

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responen

Identitas responden adalah individu atau orang yang karakteristik yang demografis yang memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi yang relevan dengan penelitian. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan Usaha sarabba bubuk instan. Sedangkan panelis atau responden untuk pengujian mutu produk dalam uji organoleptik sendiri adalah mahasiswa sebanyak 30 panelis. Penulis memberikan tanggapan pribadi mengenai tingkat kesukaan atau ketidak sukaan panelis dimana menggunakan skala hedonik.

5.1.1. Umur Responden dan Panelis

Produktivitas kerja seseorang sangat dipengaruhi oleh umur, karena umur berkaitan dengan kemampuan fisik dan mental tenaga kerja, juga mempengaruhi cara berfikir. Responden yang memiliki umur produktif akan lebih inovatif dalam menjalankan suatu inovasi dalam pengolahan jahe merah menjadi sarabba bubuk instan pada Usaha Khas Leon. Adapun kelompok umur imforman dapat dilihat pada Tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Kelompok Umur Pada Usaha Sarabba Bubuk Instan

No. Rentang Umur (Tahun)		Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	46 – 50	2	67%
2.	51 – 55	0	0%
3.	56 – 60	1	33%
Total		3	100%
Minimum = 46 Tahun			
Maksimum = 60 Tahun			
Rata-rata = 51 Tahun			

Sumber : Lampiran 2

Berdasarkan Tabel 6, Menunjukkan bahwa persentase responden tertinggi pada umur 46 – 50 tahun sebesar 66,7%, Rata-rata umur dari 3 responden adalah 51 tahun.

Tabel 7. Kelompok Umur panelis pada uji organoleptik

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	19 – 20	8	26,7
2.	21 - 22	17	56,7
3.	23 – 25	5	16,6
Jumlah		30	100
Minimum : 19 Tahun			
Maksimum : 25 Tahun			
Rata – Rata : 20,83 Tahun			

Sumber : Lampiran 3.

Berdasarkan Tabel 7, Menunjukkan bahwa rata-rata umur panelis yaitu 20,83 dari 30 orang dengan persentase pada kategori umur 19-20 dengan jumlah 8 orang yaitu 26,7%, umur 21-22 dengan jumlah 17 orang yaitu 56,7 dan umur 23-25 dengan jumlah 5 orang yaitu 16,6.

5.1.2. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi cara berfikir responden dalam mengembangkan usaha, responden mempunyai pendidikan yang tinggi dan pengalaman dalam bekerja yang banyak akan mempengaruhi cara berfikir yang menyebabkan responden lebih dinamis. Sedangkan Panelis dalam pengujian sensorik orang yang menilai produk berdasarkan indra mereka, pendidikan panelis juga dapat mempengaruhi pemahaman mereka terhadap metode pengujian. Adapun tingkat pendidikan tenaga kerja pada Usaha Sarabba Bubuk Instan dilihat pada Tabel 8, sebagai berikut :

Tabel 8. Tingkat Pendidikan Pada Usaha Sarabba Bubuk Instan

No.	Pendidikan Terakhir	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	SMA	1	33,3%
2	SMK	2	66,7%
Total		3	100%

Sumber : Lampiran 3.

Berdasarkan Tabel 8, Menunjukkan bahwa tingkat pendidikan tenaga kerja Usaha Sarabba Bubuk Instan yaitu pendidikan SMA sebanyak 1 orang dengan persentase 33,3% dan pendidikan SMK sebanyak 2 orang dengan persentase 66,7%.

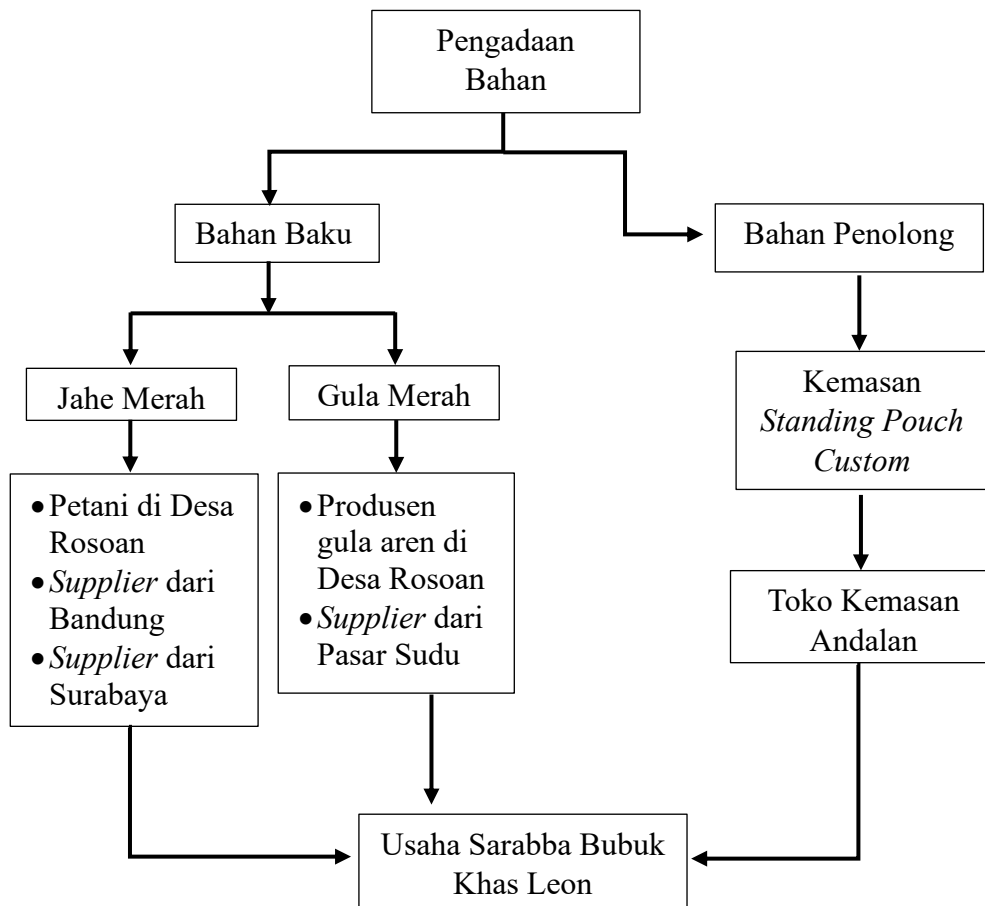
5.2. Pengolahan Sarabba Bubuk

Proses pengolahan adalah rangkaian tahapan atau langkah-langkah yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap digunakan atau dikonsumsi. Dalam konteks pengolahan sarabba bubuk instan ini, mencakup pengadaan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan penyimpanan produk akhir (pemasaran).

5.2.1. Proses Pengadaan Bahan Baku

Proses pengadaan bahan baku adalah serangkaian langkah yang dilakukan perusahaan untuk mendapatkan bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi, Proses persediaan bahan baku mempunyai peranan yang sangat penting karena merupakan langkah pertama yang dilakukan suatu perusahaan akan memberi dampak pada langkah-langkah selanjutnya. Bahan baku merupakan faktor utama usaha untuk menunjang kelancaran proses produksi (Maharani dan Djuwendah 2018). Jika bahan baku tidak tersedia dalam jumlah yang cukup, produksi bisa terhambat atau bahkan terhenti. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan untuk merencanakan pengadaan dengan baik agar kebutuhan produksi dapat terpenuhi.

Bahan baku memegang peranan penting dalam usaha Sarabba Bubuk Instan karena kualitas bahan baku sangat menentukan cita rasa dan keunikan produk. Selain itu, ketersediaan bahan baku secara konsisten harus diperhatikan agar proses produksi berjalan dengan lancar. Bahan yang digunakan dalam usaha sarabba bubuk instan terdiri atas bahan baku dan bahan penolong. Bahan baku adalah bahan utama yang menjadi komponen utama produk, seperti jahe dan gula aren, yang memberikan cita rasa khas pada sarabba bubu instan. Alur pengadaan bahan pada usaha Sarabba Bubuk Khas Leon, dapat dilihat pada Gambar 4.



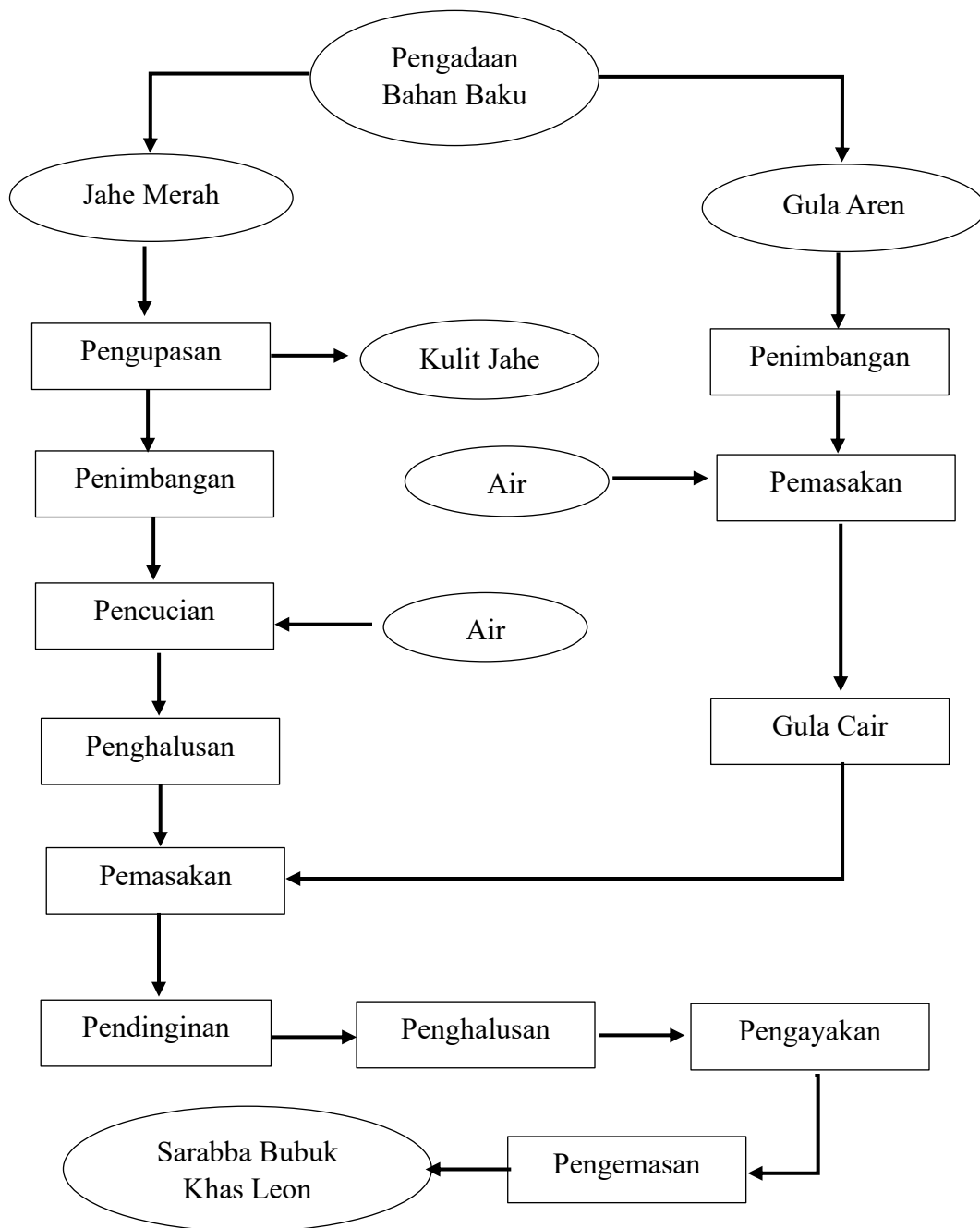
Gambar 3. Proses Pengadaan Bahan Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon

Diketahui proses pengadaan bahan untuk produksi sarabba bubuk instan. Bahan baku terdiri dari jahe merah dan gula aren. Jahe merah biasanya diperoleh

dari petani lokal di Desa Rosoan. Kabupaten Enrekang merupakan salah satu daerah dengan produksi jahe yang melimpah, namun ketersediaan jenis jahe merah sering terbatas, pemilik usaha mencari solusi dengan mendatangkan jahe dari beberapa *supplier* luar daerah, seperti dari Bandung (Jawa Barat) dan Surabaya (Jawa Timur). Selain itu, pemilik usaha lebih memilih untuk memesan bahan baku dari luar daerah melalui *online shop* karena dinilai lebih praktis dibandingkan harus mencari bahan secara langsung. Sementara itu, gula aren diambil dari produsen gula aren lokal, yang juga merupakan pusat produksi sarabba bubuk. Jika stok gula aren di Desa Rosoan tidak mencukupi, pemilik beralih ke *Supplier* dari Pasar Sudu.

5.2.2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan pengubahan (*transformasi*) dari bahan atau komponen (*input*) menjadi produk lain yang mempunyai nilai tinggi atau dalam proses terjadi penambahan nilai. Proses produksi jahe merah menjadi sarabba bubuk instan melalui beberapa tahapan yang dimulai dari pengadaan bahan baku jahe merah dan gula aren, penimbangan, pengupasan jahe merah, pencucian dan penghalusan jahe merah, pemasakan, pendinginan, penghalusan, pengayakan untuk menghasilkan sarabba instan sampai dengan pengemasan sarabba bubuk instan dan siap untuk di pasarkan. Adapun alur produksi Sarabba Bubuk Khas Leon dapat dilihat pada Gambar 5



Gambar 4. *Flowchart* Proses Pembuatan Sarabba Bubuk Khas Leon

1. Pengupasan Jahe, proses pengupasan jahe adalah tahap awal yang memakan cukup banyak waktu karena harus dilakukan secara manual menggunakan pisau. Proses ini juga dilakukan penyortiran jahe yang kurang baik. Proses pengupasan jahe dilakukan satu hari sebelum proses produksi dilakukan.
2. Penimbangan Jahe, setelah proses pengupasan selesai, jahe ditimbang sesuai dengan jumlah yang telah ditentukan. Setiap wajan diisi dengan 5 kg jahe yang akan diolah.
3. Pencucian Jahe, Jahe yang telah dikupas kemudian dicuci hingga bersih. Proses pencucian ini bertujuan untuk memastikan tidak ada kotoran atau sisa kulit yang dapat memengaruhi kualitas dan kebersihan produk akhir.
4. Penghalusan Jahe, Jahe yang telah dicuci dihaluskan menggunakan chopper dan blender. Proses ini cukup berat sehingga sering menyebabkan kerusakan pada blender. Untuk mengatasinya, jahe terlebih dahulu dihaluskan menggunakan chopper, kemudian dilanjutkan dengan blender agar hasilnya lebih halus dan tidak berserat.
5. Penimbangan Gula Aren, penimbangan gula aren jumlahnya disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan, yaitu setiap wajan diisi dengan 10 kg gula aren. Penyesuaian takaran ini dilakukan untuk memastikan proporsi bahan tetap konsisten, sehingga hasil produk memiliki kualitas yang sesuai dengan harapan.
6. Pemasakan gula aren, tahap ini, gula aren di potong-potong kemudian dilelehkan di atas wajan besar dengan menambahkan sedikit air. Penambahan air ini bertujuan untuk mempercepat proses pencairan.

7. Pencampuran bahan, setelah jahe dihaluskan hingga mencapai tekstur yang diinginkan dan gula aren dilelehkan sampai benar-benar cair, kedua bahan tersebut kemudian dicampurkan ke dalam wajan untuk segera di masak.
8. Pemasakan bahan, campuran gula aren dan jahe dimasak sekitar 1,5 jam. Selama proses pemasakan, campuran harus terus diaduk secara perlahan agar tidak gosong dan bahan tercampur merata.
9. Pendinginan, setelah pemasakan sarabba, didinginkan menggunakan kipas angin sambil terus diaduk. Proses pendinginan ini dilakukan untuk mencegah bahan menggumpal sehingga mudah untuk dihaluskan.
10. Penghalusan, setelah dingin, bahan dihaluskan kembali dengan menggunakan tampah bambu dan mangkuk stainless kecil. Sarabba bubuk ditekan-tekan menggunakan mangkuk di atas tampah hingga teksturnya menjadi lebih halus dan merata.
11. Pengayakan sarabba, sarabba yang sudah dihaluskan diayak untuk memastikan tekstur benar-benar halus. Sisa sarabba yang tidak lolos saringan dihaluskan ulang dan diayak kembali. Proses ini diulangi hingga semua bahan selesai diayak.
12. Pengemasan, sarabba bubuk yang telah selesai diayak dimasukkan ke dalam kemasan *standing pouch custom* dengan takaran 150 gram per kemasan. Setelah itu, dilakukan pengepresan kemasan menggunakan mesin sealer untuk memastikan kemasan tertutup rapat. Proses ini bertujuan untuk menjaga kualitas dan kebersihan produk agar tetap aman hingga sampai ke tangan konsumen. Selain itu, kemasan *standing pouch* yang digunakan juga

memberikan nilai estetika dan kemudahan dalam penyimpanan serta distribusi produk.

5.3. Analisis Nilai Mutu Produk dan Kemasan Sarabba Bubuk Instan

Pengujian Mutu sensorik sarabba bubuk khas leon yang di uji meliputi tekstur, warna, aroma, rasa dan kemasan dengan menggunakan 30 panelis. Hasil pengujian mutu sensorik ini menunjukkan kriteria mutu tekstur, warna, aroma, rasa dan kemasan yang sudah sesuai dengan syarat mutu.

Tabel 9. Penilaian Organoleptik pada Keadaan Mutu Produk dan Kemasan Sarabba Bubuk Khas Leon

Preferensi	Jumlah Responden (Orang)					Rata – Rata Total
	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Kemasan	
Sangat Suka	7	15	20	7	24	
Suka	22	15	7	18	6	
Kurang Suka	1	-	-	-	-	
Tidak Suka	-	-	-	-	-	
Sangat Tidak Suka	-	-	-	-	-	
Jumlah	126	135	128	107	126	
Rata – Rata	4	4	4	3	5	4

Sumber : Lampiran 3

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa hasil penilaian yang dilakukan dengan uji sensorik yang dilakukan yaitu dari nilai rata-rata 30 panelis kemasan mendapatkan nilai rata-rata tertinggi 5. Selain itu, nilai kesukaan rata-rata keseluruhan yaitu 4 dengan interpretasi penilaian suka, yang mengindikasikan bahwa produk ini diterima dengan baik oleh konsumen. Dengan demikian, produk sarabba bubuk instan memiliki potensi yang kuat untuk dipasarkan dan dikembangkan lebih lanjut. Oleh karena itu **hipotesis pertama diterima**, hal ini sejalan dengan penelitian Hadik dkk (2024) yang menunjukkan bahwa sarabba

bubuk istan disukai oleh panelis dengan nilai rata-rata 4 dengan interpretasi penilaian suka.

5.4. Analisis Rendemen

Pengolahan jahe merah menjadi sarabba bubuk instan dapat di ketahui nilai rendemen yang dihasilkan yaitu :

$$Rendemen = \frac{130.8}{180} \times 100\%$$

$$Rendemen = 72,6 \%$$

Nilai rendemen yang dihasilkan oleh Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon untuk pengolahan jahe menjadi sarabba instan sebesar 72,6 %. Tingginya nilai rendemen yang dihasilkan disebabkan dalam proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan selain menggunakan bahan baku jahe juga ada sumbangan input lainnya, yaitu gula aren dengan proporsi berat yang hampir sama dengan bahan baku jahe mentah.dan air. Oleh karena itu **hipotesis kedua diterima**, hal ini sejalan dengan penelitian Alawiah dkk., (2022), yang menyatakan rendemen sarabba bubuk instan tinggi

5.5. Profitabilitas

Analisis profitabilitas dapat dihitung dengan menggunakan beberapa pendekatan yaitu biaya dan penerimaan, *Break Event Point* (BEP), *Margin Of Safety* (MOS) dan *Marginal Income Ratio* (MIR).

5.5.1. Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan pengeluaran biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Setiap usaha tentunya memerlukan biaya agar usaha dapat berproses. Biaya berperan penting sehingga produksi bisa terlaksana (Rosdiana dkk., 2020). Dalam biaya produksi

terdapat beberapa elemen yang berkaitan dan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sarabba bubuk akan menentukan besar kecilnya penerimaan yang diperoleh.

5.5.2. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja mencakup semua individu yang memberikan kontribusi fisik maupun mental untuk mencapai tujuan produksi. Usaha khas Leon memiliki Tenaga kerja tetap dan tidak tetap. Tenaga kerja tetap yaitu pegawai yang memiliki kontrak kerja jangka panjang dan mendapatkan jaminan pekerjaan serta fasilitas tertentudalam usaha ini pemilik adalah sebagai tenaga kerja tetap. Sedangkan tenaga kerja tidak tetap yaitu pegawai yang biasanya dibayar berdasarkan hasil kerja atau waktu tertentu.

Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon

No	Nama	Jabatan	Status	Upah/ Produk (Rp)
1.	Hamida	Pemilik	Tetap	100.000
2.	Sitti Farida	Anggota	Tidak tetap	75.000
3.	Rasmina	Anggota	Tidak tetap	75.000
4.	Hani	Anggota	Tidak tetap	75.000
5.	Hania	Anggota	Tidak tetap	75.000
6.	Syamsinar	Anggota	Tidak tetap	75.000
7.	Eni	Anggota	Tidak tetap	75.000

Sumber : Data Primer, 2025.

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja pada usaha sarabba bubuk khas Leon yaitu untuk pemilik yang merupakan tenaga kerja tetap menghasilkan upah Rp 100.000/Produksi, untuk tenaga kerja tidak tetap masing-masing menghasilkan upah Rp 75.000/Produksi.

5.5.3. Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berubah secara proporsional sesuai dengan perubahan volume produksi. Artinya, ketika volume produksi meningkat, jumlah total biaya variabel juga meningkat. Sebaliknya, jika produksi dihentikan, biaya variabel tersebut juga tidak akan muncul karena biaya ini hanya berhubungan dengan proses produksi yang berjalan.

Biaya variabel pada Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon dapat di lihat pada Tabel 11 sebagai berikut :

Tabel 11. Biaya Variabel Pengolahan Sarabba Bubuk Khas Leon Per Bulan

No.	Jenis biaya	Nilai (Rp)
1.	Jahe Merah	2.100.000
2.	Gula Merah	4.200.000
3.	Kemasan	1.351.000
3.	Biaya Trasportasi	480.000
4.	Tenaga Kerja	1.900.000
Total		10.031.395

Sumber : Lampiran 7

Berdasarkan Tabel 11, Menunjukkan bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan setiap produksi dalam usaha pengolahan sarabba bubuk khas Leon, yaitu biaya bahan baku yaitu jahe merah dan bahan penolong yaitu gula merah, kemasan dan tenaga kerja penyusutan alat dan transportasi sebesar Rp 10.031.395 per bulan.

5.5.4. Analisis Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tidak berubah meskipun terjadi perubahan volume produksi dalam batas tertentu. Jika volume produksi meningkat, maka biaya tidak akan berubah. Jika volume produksi berkurang, biaya jenis ini juga tidak akan berubah jumlahnya.

Biaya total pada Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon dapat di lihat pada Tabel 12 sebagai berikut :

Tabel 12. Biaya Tetap Pengolahan Sarabba Bubulk Khas Leon Per Bulan

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Listrik	50.000
2.	Biaya Penyusutan	206.395
Total Biaya		256.395

Sumber : Lampiran (1,5 dan 7)

Berdasarkan Tabel 13, Menunjukkan bahwa total biaya tetap utama yang dikeluarkan setiap bulan dalam usaha pengolahan sarabba bubuk khas Leon, yaitu biaya listrik, penyusutan alat dan transportasi sebesar Rp 256.395 per bulan.

5.7.1. Total biaya dan Penerimaan

Adapun total biaya dan penerimaan yang diperoleh oleh usaha sarabba bubuk khas leon untuk penjualan sarabba bubuk dapat dilihat pada tabel 13 sebagai berikut

Tabel 13. Total Biaya, Penerimaan Dan Pendapatan Pengolahan Sarabba Bubuk Khas Leon Per Produksi

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Variabel	10.031.395
2.	Biaya Tetap	256.395
3.	Total Biaya	10.557.750
4.	Penerimaan	13.080.000
5..	Pendapatan	2.792.605

Sumber : data primer diolah

Berdasarkan Tabel 13, Menunjukkan bahwa total biaya produksi yang terdiri dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam memproduksi sarabba bubuk khas leon adalah sebesar Rp 10.557.750 per bulan, penerimaan diperoleh dari penjualan produk dalam satu kali produksi dengan harga jual produk Rp 15.000/pcs, total penerimaan yaitu 13.080.000 dari penjualan 872 dalam 1 bulan, sehingga diperoleh keuntungan per bulan sebesar Rp 2.792.605.

Adapun Tabel 14, biaya pengolahan Sarabba Bubulk Khas Leon Per Bulan sebagai berikut :

Tabel 14. Biaya Pengolahan Sarabba Bubulk Instan Per Bulan

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Variabel	10.031.395
2.	Biaya Tetap	256.395
3.	Total Biaya	10.557.750
4.	Penerimaan	13.080.000
5.	Pendapatan	2.792.605

Sumber : Lampiran

Rumus yang digunakan dalam menghitung profitabilitas adalah sebagai berikut.

1. BEP

Break Even Point atau Titik Impas adalah suatu keadaan dimana kondisi suatu usaha tidak memperoleh untung tetap juga tidak mengalami kerugian. Hasil perhitungan dari titik impas menjadi informasi mengenai tingkat volume penjualan dan hubungannya dengan kemungkinan suatu perusahaan memperoleh keuntungan sesuai dengan tingkat penjualan usaha. Hasil penjualan pada tingkat tertentu akan dapat menentukan besar kecilnya pendapatan yang diperoleh.

$$a. \text{ AVC} = \frac{10.031.395}{872}$$

$$\text{AVC} = 11.503$$

$$b. \text{ BEP (unit)} = \frac{256.395}{15.000 - 11.503}$$

$$= \frac{256.395}{3.497}$$

$$\text{BEP} = 73 \text{ (pcs)}$$

$$\begin{aligned}
 \text{c. BEP (Rp)} &= \frac{256.395}{1 - \frac{11.503}{15.000}} \\
 &= \frac{256.395}{0,23} \\
 \text{BEP (Rp)} &= 1.099.778
 \end{aligned}$$

Berdasarkan uraian perhitungan di atas diketahui bahwa usaha sarabba bubuk khas leon harus memproduksi dan menjual habis sebanyak 73 pcs per bulan untuk memperoleh titik impas per unit atau tidak merugi. Sedangkan penerimaan minimal yang harus diperoleh sebesar Rp 1.099.788 berdasarkan perhitungan titik impas dalam rupiah maka produk sarabba bubuk instan harus memproduksi dan menjual di atas 73 pcs agar memperoleh keuntungan

$$2. \text{ MOS} = \text{TR} - \text{BEP}$$

$$= 13.080.000 - 1.099.778$$

$$= 11.980.212$$

$$\text{MOS (\%)} = \frac{\text{TR} - \text{TVC}}{\text{TR}} \times 100\%$$

$$= \frac{13.080.000 - 1.099.778}{13.080.000} \times 100\%$$

$$= \frac{11.980.212}{13.080.000} \times 100\%$$

$$= 91,59 \%$$

Berdasarkan uraian perhitungan di atas menunjukkan bahwa usaha sarabba bubuk khas leon harus mampu memberikan 91,59 % dari hasil penjualan, untuk menutupi biaya tetap dalam mendapatkan keuntungan.

$$3. \text{ MIR} = \text{TR} - \text{BEP}$$

$$= 13.080.000 - 10.031.395$$

$$= 3.048.605$$

$$\begin{aligned} \text{MIR (\%)} &= \frac{\text{TR} - \text{TVC}}{\text{TR}} \times 100\% \\ &= \frac{13.080.000 - 10.031.395}{13.080.000} \times 100\% \\ &= \frac{3.048.605}{13.080.000} \times 100\% \\ &= 23,30 \% \end{aligned}$$

Berdasarkan uraian perhitungan di atas menunjukkan bahwa tingkat penjualan bagi usaha sarabba bubuk khas leon harus tidak boleh turun lebih dari 23,30 % dari hasil penjualan akurat agar usaha tidak mengalami kerugian.

$$\begin{aligned} 4. \text{ Profitabilitas (\%)} &= \text{MOS} \times \text{MIR} \\ &= 91,59 \% \times 23,30 \% \\ &= 21,34 \% \end{aligned}$$

Berdasarkan uraian perhitungan di atas menunjukkan bahwa tingkat profitabilitas usaha sarabba bubuk khas leon yang dimiliki sebesar 21,34 % Ini menunjukkan bahwa usaha sarabba bubuk khas leon masuk kategori sedang. Menghasilkan keuntungan yang memadai, namun masih perlu untuk perbaikan dalam hal efisiensi pengelolaan biaya dan peningkatan penjualan agar profitabilitas bisa meningkat ke tingkat yang lebih baik. Usaha masih layak untuk berjalan, tetapi perlu strategi pengembangan agar profitabilitas menjadi lebih optimal dan risiko usaha dapat diminimalkan. Oleh karena itu, **hipotesis 3 diterima** hal ini sejalan dengan penelitian Aulia, (2017), yang menyatakan nilai profitabilitas produk kopi salak sebesar 37%.

4.6. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas adalah jenis analisis yang digunakan untuk mempelajari cara menentukan kemungkinan hasil dari pengujian yang telah dilakukan dengan menerapkan berbagai perubahan pada berbagai parameter, seperti menggunakan skenario yang sudah dibuat, oleh subjek analisis (Hadiyatunnisa dkk., 2025).

1. Persentase perubahan harga jual

$$\begin{aligned}\text{Laba (\%)} &= \frac{3.093.501 - 2.522.250}{2.522.250} \times 100\% \\ &= 22,60 \%\end{aligned}$$

2. Harga jual

$$\begin{aligned}\text{harga Jual (\%)} &= \frac{16.500 - 15.000}{15.000} \times 100\% \\ &= 10 \%\end{aligned}$$

3. Sensitivitas

$$\text{Sensiivitas} = \frac{22,66 \%}{10\%} = 2,27\%$$

Tabel 15 Hasil Analisis Sensitivitas Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon

No.	Alat Analisis	Sebelum Sensitivitas	Sesudah Sensitivitas	Persentase perubahan (%)
1.	Laba (Rp)	Rp 2.522.250	Rp 3.093.501	22,66%
2.	Harga jual baru (Rp)	Rp 15.000	Rp 16.500	10 %
Sensitivitas				2,27 %

Sumber Data Diolah 2025

Berdasarkan Tabel 15, Menunjukkan bahwa persentase perubahan setelah mengalami kenaikan 10% pada laba dan harga jual baru yaitu dengan persentase perubahan untuk laba baru yaitu 22,66 % dan untuk harga jual baru yaitu 10 % sehingga persentase perubahan menghasilkan sensitivitas 2,27%, ini menunjukkan bahwa perubahan harga memiliki pengaruh terhadap keuntungan/laba yang di

hasilkan. Ini menunjukka bahwa perubahan harga sensitif terhadap keuntungan/laba yang di hasilkan. Oleh karena itu, **hipotesis 4 diterima** hal ini sejalan dengan penelitian Hidayat,(2021) bahwa usaha sensitif terhadap penurunan harga jual minyak jahe merah.