ANALISIS KEUNTUNGAN PRODUK MIE LOBA RUMAH MAKAN "HOPNI" DI DESA KANONANG TIGA KECAMATAN KAWANGKOAN KABUPATEN MINAHASA

The Profit Analysis of Mie Loba Product of Hopni Restaurant in Kanonang Tiga Village Kawangkoan Sub District Minahasa Regency

Charisma Juliando Kimbal, Joachim N. K. Dumais, dan Nordy F. L. Waney
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

ABSTRACT

The objective of this research is to analyze the benefits of Loba Noodle Products from the "Hopni" Restaurant in Kanonang Tiga Village, Kawangkoan District, Minahasa Regency. This research was conducted in December 2021. The data were analyzed using mathematical calculations using the formula π = TR– TC.
The research result showed that the "Hopni" loba noodle restaurant business in Kanonang Tiga Village, Kawangkoan Sub District, Minahasa Regency is profitable because the total revenue is Rp. 480.000 per week, the total cost is Rp. 325.953 per week , so the profit obtained is Rp. 154.057 per week.

Keywords*: Profit analysis, Mie Loba Noodles, Restaurant*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis Keuntungan Produk Mie Loba Rumah Makan "Hopni" Di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2021. Data dianalisis menggunakan perhitungan matematis menggunakan rumus π = TR – TC.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan hasil yang didapat bahwa usaha rumah makan mie loba "Hopni" di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa menguntungkan karena total penerimaan sebesar Rp. 480.000 per minggu, total biaya sebesar Rp. 325.953 per minggu, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 154.057 per minggu.

Kata kunci: analisis keuntungan, mie loba, restoran

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bisnis kuliner di desa Kanonang cukup banyak dan beragam salah satunya adalah bisnis rumah makan, bisnis ini cukup menjanjikan melihat dari banyaknya peminat pada usaha ini. Satu diantara rumah makan yang sedang berkembang yaitu rumah makan "Hopni". Rumah makan Hopni merupakan salah satu usaha rumah makan di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan, rumah makan ini menyediakan menu mie loba sebagai hidangan andalan mereka, rumah makan Hopni menyediakan menu dengan harga yang terjangkau. Kemampuan keberhasilan usaha rumah makan "Hopni" perlu dikaji guna menjadi gambaran usaha kecil (UMKM) yang telah berhasil.

Produksi menu makanan dalam hal ini, pengolahan makanan, biaya produksi, manajemen tenaga kerja merupakan tujuan kajian usaha kecil. Perhitungan keuntungan dan analisis ekonomi dapat memberi rekomendasi bagi usaha rumah makan "Hopni" dalam menghadapi tantangan persaingan dan kendala ekonomi.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha rumah makan "Hopni" di desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk "menganalisis keuntungan usaha rumah makan "Hopni" di desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa".

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi pemilik usaha agar dapat mengembangkan pendapatan usaha rumah makan menjadi lebih baik lagi dan agar dapat memberikan informasi bagi pihak yang memerlukannya dan menambah wawasan serta pengetahuan mengenai usaha kecil menengah.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada usaha rumah makan hopni di Desa Kanonang Tiga. Waktu penelitian selama 1 (satu) bulan, pada bulan Desember 2021.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan mengunakan teknik wawancara langsung kepada pemilik (*owner*) usaha rumah makan Hopni dengan menggunakan daftar pertanyaan (*kuesioner*) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data dan diisi oleh peneliti. Data sekunder dalam penelitian ini bersumber dari catatan pembukuan usaha RM "Hopni".

Konsep Pengukuran Variabel

1. Volume Penjualan
   a. Volume penjualan adalah jumlah porsi Mie Loba yang dijual dalam satu minggu (porsi/minggu)
   b. Harga jual satu porsi makanan (Rp)
2. Biaya Pembuatan, yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan setiap kali pembuatan yang terdiri dari:

a. Biaya Tetap, meliputi:
- Listrik, yaitu besar biaya yang dikeluarkan dalam pemakaian listrik dalam proses produksi (Rp/minggu).
- Pajak, yaitu pajak industri yang didapat dan pajak bumi dan bangunan (Rp/minggu).
- Penyusutan alat. Yaitu nilai penyusutan alat-alat yang digunakan: Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan mie loba, nilai penyusutan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus atau (*straight line method*).

  Biaya Penyusutan:

$$\frac{\text{Nilai Beli} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

b. Biaya Variabel, meliputi:
- Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan dalam pengadaan bahan baku seperti minyak, beras, sayuran, ikan, kopi, gula dll (Rp/kg/minggu).
- Biaya tenaga kerja. Yaitu upah tenaga kerja yang dibayarkan setiap minggu (Rp/minggu).

- Biaya tambahan, yaitu biaya pembantu dalam proses industri seperti plastik, air dan gas, dll.

3. Penerimaan yaitu perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah (Rp/minggu).
4. Keuntungan. Yaitu nilai yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam rupiah (Rp/minggu).

Metode Analisis

Data yang dikumpulkan akan dikaji dan dianalis secara deskriptif serta disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif. Analisis data dalam penelitian ini, analisis keuntungan (pendapatan), meliputi (Soekartawi, 2001):

- Analisis biaya produksi, menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Dimana:
TC : *Total Cost* (Total biaya keseluruhan)
TVC : Total Variabel Cost (total biaya variabel)
TFC : *Total Fixed Cost* (total biaya tetap)

- Analisis penerimaan, menggunakan rumus:

$$TR = p \times Q$$

Dimana:
TR : *Total Revenue* (total penerimaan)
p : Harga tiap satuan produk
Q : Jumlah produksi yang dijual

- Analisis keuntungan (pendapatan), adalah selisih antara penerimaan dengan biaya-biaya, dan dirumuskan sebagai berikut:

$$= TR - TC$$

Dimana:
π : Keuntungan (*Profit*)
TC : *Total Cost* (Total biaya)
TR : *Total Revenue* (Total Penerimaan)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Usaha Rumah Makan "Hopni"

Rumah makan "Hopni" merupakan usaha kecil menengah yang dikelolah oleh keluarga dengan mengolah dan menyajikan produk makanan. Rumah makan ini didirikan oleh bapak Hopni Tampanguma yang berusia 43 Tahun. Bapak Hopni mendirikan usaha ini pada tahun 2011 dengan nama tempat usaha dinamakan sama dengan nama owner usaha rumah makan ini, tempat usaha rumah makan ini beroprasi mulai dari jam 8 pagi hingga jam 10 pagi saja. Lokasi dari rumah makan ini bertempat di Desa Kanonang Tiga, Jaga IV, Kecamatan Kawangkoan, Kabupaten Minahasa. Rumah makan "Hopni " menyediakan menu makanan yaitu Mie Loba dengan berbagai bahan baku daging babi, mie basah, serta bahan penyedap makanan lainnya, harga satu porsi mie loba seharga Rp.8.000,- . Rumah makan ini dibuka 6 hari dalam satu minggu pada senin hingga sabtu dalam satu minggu, dan mampu menjual Mie Loba rata – rata 60 Porsi per minggu.

Kegiatan Pembuatan

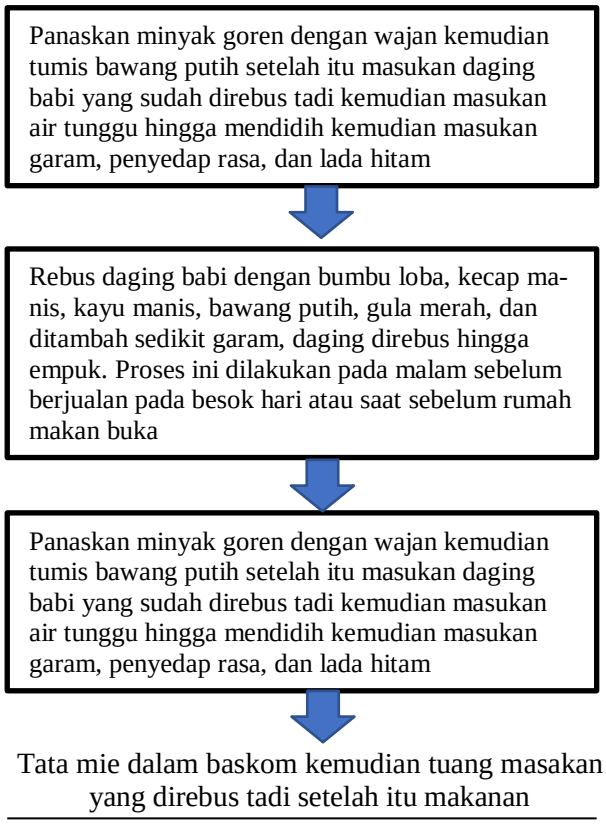
Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Peralatan

Bahan baku merupakan sesuatu yang di gunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi (Hangganan, 2006). Bahan baku yang digunakan dibeli di pasar oleh pemilik usaha tidak ada bahan baku yang dihasilkan sendiri oleh pemilik usaha dalam pembuatan mie loba adapun bahan baku yang digunakan daging, mie basah, batang bawang, bawang putih, seledri, caisim, cabe, bumbu loba, gula merah, kayu manis, kecap manis, penyedap rasa, lada hitam, garam dan minyak goreng bahan baku ini disiapkan untuk keperluan produksi untuk beberapa hari. Peralatan yang digunakan untuk me-

masak antara lain kompor gas, tabun gas, wajan, panci, loyang plastik, sendok besar, blander, pisau, baskom, sendok, garpu.

Proses Pembuatan Mie Loba

Pembuatan satu porsi hidangan mie loba memiliki waktu yang cukup lama, dengan melalui 4 tahapan yaitu, pengadaan bahan, peracikan, pemasakan dan penyajian. berikut tahapan pembuatan hidangan mie loba:



Gambar 1. Bagan Produksi Mie Loba Rumah Makan "Hopni"

Penyajian dan Cara Penjualan

Mie loba yang sudah siap disajikan didalam baskom dengan tambahan yang bisa dipilih pembeli seperti cuka, kecap, saos tomat, garam serta sambal harga satu porsi mie loba sebesar Rp.8.000 per porsi, cara penjualan pembeli yang datang memesan terlebih dahulu kemudian akan dibuatkan mie loba kemudian diantar kepada pemesan.

Biaya Pembuatan

Biaya pembuatan adalah biaya yang keluarkan untuk keperluan pembuatan, biaya pembuatan ini sifatnya positif semakin besar biaya pembuatan semakin besar pula produksi yang dihasilkan, biaya pembuatan dalam penelitian ini dibagi atas dua biaya yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel meliputi bahan baku dan bahan tambahan / pendukung sementara.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan semakin banyak jumlah produksi maka semakin besar pula biaya yang akan dikeluarkan. Biaya variabel dihitung dari jumlah bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 1. Tabel 1 merupakan biaya penggunaan bahan baku dan tenaga kerja dalam proses produksi untuk satu hari produksi. Tabel 1 menunjukan bahwa biaya variabel selama satuminggu produksi sebesar Rp.306.300 dengan biaya bahan baku sebesar Rp.216.300 dan tenaga kerja sebesar Rp. 90.000. Biaya bahan baku terbesar ada pada bahan baku daging babi yang sebesar Rp.82.500 per minggu dan yang terkecil biaya bahan baku garam yang hanya Rp.500 per minggu.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan tidak bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan, sebanyak apapun jumlah produksi tidak akan berpengaruh terhadap biaya ini. Biaya tetap dihitung dengan biaya penyusutan, biaya pajak, biaya sewa dan biaya listrik dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Bahan Baku dan Tenaga Kerja dalam proses pembuatan

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah/minggu (6 Hari Kerja)	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)
A.	Bahan Baku				
1	Mie Basah	5	kg	10,000	50,000
2	Daging Babi	1.5	kg	55,000	82,500
3	Batang Bawang	1	ikat	10,000	10,000
4	Bawang Putih	0.3	kg	25,000	7,500
5	Seledri	3	ikat	5,000	15,000
6	Caisim	1	ikat	10,000	10,000
7	Cabe	0.2	kg	50,000	10,000
8	Bumbu Loba	0.5	btl	10,000	5,000
9	Gula Merah	0.1	kg	30,000	3,000
10	Kayu Manis	1	btg	2,000	2,000
11	Kecap Manis	0.6	btl	7,000	4,200
12	Penyedap Rasa	2	bks	2,500	5,000
13	Lada Hitam	4	bks	1,000	4,000
14	Garam	0.5	bks	1,000	500
15	Minyak Goreng	0.4	kg	19,000	7,600
B.	Tenaga Kerja				
1	Tenaga Kerja Dalam Keluarga (1 Orang)	6	orang	15.000	90.000

Tabel 2. Biaya Penyusutan Alat

Jenis Alat	Jumlah (unit)	Satuan	Harga (Rp/minggu)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Penyusutan Alat (Rp/Minggu)
Kompor Gas	1	buah	237,000	237,000	-	6	760
Tabung Gas	1	buah	120,000	120,000	-	6	385
Wajan	1	buah	40,000	40,000	10,000	6	96
Panci Kukus	1	buah	68,000	68,000	10,000	6	186
Loyang Plastik	2	buah	15,000	30,000	-	3	192
Blender	1	buah	158,000	158,000	10,000	6	474
Meja Makan	2	buah	100,000	200,000	-	6	641
Kursi Plastik	6	buah	40,000	240,000	-	6	769
Galon Air Minum	1	buah	45,000	45,000	-	6	144
Ceret	2	buah	15,000	30,000	-	3	192
Sendok Besar	2	buah	10,000	20,000	-	3	128
Sendok	1	lusin	15,000	15,000	-	3	96
Garpu	1	lusin	15,000	15,000	-	3	96
Baskom	2	lusin	60,000	120,000	60,000	6	192
Pisau	2	buah	25,000	50,000	20,000	3	192
Piring	1	lusin	27,000	27,000	-	6	87
Gelas	1	lusin	25,000	25,000	20,000	3	32
Total							4,663

Tabel 2 menunjukan biaya penyusutan rumah makan “Hopni” sebesar Rp. 4.663 dengan biaya peralatan terbesar yaitu kompor gas sebesar Rp.760 dan yang terkecil yaitu gallon air Rp. 144 untuk biaya tetap yang lain seperti biaya listrik sebesar Rp. 12.250 per minggu, kemudian biaya pajak sebesar Rp.240 per minggu, dan biaya air sebesar Rp.2.500 per minggu.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil dari perkalian antara besaran produksi dengan harga jual yang ditetapkan rumah makan. Pada penelitian ini harga jual satu porsi hidangan mie loba seharga Rp.8.000 rata-rata penjualan mie loba sebanyak 60 porsi per minggu dengan penjualan terbanyak pada hari-hari libur atau ahir pekan dengan penerimaan sebesar Rp.480.000 per minggu.

Keuntungan Usaha Rumah Makan “Hopni”

Berdasarkan data maka dapat dihitung besaran keuntungan yang didapat oleh usaha rumah makan “hopni” di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa diuraikan pada Tabel 3. Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa keuntungan rumah makan mie loba “ Hopni “ yaitu sebesar Rp. 154.047 per minggu besaran keuntungan ini dapat dari total biaya atau total revenue yang sebesar Rp.480.000 dikurangi dengan total biaya atau total cost sebesar Rp. 325.953.

Table 3. Keuntungan Usaha Rumah Makan "Hopni"

Biaya Variabel atau Total Variabel Cost (TVC)	
Keterangan	Biaya (Rp)
Bahan Baku	216.300
Tenaga kerja	90.000
Total	306.300
Biaya Tetap atau Total Fix Cost (TFC)	
Penyusutan Alat	4.663
Pajak	240
Listrik	12.250
Air	2.500
Total	19.653
Total biaya atau Total Cost (TC)	
TVC + TFC	325.953
Total Penerimaan atau Total Revenue (TR)	
Harga per porsi	8.000
Jumlah Produksi Per Minggu	60 Porsi
Total	480.000
Total Keuntungan	
TC – TR	154.047

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian didapat bahwa usaha rumah makan mie loba “Hopni” di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa menguntungkan karena total penerimaan sebesar Rp. 480.000 per minggu, total biaya sebesar Rp. 325.953, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 154.047 per minggu.

Saran

Berdasarkan kesimpulan maka saran kepada rumah makan mie loba “Hopni” untuk meningkatkan kembali jumlah produksi dan menekan biaya produksi untuk keuntungan

yang lebih besar serta bisa menambah menu makanan agar lebih variatif.

DAFTAR PUSTAKA

Hanggana, Sri .2006. Prinsip Dasar Akuntansi Biaya, Mediatama. Surakarta

Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta