

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA WARUNG MAKAN DI PASAR SANGGAM ADJI DILAYAS KABUPATEN BERAU

Rian Hidayat¹, Reza², Kadori Haidar³, Noor Ellyawati⁴

Universitas Mulawarman^{1,2,3}

rianhidayat36066@gmail.com¹, rezapendeko79@yahoo.co.id²,
haidarkadori1@gmail.com³, noor.ellyawati@fkip.unmul.ac.id⁴

ABSTRACT

This study aims to determine (1) how much profit is earned and (2) the business location of the food stall based on the type of food produced at the Warung Makan at the Sanggam Adji Dilayas Market, Berau Regency. The type of research used is descriptive quantitative. This study uses data collection in the form of observation, interviews, documentation, and questionnaires. The results showed that the Grilled Fish food group had the highest level of profit among other food groups, which was Rp. 36,220,549 per month, and the Soto food group has a level of excellence among other food groups, which is Rp. 5,289,676 per month, and located right by food group, and Ikan Bakar has the highest ratio of other food groups, which is 2.0 and Nasi Campur has the smallest ratio among other groups, which is 1.2. So the conclusion of this study is that of the seven food groups selected, each has an interest and is in accordance with the selected group, according to the food group produced or sold by each food group that is appropriate and in accordance with their respective needs. to run and develop

Keywords: Reception, Production Cost, Profit, Business Feasibility

PENDAHULUAN

Bisnis makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang saat ini berkembang pesat dan memiliki potensi berkembang yang cukup besar, hal ini dikarenakan bisnis ini berkaitan erat dengan pangan manusia. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia atau *basic needs*.

Sudah banyak pelaku usaha yang meraup keuntungan dari usaha kuliner ini. Namun tidak sedikit juga pelaku usaha kuliner ini yang gulung tikar alias bangkrut, karena pendapatan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan itu tidak sesuai dengan apa yang diharapkan oleh pelaku usaha kuliner tersebut. Salah satu faktor yang menyebabkan usaha kuliner tersebut bangkrut adalah semakin naiknya harga bahan baku sehingga, pelaku usaha

kuliner tersebut harus memutar otak untuk dapat bertahan di dunia kuliner tersebut.

Masalah yang timbul dalam menjalankan usaha warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas adalah semakin naiknya harga bahan baku makanan yang terjadi pada saat ini dan juga selain masalah bahan baku yang terus meningkat faktor tingginya biaya hidup juga memiliki peran yang signifikan terhadap kelangsungan usaha warung makan tersebut. Dikarenakan permasalahan tersebut maka para pedagang dituntut berinovasi sehingga dapat menekan biaya usaha warung makan sehingga masih dapat menghasilkan keuntungan agar usaha warung makan tersebut dapat terus beroperasi.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka masalah yang akan dibahas oleh peneliti adalah Seberapa besar tingkat keuntungan usaha warung makan dan apakah usaha warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau layak untuk dijalankan berdasarkan jenis makanan yang diproduksi (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan)

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui Penerimaan usaha warung makan berdasarkan jenis makanan yang diproduksi (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas.
2. Mengetahui Biaya produksi usaha warung makan berdasarkan jenis makanan yang diproduksi (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas.
3. Mengetahui Keuntungan usaha warung makan berdasarkan jenis makanan yang diproduksi (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian deksriptif kuantitatif, karena dalam penelitian ini mendeskripsikan keadaan yang terjadi pada saat sekarang secara sistematis dan faktual dengan tujuan untuk memaparkan serta penyelesaian dari masalah yang diteliti. Syamsudin & Damayanti (2011: 14), menyatakan bahwa “Penelitian ini

merupakan penelitian yang bertujuan menjelaskan fenomena yang ada dengan menggunakan angka-angka untuk mencandarkan karakteristik individu atau kelompok”.

Jenis penelitian deskriptif kuantitatif dalam penelitian ini yang digunakan untuk menyelesaikan suatu penelitian ilmiah dengan tujuan untuk menganalisis keuntungan usaha warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas melalui cara menggambarkan atau pemaparan kenyataan yang diperoleh berdasarkan data, angka, dan fakta yang di kumpulkan oleh peneliti.

Teknik pengumpulan data digunakan untuk mengumpulkan data sesuai tata cara penelitian sehingga diperoleh data yang dibutuhkan. Sugiyono (2012: 224), menyatakan bahwa “Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mengumpulkan data. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara, dokumentasi, dan Kuisisioner”. Adapun teknik analisis data yang digunakan yaitu, Boediono dalam Londo (2017: 158), menyatakan bahwa “Keuntungan bersih usaha diperoleh dengan rumusan $\pi = TR - TC$ ”.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Total Penerimaan (*Total Revenue*) Warung Makan Berdasarkan Jenis Makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau

Berdasarkan hasil penelitian dari tujuh jenis makanan yang diteliti, yaitu Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan memiliki total penerimaan

yang berbeda-beda. Dimana Total Penerimaan Gado-gado sebesar Rp. 63.000.000 per bulan, Nasi Campur sebesar Rp. 67.500.000 per bulan, Nasi Goreng sebesar Rp. 27.450.000 per bulan, Ikan Bakar sebesar Rp. 74.000.000 per bulan, Ayam Bakar sebesar Rp. 56.750.000 per bulan, Soto sebesar Rp. 23.400.000 per bulan dan Lalapan sebesar Rp. 58.500.000 per bulan. Hasil tersebut diperoleh dari harga jual makanan dikali dengan jumlah makanan yang terjual per bulan pada warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau.

Berdasarkan hasil penelitian, Ikan Bakar merupakan jenis makanan yang memperoleh total penerimaan yang paling besar dibandingkan dengan jenis makanan lainnya yang diteliti (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan). Hal tersebut dikarenakan, porsi yang terjual setiap bulannya mencapai 450 sampai dengan 1.000 porsi per bulan dengan harga Rp. 35.000 sampai Rp. 40.000 per porsi. Hal ini menggambarkan bahwa Ikan Bakar merupakan salah satu menu yang diminati oleh para konsumen yang berkunjung di Warung Makan Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau. Selain dilihat dari jumlah porsi yang terjual, menu ikan sudah menjadi makanan sehari-hari oleh masyarakat Kabupaten Berau, dikarenakan Kabupaten Berau merupakan salah satu daerah maritim di Kalimantan Timur.

Salah satu faktor penentu keberhasilan suatu usaha dapat dilihat dari seberapa besar penerimaan yang diperoleh. Dimana penerimaan usaha warung makan diperoleh dari banyaknya porsi makanan yang terjual, dikalikan dengan harga jual masing-masing makanan tersebut. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Mafut (2017: 20), menyatakan bahwa “Penerimaan

merupakan fungsi dari jumlah barang, juga merupakan hasil kali jumlah barang dengan harga barang per unit”. Serta sesuai dengan pendapat Sukirno (2013: 235), menyatakan bahwa “Penerimaan hasil usaha tergantung barang yang dapat dihasilkan dan harga jual yang diperoleh. Tinggi rendahnya harga di pasaran tidaklah selalu dapat dikuasai atau ditentukan oleh si pengusaha itu sendiri. Akan tetapi biaya produksi (*cost*) sedikit banyak dapat diatur sendiri. Seluruh jumlah pendapatan yang diterima oleh perusahaan dari menjual barang yang diproduksi dinamakan hasil penjualan total (TR) yaitu dari *total revenue*”.

Total Biaya Produksi (*Total Cost*) Warung Makan Berdasarkan Jenis Makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau

Berdasarkan hasil penelitian dari tujuh jenis makanan yang diteliti, yaitu Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan memiliki total biaya produksi yang berbeda-beda. Dimana Total Biaya Produksi Gado-gado sebesar Rp. 33.619.900 per bulan, Nasi Campur sebesar Rp. 56.740.920 per bulan, Nasi Goreng sebesar Rp. 20.860.835, Ikan Bakar sebesar Rp. 37.779.451, Ayam Bakar sebesar Rp. 35.657.036 per bulan, Soto sebesar Rp. 18.110.324 per bulan dan Lalapan sebesar Rp. 38.180.259 per bulan. Hasil tersebut diperoleh dari hasil penjumlahan antara biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*) per bulan pada usaha Warung Makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau. Biaya tetap yang dimaksud dalam penelitian ini meliputi biaya penyusutan peralatan memasak,

biaya sewa kios, biaya pajak kios, biaya air dan listrik, biaya retribusi parkir dan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku makanan dan biaya gaji karyawan.

Berdasarkan hasil penelitian, Nasi Campur memiliki Total Biaya Produksi (*Total Cost*) yang paling banyak dibandingkan dengan jenis makanan lainnya yang diteliti (Gado-gado, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan). Hal tersebut dikarenakan, dalam proses produksi, biaya produksi lebih mahal dibandingkan makanan lainnya, dengan total biaya produksi Rp. 10.000.000 sampai dengan Rp. 30.000.000 per bulan. Hal ini dikarenakan permintaan terhadap Nasi Campur setiap bulannya pada Warung Makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas berkisar 900 sampai 2400 porsi per bulan, sehingga biaya produksi untuk membuat Nasi Campur juga sangat banyak.

Berdasarkan hasil penelitian, hal ini sesuai dengan pendapat Sukirno (2013:208), menyatakan bahwa “Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut”. Serta sesuai dengan pendapat Suparmoko (2011: 113), menyatakan bahwa “Biaya produksi adalah hasil kali antar masukan yang dipakai dalam perusahaan dengan harganya masing-masing”.

Keuntungan (*Profit*) Warung Makan Berdasarkan Jenis Makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau

Berdasarkan hasil penelitian dari tujuh jenis makanan yang diteliti, yaitu

Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan memberikan hasil bahwa, semua makanan tersebut mendapatkan keuntungan. Dimana, keuntungan Gado-gado sebesar Rp. 29.380.100 per bulan, Nasi Campur sebesar Rp. 10.759.080 per bulan, Nasi Goreng sebesar Rp. 6.389.165 per bulan, Ikan Bakar sebesar Rp. 36.220.549 per bulan, Ayam Bakar sebesar Rp. 21.092.964 per bulan, Soto sebesar Rp. 5.289.676 per bulan dan Lalapan sebesar Rp. 20.319.741 per bulan. Hasil tersebut diperoleh dari hasil pengurangan antara Total Penerimaan (*Total Revenue*) dan Total Biaya Produksi (*Total Cost*) pada warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau. Walaupun semua jenis makanan tersebut memberikan keuntungan, akan tetapi keuntungan tersebut berbeda-beda, dimana Soto memiliki tingkat keuntungan yang paling kecil diantara jenis makanan yang diteliti. Hal ini dikarenakan Total Biaya untuk memproduksi Soto hampir mendekati Total Penerimaan dari Soto itu sendiri. Sehingga selisih antara Total Penerimaan dan Total Biaya Produksi pada Soto hanya sebesar Rp. 5.289.676 per bulan. Adapun yang mempengaruhi tingkat keuntungan tersebut, yaitu kurangnya minat konsumen di Pasar Sanggam Adji Dilayas terhadap menu Soto, hal ini dibuktikan dengan sedikitnya jumlah porsi yang terjual, yaitu berkisar 300 sampai 600 porsi per bulannya.

Berdasarkan hasil penelitian, menu Ikan Bakar memberikan keuntungan yang paling besar dibandingkan dengan jenis makanan lainnya yang diteliti. Hal ini dikarenakan porsi yang terjual setiap bulannya mencapai 450 sampai dengan 1.000 porsi per bulan dengan harga Rp. 35.000 sampai Rp. 40.000 per porsi, dan juga Total Biaya Produksi yang

dikeluarkan tidak terlalu besar sehingga selisih dari Total Penerimaan dengan Total Biaya Produksi cukup jauh dengan tingkat keuntungan sebesar Rp. 36.220.549 per bulan.

Berdasarkan hasil penelitian, keuntungan yang diperoleh dari suatu usaha warung makan dapat dilihat dari penerimaan dan pengeluaran dalam batas waktu tertentu. Hal ini sesuai dengan pendapat Setiawan dan Pramowibowo (2013), menyatakan bahwa “Keuntungan adalah hasil selisih antara pendapatan total dengan biaya total yang digunakan untuk memperoleh pendapatan tersebut”. Serta sesuai dengan pendapat Jemmy (2016: 106), menyatakan bahwa “Keuntungan (laba) merupakan tujuan perusahaan, dimana dengan laba perusahaan dapat memperluas usahanya. Kemampuan perusahaan untuk memperoleh laba merupakan salah satu petunjuk tentang kualitas manajemen serta operasi perusahaan tersebut, yang berarti mencerminkan nilai perusahaan”.

Kelayakan Usaha (R/C) Warung Makan Berdasarkan Jenis Makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau

Berdasarkan hasil penelitian dari tujuh jenis makanan yang diteliti, yaitu Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan memberikan hasil bahwa, semua makanan tersebut mendapatkan keuntungan atau layak untuk dijalankan serta dikembangkan. Hal ini dikarenakan nilai R/C dari setiap jenis makanan berada diatas 1 (satu), dimana masing-masing jenis makanan memiliki nilai R/C, yaitu Gado-gado sebesar 1,9, Nasi Campur sebesar 1,2,

Nasi Goreng sebesar 1,3, Ikan Bakar sebesar 2,0, Ayam Bakar sebesar 1,6, Soto sebesar 1,3, dan Lalapan sebesar 1,5. Hasil tersebut diperoleh dari hasil pembagian antara Total Penerimaan (*Total Revenue*) dan Total Biaya Produksi (*Total Cost*) pada warung makan di Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau. Dengan hasil pada tabel 4.16 diatas usaha warung makan berdasarkan jenis makanan yang dijual layak untuk dijalankan dan dikembangkan sebagai referensi dalam berwirausaha atau berbisnis.

Berdasarkan hasil penelitian, usaha warung makan berdasarkan jenis makanan yang diproduksi atau dijual pada Pasar Sanggam Adji Dilayas Kabupaten Berau adalah usaha yang sangat layak untuk dijalankan. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Kasmir (2012: 7), menyatakan bahwa “Studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan”. Serta sesuai dengan pendapat Ibrahim (2009: 1), menyatakan bahwa “Studi kelayakan usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha/ proyek”.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dari data yang diperoleh, maka kesimpulan yang dapat dikemukakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Jenis makanan yang diproduksi oleh usaha warung makan yang dijalankan oleh masing-masing usaha warung makan berdasarkan kelompok makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan), memiliki jumlah

- penerimaan yang berbeda-beda, kelompok makanan yang mendapatkan penerimaan terbesar yaitu, Ikan Bakar sebesar Rp. 74.000.000 per bulan serta kelompok makanan yang mendapatkan penerimaan terkecil yaitu, Soto sebesar Rp. 23.400.000 per bulan.
2. Terdapat biaya-biaya produksi dari masing-masing setiap usaha warung makan berdasarkan kelompok makanan (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan), kelompok makanan yang memiliki biaya produksi terbesar yaitu, Nasi Campur dengan biaya produksi Rp. 56.740.920 per bulan, dan kelompok makanan yang memiliki biaya produksi terkecil yaitu, Rp. 18.110.324 per bulan.
 3. Terdapat keuntungan dari masing-masing kelompok makanan yang diproduksi (Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan) oleh usaha warung makan setelah total penerimaan yang diterima dikurangkan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan tersebut. Kelompok makanan yang memiliki tingkat keuntungan yang terbesar yaitu, Ikan Bakar sebesar Rp. 36.220.549 per bulan, dan kelompok makanan yang memiliki tingkat keuntungan yang paling kecil yaitu, Soto sebesar Rp. 5.289.676 per bulan.
 4. Ketujuh jenis makanan yang diteliti, yaitu Gado-gado, Nasi Campur, Nasi Goreng, Ikan Bakar, Ayam Bakar, Soto, dan Lalapan. Berdasarkan nilai R/C dari setiap jenis makanan berada diatas 1 (satu), dimana masing-masing jenis makanan memiliki nilai R/C, yaitu Gado-gado sebesar 1,9, Nasi Campur sebesar 1,2, Nasi Goreng sebesar 1,3, Ikan Bakar sebesar 2,0, Ayam Bakar sebesar 1,6, Soto sebesar 1,3, dan Lalapan sebesar 1,5. Dengan demikian jenis makanan yang diproduksi atau dijual oleh setiap warung makan adalah usaha yang sangat menguntungkan dan layak untuk dijalankan serta dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ibrahim, Yacob. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Rineka Cipta: Jakarta
- Jemmy, Vicky dan Arie D.M. 2016. *Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner dalam Upaya Pembangunan UMKM di Kota Manado*. Jurnal EMBA 2 (1): 106-119.
- Kasmir, 2012. *Analisis Laporan Keuangan*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Londo, Melkias. et. al. 2017. *Analisis Keuntungan Pengrajin Tahu Berdasarkan Cara Pembayaran di Kecamatan Malalayang Kota Manado*. Agri Sosio Ekonomi. Universitas Samratulangi
- Maful, Mood. 2017. *Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industry Khusnul Jaya Berkah di Kota Samarinda*. Administrasi Bisnis 5 (1): 20-241.
- Setiawan, Ringga. Wibowo, B.A dan Pramonowibowo. 2013. *Analisis Usaha Perikanan Alat Tangkap Bubu di Perairan Rawapening Desa Lopait Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang*. Skripsi Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang (Tidak dipublikasikan).

- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Sukirno, Sadono, 2013. *Pengantar Ekonomi Mikro*, Edisi Ketiga, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Suparmoko, M. 2011. *Teori Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: BPFE.
- Syamsuddin dan Damayanti. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan Bahasa*. Bandung: Remaja Rosdakarya.