ini menunjukkan daya terima produk *Aloemon Tea* memenuhi kebutuhan anak muda. Berdasarkan jenis kelamin, sebagian besar panelis berjenis kelamin laki-laki yaitu 26 orang (52%). Hal ini menunjukkan jenis kelamin laki-laki memberikan penilaian lebih responsif pada uji organoleptik.

Uji Tingkat Kesukaan (Organoleptik)

Uji organoleptik merupakan suatu uji produk menggunakan indera manusia untuk menentukan seberapa besar tingkat penerimaan atau kesukaan panelis terhadap suatu produk. (Sepriyani, 2018). Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, didapatkan hasil rekapitulasi perbandingan persentase uji formulasi A dan formulasi B *Aloemon Tea* dapat dilihat pada tabel di bawah :

Tabel 5. Rekapitulasi Perbandingan Persentase Uji Organoleptik *Aloemon Tea* Formulasi A dan Formulasi B

No	Kriteria Pengamatan	Formulasi			
		A		B	
		Persentase Uji Organoleptik (%)	Kriteria Interpretasi	Persentase Uji Organoleptik (%)	Kriteria Interpretasi
1	Warna	62,8	Suka	70,4	Suka
2	Aroma	62	Suka	66,4	Suka
3	Rasa	50	Cukup Suka	74,4	Suka
4	<i>Overall</i>	56,4	Cukup Suka	76	Suka
Rata-Rata		57,7	Cukup Suka	71,8	Suka

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Berdasarkan hasil pengolahan data uji organoleptik produk *Aloemon Tea* formulasi A dan formulasi B didapatkan hasil akhir berupa tingkat kesukaan atau penerimaan panelis. Dari 50 panelis tidak terlatih dapat diketahui hasil uji organoleptik atau tingkat

kesukaan kriteria warna, aroma, rasa, dan secara keseluruhan (*Overall*) sebagaimana berikut di bawah :

1) Warna

Hasil hasil uji organoleptik menunjukkan warna formulasi A berupa kuning kecoklatan sedangkan formulasi B berwarna kuning kecoklatan cerah. Perbedaan tingkat kecerahan warna kedua formulasi dipengaruhi oleh komposisi bahan baku. Pada penelitian Nianti *et al.*, (2017), penambahan konsentrasi lemon menyebabkan perubahan warna pada produk minuman yang awalnya cerah menjadi kecoklatan. Perubahan warna tersebut akibat proses pemasakan atau kemungkinan terjadinya reaksi oksidasi kimiawi seperti degradasi karotenoid serta reaksi non enzimatis yang menyebabkan warna minuman menjadi gelap. Berdasarkan nilai persentase yang diperoleh, formulasi B memiliki nilai persentase yang lebih tinggi daripada formulasi A. Artinya panelis lebih menyukai warna formulasi B yaitu warna kuning kecoklatan cerah.



Gambar 1. Warna Aloemon Tea Formulasi A dan Formulasi B

2) Aroma

Hasil uji organoleptik menunjukkan formulasi A memiliki aroma yang cenderung kuat dan segar karena komposisi lidah buaya dan lemon sebanyak 1 : 1 yang artinya aroma lemon tercium kuat. Sedangkan aroma B memiliki aroma khas lidah buaya dengan perpaduan aroma lemon yang segar, sehingga menghasilkan aroma yang tidak terlalu kuat dan cenderung tidak berbau. Pada penelitian Rahmadani *et al.* (2021), Semakin menurunnya komposisi lemon yang ditambahkan, maka persepsi terhadap aroma lemon agak lemah. Berdasarkan nilai persentase yang diperoleh, formulasi B memiliki nilai persentase yang lebih tinggi daripada formulasi A. Artinya panelis lebih menyukai aroma formulasi B yaitu aroma khas teh lidah buaya dengan perpaduan lemon yang segar dan memiliki aroma yang pas dan tidak terlalu kuat.

3) Rasa

Hasil uji organoleptik menunjukkan formulasi A memiliki rasa asam, pahit, dan getir yang cukup pekat, sedangkan pada formulasi B memiliki rasa khas lidah buaya dan sedikit lemon seperti teh lemon di pasaran. Pada penelitian Rahmadani *et al.* (2021), komposisi lemon yang lebih sedikit menghasilkan rasa yang cenderung bisa diterima atau disukai panelis. Rasa yang kuat ditimbulkan dari penambahan komposisi lemon yang tinggi. Berdasarkan nilai persentase yang diperoleh, formulasi B memiliki nilai persentase yang lebih tinggi daripada formulasi A. Artinya panelis lebih menyukai formulasi B dengan rasa yang khas lidah buaya dan lemon

4) Overall

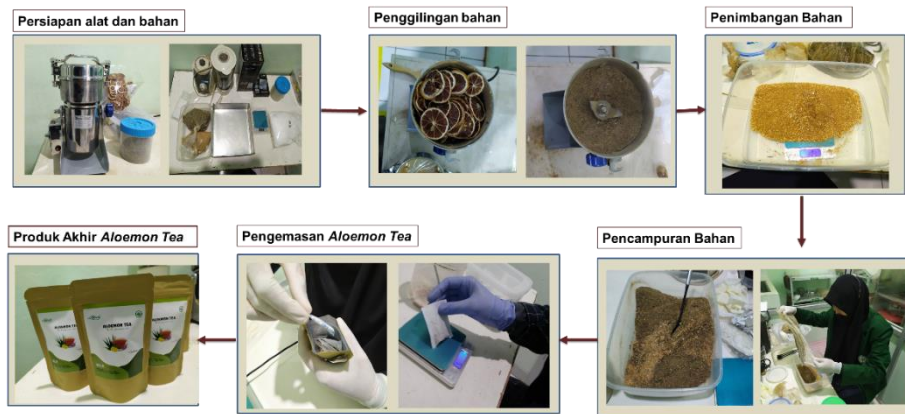
Hasil uji organoleptik menunjukkan formulasi B memiliki nilai persentase secara keseluruhan yang lebih tinggi daripada formulasi A. Artinya tingkat kesukaan panelis kriteria *overall* lebih menyukai formulasi B baik dari segi warna, aroma dan rasa yang ditimbulkan.

5) Rata-Rata

Berdasarkan rata-rata total, panelis tidak terlatih lebih menyukai *Aloemon Tea* formulasi B baik dari segi warna yang kuning kecoklatan cerah, aroma yang khas lidah buaya dan lemon, serta rasa yang pas seperti lemon teh namun sedikit getir. Skor persentase sebesar 71,8% atau dalam kategori suka.

Produksi *Aloemon Tea*

Produksi *Aloemon Tea* meliputi 1) Persiapan alat dan bahan berupa alat giling stainless steel, toples, timbangan digital, sendok, mesin sealer, kulit lidah buaya, lemon, kantong teh, tali, tea tag, silica gel, standing pouch, dan stiker. 2) Penggilingan bahan baku untuk memperkecil ukuran bahan baku menjadi lebih halus. 3) Penimbangan dilakukan seberat 2 g pada masing-masing kantong teh. 4) Pengemasan dilakukan dengan kemasan primer berupa kantong teh dan kemasan sekunder berupa standing pouch ukuran 9 x 15 cm. 5) Produk jadi berupa *Aloemon Tea* dengan 1 unit berisi 10 kantong teh dengan berat 2 g per kantongnya.



Gambar 2. Proses produksi Aloemon Tea

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha merupakan kegiatan dalam rangka penentuan ide usaha baru yang diharapkan mampu menjadi usaha yang berkelanjutan atau dikatakan usaha yang layak atau sebaliknya tidak layak (Akbar Amdar *et al.*, 2019).

1) Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan suatu proses perhitungan biaya keseluruhan dalam kegiatan produksi. Analisis usaha dalam produksi *Aloemon Tea* sebagai berikut,

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan setiap satu kali produksi dan tidak habis sekali produksi.

Tabel 6. Biaya Tetap Produksi Aloemon Tea

Komponen Biaya	Biaya Per Hari (Rp)
Biaya Penyusutan Alat	3.492
Biaya Pajak	1.667
Biaya Listrik	41.666
Total Biaya	46.825

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Biaya tetap didapatkan dari penjumlahan biaya penyusutan, biaya pajak, dan biaya listrik. Biaya tetap pada produksi *Aloemon Tea* setiap produksinya adalah Rp 46.825.

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menyediakan bahan baku produksi. Berikut biaya variabel produksi *Aloemon Tea*

Tabel 7. Biaya Variabel Produksi Aloemon Tea

Komponen	Harga/Satuan	Kebutuhan per produksi	Total Biaya (Rp)
Kulit lidah buaya (bubuk)	15.000/100g	375 g	56.250
Lemon (bubuk)	40.000/100g	225 g	90.000
Tea bag, Tea Tag, Tali	200/buah	300 buah	60.000
Kemasan	800/buah	30 buah	24.000
Silica gel	70/buah	30 buah	2.100
Stiker kemasan	440/buah	30 buah	13.200
Masker	1.000/buah	2 buah	2.000
Sarung tangan lateks	3.200/pasang	2 pasang	6.400
Tenaga Kerja	57.000/hari	1 orang	57.000
Total			310.950

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan satu kali produksi *Aloemon Tea* atau produksi sejumlah 30 unit senilai Rp 310.950.

Total Biaya

Biaya total merupakan penjumlahan dari keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 8. Biaya Total Produksi Aloemon Tea

Komponen	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap (Biaya penyusutan + Biaya Tetap)	46.825
Biaya Variabel	310.950
Total Biaya	357.775

Sumber : Data Primer Tahun 2022

Berdasarkan Tabel 8 biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total setiap hari atau setiap satu kali produksi *Aloemon Tea* sebanyak 30 unit senilai Rp 357.775.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan banyaknya biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi unit produk tertentu. Berikut HPP *Aloemon Tea*

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Kapasitas Produksi (Unit)}}$$

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{357.775}{30}$$

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{Rp } 11.926$$

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, harga pokok produksi per unit *Aloemon Tea* didapatkan senilai Rp 11.926.

Harga Jual Produksi

Harga jual produksi adalah harga jual produk setelah ditambahkan laba perusahaan. HJP *Aloemon Tea* sebagai berikut,

$$\text{Harga Jual Produksi} = \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Laba}$$

$$\text{Laba} = 30\% \text{ atau Rp } 3.578$$

$$\text{Harga Jual Produksi} = 11.926 + 3.578$$

$$\text{Harga Jual Produksi} = \text{Rp } 15.504$$

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan didapatkan harga jual produksi *Aloemon Tea* senilai Rp 15.504,

Pendapatan

Pendapatan merupakan sejumlah uang yang diperoleh apabila produk terjual keseluruhan. Berikut perhitungan pendapatan yang diperoleh *Aloemon Tea* :

$$\text{TR} = \text{Harga (P)} \times \text{Jumlah Penjualan (Q)}$$

$$\text{TR} = 15.504 \times 30$$

$$\text{TR} = \text{Rp } 465.108$$

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan didapatkan pendapatan per hari atau produksi sebanyak 30 unit dengan harga jual per produk 15.504 *Aloemon Tea* memperoleh pendapatan sebesar Rp 465.108.

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih nilai penjualan atau laba dari biaya yang telah dikeluarkan dalam memproduksi produk. Berikut di bawah perhitungan keuntungan produksi *Aloemon Tea* :

$$\pi = \text{Pendapatan (TR)} - \text{Total Biaya (TC)}$$

$$\pi = 465.108 - 357.775$$

$$\pi = \text{Rp } 107.333$$

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan didapatkan keuntungan per hari atau per proses produksi sebanyak 30 unit *Aloemon Tea* senilai Rp 107.333.

2) Analisis Kelayakan Usaha

BEP Produksi

BEP produksi merupakan jumlah produksi yang dihasilkan dalam kondisi tidak untung maupun rugi. Berikut perhitungan BEP produksi *Aloemon Tea* :

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produk}}$$

$$\text{BEP Produksi} = \frac{357.775}{15.504}$$

$$\text{BEP Produksi} = 23 \text{ unit}$$

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan BEP produksi *Aloemon Tea* sebanyak 23 unit, Sementara produksi *Aloemon Tea* per hari adalah 30 unit. Hal ini dikatakan menguntungkan.

KESIMPULAN

Proses pembuatan *Aloemon Tea* meliputi persiapan alat dan bahan, penggilingan bahan, penimbangan, pencampuran bahan serta pengemasan hingga produk jadi. Formulasi yang disukai konsumen adalah Formulasi B dengan perbandingan komposisi kulit lidah buaya dan lemon 5 : 3. Tingkat kesukaan panelis pada formulasi A masuk ke dalam kategori cukup suka (57,7%). Sedangkan untuk formulasi B masuk ke dalam kategori suka (71,8%). Analisis finansial kelayakan usaha inovasi produk baru *Aloemon Tea* yaitu BEP produksi sejumlah 23 unit dari total produksi per hari 30 unit, BEP harga Rp 11.926 dari harga jual produk Rp 15.504, dan R/C Ratio senilai 1,3 atau >1 yang artinya setiap pengeluaran Rp 1 mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,3. Sehingga usaha *Aloemon Tea* dapat dikatakan layak untuk diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiaji, W. (2013). Skala Pengukuran dan Jumlah Respon Skala Likert (The Measurement Scale and The Number of Responses in Likert Scale). *Ilmu Pertanian Dan Perikanan*, 2(2), 127–133.
- Hadi, R., Juswono, U. P., dan Widodo, C. S. (2013). Pengaruh bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L. Urban) dan Lidah Buaya (*Aloe vera*) terhadap Kandungan Radikal Bebas pada Daging Ayam yang diradiasi dengan Sinar Ultraviolet. *Physics Student Journal*, 1(130–133).
- Ikmanila, R., Mukson, dan Setiyawan, H. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Rumah Tangga Terhadap Teh Celup di Kota Semarang. *Jurnal Optimum*, 8(1), 1–14.
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., dan Salim, W. (2017). Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal DAN Impor. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*, 1(1), 30–34.

- Kusuma, P. T. W. (2012). Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata De Coco Di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 1(2), 113–120.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Yamin, M., Ayu, D. F., dan Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian*, 4(2), 1–15.