

JURNAL

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH MAKAN EL-SHADAI DI KAWASAN WISATA KULINER “WAKEKE MANADO”

GRACE MASENGI

080 314 048

Dosen Pembimbing :

1. Ir. Celcius Talumingan, MP
2. Dr. Ir. Grace. A. J. Rumagit, MSi
3. Melissa L. G. Tarore, SP, MSi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS SAM RATULANGI

FAKULTAS PERTANIAN

MANADO

2014

ABSTRACT

Grace Masengi. Feasibility Analysis of El-Shadai Restaurant Business in The Area Culinary Tourism of “Wakeke Manado”. Under the guidance of **Celcius Talumingan** a chairman, and **Grace. A. J. Rumagit**, and **Melissa L.G. Tarore** as member’s).

The objective of this research is to analyze the feasibility of El-Shadai restaurant to know, in detail, the business activity profile and the amount of the profit achieved every month, that it can also be known wheter it is feasible or not this El-Shadai Restaurant Business in the area of culinary tourism of “Wakeke Manado” to be maintained. This research used primary data which was obtainedby direct interview to the business owner containing the list of questions, and the secondary data was obtained from the governmental institution related to this research, that was Sub-district office of Wenang Utara. The data analysis methodused was Descriptive analysis method, data collected was presented in table form, and then used business profit analysis, also continued with the analysis Return of Cost Ratio to analyze the feasibility of El-Shadai restaurant business.

This research result showed that entirely the El-Shadai restaurant business has the profit of Rp. 13.829.942 each month, with the cost ratio R/C of 1,33. Therefore it can be concluded that culinary business is categorized to be feasible to run because of the R/C value is more than 1. This shows that every Rp. 1 of production expense spent by the restaurant manager can give the return as the income of Rp. 1,33. It means that the total income is larger than total production expense and this culinary business activity still have the profit each month.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha kuliner atau makanan di Kota Manado sedang mengalami perkembangan yang relatif pesat.Perkembangan yang pesat

ini menyebabkan semakin banyak orang tertarik untuk menjalankan usaha seperti ini. Meningkatnya jumlah usaha kuliner atau makanan akan meningkatkan tingkat persaingan diantara rumah makan, khususnya rumah makan yang menghadirkan produk kuliner yang sejenis.

Alasan rasional outlet makanan tumbuh berkembang adalah karena bisnis ini menjanjikan keuntungan yang besar. Inilah salah satu alasan dibukanya kawasan wisata kuliner “Wakeke” di Kota Manado. Kawasan ini telah berdiri selama lebih dari 30 tahun dan berhasil membuka kesempatan kerja bagi masyarakat untuk dapat berprofesi di bidang usaha kuliner. Peluang ini mendorong usaha yang berkembang untuk mengembangkan kreatifitas dan manajemen usaha yang baik untuk menghasilkan produk yang memuaskan konsumen. Kegiatan usaha ini terbukti mampu menyerap tenaga kerja yang berasal dari masyarakat lokal yang tinggal di Kelurahan Wenang Utara Kota Manado. Kegiatan usaha rumah makan di kawasan Wakeke tergolong pasar persaingan sempurna, karena tidak ada dominasi dari 1 rumah makan saja, tetapi setiap rumah makan memiliki kesempatan yang sama untuk menarik pelanggan sebanyak-banyaknya. Pengusaha rumah makan juga

diberi keleluasaan untuk mengembangkan produk yang dijualnya sesuai dengan keinginan konsumen. Saat ini ada 12 rumah makan yang secara aktif berjualan di kawasan wisata kuliner “Wakeke Manado”. Semua rumah makan tersebut menghadirkan sajian utama hidangan bubur manado atau dalam bahasa lokal disebut tinutuan, yang merupakan makanan khas tradisional Kota Manado. Hasil wawancara dengan perangkat kelurahan Wenang Utara, menyebutkan bahwa kegiatan usaha tersebut sudah ada sejak tahun 1980-an dan akhirnya pada tahun 2004, pemerintah Kota Manado mengukuhkan lorong Wakeke sebagai objek kawasan wisata kuliner.

Rumah makan El - Shadai merupakan salah satu usaha rumah makan yang ada di kawasan wisata kuliner “Wakeke Manado” yang telah berjalan selama lebih dari 10 tahun. Usaha rumah makan ini memiliki banyak pelanggan setia sehingga stabilitas usaha tetap terjaga. Rumah makan El-Shadai termasuk golongan usaha kecil (rumah tangga) dimana hanya memperkerjakan pegawai tidak lebih dari 5 orang. Menu yang disediakan hanya berfokus pada kuliner tradisional Sulawesi Utara, seperti tinutuan, mie cakalang, jagung rebus dan berbagai macam produk gorengan. Sedangkan menu

minuman yang disediakan sangat bervariasi, seperti minuman dingin, minuman hangat, *juice* serta produk minuman botol yang sudah sering dijumpai di pasaran. Meskipun dari segi variasi produk yang dijual cukup terbatas, namun tetap terbukti usaha rumah makan tidak pernah sepi pengunjung, bahkan menu tinutuan selalu habis terjual setiap hari. Walaupun persaingan usaha cukup ketat, mengingat bahwa di kawasan Wakeke banyak juga yang mendirikan usaha sejenis, tetapi keuntungan yang diterima usaha ini tetap stabil. Pemilihan rumah makan El-Shadai sebagai lokasi penelitian didasarkan pada ketersediaan pemilik untuk memberikan data riil yang nantinya memudahkan penyusunan laporan penelitian ini, sekaligus jenis usaha rumah makan tersebut tergolong usaha kecil (rumah tangga) dimana sebagian besar rumah makan lainnya di kawasan Wakeke tergolong usaha yang sejenis, sehingga hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi gambaran usaha rumah makan lainnya di kawasan wisata kuliner “Wakeke Manado”.

Dengan mengetahui besaran keuntungan yang diterima setiap bulan dan kelayakan usaha dari rumah makan El – Shadai, maka diharapkan bisa menjadi contoh maupun patokan bagi pengembangan usaha kuliner tradisional lainnya di Sulawesi Utara.

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan mulai dari tahap persiapan hingga penyusunan laporan, yaitu sejak Bulan Maret sampai Bulan September 2013. Lokasi penelitian dilaksanakan di Rumah Makan El – Shadai di kawasan wisata kuliner “Wakeke Manado” Kelurahan Wenang Utara Kota Manado.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan menggunakan teknik wawancara langsung kepada pemilik (*owner*) usaha rumah makan El-Shadai dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah yang terkait dengan penelitian ini, yaitu kantor Kelurahan Wenang Utara.

3.3 Konsep Pengukuran Variabel

1. Karakteristik usaha :

- a. Latar belakang dan perkembangan usaha sejak berdiri selama 10 tahun.

- b. Manajemen tenaga kerja yang diterapkan, mencakup pembagian *shift* atau jam kerja dan pembagian posisi kerja yang berlaku di rumah makan
 - c. Menu makanan dan minuman yang ditawarkan oleh rumah makan
 - d. Modal usaha yang dimiliki, mencakup kepemilikan peralatan makan, peralatan masak, peralatan listrik dan *furniture* pendukung lainnya.
2. Jumlah porsi setiap makanan dan minuman yang disediakan
 3. Jumlah porsi setiap makanan dan minuman yang terjual
 4. Harga setiap porsi makanan dan minuman yang ditawarkan (Rp)
 5. Biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha untuk menyediakan menu makanan dan minuman yang ditawarkan, meliputi:
 - a. Biaya tetap (Rp/bulan) yang terdiri:

- Biaya Penyusutan alat, yaitu komponen biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan pengusaha untuk setiap tahun produksi, dalam hal ini pemakaian peralatan pendukung kegiatan usaha. Biaya penyusutan alat dihitung dengan formulasi :

$$P = \frac{HA - HB}{T}$$

dimana :P = Biaya penyusutan alat (Rp/bulan)

(Rp) HA = Harga Awal

(Rp) HB = Harga Akhir

T = Umur ekonomis alat (bulan)

- Sewa bangunan, yaitu pengeluaran pengusaha untuk membayar pengadaan bangunan tempat usaha dijalankan
- b. Biaya variabel (Rp/bulan), meliputi :
 - Bahan baku makanan dan minuman, terdiri dari bumbu dapur, bahan masakan, bahan minuman, dan air minum isi ulang

- Peralatan pelengkap, seperti bahan bakar (gas LPG), sabun, tissue, tusuk gigi, dan sebagainya
 - Tagihan iuran bulanan, mencakup tagihan air dan listrik di tempat usaha dijalankan
 - Upah tenaga kerja setiap bulan
 - Transportasi, yaitu biaya distribusi bahan baku dari pasar ke lokasi usaha.
6. Penerimaan, yaitu jumlah uang yang diterima pengusaha rumah makan sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor setiap bulan dan dinyatakan dalam rupiah (Rp), serta dapat ditentukan dengan menggunakan rumus berikut :

$$TR = Q \times P$$

dimana : TR = *Totalrevenue*/total penerimaan (Rp/bulan)

Q=*Quantity*/jumlah porsi makanan dan minuman yang terjual tiap bulan

P = *Price*/harga makanan dan minuman yang terjual (Rp)

7. Keuntungan usaha, yaitu sejumlah uang yang diperoleh pengusaha rumah makanyang diperoleh sebagai laba kegiatan usaha kuliner setiap bulan (Rp), dan dapat ditentukan dengan menggunakan rumus berikut :

$$I = TR - TC$$

dimana : I = Keuntungan usaha/*Income* (Rp/bulan)
 TR = Total penerimaan/*Totalrevenue* (Rp/bulan)
 TC = Total biaya/*Total cost* (Rp/bulan)

3.4 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif. Perhitungan tingkat keuntungan dan uji kelayakan usaha dilakukan dalam jangka waktu usaha 1 bulan di bulan April 2013. Untuk mengetahui tingkat keuntungan usaha rumah makan digunakan analisis keuntungan usaha. Analisis keuntungan usaha kemudian dilanjutkan dengan analisis *Return of Cost Ratio* untuk menganalisis kelayakan usaha rumah makan El – Shadai. Hasil penelitian akan disajikan dalam bentuk laporan laba rugi dari usaha rumah makan El – Shadai.

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Wilayah Penelitian

4.1.1 Deskripsi Kawasan Wisata Kuliner Wakeke

Sejarah terbentuknya kawasan wisata kuliner “Tinutuan Wakeke” dimulai pada tahun 1981. Ny Ngantung Rompis atau lebih akrab disapa Tante Suli membuka sebuah warung tinutuan (bubur Manado) di Jalan Wakeke, Manado, Sulawesi Utara. Dengan

meningkatnya permintaan tinutuan di rumah makan Tante Suli, maka sejak saat itu satu per satu warga yang tinggal di Wakeke mengikuti langkahnya. Hingga saat ini nyaris semua rumah di tepi Jalan Wakeke telah menjadi warung untuk menikmati produk Tinutuan. Tabel 1 menunjukkan daftar nama rumah makan di kawasan wisata kuliner Wakeke Manado.

Tabel 1. Daftar Nama Rumah Makan di Kawasan Wisata Kuliner “Wakeke Manado”

No	Nama Rumah Makan
1	RM. Tinutuan Dete
2	RM. Lidya
3	Kios Wakeke
4	Kios Pelangi
5	Dego-Dego Manado Cafe
6	RM. Syulli
7	Pondok 17
8	Pondok Bambu
9	Kios 007
10	RM. El - Shadai
11	RM. Coto Ba' dan Tinutuan Wakeke
12	Pondok Berkat
13	Kios 025

Sumber : Data Primer, 2013.

Wakeke untuk sarapan pagi.

4.1.2 Profil Rumah Makan El-Shadai

Rumah makan El-Shadai merupakan salah satu usaha kuliner (restoran) dari 13 rumah makan yang berada di kawasan wisata kuliner Wakeke di Kota Manado. Rumah makan tersebut dikelola

oleh Ibu Debby dan telah berjalan selama 7 tahun, yaitu sejak tahun 2006 hingga saat ini. Sebelum membuka usaha rumah makan tinutuan di kawasan Wakeke, beliau sebelumnya pernah membuka usaha sejenis

di kawasan Paal 2 Manado selama \pm 7 tahun. Pemindahan lokasi ke kawasan Wakeke disebabkan karena pengelola melihat peluang bisnis yang baik di kawasan tersebut dan pada saat itu pihak pengelola memperoleh kemudahan dalam memperoleh lokasi usaha untuk penyiapan restoran. Sehingga meskipun 7 tahun yang lalu lokasi kawasan Wakeke belum ditetapkan sebagai objek wisata kuliner resmi di Kota Manado, namun pihak pengelola mengambil keputusan untuk membuka restoran di kawasan tersebut, dengan harapan dapat mengembangkan usaha dan mendapatkan *profit* usaha yang lebih baik di kawasan Wakeke daripada di kawasan Paal-2. Pengambilan nama “El-Shadai” sendiri dikarenakan oleh faktor religius pengelola yang menginginkan pengambilan nama berasal dari bahasa Al-Kitab, dimana “*El-Shadai*” memiliki arti Allah Yang Maha Kuasa. Status kepemilikan dari bangunan tempat berjualan rumah makan tersebut adalah sistem kontrak, yang dapat diperbarui setiap setahun sekali, dengan biaya kontrak sebesar Rp. 50.000.000/tahun.

Kelebihan yang dimiliki oleh rumah makan ini adalah harganya yang lebih terjangkau daripada rumah makan lain yang ada di kawasan Wakeke. Meskipun harganya terjangkau, namun citarasa yang

ditawarkan tetap enak dan sesuai standart produk tinutuan yang sama dengan rumah makan lainnya, sehingga dari segi citarasa tidak perlu diragukan lagi. Bahkan jika terjadi kenaikan harga bahan pokok, selain itu kondisi bangunan rumah makan yang sederhana tidak membuat para calon konsumen ragu membeli disana karena ragu harganya yang mahal. Masalah ketersediaan lahan parkir di kawasan kuliner tersebut menjadi akar permasalahan kemacetan yang selalu terjadi lokasi tersebut setiap pagi, namun hal tersebut tidak berlau di rumah makan El-Shadai. Para pelanggan, khususnya yang membawa kendaraan bermotor, juga diberi kemudahan untuk memarkir kendaraannya karena pihak pengelola menyediakan lahan parkir di sebelah rumah makan.

4.2 Variasi Menu, Tingkat Harga dan Tingkat Penerimaan Usaha Rumah Makan

El-Shadai

4.2.1 Menu Makanan

Usaha rumah makan El-Shadai tergolong usaha kuliner rumah tangga dengan lingkup usaha yang tergolong terbatas. Hal tersebut dapat dilihat dari menu makanan yang kurang variatif dibandingkan menu beberapa rumah makan lain di kawasan Wakeke Manado yang berani

menjual produk *chinese food* dan *sea food*(makanan laut). Menu makanan utama rumah makan El-Shadai berfokus kepada makanan tradisional dari Sulawesi Utara, yaitu tinutuan dan mie cakalang. Namun hal tersebut menjadi salah satu kelesihan bagi rumah makan ini, karena dengan terbatasnya jumlah menu maka memudahkan pihak

pengelola dan tenaga kerja untuk fokus memproduksi produk kuliner dengan mengutamakan citarasa. Tabel 2 menunjukkan variasi menu makanan, harga masing-masing menu, jumlah porsi terjual dalam 1 bulan dan tingkat penerimaan rumah makan dari masing-masing menu yang terjual.

Tabel 2. Variasi Menu, Tingkat Harga dan Tingkat Penerimaan Rumah Makan El-Shadai dari Produk Makanan

No	Nama Menu Produk Kuliner	Jumlah Terjual (Porsi)	Harga Produk per Porsi (Rp)	Total Penerimaan (Rp)
1	Tinutuan (Bubur Manado)	978	9.000	8.802.000
2	Mie Cakalang Kuah	635	13.000	7.696.000
3	Mie goreng Cakalang	133	15.000	1.995.000
4	Nasi Goreng	129	15.000	1.935.000
5	Nasi Campur Cakalang	196	15.000	2.940.000
6	Cakalang Fufu Goreng	170	10.000	1.700.000
7	Jagung Rebus	447	5.000	2.235.000
8	Pisang Goreng	545	2.500	1.362.500
9	Perkedel Nike	798	4.000	3.192.000
10	Perkedel Jagung	402	4.000	1.580.000
11	Tahu Goreng/Rebus	483	1.500	724.500
12	Telur Rebus	49	3.000	108.000
Total				34.270.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2013

Tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat harga dan penjualan dari 12 menu makanan yang ditawarkan oleh rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013. Menu utama yang ditawarkan adalah tinutuan (bubur manado) dan mie cakalang kuah, sedangkan ada menu makanan lain yang juga dapat menjadi pilihan bagi konsumen, yaitu mie goreng cakalang, nasi goreng dan nasi campur cakalang. Beberapa menu tambahan atau pelengkap juga ikut disajikan rumah makan ini, seperti cakalang fufu goreng,

jagung rebus, pisang goreng, perkedel nike, perkedel jagung, tahu goreng/rebus dan telur rebus. Harga yang ditawarkan untuk menu utama cukup bervariasi, dimana produk paling murah adalah tinutuan seharga Rp. 9000/porsi, sedangkan produk paling mahal adalah mie goreng, nasi goreng dan nasi campur cakalang dengan harga Rp. 15.000/porsi. Produk pelengkap dengan harga paling murah adalah tahu goreng/rebus dengan harga Rp. 1.500/potong, sedangkan produk pelengkap

paling mahal adalah jagung rebus dengan harga Rp. 5.000/tongkol. Berdasarkan pengambilan data, hasil penjualan menu utama tinutuan pada bulan Juli 2013 sebanyak 978 porsi dan mie cakalang kuah sebanyak 635 porsi, sedangkan menu utama lainnya yang paling banyak dibeli konsumen adalah nasi campur cakalang yaitu sebanyak 196 porsi. Penjualan produk makanan paling rendah adalah menu nasi goreng dengan penjualan 129 porsi dalam 1 bulan. Penjelasan tersebut menunjukkan bahwa produk tinutuan adalah produk kuliner paling laris di Rumah Makan El-Shadai. Sedangkan produk pelengkap paling laris di rumah makan El-Shadai adalah perkedel nike dengan penjualan sebanyak 798 potong dan produk pelengkap dengan penjualan paling sedikit adalah telur rebus dengan penjualan hanya sebanyak 49 butir dalam 1 bulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total penerimaan rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013 paling banyak bersumber dari penjualan produk tinutuan, yaitu dengan penjualan sebesar Rp. 8.802.000, sedangkan penjualan mie cakalang memberikan penerimaan sebesar Rp. 7.696.000 bagi usaha rumah makan. Selain penjualan kedua menu makanan utama tersebut, penjualan produk pelengkap

berupa perkedel nike juga turut memberikan kontribusi yang baik bagi penerimaan rumah makan dibandingkan produk lainnya, yaitu dengan total penjualan sebesar Rp 3.192.000. Total penerimaan rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013 yang bersumber dari penjualan produk makanan menunjukkan angka sebesar Rp. 34.270.000, atau sebesar Rp. 1.105.484/hari.

4.2.2 Menu Minuman

Selayaknya rumah makan yang ada saat ini, usaha rumah makan El-Shadai juga menyediakan produk minuman sebagai pelengkap menu makanan yang ada sebagai pelepas dahaga dari konsumen yang datang. Jenis minuman yang ditawarkan cenderung menu minuman yang bisa ditemui di rumah makan yang lain. Produk minuman andalan yang khas dijual di rumah makan ini adalah es kelapa muda, namun berdasarkan pengalaman pemilik, produk minuman yang paling laris terjual adalah produk es nutrisari dan teh manis. Selain menjual menu minuman, pemilik rumah makan juga menyediakan minuman berupa air putih yang dapat diambil secara gratis oleh konsumen. Tabel 3 menunjukkan variasi menu minuman, harga masing-masing menu, jumlah porsi terjual dalam 1 bulan

dan tingkat penerimaan rumah makan dari masing-masing menu yang terjual.

Tabel 3. Variasi Menu, Tingkat Harga dan Tingkat Penerimaan Rumah Makan El-Shadai dari Produk Minuman

No	Nama Menu Produk Kuliner	Jumlah Terjual (Porsi)	Harga Produk per Porsi (Rp)	Total Penerimaan (Rp)
1	Es Nutrisari	1004	5000	5.020.000
2	Es Kelapa Muda	396	15000	5.940.000
3	Teh Manis	498	5000	1.710.000
4	Kopi Manis	167	5000	835.000
5	Es Susu	9	5000	45.000
6	Kopi Susu	239	6000	1.434.000
7	Air Jeruk	144	15000	1.965.000
8	Minuman Bersoda	274	6000	1.644.000
9	Teh Botol	216	6000	1.086.000
10	Air Mineral Botol	193	4000	772.000
Total				20.451.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2013

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat harga dan penjualan dari 10 menu minuman yang ditawarkan oleh rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013. Produk minuman es nutrisari, teh manis, dan es kelapa muda, sedangkan menu minuman botol yang ditawarkan antara lain minuman bersoda (coca-cola/sprite/fanta), teh botol dan air mineral botol juga mencapai penjualan yang cukup baik. Harga yang ditawarkan untuk menu minuman andalan tergolong seragam, yaitu teh manis dan es nutrisari dengan harga Rp. 5.000/gelas. Produk minuman dengan harga paling mahal

adalah es kelapa muda dengan harga Rp. 15.000/porsi, sedangkan produk minuman dengan harga paling murah adalah air mineral botol dengan harga Rp. 4.000/botol. Berdasarkan pengambilan data, hasil penjualan es nutrisari pada bulan Juli 2013 sebanyak 1004 gelas dan teh manis sebanyak 498 gelas. Kedua produk tersebut merupakan menu minuman paling laris, sedangkan menu minuman khas rumah makan El-Shadai yaitu es kelapa muda terjual sebanyak 396 porsi. Penjualan produk minuman paling sedikit adalah es susu yaitu hanya terjual 9 gelas saja pada

bulan Juli 2013. Sedangkan produk minuman bersoda terjual 274 botol, dan produk teh botol terjual 216 botol. Penjelasan tersebut menunjukkan bahwa es nutrisari adalah produk minuman paling laris di Rumah Makan El-Shadai. Hal tersebut dikarenakan es nutrisari merupakan pilihan menu yang murah dan cepat penyajiannya, sehingga konsumen tidak perlu menunggu lama untuk menikmatinya.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total penerimaan rumah makan El-Shadai yang bersumber dari penjualan menu minuman pada bulan Juli 2013 paling banyak bersumber dari penjualan es kelapa, yaitu dengan tingkat penerimaan sebesar Rp. 5.940.000. Meskipun menjadi produk paling laris, tetapi es nutrisari harganya tergolong jauh lebih murah dibandingkan es kelapa muda, sehingga pada bulan Juli 2013, penjualan es nutrisari berhasil memberikan tingkat penerimaan sebesar Rp. 5.020.000. Selain penjualan kedua menu minuman

tersebut, penjualan produk minuman es jeruk juga turut memberikan kontribusi yang baik bagi penerimaan rumah makan dibandingkan produk minuman lainnya, yaitu dengan total penjualan sebesar Rp 1.965.000. Total penerimaan rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013 yang bersumber dari penjualan produk minuman menunjukkan angka sebesar Rp. 20.451.000.

4.2.3 Rekapitulasi Total Penerimaan Usaha Rumah Makan El-Shadai

Pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2013, sehingga total penerimaan dari usaha rumah makan El-Shadai dihitung dari sejumlah produk (baik makanan atau minuman) yang terjual pada bulan Juli 2013 dan dikalikan dengan harga masing-masing produk yang kemudian diakumulasikan penerimaan seluruh produk. Tabel 4 menunjukkan rekapitulasi total penerimaan rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013.

Tabel 4. Rekapitulasi Total Penerimaan Usaha Rumah Makan El-Shadai pada Bulan Juli 2013

No	Jenis Produk Kuliner	Total Penerimaan (Rp/Bulan)
1	Menu Makanan	34.270.000
2	Menu Minuman	20.451.000
TOTAL		54.721.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2013

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerimaan rumah makan El-Shadai yang bersumber dari penjualan produk makanan menunjukkan angka sebesar Rp. 34.270.000, sedangkan penerimaan rumah makan El-Shadai yang bersumber dari penjualan produk minuman menunjukkan angka sebesar Rp. 20.451.000. Sehingga total penerimaan usaha rumah makan dari penjualan menu makanan dan minuman pada bulan Juli 2013 sebesar Rp. 54.721.000.

4.3 Biaya Produksi

Biaya produksi dalam kegiatan usaha rumah makan merupakan sejumlah pengeluaran atau biaya yang digunakan untuk melakukan kegiatan usaha kuliner yang ada. Biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang jumlahnya relatif tetap tidak bergantung kepada besar kecilnya produksi. Yang tergolong biaya tetap adalah biaya penyusutan alat dan sewa bangunan, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang nilainya bergantung pada nilai atau jumlah produksi menu yang dihasilkan atau terjual. Yang tergolong biaya variabel adalah biaya pembelian bahan baku

makanan dan minuman, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, tagihan bulan (listrik dan air), biaya bahan bakar dan barang pelengkap lainnya.

4.3.1 Biaya Tetap

4.3.1.1 Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat adalah komponen biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan pengusaha untuk setiap tahun produksi, dalam hal ini pemakaian peralatan pendukung kegiatan usaha. Biaya penyusutan alat dihitung dengan formulasi :

$$P = \frac{HA - HB}{T}$$

dimana :P = Biaya penyusutan alat (Rp/bulan)

HA = Harga Awal (Rp)

HB = Harga Akhir (Rp)

T = Umur ekonomis alat (bulan)

Tabel 5 menunjukkan nama alat dan rincian biaya penyusutan alat penunjang produksi yang digunakan oleh pemilik rumah makan El-Shadai.

Tabel 5. Rincian Biaya Penyusutan Alat di Rumah Makan El-Shadai

No	Nama Alat	Jumlah Alat (Unit)	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan (Rp/Bulan)
1	Kompur Gas	1	300.000	0	60	5.000
2	Wajan	3	25.000	0	60	1.250
3	Pisau	5	6.000	0	60	500
4	Talenan	2	12.000	0	60	400
5	Blender	1	180.000	0	120	1.500
6	Baskom	8	10.000	0	60	1.333
7	Sendok Masak	8	5.000	0	60	666
8	Saringan	2	6.000	0	60	200
9	Magic Jar	1	225.000	0	120	1.875
10	Dispenser	1	80.000	0	120	666
11	Lemari Piring	1	200.000	0	120	1.666
12	Lemari Kaca	1	175.000	0	120	1.458
13	Meja	10	50.000	0	120	4.166
14	Kursi Plastik	40	10.000	0	120	3.333
15	Piring	10 Set	50.000	0	120	4.166
16	Mangkok	5 Set	45.000	0	120	1.875
17	Sendok	10 Set	10.000	0	120	833,3
18	Garpu	10 Set	10.000	0	120	833,3
19	Tempat Tissue	10	7.500	0	120	625
20	Tempat Tusuk	10	3.000	0	120	250
21	Tempat Sambal	10	3.500	0	120	291
22	Kulkas	1	2.000.000	0	120	16.666
23	Kipas Angin	1	120.000	0	120	1.000
24	Ketel Air	10	12.500	0	120	1.041
25	Serbet	6	5.000	0	60	500
26	Asbak	6	2.500	0	120	125
27	Galon	10	100.000	0	60	16.666
TOTAL						68.891

Sumber: Diolah dari lampiran hal. 4

Tabel 5 menunjukkan bahwa terdapat 27 jenis alat bantu produksi yang digunakan

dalam kegiatan usaha rumah makan El-Shadai. Yang dimaksud dengan harga awal

adalah harga alat ketika pertama kali dibeli kemudian dikali dengan jumlah alat sejenis, sedangkan harga akhir adalah harga alat jika dijual kembali ketika umur ekonomisnya habis, artinya alat tersebut dalam keadaan rusak atau sudah tidak dapat terpakai. Pada beberapa penelitian sebelumnya, harga akhir alat selalu menunjukkan nilai Rp. 0, karena alat penunjang produksi yang sudah rusak biasanya dibuang oleh pemilik dan akan diganti dengan barang yang baru. Umur ekonomis alat menunjukkan perkiraan umur alat sejak keadaan baru (pertama kali dibeli) hingga rusak dan tidak dapat terpakai lagi. Jenis alat dengan biaya penyusutan tertinggi adalah kulkas dan galon, dengan biaya masing-masing sebesar Rp. 16.666,6/bulan, sedangkan jenis alat dengan biaya penyusutan terendah adalah asbak, dengan biaya sebesar Rp. 125/bulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya penyusutan alat di rumah makan El-Shadai adalah sebesar Rp. 68.891/bulan.

4.3.1.2 Biaya Sewa Tempat

.Hasil wawancara mendalam dengan pemilik rumah makan El-Shadai menunjukkan bahwa status kepemilikan dari bangunan tempat berjalan rumah makan tersebut adalah sistem kontrak, yang dapat diperbarui setiap setahun sekali. Biaya kontrak yang dibebankan kepada pemilik

rumah makan adalah sebesar Rp. 50.000.000/tahun. Pada masa kontrak tersebut, baik pemilik rumah makan maupun pemilik bangunan tidak boleh menghentikan kontrak yang ada secara sepihak. Meskipun kegiatan usaha rumah makan tidak berjalan akibat suatu hal apapun, namun biaya sewa tempat harus tetap dihitung, karena pembayaran telah dilakukan di awal perjanjian dan tidak mengalami perubahan (nilainya tetap). Jika diketahui biaya kontrak tempat sebesar Rp. 50.000.000/bulan, maka biaya kontrak tempat perbulan adalah sebesar Rp. 4.166.666.

4.3.1.3 Rekapitulasi Biaya Tetap

Komponen biaya tetap yang dihitung pada usaha rumah makan El-Shadai adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp.68.891,6/bulan dan biaya sewa tempat sebesar Rp. 4.166.666/bulan. Sehingga hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik rumah makan El-Shadai setiap bulannya adalah sebesar Rp. 4.235.557,6.

4.3.2 Biaya Variabel

4.3.2.1 Biaya Pengadaan Bahan Baku Makanan dan Minuman

Dalam memproduksi suatu produk kuliner (baik makanan maupun minuman), maka harus ada keterjaminannya pasokan

bahan baku yang mudah dicari di pasaran, serta terjamin kualitasnya, sehingga citarasa yang dihasilkan pun tidak mengecewakan. Semakin banyak dan mahal jenis bahan baku yang dibeli, maka akan semakin besar pula

biaya variabel bahan baku yang dikeluarkan oleh pemilik rumah makan. Tabel 6 menunjukkan rincian biaya pengadaan bahan baku makanan dan minuman di rumah makan El-Shadai.

Tabel 6. Rincian Biaya Pengadaan Bahan Baku Makanan dan Minuman

No	Nama Bahan Baku	Jumlah yang Dibeli	Satuan	Harga Beli (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Buah Labu	8	Karung	50000	400.000
2	Beras	120	Kg	9000	1.080.000
3	Sayur Kangkung	180	Ikat	2000	360.000
4	Sayur Gedi	180	Ikat	1500	270.000
5	Sayur Bayam	120	Ikat	2000	240.000
6	Jagung	30	Karung	50000	1.500.000
7	Ubi Kayu	30	Karung	10000	300.000
8	Daun Kemangi	600	Ikat	1000	600.000
9	Daun Sereh	60	Ikat	1000	60.000
10	Daun Kunyit	60	Ikat	1000	60000
11	Daun Bawang	30	Bal	10000	300.000
12	Mie Basah	90	Kg	9000	810.000
13	Sayur Caisin	60	Ikat	2000	120.000
14	Ikan Cakalang Fufu	2	Jepit	30000	60.000
15	Tahu	1	Baskom	20000	20.000
16	Ikan Nike	60	Kg	27500	1.650.000
17	Cabai	24	Kg	35000	840.000
18	Tomat	24	Kg	10000	240.000
19	Bawang Merah	24	Kg	50000	1.200.000
20	Bawang Putih	24	Kg	20000	480.000
21	Lemon Ikan	18	Kg	9000	162.000
22	Cuka	20	Botol	5000	100.000
23	Pisang Sepatu	60	Sikat	15000	900.000
24	Tepung Terigu	60	Kg	8000	480.000
25	Minyak Goreng	150	Kg	10500	1.575.000
26	Garam	30	Bungkus	850	25.500
27	Vetsin	30	Bugkus	2500	75.000
28	Penyedap Rasa	15	Bungkus	4000	60.000
29	Merica	30	Bungkus	3000	90.000

30	Telur	30	Baki	22500	675.000
31	Kecap	1	Galon	60000	60.000
32	Saus Tomat	1	Galon	62000	62.000
33	Nutrisari	1004	Bungkus	1000	1.004.000
34	Gula	90	Kg	15000	1.350.000
35	Kopi	30	Bungkus	3000	90.000
36	Susu Kental Manis	60	Kaleng	6000	360.000
37	Kelapa Muda	396	Biji	3000	1.188.000
38	Gula Merah	60	Biji	10000	600.000
39	Buah Jeruk	5	Kg	15000	75.000
40	Es Batu	300	Batang	1000	300.000
41	Air Minum Isi Ulang	210	Galon	5000	1.050.000
42	Minuman Bersoda	274	Botol	4000	959.000
43	Teh Botol	216	Botol	3500	648.000
44	Air Mineral Botol	193	Botol	1500	289.500
TOTAL					22.768.000

Sumber: Diolah dari lampiran hal. 5

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku makanan yang paling banyak dikeluarkan oleh pemilik rumah makan adalah dalam pengadaan ikan nikel mentah, yaitu sebesar Rp. 1.650.000 dan pengadaan minyak goreng sebesar Rp. 1.575.000. Untuk pembelian bumbu dapur, pemilik usaha paling besar mengeluarkan biaya untuk pembelian bawang merah sebesar Rp. 1.200.000. Biaya yang dikeluarkan tergolong besar, karena pada bulan Juli 2013 harga bawang merah sedang melonjak tinggi, namun berdasarkan keputusan pemilik rumah makan, jumlah bawang merah yang dibeli tidak boleh dikurangi karena akan mempengaruhi citarasa produk makanan yang diproduksi.

Sedangkan pada bahan baku minuman, pemilik mengeluarkan biaya paling besar untuk pengadaan gula, yaitu sebesar 1.350.000 dan pembelian kelapa muda mentah sebesar Rp. 1.188.000. Total biaya pengadaan bahan baku makanan dan minuman pada bulan Juli 2013 mencapai total sebesar Rp. 22.768.000.

4.3.2.2 Biaya Pengadaan Bahan Bakar dan Peralatan Pelengkap Lainnya

Pengadaan bahan bakar dan peralatan pelengkap, seperti sabun, tusuk gigi dan sebagainya, harus disesuaikan dengan kebutuhan rumah makan, dimana semakin banyak konsumen yang datang, maka semakin cepat pula bahan bakar dan

peralatan pelengkap akan habis digunakan. Tabel 7 menunjukkan rincian biaya

pengadaan bahan bakar dan peralatan pelengkap lainnya.

Tabel 7. Rincian Biaya Pengadaan Bahan Bakar dan Peralatan Pelengkap Lainnya

No	Nama Barang	Jumlah yang Dibeli	Satuan	Harga Beli (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Bahan Bakar (Gas LPG)	120	Tabung	15000	1.800.000
2	Tissue	60	Bungkus	3000	180.000
3	Tusuk Gigi	60	Bungkus	1000	60.000
4	Sedotan	90	Bungkus	1500	135.000
5	Sabun Cuci Piring	10	Sachet	4000	40.000
6	Sabun Cuci Tangan	3	Botol	15000	45.000
7	Buku Nota	1	Buah	2500	2.500
8	Lampu	1	Buah	15000	15.000
TOTAL					2.277.500

Sumber: Diolah dari lampiran hal. 7

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan bakar yang digunakan dalam 1 bulan mencapai 120 tabung dengan biaya pengadaan sebesar Rp. 1.800.000. sedangkan pengadaan peralatan pelengkap lainnya adalah sebesar Rp. 477.500/bulan. Sehingga total biaya pengadaan bahan bakar dan peralatan lainnya di rumah makan El-Shadai mencapai total sebesar Rp. 2.277.500/bulan.

4.3.2.3 Biaya Tagihan Listrik dan Air Bulanan

Biaya tagihan listrik dan air dapat berubah-ubah setiap bulannya, tergantung berjalannya kegiatan produksi dalam 1 bulan. Berdasarkan penjelasan dari pemilik

rumah makan El-Shadai, maka dapat diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran tagihan listrik (PLN) adalah sebesar Rp. 250.000, sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran tagihan air (PAM) adalah sebesar Rp. 210.000, maka total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik untuk membayar tagihan air dan listrik pada bulan Juli 2013 adalah sebesar Rp. 460.000.

4.3.2.4 Biaya Tenaga Kerja

Dalam menjalankan operasional usaha, pemilik rumah makan diperbantukan oleh 5 orang karyawan tetap yang semuanya berasal dari luar keluarga. Tidak ada pembagian jam kerja karyawan di rumah

makan ini, karena jam operasional restoran yang berlangsung hanya 9 jam setiap hari sehingga dirasa tidak perlu dilakukan pembagian *shift* jam kerja. Dalam pembagian posisi kerja, pemilik menerapkan 2 tugas utama, yaitu bagian dapur (koki, pembuat minum, dan sebagainya) sebanyak 3 orang, dan bagian *frontline/waiter* (pelayanan) sebanyak 2 orang. Pemilik bertugas di bagian kasir dan mengelola

dapur secara umum. Gaji karyawan diberikan setiap minggu, tergantung pada jumlah hari kerja karyawan yang bersangkutan. Terdapat perbedaan gaji antara bagian dapur dan *waitress*. Bagian dapur memperoleh upah sebanyak Rp.70.000/hari, sedangkan bagian *waitress* memperoleh upah Rp. 55.000/hari. Tabel 8 menunjukkan rincian biaya tenaga kerja yang dibayarkan pemilik rumah makan.

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja

No	Posisi	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Gaji (Rp/Bulan)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Bagian Dapur	3	2.100.000	6.300.000
2	Bagian <i>Frontliner</i>	2	1.650.000	3.300.000
TOTAL				9.600.000

Sumber: Diolah dari lampiran hal. 7

Tabel 8 menunjukkan bahwa dengan jumlah 3 karyawan di bagian dapur, pemilik membayarkan upah sebesar Rp. 6.300.000, ditambah dengan 2 orang karyawan di bagian *frontliner(waitress)* dengan total Rp. 3.300.000/bulan, maka total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan setiap bulan di rumah makan El-Shadai adalah sebesar Rp. 9.600.000.

4.3.2.5 Biaya Transportasi

Transportasi digunakan untuk memudahkan pemilik dalam berbelanja, sehingga biaya transportasi yang

diperhitungkan dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik rumah makan untuk berbelanja bahan baku makanan dan minuman, serta alat pelengkap lainnya di pasar. Kegiatan berbelanja dilakukan setiap pagi hari, dimana transportasi yang digunakan adalah mobil angkutan umum yang disewa sebesar Rp. 50.000/ hari. Sehingga pada masa 31 hari, pemilik mengeluarkan total biaya transportasi sebesar Rp. 1.550.000/bulan.

4.3.2.6 Rekapitulasi Biaya Variabel

Komponen yang tergolong biaya variabel adalah biaya pembelian bahan baku makanan dan minuman sebesar Rp. 22.768.000/bulan, biaya bahan bakar dan barang pelengkap lainnya sebesar Rp. 2.277.500/bulan, tagihan bulan (listrik dan air) sebesar Rp. 460.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp. 9.600.000/bulan, dan biaya transportasi sebesar Rp. 1.550.000/bulan. Total biaya variabel yang

dikeluarkan untuk menjalankan usaha rumah makan El-Shadai adalah sebesar Rp. 36.655.500.

4.3.3 Rekapitulasi Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan akumulasi dari biaya tetap dan biaya variabel. Tabel 9 menunjukkan rekapitulasi biaya produksi di rumah makan El-Shadai pada bulan Juli 2013.

Tabel 9. Rekapitulasi Biaya Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Biaya Penyusutan Alat	68.891
2	Biaya Sewa Tempat	4.166.666
3	Biaya Pengadaan Bahan Baku	22.768.000
4	Biaya Pengadaan Bahan Bakar dan Pelengkap Lainnya	2.277.500
5	Biaya Tagihan Listrik dan Air Bulanan	460.000
6	Biaya Tenaga Kerja	9.600.000
7	Biaya Transportasi	1.550.000
TOTAL		40.891.057

Sumber: Diolah dari lampiran hal. 8

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya tetap adalah sebesar Rp. 4.235.557/bulan, sedangkan total biaya variabel yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha rumah makan El-Shadai adalah sebesar Rp. 36.655.500. Maka total biaya produksi usaha rumah makan El-

Shadai apad bulan juli mencapai Rp. 40.891.057/bulan

4.4 Tingkat Keuntungan Usaha dan Analisis R/C

Keuntungan usaha adalah hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pemilik rumah makan untuk menjalankan

kegiatan usaha kuliner yang dimaksud. Keuntungan usaha menunjukkan pendapatan bersih yang diterima oleh pemilik rumah makan setelah mengelola usaha tersebut selama satu bulan. Sedangkan analisis R/C digunakan untuk mengetahui apakah

kegiatan usaha kuliner tersebut masih layak untuk dijalankan. Tabel 10 menunjukkan tingkat keuntungan usaha dan ratio *return of cost* pada usaha kuliner tersebut.

Tabel 10. Tingkat Keuntungan Usaha Rumah Makan dan Ratio R/C

Uraian	Total per Bulan (Rp)
Total Penerimaan	54.721.000
Total Biaya Produksi	40.891.057
Keuntungan Usaha	13.829.942
Ratio R/C	1,33

Sumber : Diolah dari Data Primer, Juli 2013

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan usaha rumah makan El-Shadai setiap bulannya mengalami keuntungan sebesar Rp. 13.829.942, dengan tingkat rasio R/C sebesar 1,33. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner tersebut tergolong layak untuk dijalankan karena nilai R/C lebih dari 1. Hal

ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 1 biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengelola rumah makan mampu memberikan pengembalian berupa penerimaan sebesar Rp 1,33. Artinya total penerimaan masih lebih besar dari total biaya produksi dan kegiatan usaha kuliner tersebut masih mengalami keuntungan setiap bulannya.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Rumah makan El-Shadai merupakan salah satu rumah makan dari 13 rumah makan yang ada di kawasan wisata kuliner Wakeke, yang sudah berjalan lebih dari 10 tahun. Meskipun rumah makan ini masih

merupakan golongan usaha kecil (rumah tangga) karena hanya mempekerjakan pegawai tidak lebih dari 5 orang, namun usaha rumah makan ini memiliki banyak pelanggan setia sehingga stabilitas usaha ini tetap terjaga.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan usaha rumah makan El-Shadai setiap bulannya mengalami keuntungan sebesar Rp. 13.829.942, dengan tingkat rasio R/C sebesar 1,33. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner tersebut tergolong layak untuk dijalankan karena nilai R/C lebih dari 1. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 1 biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengelola rumah makan mampu memberikan pengembalian berupa penerimaan sebesar Rp 1,33. Artinya total penerimaan masih lebih besar dari total biaya produksi dan kegiatan usaha kuliner tersebut masih mengalami keuntungan setiap bulannya.

5.2 Saran

Wirausaha berbasis pengolahan hasil pertanian, khususnya industri kuliner, menjadi salah satu peluang usaha yang menawarkan keuntungan besar bagi para pelakunya. Salah satunya yang terjadi di Rumah Makan El-Shadai di kawasan wisata kuliner Wakeke Manado. Hasil penelitian ini dapat menjadi contoh kondisi usaha kuliner di Wakeke Manado, sehingga diharapkan lebih banyak masyarakat yang berminat terjun dalam usaha kuliner dengan menggunakan contoh analisis usaha dari penelitian ini. Dan diharapkan menjadi

bahan pertimbangan bagi instansi-instansi terkait untuk mengembangkan kawasan Wakeke Manado menjadi lebih baik, agar dapat memberikan dampak positif bagi kota Manado sebagai salah satu Kawasan Wisata yang patut dikunjungi di Kota Manado.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahram. 2010. *Pengantar WirausahaKuliner Tradisionil*. Kencana Pustaka. Bogor.
- Andana.2010. *Manajemen Keuntungan Usaha dalam Kegiatan Wirausaha Kuliner*.Jurnal Komunitas Masyarakat Wirausaha Indonesia Vol. 2 Nomor 19 Tahun Ketiga. Bandung.
- Hafni.2011. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktifitas Usaha Rumah Makan*.Jurnal Komunitas Masyarakat Wirausaha Indonesia Vol. 3 Nomor 11 Tahun Keempat. Bandung.
- Hardiman. 2011. *Strategi Kewirausahaan di Indonesia*. Cakra Pustaka. Jakarta.
- Karni. 2002. *Manajemen Usaha Kuliner*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kartasapoetra. 1992. *Marketing Produk Pertanian dan Industri*. PT. Bina Aksara. Jakarta.
- Mahyadi. 2011.*Analisa Pengaruh Harga, Pelayanan, dan Distribusi Produk Terhadap Penjualan (Studi Kasus Pada Restoran Tradisional "Djagung Padi" Kota Malang)*.Skripsi Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian UBM. Malang.

Mangkunegara.2002.***PengantarManajemen Bisnis*** .PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.

Nurahman,Totok. 2010. ***Kuliner Nasional Sebagai Penopang Kemandirian Ekonomi***. Jurnal Komunitas Masyarakat Wirausaha Indonesia Vol. 2 No. 12 Tahun Ketiga. Bandung.

Poerwanto. 2006. ***New Business Administration:Paradigma Pengelolaan Bisnis Di Era Dunia Tanpa Batas***.Yogyakarta. Pustaka Pelajar

Simanjuntak. 2005. ***Potensi Wisata Kuliner Tradisional di Indonesia***. Mandar Maju. Jakarta.

Suarthana. 2006. ***Konsep dan Prospek Kewirausahaan***. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Susilawati.2003. ***Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Perusahaan Edisi 2***.Bumi Aksara.Jakarta.

Suyono, Djoko. 2004. ***Pengkajian Potensi Kuliner Nusantara untuk Kemajuan Ekonomi Lokal***. Departemen Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UNJ. Jakarta.

Swastha, Basu. 2005. ***Analisa Pendapatan Usaha Kuliner***. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Wilson. 2007. ***Analisis Kelayakan Usaha***. Mandar Maju. Jakarta.