

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA “CAFÉ ABC” DI KECAMATAN MALALAYANG KOTA MANADO

Profit Analysis of “ABC Café ” Business In Malalayang Sub-District, Manado City

Meilan A. Palar, Agnes Loho, dan Noortje M. Benu
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

ABSTRACT

The objective of this research is to analyze the business of Cafe ABC in Malalayang Sub District, Manado City. The study was carried out for three months, from November to January 2021. The sampling method was purposive sampling, This sample taker was done deliberately to the owner of Cafe ABC. The data used in this research is primary data which is obtained by direct interviews with the cafe owner. To know the advantages of Cafe ABC use profit analysis. The research results showed that Cafe ABC offers 5 coffee variants, namely 1) Japanese iced, 2) Vietnamese drip hot, 3) Vietnamese drip iced, 4) Kopsus koleps koleps, 5) Yoi kopsus yoi. Each cup has a profit of 1) Rp 14,928, 2) Rp 4,928, 3) Rp 4,928, 4) Rp 11,928, and 5) Rp 11,928. Sales in a week were 369 cups and earned a profit of Rp 2,829,470. The most favorite coffee variant at ABC Cafe is Vietnamese drip iced.

Keywords: *Business Analysis, Profits, Cafe ABC, Malalayang District, Manado City*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan Café ABC yang berada di Kecamatan Malalayang Kota Manado. Penelitian ini dilakukan selama tiga bulan, yakni dari bulan Oktober 2020 sampai dengan bulan Januari 2021. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang di peroleh dari Café ABC Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan menentukan kasus Café ABC. Fokus penelitian ini adalah keuntungan penjualan kopi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif yang disajikan dalam bentuk tabel dan analisis keuntungan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa café ABC menawarkan 5(lima) varian kopi yaitu 1) Japanese Iced, 2) Vietnam Drip Hot, 3) Vietnam Drip Iced, 4) Es Kopsus Koleps, dan 5) Es Kopsus Yoi dengan keuntungan tiap cangkir secara berturut-turut sebesar 1)Rp 13.794,22; 2) Rp 15.371,9; 3) Rp 4.640,532; 4)1.840,532 , dan 5)Rp 1.732,532. Berdasarkan penjualan dalam seminggu sebanyak 370 cangkir maka keuntungan diperoleh sebesar Rp 2.209.719. Varian kopi Vietnam drip Iced merupakan kopi yang paling disukai di café ini.

Kata kunci: Analisis Usaha, Keuntungan, “Cafe ABC”, Kecamatan Malalayang, Kota Manado

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pertanian yang merupakan sektor primer dalam suatu perekonomian, pengembangan dan

pembangunannya harus dilakukan secara matang sejalan dengan pengembangan sektor industri dan jasa yang menjadi pendukung sehingga tidak terjadi kepincangan dalam perekonomian. Sektor pertanian yang handal merupakan syarat

bagi pengembangan sektor industri dan jasa. Pengembangan usaha disektor pertanian dan industri perlu didorong dan dibina menjadi suatu usaha yang berkembang, sehingga mampu mandiri dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu juga dengan adanya pengembangan usaha dapat memberikan perluasan lapangan kerja serta mampu meningkatkan perannya dalam menyediakan barang dan berbagai komponen untuk memenuhi keperluan masyarakat dan permintaan pasar, dalam upaya memperkokoh perekonomian nasional (Sumampouw, 2015)

Usaha café merupakan salah satu usaha yang sedang banyak diminati oleh pelaku usaha saat ini. Banyaknya usaha cafe yang bermunculan mengakibatkan para pemilik usaha berupaya untuk memenangkan persaingan. Oleh sebab itu, pemilik cafe dituntut untuk memiliki kreativitas dalam menciptakan produk-produk yang dijual, sehingga membedakan dengan produk hasil jualan usaha cafe shop lainnya dan dapat bertahan dalam persaingan. Di Kota Manado terdapat banyak usaha café yang dapat bersaing seperti Starbucks, Coffee Toffee, dan banyak café lainnya. Selain itu juga terdapat banyak usaha cafe yang menjual minuman kopi layaknya kedai kopi seperti CAFE ABC, Coffee Time, dan cafe lainnya. Yang membedakan adalah produk yang ditawarkan cafe tidak hanya kopi namun sangat beragam dari makanan dan minuman. Sebagai unit usaha restoran, bisnis tersebut merupakan usaha yang memiliki orientasi dalam memperoleh keuntungan melalui penjualan terhadap konsumen.

Usaha CAFE ABC merupakan salah satu kedai kopi yang terletak di Kelurahan Kleak, Kecamatan Malalayang, Kota Manado yang saat ini digemari anak muda. Lokasi CAFE ABC berada di seputaran kampus Universitas Sam Ratulangi mampu mendukung bisnis ini sehingga ramai oleh pengunjung. Keberadaan CAFE ABC juga didukung dengan adanya pemasok kopi sebagai bahan baku utama yang telah terjamin ketersediaannya. Seiring dengan

perkembangan zaman tidak hanya CAFE ABC saja yang memiliki ciri khas dalam aneka hidangan dan tempat yang nyaman. Semakin banyak munculnya pesaing bisnis seperti kedai kopi atau cafe akan menyebabkan timbulnya persaingan bisnis kuliner di Kota Manado semakin ketat. Munculnya pesaing baru menuntut pihak manajemen CAFE ABC harus menyusun strategi dalam mempertahankan bisnisnya.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Café ABC Kelurahan Kleak, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Peneliti mengambil tempat disini dikarenakan Café ABC merupakan café yang dimiliki oleh seorang mahasiswa sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di CAFE ABC. Waktu penelitian dilakukan dari bulan oktober 2020 sampai bulan Januari 2021.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus yang diambil dari café ABC yang terletak di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari café ABC melalui wawancara langsung pada pemilik cafe dan karyawan cafe serta observasi langsung di tempat penelitian. Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari kantor dan pustaka penunjang penelitian ini

Pengukuran Variabel

Dalam penelitian ini variable yang diukur adalah:

1. Hasil penjualan Cangkir/minggu
2. Harga produk Cangkir kopi/varian (Rp)

3. Biaya tetap, biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan pelaku usaha dalam jumlah tetap dan tak berubah berupa:

- a. Biaya peralatan (Rp)
- b. Biaya penyusutan alat, dimana komponen biaya secara tidak langsung dikeluarkan untuk setiap produksi. Biayanya dihitung dengan rumus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{HA - HB}{T}$$

Dimana:

- P = Penyusutan Alat
- HA = Harga awal
- HB = Harga akhir
- T = Umur ekonomis (bulan/tahun)

4. Biaya Variabel, yaitu biaya yang bervariasi sesuai dengan jumlah penjualan menurut item menu yang dijual Café ABC.

- a. Bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku yang digunakan (Rp/kg/minggu)
5. Total biaya, yaitu biaya tetap yang ditambah dengan biaya variable (Rp)
6. Penerimaan, dihitung berdasarkan hasil penjualan setiap hari
7. Keuntungan, yaitu total penerimaan dikurangi dengan total biaya (Rp).

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan, yaitu dalam melihat keuntungan dari penjualan ini menggunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

- Ket. Π = Keuntungan usaha (Rp)
- TR = Total penerimaan (Rp)
- TC = Total Biaya (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

- Ket. TC = Total Biaya (Rp)
- TFC = Total Biaya Tetap (Rp)
- TVC = Total Biaya Variabel (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

- Ket. TR = Total Penerimaan (Rp)
- Q = Jumlah Produk
- P = Harga Produk (Rp)

Nilai produk akhir yang dimaksudkan adalah nilai yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah output atau total produksi kopi dengan harga jual. Dan untuk biaya antara yang dimaksud adalah jumlah anantara biaya bahan baku seperti peralatan, biaya penyusutan dan biaya penolong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Café ABC

CAFE ABC awal mula di rintis oleh seorang mahasiswa Universitas Sam Ratulangi pada tahun 2019 di bulan maret. Tujuan di bentuknya usaha ini yaitu untuk membantu biaya kuliah serta mencukupi kehidupan sehari-hari dengan modal utama Rp 70.000.000. CAFE ABC merupakan salah satu café yang terletak di Kelurahan Kleak, Kecamatan Malalayang, Lokasi CAFE ABC yang berada di kawasan kampus Universitas Sam Ratulangi. Lokasi café ini mendukung bisnis ini sehingga ramai oleh pengunjung. Usaha Café ABC beroperasi selama 7 hari mulai dari jam 08.00 sampai 20.00. Café ABC mengerjakan 2 orang pekerja, 1 orang pekerja part time dan 1 orang pekerja full time dengan upah yang berbeda. Keberadaan CAFE ABC juga didukung dengan adanya pemasok kopi sebagai

bahan baku utama yang telah terjamin ketersediaanya.

Jenis Produksi dan Harga Penjualan Coffe ABC

Berdasarkan hasil penelitian café ini selain menjual kopi juga menjual berbagai makanan ringan, seperti kentang goreng, roti bakar, dan cemilan lainnya. Jenis dan harga varian kopi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Produksi Coffe ABC

Jenis	Jumlah Terjual (Cangkir)	Harga Produk Per Cangkir (Rp)
Japanese iced	4	25.000
Vietnam drip Hot	81	15.000
Vietnam drip Iced	138	15.000
Es Kopsus koleps	75	22.000
Es Kopsus yoi	72	22.000
Jumlah	370	-

Biaya Penyusutan Dan Perlengkapan

Total biaya penyusutan dan peralatan yang berada di coffe ABC yaitu sebesar Rp 13148 atau 2629.6/cangkir /varian. Alat yang digunakan untuk pembuatan kopi yaitu flat bottom yaitu tempat untuk menyeduh kopi, dan harga flat bottom sebesar Rp 70.000.

V60 adalah alat pembuatan kopi yang kegunaannya sama dengan flat bottom hanya saja bentuk alatnya yang berbeda, dengan harga Rp 50.000. Dan untuk kegunaan grinder yaitu alat pengancur kopi, dengan harga Rp 3.000.000. Kettle atau pemanas air, dengan

harga Rp 2.000.000. Mesin steam atau alat pemanas susu, yang harganya lebih mahal dari alat pembuatan kopi lainnya yang ada di Café ABC, dengan harga Rp 5.000.000. Dan vietnam drip atau alat saringan kopi, dengan harga Rp 35.000.

Tabel 2. Biaya Penyusutan dan Perlengkapan tiap cangkir

Nama Peralatan	Biaya Penyusutan/cangkir (Rp)
Flat Bottom	8.10
V60	5.8
Grinder	69.44
Kettle	77.19
Mesin Steam	115.7
Vietnam Drip	2.025
Sewa	3243,2
Wifi	1459,4
Total	6727,6

Bahan Baku Pembuatan Kopi

Penggunaan bahan baku dan penolong untuk masing varian dapat di lihat pada tabel 3. Japanese ice menggunakan kopi robusta 15gram, crimer 20gram, air 240cc, 4 es batu/es kristal. Vietnam Drip Hot menggunakan 15gram kopi robusta, SKM 40ml, air 150cc. Vietnam Drip Iced menggunakan 15gram kopi robusta, SKM 40ml, air 240cc, 4 es batu/es Kristal. Es Kopsus Koleps menggunakan kopi robusta 7,5gram, kopi arabika 2,5gram, susu fresh milk 50ml, SKM 10ml, crimer 20gram, air 240cc, vanilla 20ml, 4 es batu/es Kristal. Es kopi yoi menggunakan kopi robusta 7,5gram, kopi arabika 2,5gram, susu fresh milk 50ml, gula aren 41.6gram, crimer 20gram, air 240cc, 4 es batu/es Kristal.

Tabel 3. Jumlah Penggunaan Bahan Baku Dan Penolong Untuk Masing-Masing Varian Kopi pada tiap cangkir kopi

Bahan	Japanese Iced	Vietnam Drip Hot	Vietnam Drip Iced	Es Kopsus Koleps	Es Kopsus Yo
Kopi Robusta	-	15	15	7.5	7.5
Kopi Arabika	15	-	-	2.5	2.5
Susu Fresh Milk	-	-	-	50	50
SKM	-	40	40	10	-
Gula Aren	-	-	-	-	41.6
Crimer	20	-	-	20	20
Air	240	150	240	240	240
Es Batu	4	-	4	4	4
Vanilla	-	-	-	20	-

Harga Bahan Baku Pada Setiap Masing-Masing Varian Kopi

Harga bahan baku dalam pembuatan minuman kopi meliputi bahan dasar pembuatan kopi. Harga bahan baku untuk proses pembuatan kopi merupakan suatu komponen biaya produksi yang di peritungkan.

Tabel 4. Harga Bahan Baku Pada Setiap Masing-Masing Varian Kopi/cangkir

Bahan	Japanese Iced/cangkir
Kopi Robusta	140
Kopi Arabika	300
Susu FreshMilk	160
SKM	10
Gula Aren	30
Crimer	70

Pada tabel 4 menunjukkan biaya bahan baku pembuatan minuman kopi berupa bahan biji kopi arabika, robusta dan bahan pelengkap susu, gula, crimer, air, vanilla.

Total Biaya

Biaya yang dikeluarkan untuk kopi terdiri dari biaya variable dan Biaya Tetap. Biaya yang diperhitungkan adalah untuk setiap cangkir, sehingga biaya yang ada dikonversi ke satuan cangkir, sehingga memudahkan untuk perhitungan baik untuk biaya variable maupun untuk biaya tetap.

Biaya Variabel

Biaya variable yang dikeluarkan untuk semua jenis varian kopi disajikan pada tabel 5 yang dapat dilihat di bawah ini.

Tabel 5. Total biaya variable Tiap Cangkir Kopi Menurut Varian Kopi

Bahan	Japanese Iced	Vietnam Drip Hot	Vietnam Drip Iced	Es Kopsus Koleps	Es Kopsus Yoi
Kopi Robusta	0	2100	2100	1050	1050
Kopi Arabika	4500	0	0	750	750
Susu Fresh Milk	0	0	0	8000	8000
SKM	0	400	400	100	0
Gula Aren	0	0	0	0	1248
Crimer	1400	0	0	1400	1400
Air	62,4	39	62,4	62,4	62,4
Es Batu	668	0	668	668	668
Vanilla	0	0	0	1040	0
Tenaga kerja	1765,77	2837,84	2837,84	2837,84	2837,84
Listrik	1621,62	1621,62	1621,62	1621,62	1621,62
TVC	8396,17	6998,46	7689,86	17529,9	17637,9

Tabel 5 memperlihatkan total biaya pada setiap varian kopi. Total biaya pada minuman kopi Vietnam drip hot sebesar Rp6.998.46. Biaya yang terbesar pada varian Es Kopsus Yoi yaitu sebesar 17.637,9. Hal ini disebabkan semakin banyak bahan baku kopi yang terdiri dari 2 jenis dan banyaknya bahan penolong dalam jenis varian kopi ini.

Biaya Tetap

Biaya tetap yang diperhitungkan dalam penelitian ini merupakan biaya yang dipergunakan untuk membeli peralatan yang digunakan dalam usaha ini. Biaya ini disajikan dalam Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6. Biaya tetap Penyusutan Peralatan

Nama Peralatan	Harga Peralatan	Harga Akhir	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan
Flat Bottom	Rp 70.000	0	1 Tahun	8.1
V60	Rp 50.000	0	1 Tahun	5.79
Grinder	Rp 3.000.000	0	5 Tahun	69.44
Kettle	Rp 2.000.000	0	3 Tahun	77.16
Mesin Steam	Rp 5.000.000	0	5 Tahun	115.74
Vietnam Drip	Rp 35.000	0	2 Tahun	2.03

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara pendapatan (penerimaan) dan pengeluaran total biaya. Tabel 7 menunjukkan jumlah dari Total biaya variabel pada varian kopi sebesar Rp

40894.36, jumlah biaya tetap pada varian kopi Rp 13148.05, dan total penerimaan pada varian kopi sebesar Rp 44957.59

Tabel 7. Keuntungan kopi padaa Berbagai Varian/Cangkir

Varian Kopi	Penerimaan	Total Biaya Variabel	Biaya Tetap	Keuntungan
Japanese iced	25000	8396,17	2629,61	13974,224
Vietnam drip Hot	15000	6998,46	2629,61	15371,93
Vietnam drip Iced	15000	7689,86	2629,61	4680,532
Es Kopsus koleps	22000	17529,9	2629,61	1840,532
Es Kopsus yoi	22000	17637,9	2629,61	1732,532

Keuntungan Usaha

Keuntungan yang diperoleh menggambarkan keberhasilan usaha dalam analisis penelitian ini hanya menitik beratkan pada keuntungan kopi dengan berbagai variannya. Keuntungannya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Keuntungan Usaha Selama 1 Minggu

Varian Kopi	Jumlah Terjual (Cangkir)	Keuntungan/ cangkir	Keuntungan Per Minggu
Japanese iced	4	13974,224	55.896,896
Vietnam drip Hot	81	15371,93	1.245.126
Vietnam drip Iced	138	4680,532	645.913,4
Es Kopsus koleps	74	1840,532	138.039,9
Es Kopsus yoi	72	1732,532	124.742,3
Total			2.209.719

Berdasarkan Tabel 7 tergambar bahwa varian Vietnam Drip Iced merupakan varian yang paling disukai karena paling banyak permintaan. Diikuti oleh Es Kopsus koleps dan kopsus Yoi. Yang paling sedikit permintaan adalah varian Japanese iced. Varian ini merupakan kopi murni yang menggunakan kopi Arabika sehingga harganya lebih mahal dibandingkan varian lain yang menggunakan kopi robusta. Namun dari sisi keuntungan, maka varian Vietnam drip Hot yang paling menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Cafe ABC menawarkan 5(lima) varian kopi yaitu 1) Japanese Iced, 2)Vietnam Drip Hot, 3) Vietnam Drip Iced, 4) Es Kopsus Koleps, dan 5) Es Kopsus Yoi dengan keuntungan tiap cangkir secara berturut-turut sebesar 1)Rp 14.928, 2) Rp 4.928, 3) Rp 4.928,

4) 11.928, dan Rp 11.928. Berdasarkan penjualan dalam seminggu sebanyak 369 cangkir maka keuntungan diperoleh sebesar Rp 2.892.470. Varian kopi Vietnam drip Iced merupakan kopi yang paling disukai di café ini.

Saran

Dalam hal ini saran yang dapat disampaikan adalah meningkatkan inovasi produk, lebih meningkatkan kualitas pelayanan yang ada serta cekatan. Hal ini dilakuakn untuk bisa meningkatkan daya tarik kepada konsumen dan juga memperluas pangan pasar serta mempertahankan eksistensi coffe felow didunia usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Sumampow N. N, O. Esry Laoh, dan Lyndon R. J. Pangemanan. 2015. Analisis Keuntungan Usaha Rumah Tangga Kue Lumpia di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. Jurnal Agrosocioekonomi Volome 11 No A3, November 2015:125-142. Fakultas Pertanian Unsrat. Ejournal Www. Unsrat. ac. id. Diakses tanggal 1 Februari 2018.