

**ANALISIS USAHA SAGUN BAKAR RINA
DI KOTA BUKITTINGGI**

SKRIPSI



Pembimbing I: Prof. Dr. Ir. Rahmat Syahni Z, MS. M.Sc

Pembimbing II: Yusmarni, SP. M.Sc

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

ANALISIS USAHA SAGUN BAKAR RINA DI KOTA BUKITTINGGI

ABSTRAK

Sagun bakar merupakan kue tradisional khas Ranah Minang yang terbuat dari tepung tapioka yang dicampur parutan kelapa dan gula halus. Makanan tradisional ini kini mulai langka dijual di warung-warung kecil. Salah satu penyebabnya adalah jumlah peminat yang terbatas hingga menyebabkan pemasaran kue sagun bakar tidak sebanyak pada masanya dulu. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha dan menganalisis kondisi Usaha Sagun Bakar Rina dari aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan serta mengetahui keuntungan dan titik impas usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan kering khususnya sagun bakar dengan jumlah pekerja sebanyak 7 orang. Pada aspek keuangan modal usaha berasal dari dana pribadi dan memiliki laporan keuangan sederhana. Pada aspek pemasaran sudah dijual ke provinsi lain dan promosi yang dilakukan secara *personal selling*. Keuntungan yang didapat oleh Usaha Sagun Bakar Rina selama periode November 2022 sebesar Rp 30.117.499/bulan, impas kuantitas sebesar 370 kg/bulan dan impas penjualan sebesar Rp 17.758.072/bulan. Usaha Sagun Bakar Rina sudah berproduksi di atas titik impas dan keuntungan yang diperoleh mencapai 42%. Saran yang diberikan kepada pihak usaha adalah supaya Usaha Sagun Bakar Rina memberikan inovasi terhadap produknya dan menggunakan media digital dalam mempromosikan produknya.

Kata kunci : Analisis Usaha, Sagun Bakar, Keuntungan, Titik Impas



BUSINESS ANALYSIS OF SAGUN BAKAR RINA IN BUKITTINGGI

ABSTRACT

Sagun Bakar is a traditional cake from Ranah Minang made from tapioca flour mixed with grated coconut and powdered sugar. Now this traditional food is rarely sold in small stalls. One of the reasons is the limited number of enthusiasts, which causes the marketing of sagun bakar to be not as much as it used to be. This study aims to describe the business profile and analyze the condition of the Sagun Bakar Rina from the operational, marketing and financial aspects as well as knowing the profit and break-even point of the business. The research method used is descriptive qualitative and quantitative methods. The data used are primary data and secondary data. The results showed that the business is a business engaged in dry food, especially sagun bakar with a total of 7 workers. On the financial aspect, business capital comes from personal funds and has simple financial reports. In the marketing aspect, it has been sold to other provinces and promotions are carried out by personal selling. The profit which is obtained by Sagun Bakar Rina in this study period is Rp30.117.499, quantity break-even is 370 kg/month and marketing break-even is Rp 17.758.072/month. Sagun Bakar Rina has produced above the break-even point and the profit has reached 42%. The advice given to businesses is for the Sagun Bakar Rina Business to innovate its products and use digital media to promote its products.

Keywords : Business analysis, Sagun bakar, Profit, Break-even point

