

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SUSU KERBAU MENJADI
GULO PUAN DI DESA RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN**



**oleh
MEGA UTAMI**

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS IBA

PALEMBANG

2025

Motto :

“Semangatmu tidak pernah akan mati hanya karena kegagalan akan tetapi Semangatmu akan mati di saat engkau menyerah dengan keadaan”.

Puji syukur kehadiran Allah SWT.

Kupersembahkan karya kecilku untuk:

- *Bapak Musa dan Ibu Hayati (Almh). atas cinta dan kasih sayang yang tidak pernah berhenti.*
- *Adikku Hariansyah, yang selalu mendukung dan selalu menjadi penyemangat bagiku.*
- *Serta keluarga besarku yang selalu mendukung dan memberikan semangat untuk ku*
- *Ibu R A Umikalsum, S.P.,M.Si dan Ibu Nur Azmi, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing.*
- *Dosen Fakultas Pertanian Universitas IBA yang selalu memberikan motivasi dan arahan dalam hidupku.*
- *Teman seangkatan tahun 2021.*
- *Serta almamater tercinta Universitas IBA.*

Terimakasih atas semangat, harapan dan dukungan yang telah diberikan untuk membantuku dalam mencapai keberhasilanku.

RINGKASAN

MEGA UTAMI. Analisis Usaha Pengolahan Susu Kerbau Menjadi Gulo Puan di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin. **R.A UMIKALSUM** dan **NUR AZMI.**

Skripsi ini bertujuan. Untuk menganalisis besarnya produksi, penerimaan dan pendapatan usaha gulo puan. Untuk menghitung besarnya titik impas (BEP) usaha gulo puan. Untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi dalam usaha gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin. Skripsi ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 – Maret 2025.

Metode yang digunakan dalam skripsi ini adalah Metode yang dilakukan dalam penelitian ini metode survei. Metode survey adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mendapatkan data sehingga memungkinkan peneliti untuk menyelesaikan masalah. Populasi adalah keseluruhan bahan atau elemen yang diselidiki tidak hanya sekedar jumlah yang ada pada subjek tetapi meliputi karakteristik yang dimiliki. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengusaha gula puan yang ada di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. Berdasarkan penelitian pendahuluan jumlah pengusaha gula puan di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan adalah sebanyak 3 pengusaha yang tersebar. Oleh sebab itu pengumpulan data dilakukan dengan cara sensus, yaitu seluruh pengusaha gula puan dijadikan responden.

Berdasarkan hasil skripsi, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: 1) Biaya produksi usaha gulo puan 3 N Zubir sebesar Rp8.936.825/bulan, Makanan Bangsawan sebesar Rp7.553.722/bulan, dan *Tradisional Food* sebesar Rp6.148.175/bulan. Maka rata-rata biaya produksi gulo puan di Desa Rambutan

sebesar Rp7.539/bulan. Penerimaan usaha gulo puan 3 N Zubir Rp18.720/bulan, Makanan Bangsawan sebesar Rp15.600/bulan, dan *Tradisional Food* sebesar Rp12.480/bulan. Maka rata-rata penerimaan usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp15.600/bulan. Pendapatan usaha gulo puan 3 N Zubir sebesar Rp9.783/bulan, Makanan Bangsawan sebesar Rp8.046/bln, dan *Tradisional Food* sebesar Rp6.331/bulan. Maka rata-rata pendapatan usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp8.053/bulan. 2). Berdasarkan hasil analisis finansial yaitu BEP Produksi usaha gulo puan 3 N Zubir 302,kg usaha gulo puan Makanan Bangsawan 255, dan usaha gulo puan *Tradisional Food* 206.kg. Maka rata-rata BEP per unit produksi usaha gulo puan di Desa Rambutan sebanyak 254 cup. BEP Harga usaha gula puan 3 N Zubir Rp14.321. Makanan Bangsawan Rp 14.526, dan *Tradisional Food* Rp14.779. Rata-rata BEP harga usaha gulo puan di Desa Rambutan Rp14.524/cup. Maka dari ketiga usaha tersebut layak untuk di jalankan. 3). Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha gulo puan adalah 1). Masalah internal yang meliputi: a. Keterbatasan bahan baku, b. Harga bahan baku yang mahal, c. Proses pembuatan gulo puan yang lama, d. Kurang memahami dan memanfaatkan sosial media, e. Akses yang terbatas, f. Keterbatasan pengetahuan tentang gulo ouan dikalangan anak muda, g. Alat yang digunakan masih sederhana. 2). Masalah eksternal yaitu: a. Kurangnya bantuan dari pemerintah, b. Kurangnya pelatihan atau pembinaan.

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa hasil skripsi yang berjudul **“Analisis Usaha Pengolahan Susu Kerbau Menjadi Gulo Puan di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin”** merupakan hasil skripsi saya sendiri dibawah bimbingan dosen pembimbing, kecuali yang dengan jelas merupakan rujukan dari pustaka yang tertera di dalam daftar pustaka.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan dengan jelas dan diperiksa kebenarannya.

Palembang, Juli 2025



Mega Utami

21 42 0012

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 13 November 2001 di Banyuasin, Putri pertama dari Bapak Musa dan Ibu Hayati (Almh). Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di Sekolah Dasar Negeri 17 Rambutan Banyuasin pada tahun 2013. Sekolah Menengah Pertama diselesaikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 3 Rambutan Banyuasin pada tahun 2016, dan Sekolah Menengah Atas di Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Rambutan Banyuasin pada tahun 2019. Pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikannya sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas IBA di Palembang melalui Beasiswa Kartu Indonesia Pintar (KIP) Kuliah Tahun Akademik 2021/2022 hingga 2024/2025.

Periode tahun 2023 hingga 2024 penulis sebagai anggota bidang Minat dan Bakat Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Pertanian Periode tahun 2023 hingga 2024.

Penulis telah melaksanakan praktek lapangan yang berjudul **“Proses Pengolahan Susu Kerbau Menjadi Gula Susu (*Gulo Puan*) di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin”**.

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SUSU KERBAU MENJADI
GULO PUAN DI DESA RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN**

oleh

MEGA UTAMI

21 42 0012

SKRIPSI

**Sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian**

pada

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS IBA

PALEMBANG

2025

Skripsi yang berjudul
ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SUSU KERBAU MENJADI GULO PUAN
DI DESA RAMBUTAN KABUPATEN BANYUASIN

oleh
MEGA UTAMI
21 42 0012

Telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

Pembimbing Utama,



R.A. Umikalsum, S.P., M.Si.

Pembimbing Pendamping,



Nur Azmi, S.P., M.Si.

Palembang, Juli 2025

Fakultas Pertanian

Universitas IBA

Dekan,

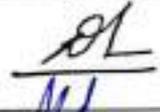
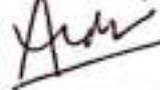


FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS IBA
Dewi Kristina Agustina, M.Si.

PERSETUJUAN TIM PENGUJI

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan
pada sidang Ujian Komprehensif
Fakultas Pertanian Universitas IBA

Palembang, 26 Juni 2025

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1	R.A Umikalsum, S.P., M.Si.		Ketua Penguji
2	Nur Azmi, S.P., M.Si.		Anggota
3	Komala Sari, S.P., M.Si.		Anggota
4	M. Ardi Kurniawan, S.P., M.P.		Anggota

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat berkah dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas IBA di Palembang.

Terwujudnya penyusunan skripsi ini tidak lain adalah berkat bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karenanya pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah membiayai pendidikan saya melalui bantuan dana program beasiswa Kartu Indonesia Pintar (KIP) Kuliah Tahun Akademik 2021/2022 hingga 2024/2025.
2. R.A Umikalsum, S.P., M.Si. selaku dosen Pembimbing Utama atas bimbingan, arahan dan masukan dalam pelaksanaan penelitian, penulisan dan penyelesaian skripsi ini.
3. Nur Azmi, S.P., M.Si. selaku dosen Pembimbing Pendamping dan tim peneliti, atas bimbingan, kesabaran dan meluangkan waktu dalam membimbing skripsi ini.
4. Dr. Ir. Karlin Agustina, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas IBA di Palembang.
5. Seluruh dosen, tenaga staf administrasi dan laboratorium Fakultas Pertanian Universitas IBA atas semua fasilitas, ilmu, bimbingan dan bantuan yang telah diberikan selama penulis mengikuti kegiatan perkuliahan, praktikum dan penelitian di Fakultas Pertanian Universitas IBA.

6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, atas doa dan dukungannya dalam membantu proses penulisan, penelitian dan penyelesaian Skripsi ini maupun selama masa studi.

Sebagaimana manusia biasa penulis menyadari adanya kekurangan dalam penulisan Skripsi ini, karena terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna perbaikan yang akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi ini dapat diterima dan bermanfaat bagi penulis dan pembaca sekalian.

Palembang, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
II. KERANGKA PEMIKIRAN	9
A. Tinjauan Pustaka	9
B. Penelitian Terdahulu	26
C. Model Pendekatan	28
D. Batasan Operasional	29
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	31
A. Tempat dan Waktu	31
B. Metode Penelitian	31
C. Metode Pengumpulan Data	32
D. Pengolahan dan Analisis Data	32

	Halaman
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Keadaan Umum Wilayah	35
B. Profil Usaha Gulo Puan	37
C. Analisis Usaha Gulo Puan	40
D. Permasalahan	51
V. KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Jumlah ternak kerbau di Sumatera Selatan 2020-2022	2
2. Kandungan gizi per 100 gram daging kerbau	10
3. Kandungan gizi per gelas 245 ml susu kerbau	10
4. Luas lahan dan penggunaan lahan di Desa Rambutan, Tahun 2023 ..	35
5. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Rambutan, Tahun 2025	36
6. Sarana pendidikan dan kesehatan di Desa Rambutan, Tahun 2025 ..	36
7. Biaya tetap usaha gulo puan	41
8. Biaya variabel usaha gulo puan	42
9. Total biaya produksi usaha gulo puan	43
10. Produksi gulo puan	44
11. Harga gulo puan.....	46
12. Penerimaan untuk produksi ketiga usaha gulo puan.....	47
13. Pendapatan dari ketiga usaha gulo puan	48
14. <i>Break Even Point</i> (BEP) per unit produksi	49
15. <i>Break Even Point</i> (BEP) Harga.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Model pendekatan analisis usaha pengolahan susu kerbau menjadi gulo puan di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin	28

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Peta wilayah lokasi penelitian di Kecamatan Rambutan	60
2. Biaya tetap usaha gulo puan.....	61
3. Biaya variabel usaha gulo puan	62
4. Total biaya produksi usaha gulo puan	63
5. Produksi gulo puan	64
6. Harga gulo puan	65
7. Penerimaan untuk produksi ketiga usaha gulo puan.....	66
8. Pendapatan dari ketiga usaha gulo puan	67
9. <i>Break Even Point</i> (BEP) per unit produksi	68
10. <i>Break Even Point</i> (BEP) Harga.....	69

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan sektor pertanian sebagai sumber mata pencarian dari mayoritas penduduknya. Sektor pertanian juga merupakan sektor andalan dalam pembangunan nasional. Selain memberikan sumbangan yang besar dalam perekonomian nasional, sektor pertanian juga berperan secara signifikan dalam penyerapan tenaga kerja, dan peningkatan pendapatan nasional. Sektor pertanian tergolong menjadi beberapa bagian yaitu sektor pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, perikanan, dan kehutanan. Sektor peternakan merupakan salah satu sub sektor pada sektor pertanian yang strategis dalam upaya menetapkan ketahanan pangan (Ronara, 2016)

Masyarakat Sumatera Selatan sebagian besar mata pencahariannya petani, nelayan, peternak, pertambangan dan industri. Dalam sistem ini manusia memulai kebutuhan mulai dari produksi, distribusi dan konsumsi. Berbagai mata pencaharian dimanfaatkan oleh kelompok masyarakat agar dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Peternakan adalah kegiatan memelihara dan mengembangbiakan hewan ternak untuk mendapatkan, seperti daging, susu, telur, kulit, tenaga kerja. Ternak ruminansia adalah kelompok hewan yang memiliki sistem pencernaan khusus dengan perut berongga empat dan mampu memfermentasi serat kasar dari tumbuhan sebelum dicerna. Ternak ruminansia memiliki dua jenis yaitu ruminansia besar seperti sapi, kerbau, dan kuda, dan ruminansia kecil seperti kambing dan domba. Salah satu mata pencaharian yang

dimanfaatkan oleh masyarakat Rambutan ialah peternak yaitu suatu kelompok masyarakat yang memelihara sapi dan kerbau untuk sektor peternakan. Manfaat ekonomis Sumatera Selatan memiliki jenis kerbau yang banyak ditemukan hidup di daerah rawa lebak yang dikenal dengan kerbau Pampangan yang banyak terdapat di Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin (Febrylia, 2024).

Tabel 1. Jumlah ternak kerbau di Sumatera Selatan 2020-2022

No	Kabupaten/Kota	Jumlah Kerbau		
		2020	2021	2022
1.	Banyuasin	2 417	2 442	2 506
2.	Prabumulih	10	10	6
3.	Pali	531	540	548
4.	Palembang	-	-	0
5.	Pagar Alam	180	182	264
6.	Ogan Komering Ulu Timur	1 727	1 778	1 267
7.	Ogan Komering Ulu Selatan	285	329	303
8.	Ogan Komering Ulu	1 924	2 040	1 868
9.	Ogan Komering Ilir	7 727	7 907	8 065
10.	Ogan Ilir	2 852	2 996	2 938
11.	Musi Rawas Utara	3 317	3 367	3 418
12.	Musi Rawas	760	715	725
13.	Musi Banyuasin	950	1 035	862
14.	Muara Enim	4 044	4 083	1 473
15.	Lubuk Linggau	102	104	92
16.	Lahat	2 333	2 353	2 364
17.	Empat Lawang	836	877	966
.	Sumatera Selatan	29 941	30 758	27 605

Sumber:Badan Pusat Statistika Sumatera Selatan (2023)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat pada tahun 2022 Kabupaten Banyuasin memiliki jumlah ternak kerbau terbesar ke lima di Sumatera Selatan. Sumatera Selatan banyak di temukan ternak kerbau yang hidup di daerah rawa lebak terutama di Desa Pulau Layang Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI), di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin dan di Desa Talang Pangeran Ulu Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir yang di kenal dengan kerbau Pampangan yang merupakan salah satu kekayaan plasma nutfah di

Sumatera Selatan. Pampangan menjadi identitas ras atau galur lokal kerbau rawa di Sumatera Selatan, meskipun awalnya banyak dibudidayakan di Pampangan, kerbau jenis ini kemudian menyebar ke daerah-daerah rawa lainnya di Sumatera Selatan seperti Banyuasin di Desa Rambutan dan Ogan Ilir. Karena jenis dan cirinya sama masyarakat tetap menyebutnya kerbau pampangan, walaupun lokasi ternaknya bukan lagi di Pampangan.

Kecamatan Rambutan merupakan salah satu habitat kerbau rawa yang ada di Sumatera Selatan dengan populasi kerbau rawa sebanyak 1 647 ekor pada tahun 2022. Desa Rambutan merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Rambutan dimana berkembangbiaknya kerbau rawa ciri-ciri kerbau Pampangan yang berada di Kecamatan Rambutan maupun yang berapa di Kecamatan Pampangan atau daerah sekitarnya yaitu memiliki bentuk badan tinggi dan besar, kulit berwarna hitam, kepala dan telinga berambut panjang, tanduk pendek melingkar menuju ke belakang bawah, kemudian ke arah dalam melingkar membentuk spiral, badan berbentuk siku, langsing mengarah seperti tipe sapi perah, ambing berkembang baik dan simetris, serta temperamen terang. (BPS Kabupaten Banyuasin, 2023).

Desa Rambutan sebenarnya memiliki berbagai macam jenis ternak diantaranya adalah ternak ayam, ternak kambing, ternak bebek, ternak sapi dan ternak kerbau. Kerbau merupakan salah satu ternak terbesar di Daerah tersebut, populasi ternak kerbau di Desa Rambutan paling banyak dikarenakan wilayah Desa Rambutan berpotensi dalam mendukung peternak kerbau dengan memiliki rawa lebak untuk kerbau tersebut bertahan hidup (Febrylia, 2024).

Ciri spesifik dari kerbau rawa yaitu memiliki warna abu-abu dengan bentuk tubuh yang berisi dan juga gempal padat dengan tanduk melingkar panjang ke belakang, hal ini yang membuktikan bahwa kerbau dapat mengubah pakan yang memiliki kualitas rendah berupa rumput dan juga pakan jenis lainnya menjadi daging (Lendhanie, 2018). Selain diambil dagingnya, kerbau Pampangan di kenal juga sebagai penghasil susu, (Muhakka *et al.*, 2013).

Daging kerbau yang merupakan bagian dari tubuh kerbau adalah sumber protein yang bermutu tinggi dan perlu dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa agar cerdas, sehat, tumbuh secara normal, dan lebih produktif. Sebagai bahan pangan daging tersusun atas komponen-komponen bahan pangan yang dibutuhkan tubuh seperti protein, lemak, kaborhidrat, vitamin, mineral, air dan pigmen. Kadar masing-masing komponen tersebut berbeda-beda besarnya tergantung kepada jenis atau ras, umur dan jenis kelamin (Aswandi, 2019).

Selain daging kulit kerbau juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan lainnya berpotensi sebagai bahan baku alternatif pembuatan kolagen halal, pengganti sapi dan babi. Namun kompleksitas kulit kerbau di duga lebih tinggi dibandingkan kulit sapi. Asam asetat merupakan asam lemah yang mampu mengekstraksi kolagen dengan baik (Mulyani *et al.*, (2021).

Susu kerbau merupakan susu yang dihasilkan oleh kerbau betina pada saat kerbau sesaat setelah melahirkan, susu ini sangat bagus untuk digunakan sebagai bahan baku olahan susu, karena kadar lemak yang tinggi terutama kerbau tipe rawa dan pada umumnya susu kerbau dimanfaatkan sebagai bahan makanan seperti Dadih, kefir, keju, gulo puan, sagon puan dan minyak puan.

Dadih yaitu produk makanan fermentasi yang beredar dipasaran sebagian besar berasal dari resep tradisional yang telah berkembang dan dioptimalkan selama bertahun-tahun. Dadih banyak ditemukan di Indonesia adalah berasal dari Sumatera Barat. Susu fermentasi merupakan salah satu metode tertua yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan susu. Dadih telah menjadi bagian integral dari pangan dan budaya masyarakat Minangkabau serta aset budaya yang dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional guna menunjang kesehatan Masyarakat (Amelia *et al.*, 2020). Susu kerbau mengandung banyak nutrisi yang baik bagi manusia. Susu kerbau merupakan makanan sehat karena mengandung berbagai protein protectos yang berfungsi sebagai zat bioprotektif. Protein-protein tersebut berfungsi sebagai pelindung dari berbagai penyakit dan untuk perbaikan sel yang rusak seperti imunoglobulin berperan sebagai pembunuh bakteri penyebab penyakit pada manusia dan laktoferin berfungsi sebagai antibakteri, antiinflamasi, mencegah infeksi pada usus, dan berperan dalam sekresi sistem kekebalan (Mantodang dan Thalip, 2015).

Sementara itu di daerah Sumatera Selatan susu kerbau yang dihasilkan diolah menjadi produk olahan berupa gulo puan, sagon puan, dodol puan, kue, dan minyak puan. (Sartika *et al.*, 2020). Makanan tradisional di daerah Rambutan yang terbuat dari susu kerbau ialah gulo puan, gulo puan merupakan salah satu makanan tradisional khas Sumatera Selatan. Gulo Puan terbuat dari olahan susu kerbau. Selain Gulo Puan produk olahan makanan yang terbuat dari susu kerbau seperti sagon puan, permen puan, dan minyak kerbau (Apriliyanti *et al.*, 2015).

Pengolahan susu kerbau dilakukan masyarakat di Kecamatan Rambutan karena masyarakat disana tidak terbiasa mengkonsumsi susu segar, sedangkan susu yang dihasilkan tidak bisa bertahan lama. Disisi lain upaya pengawetan susu segar juga terkendala dengan tidak tersedia teknologi pengawetan susu kerbau seperti pasteurisasi dan pengepakan (Sumanto, 2023).

Gulo Puan merupakan salah satu makanan unggulan yang menjadi ciri khas makanan tradisional. Awalnya Gulo Puan bisa menjadi makanan tradisional karena Gulo Puan mempunyai bahan yang mudah untuk didapatkan yaitu susu kerbau, terutama di daerah Pampangan. Gulo Puan memiliki harga yang cukup mahal karena bahan baku dan waktu pengerjaannya yang lama Sartika *et al.*, (2020). Salah satu desa pembuat gulo puan adalah Desa Rambutan, usaha pengolahan gulo puan yang dilakukan masyarakat adalah dengan menggunakan bahan baku berupa susu segar yang dihasilkan dari peternakan di Desa Rambutan dan desa sekitarnya.

Proses produksi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan suatu output berupa barang atau jasa, yang nantinya dapat digunakan oleh konsumen. Proses produksi memiliki berbagai tujuan, antara lain menghasilkan barang dan jasa, memenuhi kebutuhan masyarakat, memperluas peluang usaha, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Fungsi dari proses produksi adalah untuk menyediakan biaya penggunaan bahan baku produk, dan menambah nilai guna dari bahan baku yang di ubah menjadi sebuah produk (Herafa, *et al.*, 2024).

Dari proses produksi akan dihasilkan sebuah produk yang nanti akan dijual kepada konsumen, produk tersebut ada yang bisa langsung dijual dan ada juga yang dilakukan pengolahan terlebih dahulu agar bisa meningkatkan nilai tambah produk tersebut. Hasil dari penjualan produk tadi akan mendatangkan pendapatan bagi produsen atau pengusaha.

Berdasarkan uraian di atas peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Usaha Pengolahan Susu Kerbau Menjadi Gulo Puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar biaya produksi, penerimaa dan pendapatan dalam usaha gula puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin
2. Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.
3. Apa saja permasalahan yang dihadapi dalam usaha gula puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis besarnya biaya produksi, penerimaa dan pendapatan usaha gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.

2. Menghitung besarnya titik impas (BEP) usaha gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.
3. Mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi dalam usaha gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.

D. Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan, pengetahuan tentang proses pengolahan susu kerbau menjadi gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin.
2. Penelitian ini diharapkan dapat di jadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi pengusaha sebagai sumber informasi yang membantu dalam pengambilan keputusan usaha, melalui analisis yang dilakukan, pengusaha dapat mengetahui kelayakan dan prospek usaha pengolahan susu kerbau menjadi gulo puan.
4. Bagi pemerintah daerah hasil penelitian dapat menjadi dasar dalam merumuskan program pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya dalam mendukung usaha kecil dan menengah (UKM) di sektor pengolahan hasil ternakseperti gulo puan.

II. KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Kerbau

Klasifikasi kerbau dalam sistematika taksonomi dunia hewan sebagai berikut:

Kingdom	: Animalia
Divisi	: Chordata
Class	: Mammalia
Ordo	: Artiodactyla
Family	: Bovinae
Sub Family	: Bovidae
Genus	: Bubalus
Species	: <i>Bubalus bubalis</i>

Kerbau adalah ternak penting dalam ekonomi pertanian di banyak negara tropis dan subtropis. Kerbau dikenal Sebagai tenak Asia yang memainkan peranan penting dalam ekonomi pertanian dan menjadi bagian integral dalam sistem pertanian. Kerbau mulai bisa memproduksi susu setelah melahirkan anak pertama mereka, umumnya kerbau dapat melahirkan pertama kali pada usia 3 sampai 4 tahun, tergantung pada jenis kondisi kesehatan dan pola perawatan.

Kerbau berkontribusi 12,1% terhadap produksi susu dunia, 38% di Asia, 66,6% di Pakistan, 55% di India, 16,4% di Tiongkok, 50,8% di Mesir, dan 65,2% produksi susu total di Nepal (Mantodag dan Thalip, 2015). Kandungan nutrisi

(gizi) dalam tiap 100 gram daging kerbau cukup tinggi dengan komposisi lengkap sebagai berikut:

Tabel 2. Kandungan gizi per 100 gram daging kerbau

Komposisi Gizi	Jumlah
Kalori (kal.)	84.00
Protein (g)	18.70
Lemak (g)	0.50
Air (g)	84.00
Kalsium (mg)	7.00
Fosfor (mg)	151.00
Zat Besi (mg)	2.00
vitamin B1 (mg)	0.02

Sumber: Fatsecret Platform API (2022)

Tabel 3. Kandungan gizi per gelas 245 ml susu kerbau

Gizi	Kerbau	Sapi
Kalori (kal.)	150	237
Protein (g)	9	8
Lemak (g)	17	8
Laktosa	13	10
Kalsium (mg)	450	300

Sumber: Bloomberg Technoz (2024)

Susu kerbau memiliki kandungan padatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan sapi. Susu kerbau lebih kental dibandingkan susu sapi yang disebabkan susu kerbau mengandung 16% bahan padat sedangkan bahan padat pada susu sapi hanya 12% bahan padat. Susu kerbau hanya banyak digunakan sebagai bahan makanan tradisional dan bahan pangan fungsional yang bermanfaat bagi manusia. Pengolahan susu kerbau dapat dimanfaatkan dalam pengolahan produk tradisional (Mantodang dan Thalip, 2015).

Habitat kerbau rawa adalah di daerah rawa, lumpur, dan air. Kerbau rawa (*Bubalus bubalis*) adalah jenis ruminansia yang berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia (Sulmiyati *et al.*, 2017). Kerbau memiliki beberapa peranan utama secara nasional yaitu sebagai penghasil daging yang mendukung program pemerintah dalam hal swasembada daging selain daging sapi, sebagai ternak kerja, penghasil susu dan pupuk (Fuzy *et al.*, 2020). Salah satu alternative supaya peningkatan produktivitas kerbau rawa guna meningkat kan pendapat petani peternak adalah dengan melakukan evaluasi pemeliharaan kerbau rawa yang baik dan benar. Setiawan *et al.*, (2022) menyatakan upaya pembangunan peternakan di masa yang akan datang diharapkan mampu mengubah pandangan peternak dari sistem produksi menjadi sistem peternakan dengan konsep agribisnis yang terintegrasi dengan cara optimal.

Ciri spesifik dari kerbau rawa yaitu memiliki warna abu-abu dengan bentuk tubuh yang berisi dan juga gempal padat dengan tanduk melingkar panjang ke belakang, hal ini yang membuktikan bahwa kerbau dapat mengubah pakan yang memiliki kualitas rendah berupa rumput dan juga pakan jenis lainnya menjadi daging (Lendhanie, 2018). Pengembangan ternak kerbau rawa diketahui bermanfaat dan berpotensi besar bagi masyarakat dan dapat dikembangkan sebagai ternak pekerja maupun sumber keragaman pangan hewani bagi manusia. Ternak kerbau berpotensi untuk dapat menopang ketahanan pangan terutama ketersediaan daging yang sangat besar. Jumlah penduduk yang bertambah berbanding lurus dengan konsumsi daging. Kerbau sebagai salah satu ruminansia besar tentunya memiliki keunggulan tersendiri contohnya sebagai komoditas usaha peternakan yang potensial terutama dalam penyediaan daging. Ternak kerbau memiliki

beberapa keunggulan yakni dapat bertahan hidup walaupun dengan pakan yang berkualitas rendah, kerbau juga toleran terhadap parasit tropis (Ramadhanti, A. 2022).

Olahan makanan dari susu kerbau yaitu, keju dangke merupakan produk keju tradisional dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan dengan karakteristik berbentuk oval, tekstur kompak dan kenyal, bearoma susu yang kuat dan memiliki citrarasa gurih. Dangke berwarna putih kekuningan jika diolah menggunakan susu kerbau. Umur simpan dangke relatif singkat karena kadar air tinggi, yaitu sekitar 49.30-62.40%. Proses pengolahan dangke umumnya masih dilakukan secara konvensional, melalui pemanasan susu segar yang di tambahkan getah pepaya sebagai enzim penggumpal (Musra *et al.*, 2021).

Dadiah merupakan produk makanan fermentasi yang beredar dipasaran sebagian besar berasal dari resep tradisional yang telah berkembang dan dioptimalkan selama bertahun-tahun. Susu fermentasi merupakan salah satu metode tertua yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan susu. Indonesia memiliki satu produk fermentasi yang berasal dari daerah Sumatera Barat yaitu dadiah. Dadiah telah menjadi bagian integral dari pangan dan budaya masyarakat Minangkabau serta aset budaya yang dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional guna menunjang kesehatan Masyarakat (Amelia *et al.*, 2020).

Kefir merupakan salah satu produk pangan fungsional yang diklaim sebagai pangan fungsional karena dapat menekan pertumbuhan bakteri pada saluran pencernaan, memperlancar sistem pencernaan, baik untuk penderita lactose intolerant, menurunkan kolesterol, dan membantu meningkatkan sistem imun tubuh manusia (Rizqiati *et al.*, 2020). Kefir ini lazimnya dibuat dari susu sapi namun di

beberapa tempat yang mempunyai susu kerbau yang berlimpah, nampaknya keberadaan kefir ini dinilai belum lazim untuk diproduksi padahal proses fermentasi susu dapat meningkatkan kesukaan konsumen sebagai akibat adanya off-flavor pada susu kerbau segar (Ranadheera *et al.*, 2018).

Gula puan merupakan salah satu bentuk olahan dari susu kerbau yang telah dikenal sejak lama, Ali seorang sejarawan Sumatera Selatan menuturkan bahwa gula puan yang merupakan hasil akhir sangrai susu kerbau pada awalnya terkenal dimasa Kesultanan Palembang Darussalam. Pada masa itu banyak masyarakat Palembang yang dikategorikan sebagai mato gawe, istilah bagi warga miskin yang tidak mempunyai harta benda namun mau bekerja apapun. Konsultan 8 membebaskan dari beban pajak, namun ditugaskan mengawasi daerah-daerah di Palembang dan saat bertandang ke kesultanan mereka biasanya membawa upeti untuk sultan salah satunya adalah gula puan dari Kabupaten Ogan Komering Ilir. (Kardeni, 2020).

Gulo puan adalah kudapan manis yang terbuat dari susu kerbau segar dicampur dengan gula merah dan dimasak dengan api kecil selama lima jam. Adonan yang terus diaduk agar tidak menggumpal ini akan mengental dan berwarna coklat keemasan. Adonan kemudian dicetak sesuai selera. Rasa gulo puan manis dan gurih membuat kudapan ini menjadi favorit banyak orang. Rasa gurih pada gulo puan berasal dari susu kerbau Rawa Pampangan. Kerbau Rawa Pampangan merupakan jenis kerbau yang menghasilkan susu dengan kualitas tinggi. Susu kerbau Rawa Pampangan memiliki kandungan lemak yang tinggi sehingga menghasilkan rasa gurih yang khas (Lembaga Penyiaran Publik Radio Republik. 2024).

Gulo puan di Desa Rambutan adalah makanan khas yang terbuat dari susu kerbau rawa dan gula pasir, makanan ini merupakan produk pangan tradisional, pembuatan gulo puan melibatkan pengadukan susu kerbau dan gula pasir dalam wajan hingga mengental dan kering kasar dengan warna kecoklatan. Desa Rambutan, yang terletak di Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan, juga memiliki usaha kecil menengah (UKM) yang memproduksi dan memasarkan gulo puan, UKM ini memanfaatkan media sosial untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Gulo puan memiliki sejarah yang menarik sebagai kudapan para bangsawan di masa lampau.

2. Proses pembuatan gulo puan

Menurut Kardeni (2020) dalam proses pembuatan gula puan, langkah yang dilakukan sebagai berikut:

1). Pemerahan susu kerbau

Pada jam 5 pagi peternak mempersiapkan alat dan bahan untuk pemerahan dan wadah susu, selanjutnya petani berangkat ke kandang setelah sampai peternak langsung melakukan pemerahan susu pada kerbau sampai jam 6, setelah peternak selesai pemerahan peternak mengeluarkan kerbau dari kandang dan langsung pulang ke rumah. Pemerahan susu kerbau di daerah ini masih sangat sederhana, pemerahannya dilakukan dengan cara manual tanpa dibantu alat teknologi lainnya.

2). Penyaringan susu kerbau

Saat di rumah susu hasil pemerahan diendapkan dulu selama 30 menit, lalu susu disaring untuk memisahkan kotoran yang ada pada susu, biasanya peternak setiap

paginya mendapatkan susu sebanyak 5-7 liter, pada saat ada pemesanan dari konsumen dengan jumlah yang cukup banyak untuk mencukupi susu yang diperlukan petani membeli susu kepeternak kerbau lain yang ada di Desa tersebut.

3). Pemanasan susu

Proses pemanasan susu kerbau yang dilakukan di Desa Rambutan yaitu mempersiapkan alat dan bahan, lalu susu kerbau dituangkan kedalam kuali yang telah dipanaskan, pemanasan susu kerbau adalah langkah penting dalam pengolahan susu untuk memastikan kebersihan, memperpanjang masa simpan, dan mengurangi resiko kesehatan akibat bakteri berbahaya.

4). Pencampuran Bahan

Proses percampuran bahan baku gula pasir dengan mencampurkan gula pasir saat susu telah dipanaskan dan di aduk terus-menerus tidak boleh berhenti.

5). Pemanasan sampai menggumpal

Disaat proses pemanasan susu tersebut harus diaduk terus menerus dan tidak boleh dihentikan terlalu lama karena akan mengalami hangus, pengadukan membutuhkan waktu sekitar 3-4 jam. Setelah warna berubah menjadi kuning dan menggumpal dapat diangkat.

6). Pendinginan

Adonan dapat diangkat lalu ditempatkan kedalam wadah yang disiapkan untuk proses pendinginan, setelah itu gula pua siap dikemas untuk dijual.

7). Pengemasan (*Packaging*)

Secara umum kemasan sebaiknya bersifat informatif, identifikasi dengan jelas, menyampaikan manfaat dan penggunaannya, mempunyai label yang jelas sesuai dengan peraturan label dan periklanan, efektif, menarik dan memberikan kemudahan. Rancangan kemasan ditentukan oleh karakteristik produk, proses produksi, jalur distribusi, segmen pasar, produk pesaing, sasaran pasar dan promosi. Kemasan juga sebagai media penandaan barang, warna kemasan mencerminkan isi, ramah lingkungan dan dapat didaur ulang. Agar tampil menarik kemasan perlu didesain sehingga sesuai dengan produk yang dikemas, sesuai dengan tingkat pemasaran yang dituju, up to date, menarik dan dapat diterima, display mudah, komunikatif dan berbeda dari produk pesaing. Desain kemasan meliputi desain bentuk dan desain grafis. Pada kemasan juga perlu ada pelabelan sebagai identifikasi, membantu penjual produk dan pemenuhan peraturan perundang-undang. Pemberian merek juga penting sebagai identitas, pembeda terhadap produk pesaing dan jaminan kualitas. (Widiati, 2019).

3. Konsep usaha

Usaha diartikan sebagai setiap tindakan, perbuatan, atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha dengan tujuan memperoleh keuntungan dan atau laba. Sedangkan pengertian dari pengusaha adalah setiap orang perseorangan, persekutuan atau badan hukum yang menjalankan suatu jenis perusahaan (Hamdani dan Rizal, S. 2019).

Usaha atau dapat juga disebut suatu perusahaan adalah suatu bentuk usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus-menerus dengan tujuan

memperoleh keuntungan, baik yang diselenggarakan oleh perorangan maupun badan usaha yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, yang didirikan dan berkedudukan di suatu daerah dalam suatu Negara (Harmaizar, 2019)

Perusahaan diartikan sebagai sebuah organisasi yang memproses perubahan keahlian dan sumber daya ekonomi menjadi barang atau jasa untuk memuaskan atau memenuhi kebutuhan para pembeli, dengan harapan memberikan laba bagi para pemiliknya. Jadi, fokusnya lebih condong kepada organisasi. Sedangkan bisnis, di sisi lain diartikan sebagai seluruh kegiatan yang diorganisasikan oleh orang-orang yang berkecimpung di dalam bidang perniagaan (produsen, pedagang, konsumen, dan industri di mana perusahaan berada), dalam rangka memperbaiki standar serta kualitas hidup mereka. Dari kedua istilah di atas, dapat disimpulkan bahwa pengertian bisnis lebih luas daripada perusahaan, karena perusahaan merupakan bagian dari bisnis. Bentuk-bentuk usaha seperti usaha perseorangan, bentuk hukum perusahaan perseorangan belum ada peraturannya dalam undang-undang, tetapi berkembang sesuai dengan kebutuhan masyarakat pengusaha yang dalam prakteknya dibuat secara tertulis dihadapan notaris, misalnya Perusahaan Otobis (PO) dan Perusahaan Dagang (PD). Persekutuan atau badan hukum, bentuk hukum perusahaan persekutuan dan badan hukum sudah diatur dengan Undang-undang. (Umar, 2018).

Kriteria usaha yaitu terdiri dari, usaha mikro diartikan sebagai usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria usaha mikro, usaha yang termasuk kriteria usaha mikro adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih mencapai Rp50.000,0, dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan usaha mikro setiap tahunnya paling banyak

Rp300.000,0. Usaha kecil merupakan suatu usaha ekonomi produktif DIndependen atau berdiri sendiri baik yang dimiliki perorangan atau kelompok dan bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. Dikuasai dan dimiliki serta menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah, usaha yang masuk kriteria usaha kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih Rp50.000,0, dengan maksimal yang dibutuhkannya mencapai Rp500.000,0. Hasil penjualan bisnis setiap tahunnya antara Rp300.000,0, sampai paling banyak Rp2 5.000.000,0. Usaha menengah adalah dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat serta menjadi bagian secara langsung maupun tidak langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undang, usaha menengah sering dikategorikan sebagai bisnis besar dengan kriteria kekayaan bersih yang dimiliki pemilik usaha mencapai lebih dari Rp500.000,0, hingga Rp10.000.000,0, dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan tahunannya mencapai Rp2.500.000,0, sampai Rp5.000.000,0. (Lestari,2020).

4. Konsep produksi

Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang atau jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Produksi merupakan sebuah proses kegiatan pembuatan suatu barang dari awal (input) hingga akhir menjadi (output) untuk menciptakan suatu bentuk yang sesuai dan layak diperjual belikan sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan dapat memperoleh laba yang maksimal. Produksi dalam perspektif ekonomi Islam

diartikan sebagai aktifitas yang mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT, guna menghasilkan manfaat dan berorientasi pada pemenuhan kebutuhan masyarakat (Achmad, *et al.*, 2020).

Kegiatan produksi dalam perspektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat. Siddiqi mendefinisikan kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan manfaat bagi masyarakat (Febriyanni dan Majid, 2023)

Konsep produksi pertanian adalah memaksimalkan profit. Dengan demikian pengukuran biaya dan penerimaan usahatani menjadi hal penting. Namun fakta menunjukkan bahwa tujuan pribadi petani sebagai manajer usahatani spesifik dan unik. Adakalanya tujuan usahatani adalah mengakumulasi lahan sebagai kapital, memperluas pengaruh sosial dan sebagainya. Dalam proses produksi, faktor produksi mempunyai hubungan yang sangat erat dengan produk yang dihasilkan. Dalam proses produksi seorang pengusaha dituntut untuk dapat mengkombinasikan beberapa faktor produksi sehingga dapat menghasilkan produksi yang optimal. Adapun faktor-faktor produksi antara lain:

a. Modal

Modal merupakan faktor yang sangat penting dalam suatu produksi, tanpa modal produsen tidak dapat menghasilkan barang/jasa. Modal adalah sejumlah daya beli atau yang dapat menciptakan daya yang dipergunakan untuk suatu proses produksi (Turmudi, 2017).

b. Tenaga Kerja

Menurut Murti tenaga kerja adalah individu yang menawarkan keterampilan dan kemampuan untuk memproduksi barang atau jasa agar perusahaan dapat meraih keuntungan dan untuk itu individu tersebut akan memperoleh gaji atau upah sesuai dengan keterampilan yang dimiliki (Sumarni dan Suprihanto, 2019).

c. Bahan baku

Bahan baku adalah langkah awal sebuah proses produksi tersedianya jumlah bahan baku dalam jumlah yang cukup dan mudah untuk didapatkan akan memperlancar kegiatan produksi. Hal ini menyebabkan faktor bahan baku menjadi penting dalam menentukan hasil produksi (Rudianto, 2019). Dengan tersedianya persediaan bahan baku maka diharapkan perusahaan industri dapat melakukan proses produksi sesuai kebutuhan atau permintaan konsumen.

5. Konsep Harga

Harga merupakan satu-satunya komponen yang menghasilkan pendapatan, sedangkan unsur lainnya menunjukkan biaya sehingga perlu bijaksana dalam menetapkan harga. *Price the amount of money charged for a product or service, or the sum of the value that customers exchange for the benefits or having or using the product or service.* Harga merupakan sejumlah uang yang dikeluarkan untuk sebuah produk atau jasa, atau sejumlah nilai yang ditukarkan oleh konsumen untuk memperoleh manfaat atau kepemilikan atau penggunaan atas sebuah produk atau jasa. Dalam arti yang sempit harga (price) adalah jumlah yang ditagihkan atas suatu produk atau jasa, lebih luas lagi harga adalah jumlah semua nilai yang

diberikan oleh pelanggan untuk mendapatkan keuntungan dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Berdasarkan definisi di atas dapat disimpulkan bahwa harga merupakan sejumlah uang yang ditukarkan untuk sebuah produk atau jasa. Lebih jauh lagi, harga adalah sejumlah nilai yang konsumen tukarkan untuk sejumlah manfaat dengan memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Pemasaran dalam sebuah perusahaan harus benar-benar menetapkan harga yang tepat dan pantas bagi produk atau jasa yang ditawarkan karena menetapkan harga yang tepat merupakan kunci untuk menciptakan dan menangkap nilai pelanggan. Faktor-faktor yang mempengaruhi harga, mengenal permintaan produk dan pesaing, target pasar yang hendak dilayani atau di raih, marketing mix sebagai strategi, produk baru, reaksi pesaing, biaya produk dan perilaku biaya, kebijakan atau peraturan yang ditentukan oleh pemerintah dan lingkungan (Kolter dan Armstrong, 2018).

6. Konsep biaya

Biaya (*cost*) adalah nilai kas yang digunakan untuk barang atau jasa yang diperkirakan untuk membawa manfaat di masa sekarang pada organisasi. Biaya dikatakan sebagai kas karena sumber kas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Biaya adalah pengorbanan yang dikeluarkan oleh petani saat mengolah usahatani untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Mendefinisikan bahwa biaya produksi merupakan biaya dari semua factor produksi yang dikeluarkan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung, biaya tetap dan biaya variabel (Wijayanto, 2021).

a. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali produksi. Biaya Tetap biaya yang totalnya tetap konstan meskipun aktivitas perusahaan berfluktuasi seiring dengan kapasitas regular disebut sebagai biaya tetap. Meskipun pengeluaran-pengeluaran tertentu tampak konstan, semua biaya pada akhirnya dapat berubah.

b. Biaya variabel

Biaya yang secara keseluruhan meningkat secara proporsional terhadap peningkatan aktivitas bisnis dan turun secara proporsional terhadap penurunan aktivitas bisnis dikenal sebagai biaya variabel. Harga bahan mentah, tenaga kerja langsung, peralatan kecil, pengerjaan ulang, dan unit yang rusak merupakan contoh biaya variabel.

7. Konsep Penerimaan dan Pendapatan

Modal merupakan syarat mutlak untuk berlangsungnya suatu usaha. Dalam ekonomi Perusahaan modal yaitu barang ekonomi yang dapat digunakan untuk meningkatkan atau meningkatkan pendapatan. Pendapatan petani yaitu selisih penerimaan yang didapatkan dengan total biaya yang digunakan dalam usahatani (Setiyani, 2023). Analisis pendapatan merupakan parameter untuk mengukur berhasil tidaknya suatu usaha. Kegiatan usaha dikatakan berhasil apabila pendapatannya memenuhi syarat yang cukup untuk memenuhi sarana produksi. Analisis usaha tersebut merupakan keterangan yang rinci tentang penerimaan dan pengeluaran selama jangka waktu tertentu.

Menurut Esry *et al.*, (2017). Penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual.

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (Rp)
 Y = Total produksi (kg)
 Py = Harga Y (Rp)

Pendapatan kotor usahatani (*gross farm income*) didefinisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang di jual maupun yang tidak di jual. Pengeluaran total usahatani (*total farm expense*) didefinisikan sebagai nilai semua masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan di dalam produksi. Selisih antara total penerimaan bersih usahatani. Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya.

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Pendapatan (Rp)
 TR = Total penerimaan (Rp)
 TC = Total biaya (Rp)

Pendapatan atau keuntungan merupakan tujuan setiap jenis skala usaha. Keuntungan dapat di capai jika jumlah penerimaan yang diperoleh dari hasil skala usaha lebih besar dari pada jumlah pengeluarannya semakin tinggi selisih tersebut, semakin meningkat keuntungan yang dapat diperoleh. Bisa diartikan pula bahwa secara ekonomi skala usaha tersebut layak dipertahankan atau ditingkatkan. Jika situasinya terbaik, skala usaha tersebut mengalami kerugian dan secara ekonomis sudah tidak layak dilanjutkan (Esry, *et al.*, 2017).

8. Konsep *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point (BEP) adalah perhitungan keuangan dasar yang menunjukkan berapa modal dibutuhkan untuk membuat produk berjumlah sekian. Oleh sebab itulah, BEP selalu menunjukkan persamaan jumlah biaya dan harga produk. Bagi seorang pengusaha, pemahaman tentang break even point adalah hal mutlak. Tanpa kemampuan menghitung BEP, pebisnis akan mengalami banyak masalah, mulai dari kesulitan menentukan margin laba sampai memprediksi kapan bisnisnya balik modal. Titik impas (*break even point*) adalah keadaan yang menunjukkan bahwa jumlah pendapatan yang diterima perusahaan (pendapatan total) sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan (biaya total). Keadaan tersebut biasanya ditunjukkan dalam jumlah volume aktivitas (jumlah unit penjualan). (Anggita *et al.*, 2024).

Menurut Melisa (2022) adapun manfaat *break even point* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya total produksi. Poin pertama manfaat break even point adalah untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan demi memproduksi sejumlah barang. Saat melakukan perhitungan BEP, Anda juga otomatis menghitung biaya produksi Anda, mulai dari biaya tetap (*fixed cost*) sampai biaya variabel (*variable cost*).
2. Sebagai dasar perhitungan laba. Dalam dunia bisnis istilah margin profit, yaitu ukuran standar profit atas setiap buah produk. Jika ingin menentukan margin profit, *break even point* adalah hal pertama yang perlu dihitung. Sebagai contoh, jika ingin mendapat profit sebesar Rp10.000,00 per produk terjual.

Maka harga produk Anda idealnya adalah nominal BEP ditambah dengan margin profit tersebut.

3. Estimasi waktu balik modal. Manfaat break even point berikutnya adalah untuk mengetahui estimasi balik modal. Mayoritas bisnis harus rela merugi di awal pendirian, karena brand awareness produk belum terbangun. Agar tahu sampai kapan kerugian ini terjadi, pebisnis harus mengetahui berapa banyak produk harus terjual sekaligus lama penjualannya. Tanpa BEP, estimasi jumlah produk terjual tidak akan bisa dihitung, sehingga durasi penjualan juga tidak dapat diperkirakan.
4. Analisa profitabilitas bisnis. Poin terakhir manfaat break even point adalah untuk menganalisa apakah bisnis benar-benar bisa menghasilkan keuntungan. Perhitungan break even point adalah pondasi guna menentukan profitabilitas. Anda tidak akan tahu bisnis Anda profit atau rugi tanpa mempelajari cara menghitung *break even point*.

Break Even Point, dikenal juga dengan titik impas adalah tingkat operasi yang perlu bagi perusahaan baik industri kecil maupun besar agar tidak menyebabkan kerugian netto atau pendapatan netto. Titik operasi yang total biayanya sama dengan total pendapatan, dapat dinyatakan dalam satuan unit atau Rupiah, BEP menunjukkan suatu titik impas perusahaan tidak mendapat laba atau keuntungan dan tidak menderita kerugian. BEP dapat dituliskan rumus dengan:

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{BTpT}}{1-\text{BVT/PnT}}$$

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{\text{BEP (Rp)}}{\text{Harga jual/unit}}$$

Keterangan :

BTpT = Biaya tetap produksi (Rp)
 BVT = Biaya variabel total (Rp)
 Pnt = Penerimaan total (Rp)

Salah satu analisis yang sering digunakan dalam menganalisis keuangan perusahaan adalah teknik Break Even Point (BEP). Model ini adalah untuk mencari dan menganalisis aspek hubungan antara besarnya investasi dan besarnya volume rupiah yang diperlukan untuk mencapai tingkat laba tertentu. Fungsi dari analisis BEP antara lain untuk mengetahui keadaan usaha (perusahaan) tidak mendapatkan keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian (titik balik modal).

B. Penelitian Terdahulu

Penelitian dilakukan oleh Kardeni (2020). Dengan judul Kontribusi Pendapatan Usaha Gula Puan Terhadap Pendapatan Keluarga Petani Padi Sawah Lebak di Desa Pulau Layang Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir. Hasil dari penelitian ini adalah pendapatan usaha gula puan di Desa Pulau Layang Kecamatan Pampangan rata-rata Rp.3.607.929,75/Mt. Besarnya kontribusi usaha gula puan terhadap pendapatan keluarga petani padi sawa lebak di Desa Pulau Layang rata-rata sebesar 9,79%.

Penelitian dilakukan oleh Wulandari (2022). Menunjukkan bahwa, rata-rata biaya yang dikeluarkan pengolah gulo puan 6 responden sebesar Rp.4.186.009,- per bulan. Penerimaan per bulan sebesar Rp.6.800.000,- Dengan pendapatan sebesar Rp. 2.61.991,- per bulan. Hasil analisis finansial pengolahan gulo puan di Desa

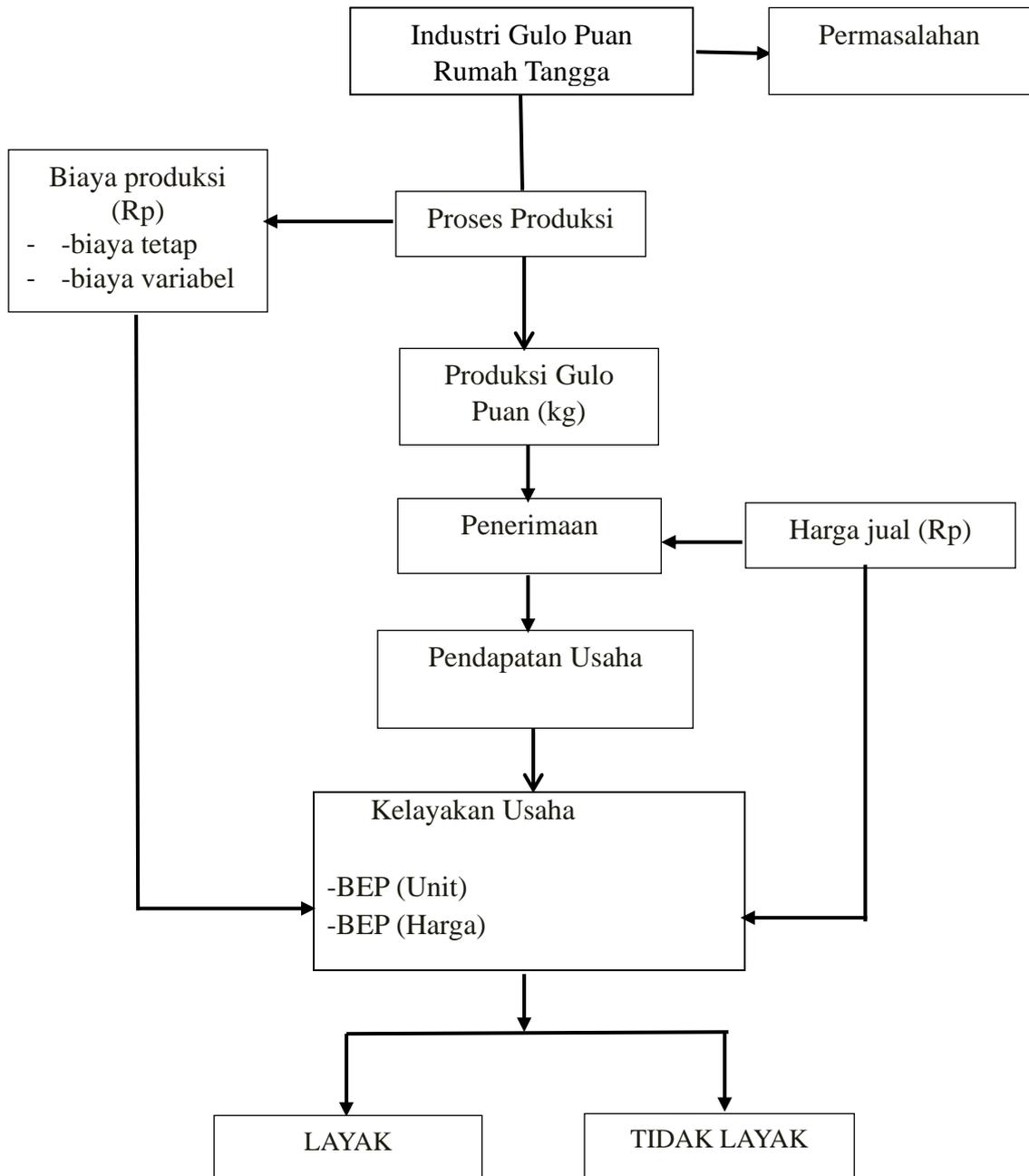
Bangsas Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir secara finansial layak untuk dijalankan dengan nilai R/C 1,64 per bulan.

Penelitian dilakukan oleh Febrylia (2024). Menunjukkan bahwa gulo puan dibuat oleh masyarakat yang memanfaatkan hasil kekayaan alam daerah yaitu susu kerbau. Gulo puan sudah berkembang sangat pesat dalam rentang waktu dari tahun 2012-2022 mengalami perkembangan yang sangat stabil tidak mengalami penurunan sekalipun.

Penelitian dilakukan oleh Ningsih *et al.*, (2024). Menunjukkan hasil uji proksimat dianalisa secara deskriptif sedangkan analisis data indeks glikemik dan beban glikemik menggunakan uji Mann-Whitney. Hasil analisa komposisi proksimat diketahui bahwa gulo puan memiliki kandungan total energi (417, 44 kkal), karbohidrat (55, 93%), lemak (16, 65%), protein (10, 25%), abu (1, 64%), dan air (15, 03%). Hasil penelitian menunjukkan perbandingan indeks glikemik gulo puan (88, 69%) dan gula merah (95, 05%) dengan perbedaan rata-rata yang bermakna (p -value 0,004 ($< 0, 05$)). Perbandingan beban glikemik gulo puan (44, 34%) dan gula merah (47, 52%), dengan perbedaan rata-rata yang bermakna p -value 0,004 ($< 0, 05$).

Menurut hasil Penelitian yang dilakukan oleh Agrevina (2023). Kandungan gizi protein susu kerbau murni sebelum diolah sebesar 4,4 persen, lemak 7,8 persen, dan karbohidrat 4,8 persen. Kandungan gizi arsik dari susu kerbau dengan dari susu kerbau 90 persen adalah kadar protein sebesar 11,4 persen, kadar lemak sebesar 23,3 persen, dan kadar karbohidrat sebesar 1,52 persen.

C. Model Pendekatan



Gambar 1. Model pendekatan harga pokok dan strategi pemasaran gulo puan.

Keterangan :

- : Melakukan
 —> : Mempengaruhi

D. Batasan Operasional

Untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman dalam menafsir variabel-variabel atau istilah yang digunakan dalam penelitian ini, maka perlu dibuatkan konsep operasional yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan pada usaha gulo puan Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin. Dari bulan Desember 2024 – Maret 2025.
2. Bahan baku gulo puan adalah susu kerbau rawa yang diperah di kandang kerbau di Desa Rambutan
3. Gulo puan merupakan gula yang di buat dari susu kerbau, di masak seperti membuat caramel, teksturnya lembur, berpasir, dengan warna kecoklatan.
4. Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh usaha gulo puan dalam produksi gulo puan yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel (Rp/bln).
5. Biaya tetap adalah yang dikeluarkan oleh Usaha gulo puan yang jumlahnya tidak tergantung pada jumlah produksi gulo puan. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat (Rp/bln).
6. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh Usaha gulo puan yang jumlahnya dipengaruhi oleh jumlah produksi gulo puan seperti biaya bahab bakau, biaya bahan bakar dan tenaga kerja (Rp/bln).
7. Produksi adalah hasil yang di peroleh dari usaha gulo puan (kg)
8. Harga jual adalah harga jual gulo puan yang berlaku pada saat penelitian (Rp/kg).

9. Penerimaan adalah merupakan harga jual di kalikan dengan jumlah produksi (Rp/bln).
10. Pendapatan usaha gulo puan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang di keluarkan (Rp/bln)
11. BEP adalah posisi dimana perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak memperoleh kerugian (impas).
12. BEP (Produksi) adalah suatu kondisi dimana usaha dalam keadaan tidak untung dan tidak rugi yang dinyatakan dalam satuan unit (Kg/bln)
13. BEP (Harga) adalah sesuatu kondisi dimana usaha dalam keadaan tidak untung dan tidak rugi yang dinyatakan dalam satuan harga (Rp)
14. Permasalahan adalah kendala yang di hadapi dalam proses pengolahan susu kerbau menjadi gulo puan.

III. PELAKSANAAN PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan pada tempat usaha pengolahan gula puan yang dilakukan masyarakat di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. Penentuan Lokasi dilakukan secara sengaja dengan alasan bahwa Desa Rambutan merupakan salah satu daerah peternak kerbau yang menghasilkan susu dan mengolahnya menjadi gula puan.

Kegiatan penelitian antara lain dimulai dari persiapan, pembuatan Proposal, pengumpulan data, tabulasi data dan penyusunan laporan. Pengumpulan data dilapangan dilakukan pada bulan Desember 2024 – Maret 2025.

B. Metode Penelitian

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini metode survei. Metode survey adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mendapatkan data sehingga memungkinkan peneliti untuk menyelesaikan masalah (Sugiyono,2012).

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengusaha gula puan yang ada di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. Berdasarkan penelitian pendahuluan jumlah pengusaha gula puan di Desa Rambutan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan adalah sebanyak 3 pengusaha yang tersebar. Oleh sebab itu pengumpulan data dilakukan dengan cara sensus, yaitu seluruh pengusaha gula puan dijadikan responden.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dan wawancara. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Untuk mendapatkan data primer dilakukan dengan mengadakan wawancara secara langsung kepada responden melalui tanya jawab lisan dan secara tertulis dengan menggunakan alat bantu berupa kuisioner yang telah ditentukan sebelumnya. Selain itu untuk menunjang data primer dalam membahas permasalahan peneliti juga menggunakan data sekunder yang diperoleh dari perpustakaan, buku-buku, jurnal yang berkaitan dengan gula puan, Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Selatan.

D. Pengolahan dan Analisis Data

Metode pengolahan dan analisis data dilakukan secara tabulasi dan deskriptif. Untuk mengetahui berapa besar biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari usaha gula puan. Data yang diperoleh secara tabulasi merupakan data yang diambil dari lapangan dan dilanjutkan dengan analisis matematis sebagai berikut:

- 1) Untuk menjawab rumusan masalah yang pertama, berapa besar biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari usaha gula puan, digunakan rumus sebagai berikut:

$$Pd = Pn - Bp$$

$$Pn = Y \times Hy$$

$$Bp = Bt + Bv$$

Dimana:

Pd = Pendapatan (Rp/bln)

Pn = Penerimaan (Rp/bln)

Y = Jumlah produksi yang dihasilkan (Rp/bln)

Hy = Harga jual (Rp/kg)

Bp = Total biaya produksi yang dikeluarkan (Rp/bln)

BT = Biaya tetap (Rp/bln)

BV = Biaya variabel (Rp/bln)

- 2) Untuk menjawab rumusan masalah yang kedua tentang Analisis Titik Impak (BEP) yaitu usaha gulo puan maka digunakan rumus sebagai berikut;

1. Titik Impas (BEP) produksi

$$\text{BEP produksi} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Tidak Tetap Perunit}}$$

2. Titik Impas (BEP) harga

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Jumlah produksi}}$$

- 3) Untuk menjawab rumusan masalah yang kedua mengenai permasalahan dalam usaha pengolahan susu kerbau menjadi gulo puan akan di lakukan secara deskripsi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Wilayah

1. Letak dan batas wilayah

Desa Rambutan adalah sebuah desa yang terletak pada wilayah administrasi di Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin, dengan jumlah penduduk $\pm 2\ 841$ jiwa pada tahun 2025. Dengan luas wilayah $412\ \text{km}^2$. Jarak Desa Rambutan, ke kabupaten Banyuasin berjarak $\pm 83\ \text{km}$ dapat ditempuh dalam waktu 120 menit, dan ke ibu kota Provinsi Palembang berjarak $\pm 35\ \text{km}$ dapat ditempuh dalam waktu 50 menit. Sekarang, Dsa Rambutan bisa ditempuh dengan jalur darat. Di jalur darat Desa Rambutan bisa ditempuh dengan waktu $\pm 1\ \text{jam}$ dari Palembang menggunakan angkutan umum. Pola pemukiman penduduk di Desa Rambutan ini dengan rumah-rumah panggung yang tradisional. Adapun batas wilayah Desa Rambutan sebagai berikut:

1. Setelah Utara berbatasan dengan Desa Tanjung Kerang
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Talang Cempedak
3. Setelah Timur berbatasan dengan Desa Parit/Desa Tanah Lembak
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Tanjung Merebu

2. Keadaan geografis dan topografi

Desa Rambutan terletak pada ketinggian 3-5 m di atas permukaan laut (dpl), beriklim temperatur dengan suhu rata-rata $32^\circ\ \text{C} - 35^\circ\ \text{C}$ Suhu minimum $22^\circ\ \text{C}$. dan $104.9315^\circ\ \text{BT}$ dan $3.12751^\circ\ \text{LS}$. Secara umum Desa Rambutan dapat digolongkan

sebagai daerah dataran rendah, karena banyak terdapat rawa-rawa yang cukup luas. Jenis tanah sebagian besar berupa podsolik merah kuning (PMK) dan liat berpasir. Tataguna lahan di Desa Rambutan adalah permukiman, pertanian, sarana umum, perkantoran, sarana olahraga, jalan desa, pemakaman umum, pasar, dan balai desa dapat di lihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 4 Luas lahan dan Penggunaan lahan di Desa Rambutan, Tahun 2025

No	Pengunaan lahan	Luas (ha)	Presentase (%)
1	Pemukiman	1 043	25,33
2	Sawah	80	1,94
3	Tanah Rawa	50	1,21
4	Tanah Ganbut	300	7,29
5	Perkebunan	2 601	63,16
6	Fasilitas umum	14	0,34
7	Perkarangan	30	0,73
Total		4 118	100.00

Sumber : Kantor Kepala Desa Rambutan (2025)

Berdasarkan Tabel 2 di atas, persentase penggunaan lahan tertinggi adalah Perkebunan rakyat sebanyak 2 601 ha dengan persentase 63,16% dengan perkebunan karet semuanya terdiri milik perorangan. Adapun presentase tertinggi lainnya sebesar 25, 33% merupakan permukiman.

3. Keadaan penduduk

Jumlah penduduk Desa Rambutan adalah 2 841 orang pada tahun 2025, dengan jumlah kepala keluarga 822 KK, yang terdiri dari 1 466 orang penduduk laki-laki dan 1 375 orang penduduk perempuan. Adapun jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di sajikan pada Tabel 3 berikut.

Tabel 5. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Rambutan, Tahun 2025.

No	Jumlah Kelamin	Jumlah Penduduk	Presentase(%)
1	Laki-laki	1.466	51,60
2	Perempuan	1.375	48,40
	Jumlah	2.841	100.00

Sumber : Kantor Kepala Desa Rambutan (2025)

Berdasarkan Tabel 3 di atas menunjukkan presentase penduduk laki-laki lebih tinggi dibandingkan penduduk perempuan, yaitu 51,60% sedangkan penduduk Perempuan sebesar 48,40% penduduk perempuan.

4. Sarana pendidikan dan kesehatan

Jumlah sarana pendidikan dan kesehatan di Desa Rambutan dapat di lihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Sarana pendidikan dan kesehatan di Desa Rambutan Tahun 2025

NO	Jenis	Jumlah
1	Taman Kanak-kanak (TK)	1
2	Sekolah Dasar (SD)	2
3	Sekolah Menengah Atas (SMA)	1
4	Pukesmas	1
5	Posyandu	2

Sumber : Kantor Kepala Desa Rambutan (2025)

Berdasarkan Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa sarana pendidikan Sekolah Dasar ada 2 SD, dan telah mempunyai pada tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) tetapi tidak mempunyai Sekolah Menengah Pertama (SMP) di Desa Rambutan . sarana kesehatan telah di miliki oleh Desa Rambutan yaitu Pukesmas dan Posyandu. Pukesmas buka dari hari senin sampai dengan hari sabtu , tetapi telah memiliki Unit Gawat Darurat (UGD) yang buka 24 jam.

B. Profil Usaha Gulo Puan

Sejarah gulo puan, berdasarkan cerita turun-temurun dari orang tua di Desa Bansal Kecamatan Pampangan, makanan gulo puan di Desa Bansal Pampangan sudah ada semenjak Kesultanan Palembang Raden Wirakarto lebih kurang 130 tahun yang lalu, pertama kali diciptakan atau dibuat oleh Usman, pendatang Palembang yang tinggal dan menetap di Desa Bangsal. Ia menemukan ide cermelang untuk mengolah susu kerbau rawa menjadi makanan atau cemilan khas Desa Bangsal Kecamatan Pampangan yaitu gulo puan. Dalam Bahasa lokal nama gulo puan sendiri merupakan singkatan dari gulo berarti gula sedangkan puan berarti susu, jadi gulo puan adalah gula susu. Seiring berjalanya waktu, menjadi cemilan khas Desa Bangsal Kecamatan Pampangan. Dan di Desa lainya tambahan susu kerbau ternyata gulo puan bisa dibuat menjadi olahan lainya seperti bolu gulo puan dan permen gulo puan.

Di Desa Rambutan tradisi mengolah susu kerbau menjadi gulo puan merupakan bentuk kearifan lokal yang menarik, susu kerbau di sana tidak langsung diminum kerana banyak masyarakat kurang menyukai rasa dan aroma susu kerbau secara langsung, yang dianggap terlalu kuat, kental, dan berlemak. Hal ini membuat konsumsi langsung susu kerbau tidak populer, susu kerbau juga tidak bertahan lama hanya bertahan sekitar 4-6 jam setelah itu, susu mulai basi karena aktivitas bakteri. Dengan diolah menjadi gulo puan, susu kerbau memiliki nilai jual yang lebih tinggi, karena produk ini jarang dan dicari sebagai makanan khas oleh-oleh.

Masyarakat Rambutan telah membuat gulo puan secara turun-temurun dengan cara tradisional, susu kerbau yang masih segar dimasak dalam wajan besar dengan api kecil dan terus diaduk selama beberapa jam hingga teksturnya menjadi

padat dan beraroma khas. Proses pembuatannya membutuhkan kesabaran dan ket-erampilan khusus, agar hasil akhirnya sempurna tidak terlalu keras, tidak terlalu lembek, dan memiliki rasa manis yang pas. Di Desa Rambutan terdapat tiga usaha gulo puan yang di dirikan oleh Ibu Diana, Ibu Dela dan Ibu Elpita. Usaha ini menjadi bagian penting dalam perekonomian lokal, dengan pengusaha kecil yang mengelola hasil ternak kerbau. Ilmu pembuatan gulo puan di dapatkan secara turun-menurun, di Desa Rambutan susu kerbau hanya di olah menjadi gulo puan sedangkan di tempat lainya susu kerbau dapat di olah menjadi berbagai produk olahan seperti bolu gulo puan dan permen gulo puan. *Packing* yang di gunakan juga masih sederhana belum seperti produk olahan lainya yang memiliki *packing* yang menarik dan berkualitas. Pemasaran yang di lakukan usaha gulo puan di Desa Rambutan masih kurang menyebar luas seperti ke luar-luar provinsi lainya. Sampai saat ini belum ada program *field trip* yang melibatkan sekolah-sekolah untuk mengunjungi dan mengetahui secara langsung proses pembuatan gulo puan dan belum diadakan paket wisata seperti tur singkat atau wisata budaya yang menggabungkan kunjungan ke habitat kerbau rawa dan proses pembuatan gulo puan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai destinasi edukasi dan budaya.

- a. Usaha gulo puan milik Ibu Diana berusia 43 tahun, beragama Islam yang beralamatkan di jalan Rambutan, Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin. Pendidikan terakhir ibu Diana yaitu Sekolah Menengah Atas. Ibu Diana memproduksi gulo puan hampir setiap hari kecuali pada hari minggu produksi gulo puan dalam sehari lebih kurang 6 kg gulo puan yang berasal dari 30 L susu kerbau, usaha ini berdiri pada tahun 2018 dengan nama produk Gulo Puan 3 N Zubir, usaha ini menggunakan bahan baku susu kerbau rawa dari Desa

Rambutan dan desa sekitar, permasalahan dalam usaha ini yaitu alat yang digunakan masih sederhana secara manual menggunakan alat tradisional dan proses pembuatan gulo puan yang cukup lama. Ibu Diana memperoleh ilmu tentang pembuatan gulo puan dari orang tua turun menurun, alasan ibu diana mendirikan usaha ini yaitu sebagai usaha sampingan dan melestarikan budidaya lokal karena gulo puan merupakan makana tradisional yang memiliki sejarah Panjang. Dalam usaha gulo puan milik Ibu Diana mempunyai satu tenaga kerja dengan upah Rp30.000 per hari selama 6 jam kerja, pekerja ini memiliki tingkat Pendidikan Sekolah Menengah Pertama. Pehasilan utama keluarga Ibu Diana yaitu petani karet dan peternak kerbau.

- b. Usaha gulo puan milik ibu Elpita berusia 47 tahun beragama Islam, yang beralamatkan di jalan Rambutan, Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin. Pendidikan terakhir ibu Elpita yaitu sekolah dasar. Ibu Elpita memproduksi gulo puan hampir setiap harinya produksi gulo puan dalam sehari mendapatkan sampai 5 kg gulo puan yang berasal dari 25 L susu kerbau, usaha ini berdiri pada tahun 2019 dengan nama produk gulo puan makanan bangsawan, usaha ini menggunakan bahan baku susu kerbau rawa dari desa Rambutan dan desa sekitar, permasalahan dalam usaha ini yaitu pemasaran gulo puan masih kurang maksimal, dan kurangnya pelatihan atau pembinaan tentang gulo puan. Ibu Elpita memperoleh ilmu tentang pembuatan gulo puan dari orang tua turun menurun, alasan Ibu Elpita mendirikan usaha ini yaitu sebagai usaha sampingan dan membantu perekonomian suami. Dalam usaha gulo puan milik ibu Elpita mempunyai satu tenaga kerja dengan upah Rp.30.000 perhari selama 6 jam ker-

- ja, pekerja ini memiliki tingkat Pendidikan sekolah dasar, penghasilan utama keluarga Ibu Elpita yaitu Petani Karet.
- c. Usaha gulo puan milik ibu Dela berusia 37 tahun beragama Islam yang beralamatkan di jalan Rambutan, Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin. Pendidikan terakhir Ibu Dela yaitu sekolah menengah atas. Ibu Dela memproduksi gulo puan dua belas kali dalam satu bulan, produksi gulo puan dalam sehari mendapatkan sampai 5 kg gulo puan yang berasal dari 25 L susu kerbau, usaha ini berdiri pada tahun 2019 yang dengan nama produk gulo puan *Traditional Food*, usaha ini menggunakan bahan baku susu kerbau rawa, permasalahan dalam usaha ini yaitu keterbatasan susu kerbau, bahan baku yang mahal, dan proses pembuatan gulo puan yang lama. Ibu Dela memperoleh ilmu tentang pembuatan gulo puan dari orang tua turun menurun alasan ibu Dela mendirikan usaha ini yaitu sebagai usaha dengan upah Rp.30.000 perhari selama 6 jam kerja, pekerja ini memiliki tingkat Pendidikan sekolah menengah atas, penghasilan utama keluarga Ibu Dela yaitu petani karet.

C. Analisis Usaha Gulo Puan

Analisis usaha merupakan proses evaluasi menyeluruh terhadap suatu rencana atau kegiatan bisnis untuk mengetahui kelayakan, potensi keuntungan, risiko, serta strategi pengelolaannya. Tujuan utamanya adalah untuk membantu pengusaha dalam membuat keputusan yang tepat sebelum memulai, mengembangkan, atau mengubah suatu usaha.

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah total pengeluaran yang dikeluarkan oleh usaha gulopuan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Biaya ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya produksi dari biaya tetap adalah biaya penyusutan, sedangkan biaya variabel berupa sarana produksi seperti susu kerbau, gula pasir dan lain-lain.

a. Biaya Tetap

Biaya Tetap adalah biaya yang nilainya tidak berubah dan tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Pada usaha gulopuan, biaya tetap meliputi penyusutan peralatan. Semua alat yang digunakan dalam usaha gulopuan merupakan investasi usaha, seperti: kompor gas, kualikuping, sendok pengaduk, baskom, saringan, sendok dan gunting. Nilai biaya tetap yang dihitung adalah nilai biaya penyusutan alat pertahun jumlah penggunaan alat dalam kegiatan usaha gulopuan dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 7. Biaya tetap usaha gulopuan

No	Komponen	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangsawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Kompor	5.555,55	5.416,66	6.666,66
2	Tabung gas	2.222,22	2.222,22	2.666,66
3	Kuali kuping	3.888,88	4125	5000
4	Sendok pengaduk	1.041,66	1.041,66	1.041,66
5	Baskom	3.333,33	3.333,33	3.333,33
6	Saringan	3.333,33	333,33	416,66
7	Sendok	833,33	833,33	833,33
8	Gunting	416,66	416,66	416,66
	Biaya Tetap	17.625	17.722	20.375
	Total		55.722	
	Rata-rata		18.574	

Sumber : Data Primer yang diolah (2025)

Diketahui bahwa biaya produksi pertama yang dikeluarkan yaitu biaya tetap. Biaya tetap yang hitung merupakan biaya penyusutan alat yang dikeluarkan dalam satu bulan. Biaya penyusutan alat didapat dengan membagi harga beli barang dan umur ekonomis barang barang. Berdasarkan tabel di atas juga diketahui biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha gulo puan untuk perbulan yaitu untuk biaya tetap usaha gulo puan 3 N Zubir sebesar Rp17.625. Biaya tetap usaha Makanan Bangsawan yaitu sebesar Rp17.722, dan biaya tetap usaha *Traditional Food* sebesar Rp20.375. Maka rata-rata biaya tetap pada usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp55.722/bln

b. Biaya variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang habis dalam satu kali penggunaannya, biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah dan berhubungan langsung dengan produksi gulo puan yang dijalankan usaha gulo puan, komponen biaya variabel tersebut terdiri dari, susu kerbau, gula pasir, gas, cup dan stiker. Jumlah biaya variabel dalam usaha gulo puan dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 8. Biaya variabel usaha gulo puan

No	Komponen	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Tenaga Kerja	780.000	780.000	780.000
2	Susu kerbau	6.240.000	5.200.000	4.160.000
3	Gula pasir	1.300.000	1.040.000	780.000
4	Gas	100.000	100.000	75.000
5	Cup	374.000	312.000	249.600
6	Stiker	124.000	104.000	83.200
	Biaya Variabel	8.919.200	7.536.000	6.127.800
	Total		22.583.000	
	Rata-rata		7.527.666	

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Tabel 8. Biaya usaha gulo puan 3 N Zubir yaitu terdiri dari biaya variabel yaitu sebesar Rp8.919.200/bulan, sedangkan biaya variabel Makanan Bansawan yaitu sebesar Rp7.536.000/bulan, dan biaya variabel usaha *Traditional Food* yaitu sebanyak Rp6.127.800/bulan. Maka rata-rata biaya variabel usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp7.527.666/bulan.

c. Total biaya produksi

Total biaya adalah penjumlahan antara pengeluaran total biaya tetap dan total biaya variabel dari usaha gulo puan. Total biaya yang dikeluarkan ketika melakukan usaha dapat di lihat pada Tabel 9 berikut, Jumlah total biaya usaha gulo puan.

Tabel 9. Total biaya produksi usaha gulo puan.

No	Uraian	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangsawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Biaya Tetap	17.625	17.722	20.375
2	Biaya Variabel	8.919.200	7.536.000	6.127.800
	Biaya produksi	8.936.825	7.553.722	6.148.175
	Total biaya produksi		22.618.722	
	Rata-rata		7.539.574	

Sumber : Data Primer yang diolah (2025)

Pada Pada Tabel 7 terlihat bahwa total biaya produksi usaha gulo puan milik 3 N Zubir yang dikeluarkan untuk usaha gulo puan yaitu sebesar Rp 8.936.825/bulan. Total biaya produiksi usaha milik Makanan Bangsawan yaitu sebesar Rp 7.553.722/bulan. Total biaya produksi *Traditional Food* yaitu sebesar Rp 6.148.175/bulan. Maka rata-rata biaya produksi usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp7.539.574/bulan. Berdasarkan Tabel 7 di atas juga diketahui

proporsi biaya variabel lebih besar dibandingkan biaya tetap, hal ini dikarenakan usaha gulo puan milik ketiga usaha tersebut menggunakan biaya bahan baku yang cukup mahal.

2. Produksi

Produksi adalah hasil yang mengacu pada jumlah barang atau jasa yang dihasilkan dari kegiatan pertanian dalam periode waktu tertentu. Hasil produksi umumnya diukur dalam satuan tertentu, seperti kilogram (kg), kuintal (kw), liter (L), butir, dan lain sebagainya. Pengukuran hasil produksi ini penting untuk mengevaluasi sejauh mana kinerja usaha menentukan strategi pengelolaan, dan memperkirakan pendapatan.

Produksi usaha gulo puan meliputi beberapa tahapan, dimulai dari persiapan bahan baku utama yaitu susu kerbau rawa, kemudian dicampurkan dengan gula pasir, dan diolah hingga mengering menjadi caramel. Proses ini menghasilkan gulo puan yang memiliki rasa manis yang gurih khas

Tabel 10. Produksi gulo puan

No	Nama pengusaha	Jumlah produksi (Cup/Bulan)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	624
2	Makanan Bangsawan	520
3	<i>Traditional Food</i>	416
Total Produksi		1.560
Rata-rata		520

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Produksi yang dihasilkan oleh pengusaha gulo puan di Desa Rambutan. Usaha gulo puan 3 N Zubir dalam satu hari memproduksi 24 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dalam satu minggu 3 N Zubir memproduksi 144 cup gulo puan, dengan berat 250 gram/cup, dalam satu bulan memproduksi 624 cup dengan

berat 250 gram/cup gulo puan. Untuk usaha gulo puan Makanan Bangsawan dalam satu hari memproduksi 20 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dalam satu minggu, 120 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dan dalam satu bulan memproduksi 520 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dan usaha *Traditional Food* dalam satu hari melakukan 16 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dalam satu minggu Ibu Dela memproduksi 96 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan, dan dalam satu bulan memproduksi 416 cup dengan berat 250 gram/cup gulo puan. Dari ketiga usaha tersebut Rata-rata produksi usaha gulo puan di Desa Rambutan memproduksi 520 cup/bulan. usaha mereka melakukan 26 kali produksi dalam satu bulan dikarenakan pada hari minggu libur.

3. Harga

Harga merupakan nilai tukar yang dinyatakan dalam satuan moneter atau ukuran lain, yang digunakan untuk mendapatkan hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa. Dengan kata lain, harga adalah jumlah yang dibayarkan oleh konsumen untuk memperoleh manfaat dari suatu produk atau jasa. Harga menunjukkan nilai relatif dari suatu barang atau jasa dibandingkan dengan barang atau jasa lain. Harga biasanya dinyatakan dalam bentuk uang misalnya Rupiah, Euro, tetapi bias juga dalam bentuk barang atau jasa lain yang setara. Harga menentukan berapa yang harus dibayarkan untuk mendapatkan hak kepemilikan suatu barang atau untuk menggunakan jasa tersebut. Harga juga dapat dianggap sebagai indikator nilai yang dirasakan oleh konsumen, di mana harga yang sesuai dengan manfaat yang diterima dapat meningkatkan kepuasan. Harga memiliki

fungsi sebagai mekanisme alokasi sumber daya, sinyal bagi produsen dan konsumen, serta sebagai indikator permintaan dan penawaran.

Hubungan harga dengan struktur pasar. Pembentukan harga pada pasar oligo (terdapat sedikit penjual dan hanya ada beberapa pembeli). Sehingga harga ditentukan oleh faktor biaya manfaat.

Tabel 11. Harga gulo puan

No	Nama Pengusaha	Harga (Rp/cup)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	30.000
2	Makanan Bangsawan	30.000
3	<i>Traditional Food</i>	30.000

Sumber : Data Primer yang diolah (2025)

Dalam satu cup gulo puan yang berat 250 gram dengan harga Rp 30.000/cup. Setiap pengusaha di Desa Rambutan menjual gulo puan dengan harga yang sama karena gulo puan merupakan produk homogen.

4. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah produksi dikali dengan harga jual. Penerimaan usaha produksi produk olahan gulo puan adalah pendapatan kotor dari hasil produksi. Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi dan harga jual. Gulo puan 3 N Zubir dapat memproduksi gulo puan sebanyak 156 kg atau 624 cup dalam 1 bulan produksi, dimana dalam 1 hari dapat membuat 6 kg atau 24 cup. Untuk produksi gulo puan 1 kg dapat menghasilkan 4 cup ukuran 250ml. Produksi usaha gulo puan 3 N Zubir adalah sebanyak 624 cup Setiap bulanya dengan harga jual Rp30.000/cup maka penerimaan dari produksi usaha gulo puan adalah sebesar

Rp18.720,00/bulan. Untuk produksi usaha gulo puan Makanan Bangsawan sebanyak 130 kg atau 520 cup dalam 1 bulan produksi, dimana dalam 1 hari dapat membuat sebanyak 5 kg atau 20 cup. Produksi usaha gulo puan Makanan Bangsawan adalah sebanyak 522 cup setiap bulanya dengan harga jual Rp30.00/cup, maka penerimaan dari produksi usaha gulo puan Makanan Bangsawan adalah sebesar Rp15.600.00/bulan. Untuk produksi usaha gulo puan *Traditional Food* sebanyak 104kg atau 416 cup dalam 1 bulan produksi, dimana 1 hari dapat membuat 4 kg atau 16 cup. Produksi usaha gulo puan *Traditional Food* adalah sebanyak 416 cup setiap bulanya dengan harga jual Rp30,000/cup, maka penerimaan dari produksi usaha gulo puan *Traditional Food* adalah sebesar Rp12.480.00/bulan. Penerimaan yang di peroleh dari ketiga usaha gulo puan dapat di lihat pada Tabel 8 berikut ini:

Tabel 12. Penerimaan untuk produksi ketiga usaha gulo puan di Desa Rambutan

No	Nama Pemilik Usaha	Harga jual (Rp)	Jumlah Produksi Cup/bulan	Penerimaan (Rp)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	30.000	624	18.720.000
2	Makanan Bangsawan	30.000	520	15.600.000
3	<i>Traditional Food</i>	30.000	416	12.480.000
	Total		1.560	46.800.000
	Rata-rata	30.000	520	15.600.000

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Berdasarkan Tabel 8 di atas dapat dilihat bahwa penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan usaha gulo puan 3 N Zubir sebesar Rp18.720/bln. usaha gulo puan Makanan Bangsawan sebesar Rp15.660/bln. usaha gulo puan *Traditional Food* sebesar Rp12.480/bln. Rata-rata penerimaan dari usaha gulo puan di Desa

Rambutan sebesar Rp15.600.000/bln. Maka penerimaan 3 N Zubir lebih besar dari pada Makanan Bansawan dan *Traditional Food* karena penghasilan 3 N Zubir lebih banyak.

5. Pendapatan

Pendapatan usaha produksi gulo puan adalah perkalian antara berat produksi yang diperoleh selama satu bulan dikali harga produksi. Biaya total adalah penambahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Suatu usaha produksi olahan gulo puan dikatakan berhasil apabila pendapatan yang diperoleh dari penjualan hasil produksi pada satu bulan melebihi dari biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pada usaha produksi usaha gulo puan 3 N Zubir pendapatan usaha produksi gulo puan 3 N Zubir yaitu sebesar Rp9.783.175/bulan. Untuk produksi usaha gulo puan Makanan Bangsawan pendapatan usaha gulo puan yaitu sebesar Rp8.046.278/bulan. Sedangkan untuk produksi usaha gulo puan *Traditional Food* yaitu sebesar Rp6.331.825/bulan. Maka rata-rata dari pendapatan usaha gulo puan di Desa Rambutan sebesar Rp8.053.759/bulan.

Tabel 13. Pendapatan dari ketiga usaha gulo puan

No	Nama Pemilik Usaha	Penerimaan (Rp/bln)	Biaya total (Rp/Bulan)	Pendapatan (Rp/Bulan)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	18.720.000	8.936.825	9.783.175
2	Makanan Bangsawan	15.600.000	7.553.722	8.046.278
3	<i>Traditional Food</i>	12.480.000	6.148.175	6.331.825
Total		47.160.000	22.638.722	24.161.278
Rata-rata		15.720.000	7.546.240	8.053.759

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Usaha gulo puan 3 N Zubir lebih besar pendapatannya dibandingkan usaha gulo puan yang lain karena produksi 3 N Zubir lebih banyak dari pada usaha gulo puan lainnya, usaha 3 N Zubir lebih banyak mendapatkan susu kerbau karena usaha 3 N Zubir memiliki peternakan kerbau sendiri. Dan modal yang di miliki usaha 3 N Zubir lebih besar.

6. *Break Even Point* (BEP) per unit produksi

Break Even Point (BEP) per unit produksi dihitung dengan menggunakan jumlah unit dalam penjualan. Metode ini adalah nominal *fixed cost*, yang kemudian dibagi dengan harga per unit produksi setelah dikurangkan *variable cost*. Metode BEP per unit produksi ini untuk mengetahui kontribusi produk per unit produksi terhadap pencapaian laba penjualan. Untuk mengetahui kontribusi produk per unit produksi terhadap pencapaian laba penjualan dilihat pada perhitungan berikut ini :

Tabel 14. *Break Even Point* (BEP) per unit produksi Pengusaha di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan

No	Pengusaha	Biaya Tetap	Harga	Biaya Tidak Tetap Perunit	BEP Produksi
1	Gulo Puan 3 N Zubir	17.625	30.000	8.919.200	302
2	Makanan Bangsawan	17.722	30.000	7.536.000	255
3	<i>Traditional Food</i>	20.375	30.000	6.127.800	206
	Total	55.722		22.583.000	763
	Rata-rata	18.574		7.527.666	254

Sumber: Data yang diolah (2025)

Berdasarkan hasil perhitungan BEP dari ketiga usaha gulo puan diatas maka dapat dijelaskan bahwa usaha gulo puan, akan mengalami titik impas (BEP) pada unit produksi 3 N Zubir 302. Dengan produksi sebanyak 624 cup per bulan, artinya dari sisi produksi usaha gulo puan 3 N Zubir layak dijalankan. Usaha Makanan Bangsawan sebanyak 255. Dengan produksi sebanyak 520 cup selama satu bulan, artinya dari sisi produksi usaha gulo puan Makanan Bangsawan layak dijalankan, dan usaha *Traditional Food* sebanyak 206. Produksi sebanyak 416 cup selama satu bulan, artinya dari sisi produksi usaha gulo puan *Traditional Food* layak dijalankan. Maka rata-rata BEP per unit produksi usaha gulo puan di Desa Rambutan sebanyak 254 cup. Hasil tersebut merupakan hasil produksi minimal yang harus dihasilkan, apabila kurang dari jumlah produksi tersebut maka usaha gulo puan akan mengalami kerugian. Hal ini sesuai dengan pendapat Ratningsih dan Silvi (2018) yang menyatakan, apabila hasil penjualan usaha hanya mencapai titik BEP unit produksi maka usaha tersebut tidak mengalami kerugian dan keuntungan (impas), sedangkan apabila menjual hasil produksi diatas BEP unit produksi maka usaha tersebut mendapat pendapatan.

7. *Break Even Point (BEP) harga*

Break Even Point (BEP) biaya dihitung dengan menggunakan biaya pokok, minus margin laba atau harga jual. Metode ini adalah nominal (BT) yang kemudian ditambah dengan (BTT) lalu di bagi dengan jumlah produksi. biaya terhadap pencapaian laba penjualan di lihat pada perhitungan berikut ini :

Tabel 15. *Break Even Point* (BEP) Harga Pengusaha di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan

No	Pengusaha	Biaya Total	Jumlah Produksi	BEP harga
1	Gulo Puan 3 N Zubir	8.936.825	625	14.321
2	Makanan Bangsawan	7.553.722	520	14.526
3	<i>Traditional food</i>	6.148.175	416	14.779
Total		22.638.722	1.561	43.626
Rata-rata		7.546.240	520	14.542

Sumber: Data yang diolah (2025)

Berdasarkan hasil perhitungan BEP harga dari ke tiga usaha gulo puan diatas maka dapat dijelaskan bahwa usaha gulo puan akan mengalami titik impas (BEP) pada harga jual usaha gulo puan 3 N Zubir Rp 14.321. Makanan Bangsawan Rp 14.526. *Traditional Food* Rp 14.779. Dengan harga Rp 30.000/cup. Maka rata-rata BEP harga usaha gulo puan di Desa Rambutan Rp14.524/cup.

D. Permasalahan

Permasalahan dalam usaha adalah segala rintangan atau hambatan yang dapat menghambat keberhasilan dan kelancaran operasional bisnis, baik dari aspek internal maupun eksternal. Permasalahan yang dihadapi dalam aspek internal oleh pemilik usaha gulo puan yang pertama dari segi bahan baku yaitu keterbatasan kesediaan susu kerbau yang ada di Desa Rambutan hingga harus mencari susu kerbau dari desa lainnya. Harga bahan baku yang mahal sehingga gulo puan juga memiliki harga yang relatif tinggi terutama jika dibandingkan drngan produk-produki lain yang menggunakan bahan baku yang sama, selain itu juga proses

pembuatan gulo puan yang cukup lama hingga memakan waktu berjam-jam dengan proses pengadukan sampai mengental tidak boleh berhenti dalam pengadukan gulo puan. Pemasarannya gulo puan masih kurang maksimal karena pemilik usaha gulo puan kurang memahami dan memanfaatkan media social, seperti kurangnya konten digital seperti video atau media sosial yang memperkenalkan gulo puan secara menarik, produk gulo puan tidak banyak dipasarkan secara luas, apalagi dengan tampilan yang menarik untuk generasi muda. Akses yang terbatas karena tidak semua daerah atau pasar menyediakan gulo puan dan sulit juga ditemukan di swalayan atau toko online, bahkan keterbatasan pengetahuan tentang gulo puan di kalangan anak muda merupakan tantangan yang cukup penting, terutama dalam konteks pelestarian makanan tradisional karena disebabkan kurangnya edukasi kuliner tradisional, anak muda lebih mengenal makanan modern atau cepat saji gulo puan juga jarang diujarkan di sekolah atau dikenalkan dalam media, anak muda cenderung tertarik pada makanan kekinian populer, gulo puan sering dianggap sebagai makanan khas yang hanya relevan untuk generasi lama. Alat digunakan masih sederhana karena proses pembuatan gulo puan masih menggunakan peralatan tradisional atau manual, belum memakai teknologi modern. Dari aspek eksternal adalah kurangnya bantuan dari pemerintah seperti minimnya dukungan modal dan peralatan seperti pelaku usaha kecil tidak mendapatkan bantuan alat produksi modern, produksi tetap manual dan terbatas skalanya. Kurangnya pelatihan atau pembinaan karena tidak ada pelatihan manajemen usaha, pemasaran, atau pengemasan, sehingga pengetahuan pelaku usaha tentang inovasi produk jadi

terbatas. Minimnya legalitas dan sertifikasi sehingga pelaku usaha kesulitan mengurus izin PIRT, halal, dan lain-lain tanpa pendampingan, membuat produk jadi sulit masuk pasar modern.

Di Desa Rambutan, pelaku usaha pengolahan gulo puan yang memanfaatkan botol bekas air mineral sebagai wadah untuk menyimpan atau mengemas susu kerbau, penyimpanan tanpa terlebih dahulu melakukan proses sterilisasi secara menyeluruh dan sesuai standar kebersihan pangan. Hal ini disebabkan oleh minimnya pengetahuan tentang pentingnya sanitasi alat dan bahan kemasan, serta keterbatasan akses terhadap peralatan sterilisasi modern. Penggunaan botol plastik bekas tanpa pembersihan dan sterilisasi yang tepat dapat menyebabkan sisa mikroorganisme patogen, kotoran, atau bahan kimia berbahaya dari penggunaan sebelumnya. Permasalahan ini menunjukkan pentingnya edukasi dan pendampingan kepada para pengusaha lokal agar memahami resiko yang ditimbulkan dari praktik pengemasan yang tidak higienis serta mendorong penggunaan kemasan *food grade* yang aman dan sesuai standar kesehatan pangan.

Proses pengemasan gulo puan di Desa Rambutan hingga saat ini masih dilakukan secara sederhana dan belum menggunakan teknologi vakum, yang sebenarnya berperan penting dalam menjaga kualitas dan daya tahan produk. Tanpa pengemasan vakum, gulo puan lebih rentan terpapar udara, sehingga memicu proses oksidasi dan mempercepat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan produk cepat basi. Selain itu, ketiadaan teknologi vakum juga berdampak pada masa simpan yang relatif singkat dan menyulitkan produk untuk dipasarkan ke wilayah yang lebih jauh.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis yang dilakukan dalam penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya produksi gula puan 3 N Zubir sebesar Rp8.936.825/bulan, gula puan Makanan Bangsawan sebesar Rp7.553.722,/bulan, dan gula puan *Traditional Food* sebesar Rp6.148.175,/bulan. Maka rata-rata biaya produksi gula puan di Desa Rambutan sebesar Rp7.539.574/bulan. Penerimaan usaha gula puan 3 N Zubir Rp18.720.000/bulan, gula puan Makanan Bangsawan sebesar Rp15.600.000/bulan, dan gula puan *Traditional Food* sebesar Rp12.480.000/bulan. Maka rata-rata penerimaan usaha gula puan di Desa Rambutan sebesar Rp15.600.000/bulan. Pendapatan usaha gula puan 3 N Zubir sebesar Rp9.783.175/bulan, gula puan Makanan Bangsawan sebesar Rp8.046.278/bln, dan gula puan *Traditional Food* sebesar Rp6.331.825/bulan. Maka rata-rata pendapatan usaha gula puan di Desa Rambutan sebesar Rp8.053.759/bulan
2. Berdasarkan hasil analisis finansial yaitu BEP Produksi usaha gula puan 3 N Zubir 302cup usaha gula puan Makanan Bangsawan 255cup, dan usaha gula puan *Traditional Food* 206cup. Maka rata-rata BEP per unit produksi usaha gula puan di Desa Rambutan sebanyak 254 cup. BEP Harga usaha gula puan 3 N Zubir Rp 14.321, Makanan Bangsawan Rp 14.526, dan *Traditional Food* Rp

14.779. Rata-rata BEP harga usaha gulo puan di Desa Rambutan Rp14.524/cup. Maka ketiga usaha tersebut layak untuk di jalankan.

3. Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha gulo puan adalah 1). Masalah internal yang meliputi: a. Keterbatasan bahan baku, b. Harga bahan baku yang mahal, c. Proses pembuatan gulo puan yang lama, d. Kurang memahami dan memanfaatkan sosial media, e. Akses yang terbatas, f. Keterbatasan pengetahuan tentang gulo puan dikalangan anak muda, g. Alat yang digunakan masih sederhana. 2). Masalah eksternal yaitu: a. Kurangnya bantuan dari pemerintah, b. Kurangnya pelatihan atau pembinaan.

B. Saran

Adapun hal dapat disarankan dalam penelitian ini adalah:

1. Sumber Daya Manusia (SDM) untuk meningkatkan keterampilan bagi usaha gulo puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan, karena pengetahuan tentang gulo puan selama ini hanya turun menurun, *packing* yang digunakan harus lebih menarik, disarankan mengikuti pelatihan-pelatihan yang dilakukan oleh pemerintah seperti mengikuti kegiatan bazar.
2. Untuk masyarakat, perlu ada upaya pelestarian dan edukasi kepada masyarakat agar warisan kuliner seperti gulo puan tetap dikenali dan dilestarikan.
3. Untuk edukasi budaya, disarankan mengundang sekolah untuk *field trip* ke Desa mengenai cara membuat gulo puan, buat "tur singkat" atau paket wisata budaya (kerbau rawa, gulo puan, kuliner lokal).

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A., A. Amir dan A. Azzahrah. 2020. Penerapan manajemen ekonomi Islam pada produksi batik Labako UD. Bintang Timur Jember. Istitdial: Jurnal Ekonomi dan Hukum Islam. 4(1): 13-23.
- Agrevina, M. 2023. Analisis Zat Gizi Makro Dali Susu Kerbau Pada Olahan Arsik Makanan Khas Batak Toba. Undergraduate Thesis, Unimed.
- Amelia, R., K. Philip. Y.E Pratama dan E. Purwati. 2020. *Characterization and probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from 54 dadiah sampled in West Sumatra. Food Science and Technology.* 41(2): 746-752.
- Apriliyanti, N dan K. Sobri. 2015. Kontribusi Pendapatan usaha gulo puan terhadap pendapatan keluarga petani padi sawa lebak di Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Kombring Ilir. 2(2): 67-71.
- Aswandi. 2019. Analisis Efisiensi Pemasaran Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*) Di Kota Tarakan (Studi Kasus di PT Sri Kencana Lestari Kelurahan Sebengkok Kecamatan Tarakan Tengah Kota Tarakan). Fakultas Pertanian Universitas Borneo Tarakan.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuasin. 2023. Kabupaten Banyuasin Dalam Angka 2024. Pangkalan Balai.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan. 2023. Provinsi Sumatera Selatan Dalam Angka 2024. Palembang.
- Bloomberg Technoz 2024. Perbandingan Gizi Susu Sapi, Susu Kambing dan Susu Kerbau. <https://www.bloombergtechnoz.com/detail-news/39137/susu-sapi-susu-kambing-dan-susu-kerbau-mana-yang-lebih-sehat/2>. Diakses 22 Maret 2025
- Esry, H., Amisan., O..REsayas, Laoh., dan H.M Gene. Kapantow. 2017. Analisis pendapatan usahatani di Desa Purworejo Timur Kecamatan Modayag Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. Jurnal Agri-Sosio Ekonomi Unsrat. 13(2):
- Fatsecret Platrom API 2022. Daging Kerbau 100 gram (g). <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Daging+Kerbau>. Diakses 22 Maret 2025

- Febriyanni, R., dan A. Majid. 2023. Analisis faktor produksi dalam perspektif Islam (Studi Kasus: UKM Keripik Cinta Mas Hendro). *Jurnal EMT KITA*. 7(1): 25-31.
- Febrylia, T. 2024. Perkembangan Makanan Tradisional Khas Sumatera Selatan Gulo Puan di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin Tahun 2012-2022. Skripsi Universitas Seriwijaya.
- Fuzi. M. A., Luthfi, dan M. Husaini. 2020. Strategi pengembangan ternak kerbau di kabupaten. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*. 10 (2): 107-116.
- Hamdani dan S. Rizal. 2019. *Kewirausahaan*. Penerbit Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo.
- Harefa, P. S. I., M.S.D Mendrofa., Y. Mendrofa dan E. Baene. 2024. Analisis SOP proses produksi untuk meningkatkan kuantitas produksi keripik kimpul di UD. Sona Desa Bawadesolo Kecamatan Gunungsitoli Idanoi Kota Gunungsitoli Putri. *Indonesian Research Journal on Education*. 4(4): 1141–1148.
- Harmaizar Z. 20019. *Menangkap Peluang Usaha*. Penerbit CV Dian Anugerah Prakasa. Bekasi.
- Kardeni. 2020. *Kontribusi Pendapatan Usaha Gula Puan Terhadap Pendapatan Keluarga Petani Padi Sawah Lebak Di Desa Pulau Layang Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Kombring Ilir*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Kotler, P dan Amstrong. 2018. *Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh*. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Lembaga Penyiaran Publik Radio Republik. 2024. *Golo Puan Khas Palembangng Mulai Langka tahun 2024*. <https://www.rri.co.id/kuliner/599280/gulo-puan-khas-palembang-mulai-langka> Diakses 22 Maret 2024.
- Lendhanie, U. 2018. Karakteristik reproduksi kerbau rawa dalam kondisi lingkungan peternakan rakyat. *Jurnal Bioscientiae*. 2(1): 43–48.
- Lestari, D. 2020. *Manajemen Keuangan Pribadi Cerdas Mengelola Keuangan*. Deepublish Publisher. Yogyakarta.
- Muhakka, R., dan A.IM. Ali. 2013. Karakteristik Morfologi Pampangan di Propinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(2): 111-119.

- Mulyani, S., A. Hintono., N. Adefatma dan I. F Pahlawan. 2021. Ekstraksi Kolagen dari kulit kerbau menggunakan asam asetat (*Extraction of collagen from buffalo hide by acetic acid*). *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*. 37(2): 51-58.
- Musra, N.I., S. Yasin dan E. Syamsir. 2021. Karakteristik keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 32(1): 27-35.
- Ningsih, W. I. F., U. A Fitriani., S.B Ramdikadan F. Harwanto. 2024. Analisa proksimat, indeks glikemik, dan beban glikemik pada gulo puan: makanan khas pampangan, Sumatera Selatan. *National Nutrition Journal Media Gizi Indonesia*. 19(3). 216-225.
- Ramadhanti, A. 2022. Tingkah Laku Harian Kerbau Rawa (*Bubalus bubalis carabanesis*) Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin Yang Berbeda di Tanjung Senai, Ogan Ilir Sumatera Selatan. Skripsi Universitas Sriwijaya.
- Ranadheera, C. S., Naumovski, N., Ajlouni, S. 2018. *Non-bovine milk products as emerging probiotic carriers: Recent developments and innovations. Current Opinion in Food Science* 22:109-114.
- Rizqiati, H.,N. Nurwantoro., S. Susanti., A. N.M Al-Baarridan dan M.I.Y Prayoga. 2020. Karakteristik fisik dan total bakteri kefir susu kerbau yang diproduksi pada suhu ruang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4): 163-166.
- Ronara, F. 2016. Peran Model Sosial Dalam Pengembangan Usaha Ternak Kerbau Rawa di Desa Pulau Layang Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Kombring Kombring Ilir. Skripsi Universitas Sriwijaya.
- Rudianto 2019 Pengantar Akuntansi. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Sartika ,D., I. Saluzadan Roswaty. 2020. Penerapan baruan pemasaran (*marketing mix*) sebagai strategi pemasarsan produk gulo puan Desa Bangsal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Aptekmas*. 3(2): 47-54.
- Setiawan. B.D, Z.U Adlan dan Sadjadi. 2022. *Local Wisdom in Swamp Buffalo Maintenance Management System in Musi Rawas Utara Regency*. Wahana Peternakan. *Jurnal Wacana Politik*. 6. (3): 201-208.
- Setiyani, E. P. 2020. Pengungkapan Tanggung Jawab Sosial Perusahaan Pada Tipe Perusahaan di Indonesia. *Jurnal Bisnis dan InFestasi*. 16(1): 1-12.

- Mulyani, S. A. Hintono., N. Adefatmadan I.F Pahlawan. 2021. Ekstraksi Kolagen dari kulit kerbau menggunakan asam asetat (*Extraction of collagen from buffalo hide by acetic acid*). *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 37(2), 51-58.
- Sulmiyati. T. D., Khaliq, D. U. Fahrodi, N. S. Said dan Rahmaniah H.M. 2017. Dinamika populasi ternak kerbau di Lembah Napu Poso berdasarkan penampilan reproduksi. Output dan natural Increase. *Agroveteriner*. 5(2): 109-117.
- Sumanto. 2023. Analisis Nilai Tambah Susu Kerbau Menjadi Gulo Puan di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Skripsi Universitas Tridianti Palembang.
- Sumarni, M dan J. Suprihanto. 2019. Pengantar Bisnis Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Talib, C. dan R.H. Matondang. 2015. Pemanfaatan ternak kerbau untuk mendukung peningkatan produksi susu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 34(1): 41-49.
- Turmudi, M. 2017. Produksi dalam perspektif ekonomi Islam. *Islamadina, Jurnal Pemikiran Islam*, 37-56.
- Umar, H. 2018. Metode Riset Manajemen Perusahaan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widiati, A. 2019. Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (UMKM) di “mas pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8(2): 67-76.
- Wijayanto, D. 2021. Buku Ajar Ekonomi. Penerbit Uwais Inspirasi Indonesia. Jakarta.
- Wulandari, Y. 2022. Analisis Kelayakan Finansial Pengolah Gulo Puan (Kasus di Desa Bangsal Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir). Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Palembang).

Lampiran 2. Biaya tetap usaha gulo puan

No	Komponen	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangsawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Kompore	5.555,55	5.416,66	6.666,66
2	Tabung gas	2.222,22	2.222,22	2.666,66
3	Kuali kuping	3.888,88	4125	5000
4	Sendok pengaduk	1.041,66	1.041,66	1.041,66
5	Baskom	3.333,33	3.333,33	3.333,33
6	Saringan	3.333,33	333,33	416,66
7	Sendok	833,33	833,33	833,33
8	Gunting	416,66	416,66	416,66
	Biaya Tetap	17.625,00	17.722,22	20.375,00
	Total		55.722	
	Rata-rata		18.574	

Sumber : Data yang diolah (2025)

Lampiran 3. Biaya variabel usaha gulo puan

No	Komponen	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangsawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Tenaga Kerja	780.000	780.000	780.000
2	Susu kerbau	6.240.000	5.200.000	4.160.000
3	Gula pasir	1.300.000	1.040.000	780.000
4	Gas	100.000	100.000	75.000
5	Cup	374.000	312.000	249.600
6	Stiker	124.000	104.000	83.200
	Biaya Variabel	8.919.200	7.536.000	6.127.800
	Total		22.583.000	
	Rata-rata		7.527.666	

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Lampiran 4. Total biaya produksi usaha gulo puan

No	Uraian	Gulo Puan 3 N Zubir (Rp/bln)	Makanan Bangsawan (Rp/bln)	<i>Traditional Food</i> (Rp/bln)
1	Biaya Tetap	17.625,00	17.722,22	20.375,00
2	Biaya Variabel	8.919.200,00	7.536.000,00	6.127.800,00
	Biaya produksi	8.936.825,00	7.553.722,22	6.148.175,00
	Total		22.618.722	
	Rata-rata		7.539.574	

Sumber : Data Primer yang diolah (2025)

Lampiran 5. Produksi gulo puan

No	Nama pengusaha	Jumlah produksi (Cup/Bulan)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	624
2	Makanan Bangsawan	520
3	<i>Traditional Food</i>	416
	Total	1.560
	Rata-rata	520

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Lampiran 6. Harga gulo puan

No	Nama Pengusaha	Harga (Rp/cup)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	30.000
2	Makanan Bangsawan	30.000
3	<i>Traditional Food</i>	30.000

Sumber : Data Primer yang diolah (2025)

Lampiran 7. Penerimaan untuk produksi ketiga usaha gulo puan di Desa Rambutan

No	Nama Pemilik Usaha	Harga jual (Rp)	Jumlah Produksi/bulan	Penerimaan (Rp)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	30.000	624	18.720.000
2	Makanan Bangsawan	30.000	520	15.600.000
3	<i>Traditional food</i>	30.000	416	12.480.000
Total			1.560	46.800.000
Raya-rata		30.000	520	15.600.000

Sumber : Data primer yang diolah (2025).

Lampiran 8. Pendapatan dari ketiga usaha gulo puan

No	Nama Pemilik Usaha	Penerimaan (Rp/bln)	Biaya total (Rp/Bulan)	Pendapatan (Rp/Bulan)
1	Gulo Puan 3 N Zubir	18.720.000	8.936.825	9.783.175
2	Makanan Bangsawan	15.600.000	7.553.722	8.046.278
3	<i>Traditional Food</i>	12.480.000	6.148.175	6.331.825
	Total	47.160.000	22.638.722	24.161.278
	Rata-rata	15.720.000	7.546.240	8.053.759

Sumber : Data primer yang diolah (2025)

Lampiran 9. *Break Even Point* (BEP) per unit produksi Pengusaha di Desa Rambutan Kecamatan Rambutan

No	Pengusaha	Biaya Tetap	Harga	Biaya Tidak Tetap Perunit	BEP Produksi
1	Gulo Puan 3 N Zubir	17.625	30.000	8.919.200	302
2	Makanan Bansawan	17.722	30.000	7.536.000	255
3	<i>Traditional Food</i>	20.375	30.000	6.127.800	206
	Total	55.722		22.583.000	763
	Rata-rata	18.574	30.000	7.527.666	254

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 10. *Break Even Point* (BEP) Harga Pengusaha di Desa Rambutan
Kecamatan Rambutan

No	Pengusaha	Biaya Total	Jumlah Produksi	BEP harga
1	Gulo Puan 3 N Zubir	8.936.825	625	14.321
2	Makanan Bangsawan	7.553.722	520	14.526
3	<i>Traditional Food</i>	6.148.175	416	14.779
	Total	22.638.722	1.561	43.626
	Rata-rata	7.546.240	520	14.542

Sumber: Data yang diolah (2025)