

## BAB IV PEMBAHASAN DAN EVALUASI

### 1.1 Pembahasan

#### 4.1.1 Hasil dan Pembahasan Web Desa (Boby Pramulia Putra)

##### Hasil Dari Web Desa Trimulyo



Gambar 4.1 Daftar beberapa menu utama dalam Web Desa Trimulyo

#### 1. Profil Desa Trimulyo

Profil gambaran menyeluruh tentang karakter desa yang meliputi data dasar keluarga sumber daya alam, sumber daya manusia, kelembagaan, prasarana dan sarana serta perkembangan kemajuan dan permasalahan yang dihadapi desa.

#### 2. Organisasi

Organisasi di web ini merupakan unsur dari lembaga pemerintahan yang berada di Desa Trimulyo.

#### 3. Pelayanan

Di web ini adalah merupakan unsur Pelaksanaan Pemerintah Daerah Desa Trimulyo dalam bidang Pendaftaran dan Pencatatan Penduduk yang mempunyai tugas pokok membantu Kepala Daerah dalam melaksanakan sebagian urusan Pemerintahan dan Pembangunan dibidang Kependudukan dan Pencatatan Sipil sesuai dengan ketentuan dan perundang-undangan yang berlaku.

#### 4. Potensi

Diweb ini membahas tentang seluruh potensi yang ada di Desa Trimulyo, baik itu berupa alam maupun SDM (Sumber Daya Alam)

#### 4.1.2 Hasil dan Pembahasan Membuat Inovasi Produk dari Olahan Ikan Lele dan Tahu (Nindia Ajeng Kinanti)

Usaha rumah tangga yang dimanfaatkan untuk melakukan pengolahan produk guna menambah pendapatan keluarga. USAHA RUMAH TANGGA sendiri diketuai oleh Ibu Santi selaku ibu Kepala Desa. Kami mengajukan sebuah inovasi produk baru terhadap olahan lele dan tahu kepada Ibu Santi. Tujuannya adalah agar masyarakat bisa menikmati olahan lain dari lele dan tahu, selain itu agar dapat memperluas jangkauan produksi serta meningkatkan pendapatan warga desa. Inovasi produk yang dimaksud adalah Nugget Lele, Keripik Lele, Abon Lele dan Nugget tahu. Adapun bahan – bahan yang diperlukan untuk membuat olahan inovasi produk adalah :

Abon Lele	Keripik Lele	Nugget Lele	Nugget Tahu
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lele</li> <li>• Santan</li> <li>• Bawang Merah</li> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Cabai Merah</li> <li>• Daun Salam</li> <li>• Lengkuas</li> <li>• Kunyit</li> <li>• Garam</li> <li>• Gula pasir</li> <li>• Gula Merah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lele</li> <li>• Kunyit</li> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Ketumbar</li> <li>• Daun Jeruk</li> <li>• Minyak Goreng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lele</li> <li>• Tepung Panir</li> <li>• Telur</li> <li>• Wortel</li> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Bawang Bombay</li> <li>• Lada</li> <li>• Penyedap Rasa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahu</li> <li>• Jagung</li> <li>• Wortel</li> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Bawang Bombay</li> <li>• Telur</li> <li>• Tepung Panir</li> <li>• Lada</li> <li>• Penyedap Rasa</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kecap</li> <li>• Ketumbar</li> <li>• Penyedap rasa</li> <li>• Minyak Goreng</li> </ul>			
---	--	--	--

Tabel 4.1.2 Daftar Bahan Produk Olahan Ikan Lele dan Tahu

#### **4.1.3 Hasil dan Pembahasan pembuatan kanvas bisnis BUMDES (Triwanto)**

Model Bisnis Kanvas perlu dipraktikkan dalam bisnis yang sedang Anda geluti. Model Bisnis Kanvas merupakan salah satu alat untuk membantu pebisnis melihat lebih akurat gambaran usaha yang sedang dijalaninya ataupun dalam pengertian lain Model Bisnis Kanvas adalah sebuah management startegi bisnis yang memungkinkan kita untuk menggambarkan, mendesain kemudian mengerucutkan beberapa aspek bisnis menjadi satu startegi bisnis yang utuh.

Model Bisnis Kanvas berbeda dengan perencanaan bisnis. Sebab, perencanaan bisnis cenderung merumuskan urutan bisnis, seperti deskripsi, jenis konsumen, persaingan, dan fasilitas untuk mendukung bisnis. Sedangkan Model Bisnis Kanvas merupakan konsep yang menyederhanakan konsep bisnis yang digambarkan dalam satu lembar kertas kerja.



Gambar 4.1.3 Model kanvas

Di dalam Bisnis Model Canvas tersebut terdapat beberapa penjelasan mengenai isi dari apa yang ada di Bisnis Model canvas dari BUMDES.

1. *Customer Segment*. Yakni organisasi harus menetapkan siapa yang harus dilayani dan menetapkan satu atau lebih segmen untuk bisnisnya.
2. *Value Proposition*. Yakni manfaat yang ditawarkan organisasi untuk segmen pasar.
3. Yakni sarana untuk organisasi dalam menyampaikan posisi nilai produk yang perusahaan punya kepada customer segment dan agar pemasaran produk menjadi lebih luas.
4. *Customer Relationship*. Yakni cara organisasi mengikat pelanggannya.
5. *Revenue Stream*. Yakni bagian yang ter vital, sebab bagian tersebut yang menentukan organisasi mampu memperoleh pendapatan dari pelanggan.
6. *Key Resource*. Yakni berbagai sumber daya yang dimiliki organisasi untuk mewujudkan proposisi nilai, seperti manusia, teknologi, peralatan, dan brand.

7. *Key Activities*. Yakni kegiatan utama organisasi untuk bisa menghasilkan proposisi nilai.
8. *Key Partners*. Yakni pihak-pihak yang bisa diajak kerjasama untuk mendukung jalannya usaha BUMDES Trimulyo.
9. *Cost Structure*. Yakni komposisi biaya untuk mengoperasikan organisasi menciptakan proposisi nilai yang diberikan kepada pelanggan.

#### 4.1.4 Hasil dan Pembahasan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele dan Tahu BUMDES di Desa Trimulyo (Ajeng Meta Aprianscy Hs)

##### 1. Product (Produk)

###### o Merk / Logo

Logo ini didesain menggunakan Adobe Photoshop CS4. Hal ini, diharapkan inovasi ikan lele dan tahu yaitu abon lele, kripik lele, nugget lele, dan nugget tahu memiliki logo tersendiri untuk produknya. Logo tersebut akan dimasukkan ke media marketing yang akan dibuat. Selain itu, logo tersebut akan dicetak berupa



sticker dan akan tempel pada bagian luar kemasan.

Gambar 4.1.4.1 Merk Produk

o **Kemasan**

Untuk kemasan pada produk inovasi ikan lele yaitu abon lele, kripik lele, nugget lele, dan nugget tahu menggunakan plastic berjenis *Polypropylene* karena plastic jenis ini tahan terhadap asam, bahan kimia, suhu dibawah 130°C dan bersifat kuat serta transparan.



Gambar 4.1.4.2 Kemasan Produk

**1. Promosion (Promosi)**

Media yang digunakan untuk promosi produk olahan Ikan Lele dan Tahu Media Sosial seperti facebook.



Gambar 4.1.4.3 Promosi

## 2. Price (Harga)

Untuk harga produk olahan ikan lele seperti :

- Abon Lele : Rp 20.000
- Keripik Lele : Rp 13.500
- Nugget Lele : Rp 9.000
- Nugget Tahu : Rp 7.500

## 3. Place (Tempat)

Untuk distribusi menjual Abon lele, Kerpik Lele, Nugget Lele, Nugget Tahu. ketoko oleh-oleh khas Trimulyo dan warung makan yang berada di Trimulyo dan menitipkan kewarung atau pasar di sekitar Padang Cermin.

### 4.1.5 Hasil dan Pembahasan Laporan Laba Rugi Produk Olahan Ikan Lele dan Tahu BUMDES di Desa Trimulyo (Revika Putri)

Laporan keuangan sangat dibutuhkan dalam suatu usaha. Laporan keuangan merupakan hasil dari proses perhitungan keuangan yang dapat digunakan sebagai alat komunikasi antara data keuangan atau aktifitas suatu perusahaan dengan dengan pihak-pihak yang berkepentingan dengan data atau aktifitas perusahaan tersebut. BUMDES tidak mempunyai laporan keuangan yang lengkap, sehingga diberikan saran agar BUMDES untuk mulai membuat laporan keuangan. Laporan keuangan yang disarankan adalah laporan Laba Rugi, agar dalam usahanya penanggung jawab BUMDES lebih mengetahui berapa modal yang dikeluarkan selama produksi dan berapa keuntungan yang diperoleh dalam penjualan BUMDES. Adapun laporan Laba/Rugi yang sudah di buat bisa dilihat dalam tabel berikut :

BADAN USAHA MILIK DESA "MULYA JAYA MANDIRI"				
LAPORAN LABA/ RUGI				
Desa	Tranulya			
Kecamatan	Padang Cermin			
Kabupaten	Pasuruan			
Provinsi	Lampung			
NO	URAIAN		(RUMAH/BBP)	(RUMAH/BBP)
<b>PENDAPATAN</b>				
4.1	Pendapatan tahap 1	Rp	25.000.000	
4.1.1	Pendapatan tahap 2	Rp	23.000.000	
	<b>TOTAL PENDAPATAN</b>			Rp 48.000.000
<b>PENDALAMAN</b>				
5.1	Pembelian tahap 1	Rp	14.000.000	
5.1.1	Dana program kegiatan	Rp	17.000.000	
5.1.2	Total pembelian			Rp 35.000.000
	<b>LPP</b>			Rp 13.000.000
5.2	Biaya Operasional			
5.2.1	Transport & konsumsi	Rp	100.000	
	<b>TOTAL BIAYA</b>			-Rp 100.000
	<b>LABA (RUGI) Bersih (setoran)</b>			Rp 12.000.000

Gambar 4.1.5 Laporan Laba Rugi

### 1.1.6 Pembuatan Harga Pokok Produksi untuk Produk Bumdes (Rosa Tiar Dame Pasaribu)

#### b. Abon Lele

Bahan	Unit	Satuan	Harga/unit	Total Harga
Lele	5	Kg	Rp 24.000	Rp 120.000
Bawang Merah	½	Kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Bawang Putih	½	kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Cabai	1	Ons	Rp 6.000	Rp 6.000
Ketumbar	10	Bungkus	Rp 1.000	Rp 10.000
Daun Salam	1	ikat	Rp 2.500	Rp 2.500
Garam	1	Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Lengkuas	½	Kg	Rp 5.000	Rp 5.000
Santan	1	Kg	Rp 18.000	Rp 18.000
Gula Putih	5	Sendok	Rp 2.000	Rp 2.000
Gula Merah	3	Biji	Rp 7.500	Rp 7.500
Jeruk Nipis	4	Buah	Rp 8.000	Rp 8.000
Saus Tiram	2	Bungkus	Rp 4.000	Rp 4.000
Minyak Sayur	1	Liter	Rp 23.000	Rp 23.000
Penyedap Rasa	1	Bungkus	Rp 1.500	Rp 1.500
<b>TOTAL BAHAN BAKU</b>				<b>Rp 228.500</b>

**Perhitungan Biaya Bahan Penolong**

Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga/Alat	Total Harga
Gas	1	Buah	Rp 21.000	Rp 21.000
Mika Gelas	1	Pak	Rp 14.000	Rp 14.000
<b>Total</b>				<b>Rp 35.000</b>

**Perhitungan Biaya OverHead Pabrik**

Material	Unit	Satuan	Harga/unit	Total Harga
Ongkos Transportasi Bensin	2	Liter	Rp 10.000	Rp 20.000
<b>Total BOP</b>				<b>Rp 20.000</b>

**Total Biaya Operasional**

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 228.500
2	Biaya Penolong	Rp 35.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 20.000
<b>Total</b>		<b>Rp 283.500</b>

Jadi, untuk setiap Abon Lele yang sudah dikemas dengan mika gelas yang setiap mika berisi 3,5 ons mendapatkan 22 mika gelas. Harga Pokok Produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 283.500

**Harga Pokok Produksi :**

Rp 283.500 / 22 Mika Gelas = Rp 12.886 = Rp 13.000  
 Abon Lele Mika Gelas 3,5 ons = Rp 13.000 X 50% = Rp 6.500  
 Harga Jual = Rp 13.000 + Rp 6.500 = Rp 19.500  
 = 20.000

Berdasarkan perhitungan diatas dapat dilihat rincian harga jual dibawah ini, berdasarkan kegiatan BUMDES Abon Lele dalam sekali produksi dapat mencapai 22 mika gelas dengan berisi Abon Lele 1 mika gelas 3,5 ons. Berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh pemilik BUMDES sebesar  $22 \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp } 440.000$ .

Jadi total laba yang diperoleh Rp 440.000

#### b. Keripik Lele

Bahan	Unit	Satuan	Harga/unit	Total Harga
Lele	5	Kg	Rp 24.000	Rp 120.000
Kunyit	½	Kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Daun jeruk	1	Ikat	Rp 1.000	Rp 1.000
Bawang putih	½	Kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Ketumbar	10	Bungkus	Rp 1.000	Rp 10.000
Tepung Sagu	1	Kg	Rp 10.000	Rp 10.000
Garam	1	Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Minyak sayur	2	Liter	Rp 23.000	Rp 46.000
<b>TOTAL BAHAN BAKU</b>				<b>Rp 214.000</b>

#### Perhitungan Biaya Bahan Penolong

Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga/Alat	Total Harga
Gas	1	Buah	Rp 21.000	Rp 21.000
Plastik	1	Pak	Rp 8.000	Rp 8.000
Mika	1	Pak	Rp 14.000	Rp 14.000
<b>Total</b>				<b>Rp 43.000</b>

#### Perhitungan Biaya OverHead Pabric

Material	Unit	Satuan	Harga/unit	Total Harga
Ongkos Transportasi Bensin	2	Liter	Rp 10.000	Rp 20.000

<b>Total BOP</b>	<b>Rp 20.000</b>
------------------	------------------

### **Total Biaya Operasional**

<b>No</b>	<b>Jenis Biaya Operasional</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
1	Biaya Bahan Baku	Rp 214.000
2	Biaya Penolong	Rp 43.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 20.000
<b>Total</b>		<b>Rp 277.000</b>

Jadi, untuk setiap 32 Bungkus Keripik Lele yang sudah digoreng dikemas dengan plastic dan mika yang setiap berisi 2,5 ons mendapat 32.

### **Harga Pokok Produksi :**

Keripik Lele 1 Bungkus 2,5 ons

$Rp\ 277.000 / 32\ Bungkus = Rp\ 8.656 = Rp\ 9.000$

$Keripik\ Lele\ 1\ Bungkus\ 2,5\ Ons = Rp\ 9.000 \times 50\% = 4.500$

Harga Jual Keripik Lele 1 Bungkus 2,5 ons

$Rp\ 9.000 + Rp\ 4.500 = Rp\ 13.500 = Rp\ 13.500$

Berdasarkan perhitungan diatas dapat dilihat rincian harga jual dibawah ini, berdasarkan kegiatan BUMDES Keripik Lele pendapatan yang diperoleh pemilik BUMDES dalam sekali produksi mencapai 32 bungkus . jadi  $32 \times Rp\ 13.500 = Rp\ 432.000$

Jadi Total Laba yang diperoleh sebesar Rp 432.000.

### **c. Nugget Lele**

<b>Bahan</b>	<b>Unit</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga/unit</b>	<b>Total Harga</b>
Lele	5	Kg	Rp 24.000	Rp 120.000
Telor	2,5	Kg	Rp 23.000	Rp 57.500

Bawang Bombai	2	Kg	Rp 12.000	Rp 24.000
Wortel	2	Kg	Rp 11.000	Rp 22.000
Garam	1	Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Penyedap rasa	5	Bungkus	Rp 5.000	Rp 2.500
Bawang putih	½	Kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Daun bawang	½	Kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Lada	4	Bungkus	Rp 1.000	Rp 4.000
Tepung Panir	12	Bungkus	Rp 5.000	Rp 60.000
<b>TOTAL BAHAN BAKU</b>				<b>Rp 317.000</b>

#### Perhitungan Biaya Bahan Penolong

Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga/Alat	Total Harga
Gas	1	Buah	Rp 21.000	Rp 21.000
Mika	1	Pak	Rp 14.000	Rp 14.000
<b>Total</b>				<b>Rp 35.000</b>

#### Perhitungan Biaya OverHead Pabrik

Material	Unit	Satuan	Harga/unit	Total Harga
Ongkos Transportasi Bensin	2	Liter	Rp 10.000	Rp 20.000
<b>Total BOP</b>				<b>Rp 20.000</b>

#### Total Biaya Operasional

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 317.000
2	Biaya Penolong	Rp 35.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 20.000
<b>Total</b>		<b>Rp 372.000</b>

Jadi, untuk setiap 320 biji Nugget Lele yang sudah digoreng, dikemas dengan mika yang setiap mika berisi 5 biji mendapatkan 64 mika.

Harga Pokok Produksi Yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 372.000

**Harga Pokok Produksi :**

Nugget Lele 1 Mika berisi 5 biji Rp 372.000 / 64 bungkus = Rp 5.812 =  
Rp 6.000

Nugget Lele 1 mika berisi 5 biji = Rp 6.000 X 50% = Rp 3.000

Harga Jual Nugget Lele 1 mika berisi 5 biji = Rp 6.000 + Rp 3.000 = Rp  
9.000

Berdasarkan perhitungandapat dilihat rincian harga jual dibawah ini :

Berdasarkan kegiatan BUMDES Nugget Lele, dalam sekali produksi dapat mencapai 64 bungkus dengan berisi 5 biji Nugget Lele, berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh sebesar 64 X Rp 9.000 = Rp 576.000.

Jadi Total Laba yang diperoleh sebesar Rp 576.000

**d. Nugget Tahu**

<b>Bahan</b>	<b>Unit</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga/unit</b>	<b>Total Harga</b>
Tahu	10	Bungkus	Rp 5.000	Rp 50.000
Telor	3	Kg	Rp 23.000	Rp 69.000
Bawang Bombai	2	Kg	Rp 12.000	Rp 24.000
Wortel	2	Kg	Rp 11.000	Rp 22.000
Garam	1	Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Penyedap Rasa	5	Bungkus	Rp 500	Rp 2.500
Bawang Putih	¼	Kg	Rp 7.000	Rp 7.000
Jagung	4	Biji	Rp 3.000	Rp 12.000
Daun Bawang	¼	Kg	Rp 6.000	Rp 6.000
Tepung Panir	10	Bungkus	Rp 5.000	Rp 50.000
Lada	4	Bungkus	Rp 1.000	Rp 4.000
<b>TOTAL BAHAN BAKU</b>				<b>Rp 249.500</b>

**Perhitungan Biaya Bahan Penolong**

<b>Peralatan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga/Alat</b>	<b>Total Harga</b>
Gas	1	Buah	Rp 21.000	Rp 21.000
Mika	1	Pak	Rp 14.000	Rp 14.000
<b>Total</b>				<b>Rp 35.000</b>

**Perhitungan Biaya OverHead Pabrik**

<b>Material</b>	<b>Unit</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga/unit</b>	<b>Total Harga</b>
Ongkos Transportasi Bensin	2	Liter	Rp 10.000	Rp 20.000
<b>Total BOP</b>				<b>Rp 20.000</b>

### Total Biaya Operasional

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 249.500
2	Biaya Penolong	Rp 35.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 20.000
<b>Total</b>		<b>Rp 304.500</b>

Jadi untuk setiap 310 biji Nugget Tahu yang sudah siap digoreng, dikemas dengan mika, yang setiap mika berisi 5 biji mendapatkan 62 mika. Harga Pokok Produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 304.500.

### Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi Nugget Tahu 1 mika berisi 5 biji Rp 304.500 / 62 bungkus = Rp 4.911 = 5.000

Nugget Tahu 1 mika berisi 5 biji adalah Rp 5.000 X 50% = Rp 2.500

Harga jual Nugget Tahu 1 mika berisi 5 biji adalah Rp 5.000 + Rp 2.500 = Rp 7.500.

Berdasarkan perhitungan diatas dapat dilihat rincian harga jual dibawah ini :

Berdasarkan kegiatan BUMDES Nugget Tahu dalam 1 produksi Nugget Tahu dapat Mencapai 62 Bungkus Mika dengan berisi 5 biji Nugget Tahu.

Berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh sebesar 62 X Rp 7.500 = Rp 465.000

Jadi Total Laba yang diperoleh sebesar Rp 465.000.

## **1.2 Evaluasi**

Berdasarkan rencana kegiatan yang telah kami susun dan pertimbangan atas segala pelaksanaan program terdapat beberapa kelebihan dan kekurangan, antara lain:

### **4.2.1 Kelebihan**

1. Sumber Daya Alam di Desa Trimulyo mempunyai tanah persawahan yang subur.
2. Sumber Daya Manusia di Desa Trimulyo sangat ramah tamah dan sangat peduli dengan lingkungan sekitar.
3. Tersedianya media komputerisasi sebagai alat bantu untuk pendataan segala macam berkas.
4. Tersedianya jaringan yang sangat lancar untuk mengakses berbagai sumber informasi yang dibutuhkan.

### **4.2.2 Kekurangan**

1. Kurang mendukungnya infrastruktur di Desa Trimulyo.
2. Kurangnya pemahaman warga masih belum terbuka tentang pentingnya mendirikan berwirausaha guna memajukan Desa.
3. Warga masih belum bisa memanfaatkan sumber daya yang ada di Desa Trimulyo dengan maksimal.