

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA NASI KUNING “IBU JENSY” DI KELURAHAN
BAHU KECAMATAN MALALAYANG KOTA MANADO**

*Profit Analysis of the Yellow Rice Business "Mrs. Jency" in Bahu Village Malalayang
Subdistrict Manado City*

Ricky Vincensius Dolang, Noortje M. Benu, dan Audrey J. M. Maweikere
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

ABSTRACT

The objective of this research is to find out how much profit Mrs. Jency's yellow rice business makes in Bahu Village, Malalayang District, Manado City. This research was conducted from October to November 2021. The data collection in this research used interviews and documentation. The interview was conducted by directly interviewing the Nasi Kuning business owner as a respondent using a list of questions that had been prepared previously (questionnaire). Documentation is done by collecting data related to research both from relevant agencies and the internet. The data collected in this study were then analyzed using profit analysis using the Revenue Cost Ratio (R/C) analysis formula. The results showed that the yellow rice business "Ibu Jency" in Bahu Village, Malalayang District, Manado City was profitable because the total revenue was Rp. 610,000 per day, the total cost is Rp. 441,614, so the profit obtained is Rp. 168,386 per day and the R/C value is 1.38.

Keywords: *business profit analysis*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha nasi kuning Ibu Jency di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Penelitian ini dilakukan bulan Oktober sampai November tahun 2021. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan cara wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan mewawancarai langsung pemilik usaha Nasi Kuning sebagai responden dengan menggunakan alat bantu daftar pertanyaan yang telah disusun sebelumnya (kuisisioner). Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan penelitian baik dari instansi terkait maupun internet. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan dengan menggunakan rumus Analisis Revenue Cost Ratio (R/C).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha nasi kuning “Ibu Jency” Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado menguntungkan karena total penerimaan sebesar Rp. 610.000 per hari, total biaya sebesar Rp. 441.614, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp.168.386 per hari dan mendapatkan nilai R/C 1,38.

Kata Kunci: analisis keuntungan usaha

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Menurut Astuti (2005), keuntungan (laba) adalah perbedaan antara penghasilan dan biaya yang dikeluarkan. Dengan demikian, sebagai ukuran keberhasilan dalam menghasilkan keuntungan dapat dilihat dari tinggi rendahnya profit margin serta tingkat pengembaliannya. Menurut Soekartawi (2001), salah satu peranan penting industry rumah tangga dan industry kecil adalah meningkatkan pendapatan produsen.

Pertumbuhan ekonomi yang semakin tinggi perlahan-lahan telah mengubah gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat Indonesia. Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat ini melatar belakangi berkembangnya produsen pemasar makanan siap saji khususnya pedagang makanan dan salah satunya adalah pedagang Nasi Kuning.

Nasi kuning telah menjadi makanan kuliner yang merupakan salah satu bisnis yang dewasa ini berkembang pesat. Sudah banyak pelaku usaha yang meraup untung dari usaha kuliner ini. Namun tidak sedikit pula pelaku usaha kuliner yang gulung tikar alias bangkrut, karena strategi pemasaran yang digunakan kurang tepat dan kualitas pelayanan yang kurang optimal. Artinya keberhasilan sebuah bisnis kuliner dalam memenangkan persaingan ditentukan oleh penerapan strategi pemasaran yang tepat serta hubungan baik yang dijalani dengan konsumen. Hubungan baik akan tercipta bila sebuah bisnis kuliner mampu memberikan kepuasan terhadap kebutuhan, keinginan, dan selera konsumen.

Nasi kuning biasanya hanya sebagai menu sarapan, karena mengandung karbohidrat yang tinggi dan menjadi sumber energi untuk memulai aktivitas masyarakat. Nasi kuning adalah salah satu makanan khas Indonesia yang terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit serta santan dan rempah-rempah.

Beberapa bisnis kuliner nasi kuning di Kota Manado sudah berdiri cukup lama dan

terkenal sampai di luar daerah Sulawesi Utara. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis ini memiliki keuntungan yang cukup menjanjikan dan bisa bertahan lama, sehingga terdapat pedagang-pedagang yang mengusahakan nasi kuning, di Kelurahan Bahu ada banyak pedagang nasi kuning akan tetapi peneliti lebih tertarik untuk meneliti salah satu pedagang usaha nasi kuning yaitu Ibu Jency dan ingin mengetahui berapa besar keuntungan pedagang usaha nasi kuning di Kelurahan Bahu terutama usaha nasi kuning Ibu Jency .

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Berapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha nasi kuning Ibu Jency dalam satu kali proses produksi di Kelurahan Bahu, kecamatan Malalayang, Kota Manado?

Tujuan Penelitian

Mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha nasi kuning Ibu Jency di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado.

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

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlangsung dari bulan Oktober sampai bulan November tahun 2021 di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado dimulai dari persiapan, pengambilan data, sampai penyusunan laporan.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara langsung berupa data biaya, harga, dan jumlah produksi nasi kuning. Data yang diambil adalah data primer menggunakan teknik wawancara langsung dengan pemilik usaha dan menggunakan daftar pertanyaan yang telah di persiapkan terlebih dahulu.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang diukur dalam profil usaha nasi kuning ini yaitu:

1. Produksi yaitu, jumlah produksi nasi kuning yang di hasilkan dalam satu kali produksi di hitung dalam perporsi
2. Harga jual, harga jual dari produksi nasi kuning yang di hasilkan dihitung dalam satuan rupiah perporsi (Rp/porsi).
3. Biaya produksi (Rp) yaitu, besarnya biaya yang di keluarkan dalam pembuatan nasi kuning setiap kali produksi yang terdiri dari :
 - a. Biaya tetap
Penyusutan alat, yaitu nilai penyusutan selama 1 tahun dari alat – alat yang digunakan. Alat – alat yang digunakan dalam proses pembuatan nasi kuning adalah wajan, panci, kompor, spatula, termos nasi, piring, sendok, garpu, dan gelas. Nilai penyusutan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus atau *straight line method* (Mulyadi 2009).
$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Beli} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$
 - b. Biaya variable meliputi: Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja
 - c. Biaya tambahan dalam proses usaha ini yaitu berupa kertas pembungkus nasi, Kantong plastic, dan air minum (isi ulang).

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan yang dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan. Data yang dikumpulkan akan disajikan dalam bentuk variable dan dianalisis secara deskriptif. Dan kemudian dilanjutkan dengan rumus Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C).

Untuk mengukur benar keuntungan digunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

dimana:

π = Profit (Keuntungan)

TR = Total Revenue (total Penerimaan) TC = Total Cost (Total Biaya)

$$TR = FC + VC$$

Dimana:

TC (Total Cost) = Total Biaya FC (Fixed Cost) = Biaya Tetap FC (Fixed Cost) = Biaya Tetap

Kemudian untuk mengetahui apakah usaha nasi kuning ini menguntungkan atau tidak dapat digunakan dengan rumus:

$$a = R/C = (P_y \cdot Y) / (FC + VC)$$

Dimana:

a = *Revenue Cost Ratio*

R = Revenue / Penerimaan

C = Cost / Biaya

P_y = Output Price / Harga Produksi

Y = Output atau Jumlah Produksi

FC = Fixed Cost / Biaya Tetap

Apabila:

R/C = 1, berarti usaha ini tidak untung atau tidak rugi

R/C < 1, berarti usaha ini rugi

R/C > 1, berarti usaha ini menguntungkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha Nasi Kuning Ibu Jensy

Usaha nasi kuning ini berdiri sejak tahun 2013 yang di kelola oleh ibu Jensy, sebelumnya ibu jensy bekerja sebagai ibu rumah tangga, dan berjualan gorengan saja di rumah tersebut dan lama kelamaan Ibu Jensy mulai mencoba usaha nasi kuning ini dan alhasil usaha ini boleh berjalan hingga saat ini. Tempat yang di gunakan untuk usaha nasi kuning adalah rumah pribadi peninggalan orang tua dari ibu Jensy, usaha nasi kuning Ibu jensy ini bertempat dijalan pulau bunaken, lingkungan II, Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Nasi kuning Ibu Jensy ini sudah beroperasi kurang lebih 8 tahun, untuk rasa dan kualitasnya tidak di ragukan lagi, karena selain menggunakan bahan baku yang berkualitas bagus, proses pengolahannya pun sangat higienis. Dan pastinya pengelolah nasi kuning juga sudah sangat berpengalaman yaitu Ibu Jensy sendiri.

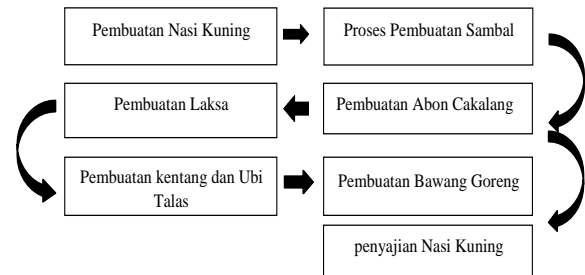
Untuk pembelian bahan baku dibeli langsung di pasar bersehati manado. hasil keuntungan dari usaha nasi kuning ini diakui mampu untuk memenuhi kebutuhan pangan (konsumsi sehari – hari), dan menjadi modal untuk kesinambungan usaha serta sisa hasil yang didapatkan ditabung untuk kebutuhan keluarga ke depan.

Kegiatan Produksi

Pengadaan Bahan Baku Dan Penggunaan Peralatan

Bahan baku yang digunakan dibeli di pasar oleh pemilik usaha tidak ada bahan baku yang dihasilkan sendiri oleh pemilik usaha dalam pembuatan nasi kuning adapun bahan baku yang digunakan beras, kunyit, kelapa, daun pandan, daun salam, daun sere, telur, ikan cakalang, kentang, ubi talas, bihun padamu besar , bawang merah, bawang putih, daun bawang, rica, tomat, kecap, gula pasir, penyedap rasa, lada , garam, kerupuk dan minyak goreng, ba-

han baku ini disiapkan untuk keperluan produksi/hari. Peralatan yang digunakan untuk memasak antara lain konfor gas, tabung gas, wajan, panci, spatula, termos nasi, piring, sendok, garpu, dan gelas. Alur pembuatan nasi kuning dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Produksi Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy”

Proses Pembuatan Nasi Kuning

Proses pembuatan nasi kuning merupakan kegiatan yang paling banyak memakan waktu dengan proses yang lebih kompleks dibandingkan dengan yang lainnya. Proses awal mulai pencucian beras kemudian dilanjutkan dengan menanakannya bersama santan yang telah dicampur air kunyit juga diberikan sereh, daun salam dan daun pandan di wajan kemudian dikukus di panci/dandang ukuran besar hingga matang.

Proses Pembuatan Sambal

Bahan baku pembuat sambal berupa bawang putih, bawang merah, cabe, tomat di-blender kemudian digoreng ditambah gula pasir, dan ajinomoto. Penggorengan sambal dibuat hingga kering.

Pembuatan Abon Cakalang

Ikan cakalang awalnya dikukus hingga matang kemudian dihaluskan. Bumbu bawang putih dan daun bawang dihaluskan kemudian digoreng hingga harum kemudian dimasukkan kecap manis, kemudian ikan cakalang dit-

ambahkan garam, lada, dan penyedap rasa hingga kering.

Pembuatan Laksa

Laksa yang digunakan adalah laksa merek Padamu. Laksa direndam dalam air hingga lembut dan dipotong. Bawang putih dan bawang merah digoreng hingga harum kemudian dimasukan kecap manis, dan bumbu penyedap rasa (royco) dan laksa dimasak hingga lembut.

Pembuatan Kriuk Kentang dan Ubi Talas Goreng

Setelah kentang dan ubi talas dikupas dan diparut. Kentang dan ubi talas yang telah diparut dicuci berulang-ulang hingga air menjadi jernih. Kegiatan selanjutnya menggoreng kentang dan ubi talas hingga kuning keemasan.

Pembuatan Bawang Goreng

Bawang goreng yang telah diiris kemudian digoreng hingga berwarna coklat muda.

Penyajian Nasi Kuning

Cara penyajian nasi kuning di ukur ke dalam piring sesuai dengan porsi lalu taruh topingnya dan setelah itu nasi kuning siap di sajikan ke pembeli.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang di keluarkan untuk keperluan produksi, biaya produksi ini sifatnya positif semakin besar biaya produksi semakin besar pula produksi yang dihasilkan, biaya produksi dalam penelitian ini dibagi atas dua biaya yaitu biaya tetap dan biaya variable, biaya tetap meliputi penyusutan alat, pajak, sewa tempat dan listrik sementara biaya variable meliputi bahan baku dan bahan tambahan / pendukung.

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 2.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Peralatan dan Biaya Pajak Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency”

Jenis peralatan	Penyusutan Alat (Rp)
Wajan	191,78
Kompore gas	273,97
Panci	239,72
Spatula	54,79
Termos nasi	95,89
Piring	61,64
Sendok	21,91
Garpu	21,91
Gelas	34,24
Total	995,85

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Berdasarkan tabel 2 biaya penyusutan alat dalam penelitian ini didapat dengan cara mengurangi harga beli dari masing-masing alat dengan nilai sisa dari alat-alat tersebut dan membagi hasil pengurangan yang didapat dengan umur ekonomis dari masing-masing alat. Biaya penyusutan alat yang diperoleh dari proses pembuatan nasi kuning Rp. 995,85 perhari.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan semakin banyak jumlah produksi masa semakin besar pula biaya yang akan dikeluarkan. Biaya variable dihitung

dari jumlah bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 3.

1) Biaya Bahan Nasi Kuning

Bahan baku utama dalam pembuatan nasi kuning adalah beras. Jumlah beras yang digunakan dalam analisis ini adalah jumlah minimal pembuatan/hari.

Tabel 3. Biaya Pembuatan Nasi Kuning “Ibu Jensy” per hari

Jenis bahan	Jumlah/Hari	Satuan	Harga (Rp Satuan)	Jumlah (Rp)
Beras	5	Kg	11.000	55.000
Kunyit	0,25	Kg	10.000	2.500
Kelapa	2	Buah	5.000	10.000
Daun pandan	3	lembar	2.000	2.000
Daun salam	1	Ikat	2.000	2.000
Batang sere	1	Ikat	2.000	2.000
Telur	20	Butir	1.800	36.000
Minyak goreng	1	Kg	18.000	9.000
Kerupuk	1	Kg	10.000	10.000
			Total	128.500

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya beras merupakan biaya terbesar dalam pembuatan nasi kuning. Hal ini karena beras merupakan bahan baku utama dalam pembuatan nasi kuning. Total biaya pembuatan nasi kuning sebesar Rp.128.500.

2) Biaya Bahan Sambal

Biaya pembuatan sambal merupakan pengeluaran untuk pembelian bawang putih, bawang merah, cabe, tomat, gula pasir, ajinomoto. Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Pembuatan Sambal Nasi Kuning “Ibu Jensy” per hari

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/ Satuan)	Biaya (Rp/hari)
Bawang merah	0,2	Kg	30.000	6.000
Bawang putih	0,2	Kg	25.000	5.000
Rica	0,5	Kg	30.000	15.000
Tomat	0,5	Kg	10.000	5.000
Gula pasir	1	Kg	13.000	3.333
Ajinomoto	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Total	-	-	-	35.999

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 4 menunjukkan biaya pembuatan sambal pada usaha nasi kuning ibu jensy sebesar Rp.35.999 perhari.

3) Biaya Abon Cakalang

Pengeluaran untuk biaya pembuatan abon cakalang berupa ikan cakalang, bawang putih, bawang merah, kecap manis, merica, dan bumbu penyedap rasa (Ajinomoto). Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Pembuatan Abon Cakalang Nasi Kuning “Ibu Jensy” perhari

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Ikan cakalang	4	Ekor kecil	6.250	25.000
Bawang putih	0,2	Kg	25.000	5.000
Daun bawang	0,2	Ikat	5.000	625
Kecap manis	0,25	Botol	10.000	2.500
Royco	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Ajinomoto	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Merica bubuk	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Total				38.123

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 5 menunjukkan biaya pembuatan abon cakalang pada usaha nasi kuning ibu jensy sebesar Rp.38.123 per hari.

4) Biaya bahan laksa

Pengeluaran untuk biaya pembuatan laksa berupa laksa padamu, bawang putih, penyedap rasa (ajinimoto), royco, merica bubuk, kecap manis. Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Pembuatan Laksa Nasi Kuning “Ibu Jency” perhari

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Laksa padamu	2	Pack	7.000	14.000
Bawang putih	0,2	Kg	25.000	5.000
Ajinomoto	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Royco	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Merica bubuk	0,2	Bungkus	5.000	1.666
Kecap manis	0,3	Botol	10.000	3.333
Total	-	-	-	27.331

Sumber: Diolah Dari Data Primer, 2021

Tabel 6 menunjukkan biaya pembuatan laksa pada usaha nasi kuning ibu jency sebesar Rp.27.331 per hari.

5) Biaya bahan kriuk kentang dan ubi talas

Biaya untuk pembuatan kriuk kentang dan ubi talas berupa kentang, ubi talas, dan minyak goreng. Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Pembuatan Kriuk Kentang dan Ubi Talas Nasi Kuning “Ibu Jency” per hari

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Kentang	1	Kg	10.000	10.000
Ubi talas	4	Buah	10.000	5.000
Minyak goreng	0,5	Kg	18.000	9.000
Total	-	-	-	24.000

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Tabel 7 menunjukkan biaya pembuatan kriuk kentang dan ubi talas pada usaha nasi kuning ibu jency sebesar Rp.24.000.

6) Biaya bahan bawang goreng

Biaya untuk pembuatan bawang goreng berupa bawang merah, dan daun bawang. Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Biaya Pembuatan Bawang Goreng Nasi Kuning “Ibu Jency” per hari

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Bawang merah	0,8	Kg	30.000	24.000
Daun bawang	0,8	Ikat	5.000	4.166
Minyak goreng	0,5	Kg	18.000	9.000
Total	-	-	-	37.166

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

7) Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga yang dikeluarkan dalam proses pembuatan usaha nasi kuning dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency” per hari

Tenaga kerja	Jumlah	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Tenaga kerja dalam keluarga	2	60.000	120.000
Total	-	-	120.000

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Tabel 9 menunjukkan biaya tenaga kerja pada usaha nasi kuning ibu jency sebesar Rp.120.000 perhari.

8) Biaya tambahan

Biaya tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi berupa kertas pembungkus nasi, kantong plastik kecil, kantong plastik besar, air minum. Rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 10. Tabel 10 menunjukkan

biaya tambahan pada usaha nasi kuning ibu jensy sebesar Rp.29.500 perhari.

Tabel 10. Biaya Tambahan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy”

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
Kertas pembungkus nasi	1	Pack	30.000	10.000
Kantong plastik kecil	3	Bungkus	2.000	6.000
Kantong plastik besar	1	Bungkus	3.500	3.500
Air minum	2	Gallon	5.000	10.000
Total	-	-	-	29.500

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Dalam penelitian ini total keseluruhan biaya variabel usaha nasi kuning Ibu jensy dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Total Biaya Variabel Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy”

Jenis Biaya	Biaya Variabel (Rp)
Biaya bahan baku	128.500
Biaya sambal	35.999
Biaya abon cakalang	38.123
Biaya laksa	27.331
Biaya kriuk kentang dan ubi talar	24.000
Biaya bawang goreng	37.166
Biaya tenaga kerja	120.000
Biaya tambahan	29.500
Total	440.619

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Biaya variabel dalam penelitian ini diperoleh dari jumlah input yang dikalikan dengan harga beli dari masing-masing input, maka jumlah keseluruhan biaya variabel adalah sebesar Rp.440.619 per hari.

Biaya Total (Total Cost)

Biaya total adalah seluruh total biaya tetap dan total biaya variabel yang digunakan untuk menghasilkan suatu barang jadi dalam satu periode tertentu. Dalam proses produksi usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah dalam satu bulan dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Total Biaya Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy” per hari

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya tetap (<i>Fixed cost</i>)	995,85
Biaya variabel (<i>Variabel cost</i>)	440.619
Biaya Total	441.614

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Penerimaan (Revenue)

Penerimaan adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga jual yang berlaku, dalam kegiatan usaha ini selalu meningkatkan produksi dengan harapan bahwa pendapatan yang diterima akan naik sejalan dengan bertambahnya produksi yang dihasilkan. Penerimaan berkaitan dengan volume produksi dan harga jual, oleh karena itu penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga jual yang berlaku dalam produksi. Dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Penerimaan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy” per hari

Ukuran	Harga	Jumlah porsi	Penerimaan (Rp)
Satu porsi	10.000	40	400.000
Setengah porsi	6.000	25	150.000
Telur	3.000	20	60.000
Total			610.000

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Dalam penelitian ini harga dari nasi kuning tersebut ada dua jenis yaitu ukuran satu

porsi dengan harga Rp.10.000 40 porsi dengan penerimaan sebesar Rp.400.000, dan harga dari setengah porsi yaitu Rp. 6.000 25 porsi dengan penerimaan sebesar Rp.150.000 dalam satu hari produksi nasi kuning tersebut mengeluarkan 65 porsi dan harga dari telur yaitu Rp.3.000 20 butir dengan penerimaan Rp.60.000 dalam satu hari produksi. Total keseluruhan dari produksi nasi kuning dan telur berjumlah Rp.610.000.

Keuntungan

Keuntungan yang di peroleh sangat tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima serta dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan, besarnya penerimaan yang didapat merupakan hasil dari perkalian antara harga jual produk dengan jumlah produksi yang dihasilkan sehingga tinggi produksi dengan biaya semakin kecil dan harga akan mempengaruhi keuntungan. Dalam penelietian ini dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Keuntungan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy” per hari

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	610.000
Total biaya	441.614
Keuntungan	168.386

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Dalam penelitian ini dapat dilihat bahwa total penerimaan, total biaya, dan keuntungan dari nasi kuning dan telur dengan penerimaan sebesar Rp.610.000, total biaya Rp.427.565 dan keuntungan yang didapat dalam usaha nasi kuning dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.168.386.

Revenue Cost Ratio

Tingkat kuntungan ekonomi dapat di ketahui dengan menggunakan Analisis Revenue Cost Ratio (R/C ratio) adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, ratio yang menjadi parameternya adalah nilai $R/C = 1$ berarti usaha

tidak untung dan tidak rugi, nilai $R/C < 1$ berarti usaha rugi, nilai $R/C > 1$ berarti usaha menguntungkan. Nilai R/C Usaha Nasi Kuning di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. *Revenue Cost Ratio* Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy”

Komponen Biaya	Jumlah
Penerimaan (Rp)	610.000
Total biaya (Rp)	441.614
R/C Ratio	1,38

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2021

Dari hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 15 menunjukkan bahwa nilai R/C usaha nasi kuning adalah 1,38 yang dimana $R/C > 1$ (lebih dari satu). Hal ini menunjukkan usaha nasi kuning Ibu Jensy angka rasionya lebih dari satu maka usaha nasi kuning ini menguntungkan dan layak dipertahankan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang didapat bahwa usaha nasi kuning “Ibu Jensy” di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado menguntungkan karena total penerimaan sebesar Rp. 610.000 perhari, total biaya sebesar Rp. 441.614, sehingga mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 168.386 perhari, dan mendapatkan nilai R/C 1,38 yang di mana $R/C > 1$ (lebih dari satu). Hal ini menunjukkan Usaha Nasi Kuning Ibu Jensy layak di pertahankan karena menguntungkan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan maka saran yang dapat diberikan bahwa Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy” untuk meningkatkan kembali jumlah produksi dan menambah menu tambahan lainnya agar lebih variatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, D. 2005. Kajian Bisnis Franchise Makanan di Indonesia. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan. Vol. 7, No. 1.
- Soekartawi, 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152.