



## ANALISIS PENERIMAAN KONSUMEN DAN KELAYAKAN FINANSIAL PADA PRODUK JAMU SIAP SEDUH DI P4S MENOREH HERBAL

Wahyuni Sinta Wati<sup>1</sup>, R. Hermawan<sup>2\*</sup>, Endah Puspitojati<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta, Magelang, Indonesia

\*Email: [Rdnhermawan@gmail.com](mailto:Rdnhermawan@gmail.com)

### Abstract

*Instant herbal drinks were an innovation of traditional herbal medicine, processed into a convenient powder form to provide practicality and ease of consumption. This study aimed to determine consumer preferences for instant herbal drink products through organoleptic tests and to analyze the financial feasibility in terms of expenses, profit, cost of goods sold (COGS), and return on capital (R/C) ratio. The organoleptic test was conducted based on four parameters: color, aroma, taste, and texture, involving 50 panelists from various educational and occupational backgrounds. The results showed that one formulation received the highest scores, especially in taste and color, which were categorized as "strongly liked." In the financial analysis, the total production cost was lower than the total revenue, indicating that the business yielded a profit. The COGS per package was calculated at Rp11,914, while the selling price was Rp 25,000 resulting in an R/C ratio of 2,1. This indicated that every Rp1 spent generated Rp 2.1 in return, confirming the business's feasibility and profitability. Overall, the instant herbal drink product tested in this study was well-received by consumers and showed strong potential for further development as a more practical alternative to traditional herbal preparations.*

*Keywords: Instant Herbal Drink, Organoleptic Test, Financial Feasibility*

### Abstrak

Jamu siap seduh merupakan inovasi dari jamu tradisional yang dikemas dalam bentuk serbuk instan agar lebih praktis dan mudah dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap jamu siap seduh melalui uji organoleptik serta menganalisis kelayakan finansial dari segi pengeluaran, keuntungan, harga pokok penjualan (HPP), dan nilai R/C ratio. Uji organoleptik dilakukan terhadap empat parameter yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan melibatkan 50 orang sebagai responden dari berbagai latar belakang. Hasil uji menunjukkan bahwa sampel A memperoleh nilai tinggi terutama pada rasa dan warna yang termasuk dalam kategori "sangat suka". Dalam analisis finansial total biaya produksi yang dikeluarkan lebih rendah dibandingkan total pendapatan yang diperoleh, menunjukkan bahwa usaha ini memberikan keuntungan. Harga pokok penjualan per kemasan dihitung sebesar Rp 11.914 dengan harga jual sebesar Rp 25.000, menghasilkan R/C Ratio 2,1. Nilai menunjukkan bahwa setiap Rp 1 biaya produksi dapat menghasilkan Rp 2,1 pendapatan yang artinya usaha ini layak dan menguntungkan. Produk jamu siap seduh pada penelitian ini disukai oleh konsumen dan memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan secara komersial sebagai alternatif jamu tradisional yang lebih praktis.

Kata Kunci: Jamu Siap Seduh, Uji Organoleptik, Kelayakan Finansial

## 1. Pendahuluan

Jamu adalah salah satu warisan budaya nasional yang telah ada dari zaman dahulu yang digunakan secara turun temurun. Terdapat sekitar 9.600 jenis tanaman obat yang berpotensi untuk dimanfaatkan dalam pengembangan industri jamu. Hampir 99% bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamu berbahan lokal, yang berarti industri ini tidak hanya tergantung pada kekayaan alam Indonesia, tetapi juga memberikan efek penggandaan dalam potensi perekonomian. Industri jamu mampu mendukung pertumbuhan ekonomi Indonesia secara luas (Pieter *et al.*, 2024).

Pesatnya perkembangan jamu didasari dengan cocoknya masyarakat menggunakan jamu sebagai alternatif pengobatan dan dipercaya lebih aman. Selain itu, bahan-bahan dasar yang diperlukan untuk meracik jamu tersedia melimpah di alam dengan khasiat yang sangat beragam. P4S Menoreh Herbal menawarkan berbagai jamu herbal yang diracik sendiri dengan resep turun-temurun dari nenek moyang. Berdiri sejak tahun 2007 jamu yang dimiliki oleh perusahaan lebih dari 15 jenis jamu yang membantu untuk mengatasi masalah kesehatan seperti kolesterol, asam urat, gangguan kulit, nyeri sendi, kesehatan pria,

gangguan pencernaan, gangguan hati, masalah menyusui, asam lambung, masuk angin, diabetes batu ginjal, masalah seksual, gangguan prostat, penambahan berat badan, penyakit jantung dan masalah kesehatan lainnya.

Minat masyarakat terhadap konsumsi jamu godhog mengalami penurunan yang cukup signifikan dalam beberapa tahun ini. Salah satu yang menjadi faktor utama yaitu proses penyajiannya yang dianggap kurang praktis dan modern dibandingkan dengan produk di era sekarang. Jamu godhog harus direbus terlebih dahulu sebelum diminum yang tentunya membutuhkan alat masak, air, serta waktu yang tidak sedikit. Jamu godhog asam urat ini merupakan salah satu contoh produk jamu milik P4S Menoreh Herbal yang mengalami penurunan penjualan seperti yang tertera pada tabel 1.1 bahwa persentase penjualan fluktuatif.

**Tabel 1.** Presentase Pejualan Jamu Asam Urat pada tahun 2024

Bulan	Persentase (%)
Januari	10,29
Februari	6,47
Maret	12,06
April	5,88
Mei	4,41
Juni	12,65
Juli	22,94
Agustus	4,71
September	8,82
Oktober	6,76
November	5,00

Sumber: Data Primer diolah (2024)

Kesibukan dan gaya hidup masyarakat modern yang cenderung cepat dan instan, proses penyajian seperti ini dianggap merepotkan dan kurang efisien. Masyarakat saat ini lebih menyukai produk herbal dalam bentuk praktis seperti serbuk instan, kapsul, atau cairan siap minum karena lebih mudah disajikan tanpa harus melalui proses perebusan. Selain itu, meskipun jamu godhog memiliki khasiat yang baik dan berbahan alami, daya tariknya menjadi kurang di tengah era modernisasi ini.

Upaya meningkatkan kembali minat masyarakat terhadap jamu asam adalah dengan cara melakukan pengembangan produk. Sebagian besar penelitian sebelumnya hanya fokus pada formulasi jamu instan secara umum atau pada produk jamu dengan khasiat berbeda, tanpa melihat aspek penerimaan konsumen secara sensoris sekaligus analisis kelayakan finansial dalam satu kesatuan studi. Belum banyak penelitian yang secara spesifik membahas pengembangan jamu asam urat berbasis godhog menjadi jamu siap seduh yang lebih praktis serta analisis kelayakan usahanya di tingkat usaha mikro Dengan meningkatkan kualitas produk jamu asam urat menjadi lebih baik dari segi tampilan, bentuk, dan tingkat kepraktisan (Saptaningtyas & Indrahti, 2020). Dengan demikian produk jamu asam urat tetap bisa bersaing di pasar modern. Pengolahan jamu godhog menjadi jamu siap seduh merupakan rencana pengembangan produk yang akan dilakukan oleh peneliti dan perusahaan.

Perkembangan teknologi yang modern membuat para produsen jamu tradisional terus melakukan pengembangan terhadap produknya. Beberapa jenis jamu kini telah dikembangkan dalam berbagai bentuk sediaan modern seperti, instan, kapsul, tablet, bubuk, atau siap seduh. Jamu siap seduh merupakan bentuk modern dari jamu tradisional yang disiapkan dalam bentuk bubuk, granul atau butiran instan, sehingga dapat dengan mudah

langsung digunakan dengan menyeduhnya menggunakan air hangat atau panas (Mustafa *et al.*, 2022). Jamu siap seduh ini menggunakan bahan-bahan alami yang telah diproses sedemikian rupa agar tahan lama dan praktis untuk konsumen. Pada saat ini jamu siap seduh yang ditemukan dipasaran berbentuk granul yang sudah dikemas dalam berbagai bentuk kemasan yang praktis untuk konsumen. Standar mutu untuk granul jamu mencakup sediaan obat tradisional berbentuk butiran yang terbuat dari ekstrak dan telah mengalami proses granulasi. Sediaan ini digunakan dengan cara diseduh menggunakan air panas atau dilarutkan dalam air dingin.

Proses pengembangan produk memerlukan tahapan eksperimen khusus dan rancangan formulasi agar menghasilkan sediaan jamu siap seduh berbentuk bubuk/granul yang layak dikonsumsi. Metode pembuatan granul dilakukan dengan cara ekstraksi pengeringan. Ekstrak kering ini cenderung memiliki bentuk gumpalan dan sangat mudah lembab. Untuk mengatasi kelembaban tersebut maka perlu dilakukan penggerusan insentif dengan menggunakan laktosa (Harrizul *et al.*, 2016). Penggunaan laktosa tidak hanya berfungsi sebagai agen pengering tetapi juga berkontribusi terhadap karakteristik fisik dari granul yang dihasilkan seperti kekompakan dan ketahanan terhadap kelembaban. Penggunaan laktosa dalam jumlah tertentu maka akan menghasilkan ekstrak kering yang bermutu bagus dengan karakteristik fisik yang sesuai untuk menjaga kualitas dan efektivitas produk jamu (Rivai *et al.*, 2014).

Pengembangan produk tentu mengalami peningkatan nilai jual yang signifikan, sehingga penting untuk melakukan perhitungan kelayakan finansial yang komprehensif guna membantu perusahaan dalam menentukan apakah usaha yang tengah dikembangkan ini layak untuk dijalankan atau justru sebaliknya (Hakim *et al.*, 2023). Dengan kata lain, usaha tersebut diharapkan mampu menghasilkan keuntungan baik secara finansial maupun non-finansial sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Kebaruan dari penelitian ini terletak pada integrasi uji organoleptik untuk menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk jamu siap seduh asam urat dengan analisis kelayakan finansial secara komprehensif. Penelitian ini juga menjadi yang pertama dilakukan di P4S Menoreh Herbal dengan fokus pada reformulasi jamu godhog menjadi sediaan siap seduh yang praktis dan siap dipasarkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk jamu siap seduh dan untuk mengetahui kelayakan usaha secara finansial dari pengembangan produk yang telah dilakukan.

## **2. Metode Penelitian**

### **2.1 Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2024-Maret 2025. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pasca Panen Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang dan P4S Menoreh Herbal.

### **2.2 Alat dan Bahan**

Bahan baku utama penelitian ini adalah jamu godhog asam urat yang diproduksi oleh P4S Menoreh Hernal. Alat yang digunakan pada penelitian pembuatan jamu seduh asam urat antara lain oven, loyang, panci stainless, stirrer manual, sendok, kertas saring, timbangan analitik, gelas ukur, termometer, botol gelap. Bahan yang dibutuhkan pada penelitian pembuatan jamu seduh asam urat antara lain simplisia kumis kucing, daun sirsak, tempuyung, daun salam, kayu manis dan adas, laktosa, dan air.

**Tabel 2.** Formula Jamu Siap Seduh Asam Urat

Bahan	Sampel A	Sampel B
Kumis kucing	8 gram	8 gram
Daun sirsak	7 gram	7 gram
Tempuyung	50 gram	50 gram
Daun salam	10 gram	10 gram
Kayu manis	8 gram	8 gram
adas	8 gram	8 gram
Laktosa	150 gram	200 gram

Sumber: Data Primer dioleh (2025)

### 2.3 Metode Penelitian

Implementasi metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode ini digunakan pada penelitian yang menggambarkan atau mendeskripsikan suatu fenomena atau variabel dengan menggunakan data numerik dan apa adanya sesuai dengan keadaan yang terjadi (Ardi Isnanto, 2023).

#### 2.3.1 Uji Organoleptik

Penilaian ini mencakup aspek seperti tampilan, aroma, rasa, tekstur, dan faktor lain yang relevan. Dari hasil uji organoleptik kita bisa mendapatkan alternatif produk yang banyak disukai konsumen (Khalisa et al., 2021). Penilaian dilakukan oleh 50 orang panelis menggunakan skala hedonik 1 sampai 5, dimana angka 1 menunjukkan sangat tidak suka dan angka 5 menunjukkan sangat suka. Panelis yang dipilih memiliki kriteria yaitu minimal berumur dewasa hingga lanjut usia dan sudah pernah meminum jamu godhog yang diproduksi oleh P4S Menoreh Herbal.

#### 2.3.2 Kelayakan finansial

Analisis kelayakan usaha merujuk pada proses evaluasi yang mendalam terhadap suatu kondisi suatu usaha atau bisnis untuk menilai apakah usaha tersebut layak untuk dijalankan atau tidak (Putri Nadila Nindia Frisca & Muhammad Yasin, 2023). Analisis kelayakan finansial mencakup pengeluaran, harga pokok penjualan (HPP), keuntungan dan R/C ratio (*revenue/cost ratio*).

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan panelis terhadap produk jamu instan berdasarkan empat parameter utama yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur (Ismanto, 2023). Keempat aspek ini menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas sensori produk yang berpengaruh terhadap preferensi dan minat konsumen. Hasil penilaian panelis terhadap masing-masing parameter disajikan untuk mengetahui formulasi mana yang paling disukai dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

**Tabel 3.** Warna

Formulasi	Frekuensi skor (Skala Likert)					Jumlah Skor	Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
	1	2	3	4	5			
Sampel A seduh	0	0	0	33	17	217	86,8%	Sangat Suka
Sampel B seduh	0	0	6	41	3	197	78,8%	Suka
Sampel A bubuk	0	0	0	37	13	213	85,2%	Sangat Suka
Sampel B bubuk	0	0	0	39	11	211	84,4%	Sangat Suka

Sumber: Data Primer dioleh (2025)

Analisis uji organoleptik terhadap parameter warna dilakukan terhadap dua bentuk sediaan jamu herbal yaitu bentuk seduh dan bentuk bubuk, masing-masing dengan dua formulasi sampel yakni sampel A dan Sampel B. pada sediaan seduh hasil menunjukkan bahwa sampel A mendapatkan penilaian yang sangat baik dari panelis. Frekuensi tertinggi terdapat pada kategori “suka” sebanyak 33 panelis dan “sangat suka” sebanyak 17 panelis menghasilkan total sebesar 217 dari maksimum 250 dengan persentase skor sebesar 86,8%. Berdasarkan interpretasi kriteria sampel A dalam bentuk seduh dikategorikan dalam tingkat “sangat suka. Sampel B dalam sediaan seduh memperoleh skor total 197 dengan persentase 78,8% dimana mayoritas panelis memberikan penilaian “suka” sebanyak 41 orang dan hanya 3 orang yang memberikan skor “sangat suka” dengan demikian warna pada sampel B termasuk dalam kategori “suka”.

Pada sediaan bubuk sampel A dan Sampel B mendapatkan interpretasi tingkat kesukaan warna dalam kategori “sangat suka”. Sampel A mendapatkan skor total 213 dengan interpretasi 85,2%, sedangkan sampel B mendapatkan 211 dengan interpretasi 84,4%. Selisih skor yang tidak terlalu tinggi ini menunjukkan bahwa secara visual kedua sampel dalam bentuk bubuk ini sangat disukai oleh para penulis, namun sampel A merupakan sampel yang memiliki nilai lebih tinggi sedikit daripada sampel B.

**Tabel 4.** Aroma

Formulasi	Frekuensi skor (Skala Likert)					Jumlah Skor	Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
	1	2	3	4	5			
Sampel A seduh	0	0	3	31	16	213	85,2%	Sangat Suka
Sampel B seduh	0	0	20	28	2	182	72,8%	Suka
Sampel A bubuk	0	1	7	39	3	194	77,6%	Suka
Sampel B bubuk	0	0	26	21	3	177	70,8%	Suka

*Sumber: Data Primer diolah (2025)*

Uji organoleptik terhadap aroma dilakukan pada dua bentuk sediaan jamu herbal yaitu sediaan seduh dan sediaan bubuk, masing-masing sampel melibatkan 50 panelis. Uji organoleptik pada sediaan seduh menunjukkan bahwa sampel A mendapatkan apresiasi aroma yang lebih tinggi dibandingkan dengan sampel B. panelis memberikan skor 213 dari 250 untuk sampel A yang setara dengan persentase 85,2% dan dikategorikan dalam kriteria “sangat suka” dengan sebanyak 16 panelis menyatakan sangat suka dan 31 panelis menyatakan suka. Semesnta itu sampel B hanya memperoleh skor 182 dari 250 dengan persentase 72,8% dan dikategorikan dalam kriteria “suka”. Sedangkan pada sediaan bubuk sampel A dan sampel B mendapatkan interpretasi “suka” namun dengan skor yang berbeda. Sampel A memperoleh skor total 194 dengan persentase 77,6%, kemudian pada sampel B mendapatkan skor 177 dengan persentase 70,8%. Angka persentase ini menunjukkan bahwa aroma sediaan bubuk kurang disukai dibandingkan bentuk seduh baik pada sampel A dan sampel B.

**Tabel 5.** Rasa

Formulasi	Frekuensi skor (Skala Likert)					Jumlah Skor	Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
	1	2	3	4	5			
Sampel A seduh	0	0	0	20	30	230	92%	Sangat Suka
Sampel B seduh	0	0	31	16	3	172	68,8%	Kurang Suka

*Sumber: Data Primer diolah (2025)*

Hasil pengujian menunjukkan bahwa sampel A memperoleh nilai total skor sebesar 230 dengan persentase 92% yang masuk kedalam kategori “Sangat Suka”. Sebagian besar panelis yang berjumlah 30 orang memberikan penilaian “sangat suka” terhadap sampel A dan sisanya sebanyak 20 orang memberikan penilaian “suka”. Tidak ada panelis yang memberikan penilaian “kurang suka” ataupun “tidak suka terhadap sampel ini. Sementara itu pada sampel B hasil pengujian mendapatkan skor total sebesar 172 dengan persentase 68,8% yang dikategorikan sebagai “kurang suka” dan 16 orang menyatakan yang “suka” dan hanya 3 orang panelis yang menyatakan ‘sangat suka’ pada sampel B. hal ini menunjukkan bahwa dari aspek rasa sampel A lebih disukai secara signifikan dibandingkan dengan sampel B.

**Tabel 6.** Tekstur

Formulasi	Frekuensi skor (Skala Likert)					Jumlah Skor	Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
	1	2	3	4	5			
Sampel A bubuk	0	0	0	25	25	225	90%	Sangat Suka
Sampel B bubuk	0	0	2	32	16	214	85,6%	Sangat Suka

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Penilaian uji organoleptik pada atribut tekstur sampel A memperoleh skor total sebanyak 225 dengan persentase 90% yang termasuk dalam kategori “sangat suka”. Penilaian tertinggi diberikan oleh 25 orang panelis dan 25 orang lainnya memberikan penilaian “suka”. Ini menunjukkan bahwa tekstur dari sampel A secara keseluruhan sangat memuaskan. Kemudian pada sampel B menunjukkan hasil yang baik pada aspek tekstur dengan skor total 214 dan persentase 85,6% yang termasuk kedalam kategori “sangat suka”. Hasilnya menunjukkan bahwa kedua sampel ini disukai oleh para panelis..

### 3.2 Analisis Kelayakan Finansial

#### 3.2.1 Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah jenis biaya yang jumlahnya tidak berubah meskipun jumlah produksi atau aktivitas usaha mengalami perubahan. Biaya ini harus tetap dikeluarkan oleh pelaku usaha dalam jangka waktu tertentu baik saat produksi berlangsung maupun tidak (Putri *et al.*, 2022). Biaya tetap penting dalam menghitung titik impas (*break even point*) dan memberikan gambaran tentang seberapa besar modal minimum yang harus tersedia untuk menjalankan usaha secara berkelanjutan (Sabna *et al.*, 2021).

**Tabel 7.** biaya tetap

Uraian	Jumlah	Harga	Harga Total	Umur (th)	DEP (Rp)
Oven	1 unit	Rp. 700.000	Rp. 700.000	5	Rp. 7.292
Tabung erlenmeyer 500ml	2 unit	Rp. 40.000	Rp. 80.000	5	Rp. 833
Loyang	2 unit	Rp. 30.000	Rp. 60.000	5	Rp. 625
Mangkuk kaca	2 unit	Rp. 10.000	Rp. 20.000	5	Rp. 208
Sendok	6 pcs	Rp. 1.000	Rp. 6.000	2	Rp. 63
Kain lap	2 pcs	Rp. 5.000	Rp. 10.000	1	Rp. 104
Mortar	1 set	Rp. 70.000	Rp. 70.000	5	Rp. 729
Kompas	1 set	Rp. 200.000	Rp. 200.000	5	Rp. 2.083
Tabung GAS 3KG	1 unit	Rp. 150.000	Rp. 150.000	5	Rp.1.563
Total			Rp. 1.296.000		Rp.13.500

Sumber: Data Primer diolah (2025)

Dalam kegiatan produksi jamu siap seduh penggunaan alat sangat diperlukan untuk menunjang proses produksi yang efektif dan efisien. Tabel 7 menjelaskan rincian investasi alat yang digunakan serta penyusutan tahunan (*depresiasi*) berdasarkan umur ekonomisnya setiap alat. Peralatan yang digunakan diantaranya adalah 1 unit oven, 2 unit tabung erlenmeyer 500 ml, 2 unit loyang, 2 unit mangkuk kaca, 6 pcs sendok, 2 pcs kain lap, 1 set mortar, dan 1 set kompor dengan total biaya yang digunakan sebesar Rp. 1.296.000.

Setiap alat diasumsikan memiliki umur pakai selama lima tahun dengan tingkat penyusutan alat sebesar. Perhitungan ini diperoleh dengan melakukan asumsi bahwa setiap bulan akan melakukan produksi sebanyak 8 kali dan dalam waktu 1 tahun sebanyak 96 kali, sehingga setiap harga peralatan akan dibagi 96. Perhitungan depresiasi ini bertujuan untuk mengetahui nilai harga yang digunakan untuk melakukan produksi. Tabel 7 menjelaskan rincian investasi alat yang digunakan serta penyusutan tahunan (*depresiasi*) berdasarkan umur ekonomisnya setiap alat. Biaya tetap yang digunakan dalam satu kali produksi yaitu Rp 13.500..

### 3.2.2 Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan. Artinya semakin besar volume produksi maka semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan dan sebaliknya (Putri *et al.*, 2022). Biaya variabel mencakup pengeluaran untuk bahan baku, bahan pendukung, upah tenaga kerja dan menyesuaikan dengan kebutuhan produksi. Biaya ini bersifat fleksibel dan sangat tergantung pada tingkat aktivitas produksi, sehingga mempengaruhi langsung harga pokok produksi dan besaran keuntungan yang diperoleh (Nadila & Yasin, 2023).

**Tabel 8.** biaya variabel

Uraian	Harga	Satuan	Kebutuhan	Total biaya
Kayu manis	Rp. 50.000	Gram	16	Rp. 800
Adas	Rp. 36.000	Gram	16	Rp. 576
Daun sirsak	Rp. 100.000	Gram	12	Rp. 1.200
Kumis kucing	Rp. 84.000	Gram	20	Rp. 1.680
Tempuyung	Rp. 90.000	Gram	100	Rp. 9.000
Daun salam	Rp. 46.000	Gram	20	Rp. 920
Laktosa	Rp. 50.000	Gram	5.000	Rp. 250.000
Air	Rp. 1.000	Liter	4	Rp. 4.000
Listrik	Rp. 1.352	kWh	4,8	Rp. 6.490
Tenaga kerja	Rp. 10.000	Jam	6	Rp. 60.000
Aluminium foil	Rp. 23.000	Roll	0,25	Rp. 5.750
Gas LPG	Rp. 25.000	Tabung	0,25	Rp. 6.250
Kemasan	Rp. 1.000	Pcs	33	Rp. 33.000
<b>Total</b>				<b>Rp. 379.666</b>

*Sumber: Data Primer diolah (2025)*

Tabel 8 diatas menjelaskan komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi jamu siap seduh. Biaya tidak tetap merupakan biaya yang besarnya berubah-ubah tergantung pada jumlah produksi. Dalam tabel ini bahan baku yang dibutuhkan seperti kayu manis, adas daun sirsak, kumis kucing, tempuyung dan daun salam dihitung berdasarkan kebutuhan dalam satuan gram dan dikonversikan ke dalam biaya rupiah berdasarkan harga per kilogram biaya ini menggambarkan seluruh pengeluaran yang bersifat fluktuatif sesuai dengan skala dan frekuensi produksi yang dilakukan. Tabel 8 menunjukkan bahwa total dari biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp. 379.666.

### 3.2.3 Pengeluaran

Pengeluaran adalah seluruh biaya atau beban yang dikeluarkan dalam suatu proses produksi dalam kegiatan usaha baik secara langsung maupun tidak langsung. Dalam usaha untuk produksi pembuatan jamu siap seduh pengeluaran menjadi aspek penting yang harus dihitung secara rinci sehingga mengetahui total Biaya produksi secara akurat (Tambunan & Simanjuntak, 2022).

$$\begin{aligned} \text{TC} &= \text{Biaya Tetap (FC)} + \text{Biaya Variabel (VC)} \\ \text{TC} &= \text{Rp. 13.500} + \text{Rp. 379.666} = \text{Rp. 393.166} \end{aligned}$$

Keterangan:

FC : Fix Cost

Vc : Total Cost

Total biaya (TC) merupakan hasil penjumlahan antara biaya tetap (*Fixed Cost/FC*) merupakan hasil penjumlahan antara terdiri dari pengeluaran yang tidak berubah meskipun jumlah produksinya berubah seperti penyusutan alat dan perlengkapan dengan total Rp 13.500. sementara itu biaya tidak tetap atau biaya variabel mencakup bahan baku, tenaga kerja, listrik, air dan kemasan yang besarnya tergantung pada jumlah produksi dengan total Rp. 379.666 sehingga total keseluruhan biaya produksi (TC) sebesar Rp 393.166

### 3.2.4 Keuntungan

Keuntungan adalah selisih positif antara total penerimaan (pendapatan) dengan total pengeluaran (biaya) dalam suatu kegiatan usaha. Keuntungan menunjukkan hasil yang didapat setelah semua biaya produksi dan operasional dikurangi dari jumlah pendapatan yang diperoleh (Sabna *et al.*, 2021). Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Keuntungan} = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

TR = Total Revenue/Total Penerimaan

TC = Total Cost

Diketahui bahwa total penerimaan dari penjualan dimana setiap unit produk dijual dengan harga Rp 25.000 maka Rp 825.000 dan total biaya produksi adalah:

Keuntungan = Rp. 825.000 - Rp. 379.666 = Rp. 431.834, nilai ini menunjukkan jumlah keuntungan bersih yang diperoleh dari satu kali proses produksi sebanyak 33 unit. Perhitungan ini digunakan untuk menilai sejauh mana kelayakan dan efisiensi usaha secara finansial

### 3.2.5 Harga Pokok Penjualan

Perhitungan ini menjelaskan tentang harga pokok penjualan, yaitu biaya rata rata yang dikeluarkan untuk memproduksi satu unit produk (Datu, 2019). Rumus HPP adalah total biaya dibagi dengan volume produksi.

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Volume Produksi}} \\ \text{HPP} &= \frac{\text{Rp. 393.166}}{33} \\ \text{HPP} &= \text{Rp. 11.914} \end{aligned}$$

Berdasarkan total biaya sebesar Rp 393.166 dan volume produksi sebanyak 33 unit, maka HPP yang diperoleh sebesar Rp 11.914. nilai HPP ini yang akan digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga jual agar usaha memperoleh keuntungan.

### 3.2.6 R/C Ratio (*revenue/cost ratio*)

R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan (*revenue*) dengan total biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam suatu usaha atau kegiatan produksi. Rasio ini digunakan untuk menilai kelayakan finansial suatu usaha apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak (Puspitasari & Anoraga, 2020). Nilai R/C ratio diperoleh dengan rumus:

$$\frac{R}{C} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Biaya Produksi (TC)}} = \frac{R}{C} = \frac{\text{Rp.825.000}}{\text{Rp.393.166}} = \frac{R}{C} = 2,1$$

Artinya nilai ini menunjukkan bahwa usaha tergolong layak dan menguntungkan karena setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan pendapatan sebesar Rp 2,1.

Keterangan:

TR = Total Penerimaan

TC = Biaya Total

Interpretasi hasil:

R/C ratio > 1 maka, usaha menguntungkan (layak)

R/C ratio = 1 maka, usaha impas (tidak untung dan tidak rugi)

R/c ratio < 1 maka usaha merugi (tidak layak)

## 4. Kesimpulan

Penelitian ini menghasilkan kesimpulan berdasarkan hasil uji organoleptik yang menyatakan bahwa responden lebih suka dengan sampel A yang menggunakan laktosa sebanyak 150 gram. Sampel A dinilai paling unggul dan layak untuk diimplementasikan sebagai produk jamu siap dipasarkan di masa mendatang. Kelayakan usaha dalam aspek finansial pada produk jamu siap seduh menunjukkan bahwa usaha ini memiliki keuntungan sebesar Rp 431.834 dalam sekali produksi. R/C ratio menunjukkan 2,1 yang artinya usaha ini sangat layak untuk dijalankan. Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya yaitu: Penelitian lanjutan setelah pengembangan jamu siap seduh di P4S Menoreh Herbal dapat difokuskan pada uji stabilitas produk untuk mengetahui daya simpan dan mutu selama penyimpanan. Melakukan analisis kandungan senyawa aktif dan uji efikasi klinis penting untuk dilakukan guna mendukung klaim khasiat secara ilmiah. Pengembangan varian jamu lain dengan pendekatan formulaasi yang sama seperti untuk kolesterol atau tekanan darah tinggi juga dapat menjadi fokus diversifikasi produk. Penelitian strategi pemasaran digital dan kajian sertifikasi produk seperti BPOM atau SNI akan mendukung daya saing di pasar yang lebih luas.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian penelitian ini. Penulis menyampaikan apresiasi kepada semua civitas dari Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Menoreh Herbal yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian bersama dengan perusahaan. penulis juga mengucapkan terimakasih kepada para panelis yang telah bersedia meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam uji organoleptik. Semoga segala bantuan dan kontribusi yang diberikan mendapatkan balasan yang setimpal dari Tuhan Yang Maha Esa.

## 5. Referensi

- Ardi isnanto, B. (2023). Kemampuan Higher Order Thinking Skill (Hots) Dalam Pembelajaran Berdiferensiasi SD 19 Palembang Florens. *Detikproperti*, 09, 119–121.
- Datu, C. V. (2019). Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado Analysis of Cost in Determining the Cost of Goods Sold on the Bakery Company Happy Bakery Manado. *Jurnal EMBA*, 7(4), 6147–6154. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/27145%0Ahttps://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/download/27145/26742>
- Hakim, B. L., Mauluddin, Y., & Novandinarsyah, D. (2023). Kelayakan Usaha pada Pembuatan Minyak Kelapa. *Jurnal Kalibrasi*, 21(1), 48–54.
- Harrizul Rivai, Wahyuni, A. H., & Fadhilah, H. (2016). Pembuatan Dan Karakterisasi Ekstrak Kering Simplisia Jati Belanda ( *Guazuma ulmifolia lamk*). *Jurnal Farmasi Higea*, 5(1), 1–8.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Kripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainS: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Mustofa, F. I., Baiquni, F., Triyono, A., Wijayanti, E., & Wahyono, S. (2022). Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Masyarakat Dalam Penggunaan Jamu Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Indonesia. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 15(1), 57–68. <https://doi.org/10.22435/jtoi.v15i1.6034>
- Piter, J., Sisilia, M., Sitompul, M. M., Brandlee, R., & Ismayuni, T. U. (2024). *Pengembangan Olahan Kunyit Melalui Peningkatan Strategi Penjualan*. 01(01), 1–8.
- Puspitasari, D. R., & Anoraga, S. B. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Minuman Susu Isee Milk Di Kota Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(2), 10–16. <https://doi.org/10.24929/fp.v17i2.999>
- Putri, D. L., Nurmansyah, N., & Aznuryandi, A. (2022). Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Rotte Ragam Rasa. *Jurnal Akuntansi Kompetitif, Online ISSN:2622-5379*, 5(1), 95–101.
- Putri Nadila Nindia Frisca, & Muhammad Yasin. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Industri Kecil Menengah Tas Di Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Ekonomi*, 1(4), 162–171. <https://doi.org/10.54066/jmbe-itb.v1i4.713>
- Rivai, H., Eka Nanda, P., & Fadhilah, H. (2014). Pembuatan dan Karakteristik Ekstrak Kering daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*). In *Jurnal Farmasi Higea* (Vol. 6, Issue 2).
- Sabna, H., Rozalina, & Alham, F. (2021). Analisis Biaya Dan Keuntungan Umkm HhbK Sirup Mangrove Di Desa Kuala Langsa Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. *Jurnal Penelitian Agrisamudra*, 8(1), 30–36. <https://doi.org/10.33059/jpas.v8i1.3314>
- Saptaningtyas, A. I., & Indrahti, S. (2020). Dari Industri Jamu Tradisional ke Industri Jamu Modern: Perkembangan Industri Jamu Sido Muncul dalam Mempertahankan Eksistensi Perusahaan Tahun 1951-2000. *Historiografi*, 1(2), 172–180. <http://sidomuncul.com/Industri-Jamu-yang-Bermanfaat-Bagi-Masyarakat-dan-Lingkungan:->
- Tambunan, B. H., & Simanjuntak, J. F. (2022). Analisis Pelaksanaan Kas Kecil (Petty Cash) Pada Pt Deli Jaya Samudera. *Journal of Economics and Business*, 3(1), 41–48. <https://doi.org/10.36655/jeb.v3i1.701>