

**PROFIL USAHA MIE BA GARUDA ASLI DI MAUMBI
KECAMATAN KALAWAT KABUPATEN MINAHASA UTARA**

*Business Profile of Original Garuda Ba Noodles in Maumbi,
Kalawat District, North Minahasa Regency*

**Natalia Enjellina Wawolangi, Grace A. J. Rumagit, dan Charles R. Ngangi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi**

ABSTRACT

The purpose of this research is to describe the Business Profile of Mie Ba Garuda Original Maumbi, Kalawat District, North Minahasa Regency. Identify the history contained in the Mie Ba Garuda Asli restaurant. Identify what raw materials are used in the process of making Original Ba Garuda Noodles. Analyzing the profit of selling the number of ba meat noodle products produced by Mie Ba Garuda Asli. The results showed that the original ba garuda noodle business was opened in 1965 by Mr. Endi Lucas and was located on Jalan Garuda. This Mie Ba Garuda Asli restaurant is open every Monday - Saturday from 08.00 - 22.00. The amount of noodle raw materials used ranges from 257-260 kg and the pork used ranges from 58-60 kg per month. Every day is the highest demand and at the highest demand, the profit earned is IDR 36,960,000 per month.

Keywords: *business profile, Original Garuda Ba Noodles*

ABSTRAK

Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan Profil Usaha Mie Ba Garuda Asli Maumbi Kecamatan Kalawat Kabupaten Minahasa Utara. Adapun profil usaha tersebut hanya dibatasi pada besarnya keuntungan yang diperoleh. Penelitian ini dilakukan di Mie Ba Garuda Asli yang ada di Maumbi Kecamatan Kalawat Kabupaten Minahasa Utara. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan pemilik atau pengelola mie ba garuda asli. Variabel yang dihitung adalah karakteristik pengusaha, Karakteristik Pengusaha, umur, pendidikan, lama berusaha, bentuk usaha, pemilik usaha, jenis produk, proses produksi, jumlah penjualan, tenaga kerja, bangunan, proses pembuatan dan peralatan. Usaha mie ba garuda asli merupakan usaha kecil yang mulai beroperasi sejak tahun 1965 di jalan garuda manado dan sekarang kembali dibuka pada tahun 2022 di maumbi jalan raya manado bitung sampai sekarang dan mempertahankan resep turun-temurun. Usaha mie ba garuda asli ini melayani pelanggan setiap hari senin - sabtu mulai dari jam 08.00 – 22.00. Jumlah bahan baku mie yang digunakan berkisar 257-260 kg dan daging babi yang digunakan berkisar 58-60 kg per bulannya. Setiap hari dari sore sampai malam merupakan permintaan tertinggi dan pada permintaan tertinggi tersebut, maka keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 36.960.000 per bulannya.

Kata kunci: profil usaha, Mie Ba Garuda Asli

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di Asia khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara termasuk Indonesia. Mie tergolong sebagai produk pasta yaitu suatu produk bahan makanan dengan mencampurkan tepung terigu dan air serta berbagai bahan tambahan seperti garam, telur dan bahan tambahan lainnya. Secara umum mie dapat digolongkan menjadi dua yaitu mie kering dan mie basah mie kering seperti ramen, soba dan beragam mie instan. Sedangkan mie basah adalah mie yang belum dimasak dengan kandungan air yang cukup tinggi hingga mencapai 52% sehingga daya tahan simpanannya relative singkat yakni 40 jam pada suhu kamar dan cepat basi (Sutomo, 2006).

Tujuan dibuatnya profil usaha adalah untuk memberikan informasi selengkapnya tentang aspek kekuatan usaha dan memberikan informasi kepada masyarakat agar mereka dapat mempertimbangkan untuk menggunakan produk atau jasa yang ditawarkan oleh suatu usaha (Syarizal, 2015).

Pada saat ini mie menjadi makanan alternatif pengganti makanan pokok. Konsumsi mie oleh masyarakat Indonesia pada tahun 1995 sebesar 3544,5 juta atau setara 256,637 ton. Pada tahun berikutnya meningkat dengan laju sekitar 25% dan pada tahun 2000-an diperkirakan terus meningkat dengan laju sekitar 15% pertahun. Penjualan mie di Indonesia pada tahun 2010 mencapai Rp 14,4 miliar dan tercatat sekitar 44,69 unit usaha dan 20% sebagai pedagang mie dan bakso (Tri Y Islamiya, 2015)

Penjual mie ba banyak tersebar di berbagai tempat di Kota Manado, namun banyaknya penjual mie ba di Kota Manado tidak membuat usaha mereka menjadi sepi. Hal ini menandakan bahwa mie daging ba banyak diminati masyarakat, karena dibuat sudah disesuaikan dengan selera orang Manado.

Pesatnya perkembangan industri jasa makanan dan minuman memicu tumbuhnya berbagai macam usaha, salah satunya yaitu usaha Mie Ba Garuda Asli yang ada di Maumbi Kecamatan Kalawat Kabupaten Minahasa Utara. Dengan semakin banyaknya rumah makan yang ada di maumbi maka menimbulkan persaingan tersendiri antara usaha sesama rumah makan. Mie Ba Garuda Asli merupakan salah satu rumah makan mie khususnya, yang beralamat di jalan raya Manado-Bitung samping Indomaret pertama Maumbi Kecamatan Kalawat

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan Profil Usaha Mie Ba Garuda Asli Maumbi Kecamatan Kalawat Kabupaten Minahasa Utara.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan pengetahuan tentang profil usaha maupun kesempatan bagi penerapan teori dan konsep tentang bisnis atau usaha.
2. Bagi pemilik usaha, penelitian ini bisa menjadi bahan masukan dan informasi yang berguna dalam mengelola dan meningkatkan keuntungan dalam usahanya.
3. Mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan teori dan memperoleh tambahan pengetahuan serta informasi dari penelitian ini.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan Mie Ba Garuda Asli yang ada di Maumbi Kecamatan Kalawat Minahasa Utara dan melakukan penelitian dalam kurun waktu selama 2 bulan.

Metode Pengumpulan Data

Observasi, wawancara, dokumentasi, Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari instansi terkait dengan penelitian ini antara lain, literatur atau penelitian sebelumnya.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam pengambilan data secara studi kasus yaitu sampel yang diambil secara sengaja dan yang menjadi sampel yaitu pengelola rumah makan.

Konsepsi Pengukurann Variabel

Variabel yang dihitung dalam profil usaha mie ba garuda asli ini yaitu:

- a. Karakteristik Pengusaha, umur, pendidikan, lama berusaha, pemilik usaha.
- b. Mengidentifikasi sejarah yang terdapat di rumah makan Mie Ba Garuda Asli.
- c. Mengidentifikasi bahan baku apa saja yang dipakai dalam proses pembuatan Mie Ba Garuda Asli.
- d. Produksi: Proses produksi, jenis produk, jumlah penjualan.
- f. Bahan baku.
- g. Tenaga kerja.
- h. Bangunan dan peralatan.

Analisis Keuntungan

Komponen-komponen yang dikaji adalah:

- a. Produksi, yaitu jumlah produk mie ba yang dihasilkan oleh Mie Ba Garuda Asli dalam porsi per hari.
- b. Harga, yaitu harga jual produk mie ba per porsi dalam rupiah
- c. Bahan baku, jumlah bahan baku yang dipakai dalam proses produksi mie ba per hari. Bahan baku dalam hal ini adalah sayur caisin, bawang putih, batang bawang daun, daging ba.
- d. Biaya produksi,
- e. Biaya tenaga kerja.

Analisis Data

Untuk mengetahui profil/karakteristik usaha mie ba garuda asli di maumbi kecamatan kalawat kabupaten minahasa utara, dianalisa secara deskriptif dengan menggunakan tabel.

Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dilakukan rumus yang digunakan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian di Rumah Makan Mie Ba Garuda Asli yang terletak di Maumbi Kecamatan Kalawat Kabupaten Minahasa Utara. Desa Maumbi adalah pintu gerbang Kabupaten Minahasa Utara dari arah Kota Manado. Desa ini menjadi cikal bakal dimekarnya desa tetangga bernama Watutumou. Rumah makan Mie Ba Garuda Asli berada dipinggir jalan raya Manado-Bitung lebih tepatnya sebelah kiri Indomaret pertama Desa Maumbi.

Sejarah Usaha Mie Ba Garuda Asli

Awal mula rumah makan Mie Ba Garuda Asli didirikan oleh Bapak Endi Lucas pada tahun 1965 di jalan Garuda Manado, lalu kemudian rumah makan tersebut diberikan kepada anak dari Bapak Endi Lucas yaitu Ibu Truitje Lucas dan dibuka pada tahun 1975. Ibu Truitje memberikan rumah makan tersebut kepada cucunya yaitu Ibu Rachel dan dibuka pada tahun 2012 di Malalayang Manado. Kemudian setelah itu Ibu Rachel bekerja sama dengan Bapak Yeheskiel Singal dan membuat kesepakatan untuk rumah makan tersebut akan dikelola oleh Bapak Yeheskiel Singal bersama

istrinya yaitu Ibu Alvira Unu. Dan kemudian rumah makan tersebut di buka kembali oleh Bapak Yeheskiel Singal bersama istrinya yaitu Ibu Alvira Unu pada 25 Januari 2022 di Maumbi sampai sekarang.

Awalnya bangunan rumah makan ini memiliki dua lantai, dan pada saat akan dikelola oleh Bapak Yeheskiel beserta istrinya yaitu Ibu Alvira rumah makan ini direnovasi menjadi satu lantai. Perkembangan selanjutnya yaitu dengan perluasan rumah makan, meja, dan kursi bertambah secara bertahap.

Tabel 1. Profil Pemilik Usaha Mie Ba Garuda Asli

No.	Karakteristik	Keterangan
1	Umur (tahun)	28
2	Pendidikan	SMA
3	Pengalaman Berwirausaha (tahun)	5
4	Jumlah Anggota Keluarga (orang)	3

Deskripsi Usaha Mie Ba Garuda Asli

Mie Ba Garuda Asli ini menjadi salah satu tempat makan para pecinta kuliner khususnya mie ba. Bagaimana tidak, rumah makan yang menjual mie sebagai menu utamanya ini memiliki banyak peminat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Konsumen yang datang dari berbagai kota, karyawan-karyawan yang tempat kerja mereka berdekatan dengan rumah makan, keluarga atau teman kerabat dari pemilik usaha dan masyarakat sekitar yang sering makan di Rumah Makan Mie Ba Garuda Asli di Maumbi.

Rumah makan Mie Ba Garuda Asli ini dibuka setiap hari senin - sabtu dari jam 08.00 - 22.00. Setiap hari rumah makan ini ramai oleh pelanggan tetapi di jam-jam tertentu saja yang paling ramai yaitu sekitar jam 17.00 – 21.00. Mie Ba Garuda Asli juga menyediakan jasa pengiriman makanan melalui kurir (GrabFood) yang mempermudah para pelanggan untuk menikmati menu yang ada.

Usaha Mie Ba Garuda Asli termasuk jenis usaha kecil, kenapa disebut usaha kecil karena usaha ini merupakan usaha ekonomi produktif yang independen dan berdiri sendiri baik yang dimiliki perorangan atau kelompok dan bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. Usaha mie ba garuda asli juga memiliki pendapatan penjualan yaitu lebih dari Rp 300.000.000,00 (Tiga Ratus Juta Rupiah) per tahunnya.

Visi Misi Rumah Makan Mie Ba Garuda Asli

Visi:

- Menjadi salah satu rumah makan mie daging babi yang terkenal akan kualitas menu, rasa yang khas dan juga pelayanannya.
- Menjadikan rumah makan Mie Ba Garuda Asli sebagai tempat makan yang tidak hanya mie saja yang dijual tetapi ada menu lain yang tidak kalah akan kualitas dan rasanya.

Misi:

- Mengutamakan kualitas menu yang disajikan
- Mengutamakan kepuasan dan kenyamanan konsumen
- Mempertahankan cita rasa yang khas turun-temurun.

Menu Favorit dan Populer dari Mie Ba Garuda Asli

Berbagai macam menu yang disajikan di Rumah Makan Mie Ba Garuda Asli tidak menutupi menu satu ini yang menjadi favorit dan populer baik dikalangan anak kecil sampai pada orang dewasa yaitu Mie Ba Kuah Krupusk Ba. Menu ini adalah makanan andalan dari Mie Ba Garuda Asli, bukan hanya soal rasa yang pastinya enak dan juga porsi yang banyak tetapi menu yang satu ini memiliki citarasa yang khas turun temurun yakni kuah yang kental, sayur yang melimpah dan tentunya pelengkap dari Mie Ba Kuah ini yaitu bawang goreng dan juga krupuk ba.

Menu ini menjadi incaran para pelanggan baik yang disekitaran desa Maumbi maupun diluar desa tersebut. Para pelanggan yang datang memesan Mie Ba Garuda Asli tidak berdasarkan harus di jam-jam ramai tetapi mereka memesan menu ini mulai dari pagi baru di bukannya Rumah Makan sampai pada malam hari.

Proses Pembuatan Mie Ba Kuah Krupuk Ba

Dalam pembuatan Mie Ba Kuah Krupuk Ba, yang pertama harus disiapkan adalah sebagai berikut:

Tahap Pertama, rebus daging babi bersamaan dengan kuah yang akan di hidangkan dengan mie sebentar sampai masak dan empuk dagingnya lalu di sisihkan.

Tahap kedua, mie sehati yang sudah siap dipakai di porsi ke dalam mangkok sebanyak 180g. Kemudian iris bawang batang , sayur caisim dan juga daging babi yang sudah di masak lalu sisihkan.

Tahap ketiga, panaskan minyak goreng kemudian ambil bawang putih lalu digeprek/dihaluskan. Setelah itu, tumis bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian masukkan daging babi yang sudah di iris-iris lalu masukkan kaldu yang sudah direbus dengan daging babi, bawang batang, lada, kecap asin, sayur caisim secara berurutan sambil di aduk-aduk sampai mendidih.

Tahap keempat, setelah kaldu atau kuahnya sudah mendidih lalu siramkan ke atas mie yang sudah di porsi kedalam mangkok kemudian setelah itu taburkan bawang goreng dan pelengkapanya yaitu krupuk ba.

Proses pembuatannya dari penyiapan bahan sampai selesai menjadi Mie Ba Kuah Krupuk Ba yang siap untuk disajikan kepada pelanggan membutuhkan waktu sekitar 3 jam. Waktu yang dibutuhkan cukup singkat karena untuk bahan-bahan yang lain seperti kulit daging ba untuk pembuatan krupuk ba itu tidak dikerjakan secara bersamaan melainkan bergantian, yang dimasak setiap hari hanya daging ba dan juga bawang goreng itu sendiri.

Manajemen Tenaga Kerja

Di setiap rumah makan pasti memiliki tenaga kerja untuk melayani para pelanggan yang datang kerumah makan tersebut. Mie Ba Garuda Asli memiliki 6 tenaga kerja yaitu:

- 1) Manager rumah makan Mie Ba Garuda Asli berfungsi sebagai pengawas dalam mengontrol pembelian bahan baku, pengolahan makanan, keuangan dan pelayanan rumah makan. Tugas sebagai manager dilakukan oleh pemilik rumah makan dalam hal ini dua orang anggota keluarga (suami dan istri) yang secara bergantian melakukan tugas.
- 2) Pekerjaan sebagai Kasir dilakukan oleh dua orang secara bergantian. Awalnya untuk kasir itu dikerjakan sendiri oleh pemilik usaha tersebut, tetapi sewaktu-waktu bisa digantikan oleh pelayan/waiters apabila pemilik usaha tersebut sibuk atau ada pekerjaan lain yang lebih penting dan tidak bisa untuk ditinggalkan.
- 3) Waiters/pelayan yang dilakukan oleh 3 orang karyawan secara bergantian yang bertugas untuk melayani konsumen dengan baik dan sopan, mengantarkan daftar menu kepada konsumen, mengantarkan pesanan makanan dan minuman, melayani pesanan konsumen yang akan di bawah pulang maupun pesanan secara online dan juga bertugas untuk membuat minuman dan juga es.
- 4) Koki/juru masak bertanggung jawab untuk tahap proses produksi makanan yang di pesan dan memastikan setiap pesanan sesuai dengan menu yang dipesan oleh para konsumen. Pemilik usaha juga bisa merangkap menjadi koki apabila rumah makan ramai oleh pelanggan yang datang.

Untuk sistem upah tenaga kerja di Mie Ba Garuda Asli berbeda-beda, semua tergantung dari seberapa berat pekerjaannya. Untuk Pelayan itu digaji sebesar Rp 1.500.000 per bu-

lannya, dan untuk koki sendiri digaji sebesar Rp 2.500.000 per bulannya sudah termasuk makan dan tinggal di dalam plus bonus untuk pelayan dan koki sebesar Rp 200.000 per bulannya. Biaya sewa sebanyak Rp 2.000.000 per bulannya.

Tabel 2. Jumlah tenaga kerja di Mie Ba Garuda Asli

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja (orang)
1	Pemilik/Manager	2
2	Kasir	2
3	Pelayan/Waiters	2
4	Koki/Juru Masak	1

Menu Makanan dan Minuman dari Mie Ba Garuda

Pada Tabel 3 menunjukkan hasil dari penerimaan makanan usaha Mie Ba Garuda Asli, dengan total Rp. 59.225.000 dalam 1 bulan dan paling banyak bersumber pada penjualan menu mie ba kuah krupuk ba, yaitu dengan penjualan sebesar Rp. 18.750.000.

Tabel 3. Rekapitulasi Makanan, Jumlah Terjual dan Penerimaan/Bulan

No.	Jenis Makanan	Harga per Porsi (Rp)	Jumlah Terjual per bulan (porosi)	Total Penerimaan per bulan (Rp000)
1	Mie Ba Kuah Krupuk Ba	25.000	750	18.750
2	Mie Ba Kuah Usus Krupuk Ba	25.000	75	1.875
3	Laoh-laoh Krupuk Ba	25.000	75	1.875
4	Mie Ba Goreng Krupuk Ba	28.000	526	14.700

Tabel 3. Rekapitulasi Makanan.....(sambungan)

5	Laoh-laoh Goreng Krupuk Ba	28.000	100	1.400
---	----------------------------	--------	-----	-------

6	Mie Brenebon Tulang/kaki	30.000	25	750
7	Mie ceplok Kaldu Ba	10.000	25	250
8	Mie Kuah Cakalang	15.000	75	1.125
9	Mie Goreng Cakalang	28.000	75	3.500
10	Nasi Goreng Krupuk Ba	30.000	425	5.250
11	Nasi Goreng Roa	20.000	100	2.000
12	Nasi Goreng Cakalang	25.000	75	1.250
13	Capcae	30.000	100	3.000
14	Tinutuan/Bubur Manado	10.000	100	1.000
15	Pisang Goreng Sepatu	15.000	50	750
16	Pisang Goreng Stick	15.000	50	750
17	Krupuk Ba	20.000	50	1.000
	Total			59.225

Pada Tabel 3 menunjukkan hasil dari penerimaan makanan usaha Mie Ba Garuda Asli, dengan total Rp. 59.225.000 dalam 1 bulan dan paling banyak bersumber pada penjualan menu mie ba kuah krupuk ba, yaitu dengan penjualan sebesar Rp. 18.750.000.

Tabel 4. Rekapitulasi Minuman, Jumlah terjual dan Penerimaan/Bulan

No.	Jenis Minuman	Harga per Porsi (Rp)	Jumlah Terjual per bulan (porosi)	Total Penerimaan per bulan (Rp000)
1	Es Kacang Brenebon	5.000	100	500
2	Es Buah	15.000	100	1.500
3	Jus Buah Naga	15.000	75	1.125
4	Jus Alpukat		75	1.125
5	Nutrisari	15.000	125	625
	5.000			4.375

Pada Tabel 4 menunjukkan hasil penerimaan minuman dan es Usaha Mie Ba Garuda Asli, dengan total Rp. 4.375.000 dalam 1 bulan dan paling banyak bersumber pada penjualan

menu es buah, yaitu dengan penjualan sebesar Rp. 1.500.000.

Bahan Baku

Pada Tabel 5. Menunjukkan bahwa biaya untuk membeli bahan baku yang dipakai selama dalam proses pembuatan di Mie Ba Garuda Asli yaitu Rp 747.500 x 26 hari (dibuka rumah makan) = Rp 19.435.000. Jadi, untuk biaya yang dihabiskan sebanyak Rp 19.435.000 selama 1 bulan.

Tabel 5. Bahan Baku yang dipakai di Rumah Makan Mie Ba Garuda Asli

No.	Bahan-bahan	Jumlah	Rp/hari
1	Sayur Caisim	2 bal	30.000
2	Bawang Putih	1 kg	52.000
3	Bawang Batang	4 bal	40.000
4	Daging Ba	2/5 kg	250.000
5	Mie Sehati	10 kg	120.000
6	Kecap Asin	1 Tupperware	65.000
7	Minyak Kelapa	½ kg	17.000
8	Kaldu Ba	2 kg (tulang ba campur)	70.000
9	Lada	10 bungkus	15.000
10	Cabe	1 kg	40.000
11	Kecap	1 sachet (735 ml)	25.000
12	Telur Puyu	1 mika	15.000
13	Garam	2 bungkus	4.000
14	Masako	9 bungkus	4.500
	Total Biaya		747.500

- Bahan baku langsung yang dipakai selama 1 bulan dalam pembuatan mie ba yaitu antara lain adalah mie sehati, daging babi, kaldu daging babi, krupuk kulit babi dan juga kecap asin.

usaha ini maka keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp 36.960.000 per bulannya.

- Bahan baku tidak langsung yang dipakai selama 1 bulan dalam pembuatan mie ba antara lain adalah sayur caisim, bawang putih, bawang batang, minyak kelapa, lada, kecap, telur puyuh, garam dan juga masako.

Peralatan

Pada Tabel 6. Menunjukkan bahwa biaya untuk membeli peralatan selama dalam proses pembuatan di Mie Ba Garuda Asli yaitu menghabiskan sebanyak Rp 1.005.000 per bulannya.

Tabel 6. Peralatan yang di pakai di rumah makan Mie Ba Garuda Asli

No.	Alat-alat	Jumlah	Harga/bh (Rp)
1	Belanga	2	150.000
2	Wajan Ukuran 28	1	215.000
3	Wajan Ukuran 28	2	370.000
4	Centong	2	45.000
5	Spatula	3	20.000
6	Pisau Daging	2	100.000
7	Talenan	2	50.000
8	Sondo Lubang	2	55.000
	Jumlah		1.005.000

Keuntungan

Keuntungan usaha Mie Ba Garuda Asli ini merupakan selisih antara penerimaan dengan pengeluaran. Berdasarkan hasil perhitungan dari biaya tenaga kerja, biaya sewa, biaya bahan baku serta penerimaan yang dihasilkan dari

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini bahwa usaha Mie Ba Garuda Asli merupakan usaha yang mulai beroperasi kembali pada 25 Januari 2022 setelah sebelumnya di berikan atau pernah dikelolah oleh anak dan cucu dari pemilik sah Mie Ba Garuda Asli. Usaha Mie Ba Garuda Asli ini melayani pelanggan setiap hari senin - sabtu dari jam 08.00 - 22.00. Dan yang menjadi menu yang paling direkomendasikan atau paling disukai yaitu Mie Ba Kuah Krupuk Ba dengan rata-rata terjual sebanyak 750 porsi per bulannya.

Jumlah bahan baku mie yang digunakan berkisar 257-260 kg dan daging babi yang digunakan berkisar 58-60 kg per bulannya. Setiap hari dari sore ke malam merupakan permintaan tertinggi. Pada permintaan yang tertinggi tersebut, maka keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 36.960.000.

Saran

Disarankan agar Mie Ba Garuda Asli ini dapat ditingkatkan lagi produksinya dengan tetap mempertahankan resep turun-temurun dan dapat membuka usahanya sepanjang hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Syarizal, M. 2015. Company Profile. Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Pasundan. Bandung.
- Tri Yuli I, 2015. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.