

“Profil Usaha ‘Sop Buah Ica’ Di Boulevard Manado”
“Business Profile of ‘Sop Buah Ica’ in Boulevard Manado”

Nesly Rumapea, Agnes E. Loho, Lyndon RJ Pangemanan

Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian, Universitas Sam
Ratulangi, Jln. Kampus Unsrat Manado, 95515 Telp (0431) 846539.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil dari usaha sop buah “Ica” di tinjau dari segi bahan baku, modal, tenaga kerja, produksi, pengelolaan usaha, serta besarnya keuntungan yang diperoleh. Penelitian dilaksanakan selama tiga bulan dari bulan Maret 2015 sampai dengan bulan Mei 2015. Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder yang didapat langsung dari pemilik usaha sop buah melalui wawancara dan dianalisis secara deskriptif dalam bentuk tabel dan gambar. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, usaha Sop Buah Ica merupakan restoran yang berkategori usaha kecil dengan modal sendiri, memiliki 7 orang tenaga kerja dengan produk usaha jenis minuman sebagai jenis utama, dan juga makanan. Untuk jenis minuman yang paling banyak adalah sop buah sedangkan sisanya yaitu jus dan es. Dari jenis minuman ini yang paling diminati konsumen adalah sop buah yang tersedia dalam 12 jenis, yaitu Sop Buah Alpukat, Sop Buah Sirsak, Sop Buah Mangga, Sop Buah Durian, Durian Tok, Alpukat Durian, Sop Buah Anggur, Sop Buah Strawberry, Sop Buah Apel, Sop Buah Melon, Sop Buah Nangka, dan Sop Buah Semangka. Jenis sop buah yang paling diminati adalah Sop Buah Alpukat. Sop Buah Ica menyediakan 2 jenis porsi, yaitu porsi biasa dan porsi besar. Bahan baku utamanya adalah buah-buahan yang diperoleh dari Manado dan sekitarnya serta daerah Minahasa. Berproduksi setiap hari kecuali hari minggu, dengan mayoritas konsumen yang makan di tempat, dan ada juga yang bungkus (*take-away*) atau *delivery*. Berdasarkan hasil analisa selama periode Maret 2015, usaha sop buah Ica telah memperoleh keuntungan dengan ratio R/C sebesar 1,25, sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: profil usaha, sop buah, keuntungan

ABSTRACT

This objective of this research is to determine the business profile of 'Sop Buah Ica' in terms of raw materials, capital, labor, production, business management, as well as the profit. The research was conducted for three months from March 2015 until May 2015. The data used are primary data and secondary data obtained directly from the business owner through interviews, and analyzed descriptively in the form of tables and figures. The research results showed that 'Sop Buah Ica' is categorized as small enterprise with their own equity, that employed 7 workers with the core business is selling beverages as the main product, and also foods. Fruit soup dominates the number of beverages types, the rest is juices and shaved ices. Fruit soup is the most favorable beverages, that available in 12 kinds, that are Avocado fruit soup, Sour soup fruit soup, Manggo fruit soup, Durian fruit soup, Just durian, Avocado Durian, Grape fruit soup, Strawberry fruit soup, Apple fruit soup, Melon fruit soup, Jackfruit fruit soup, and Watermelon fruit soup. The most favorable fruit soup is the Avocado fruit soup. 'Sop Buah Ica' offers two kind of portions, which are regular and large (Banget). The main ingredients are the fruits that mostly supplied from Manado area and Minahasa. The business operates everyday except Sunday, with the majority of eating on the spot consumers, and also there are consumers that order take-away or delivery. According to the analyzing result of March 2015, 'Sop Buah Ica' had obtained profit with the ratio R/C of 1,25, therefore this business is feasible to develop.

Keywords: business profile, fruit soup, profits

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tuntutan pasar melalui konsumen dalam hal pengembangan hasil pertanian berupa produk buah-buahan yang berpola pada agrobisnis dan agroindustri sangat cerah dan menjanjikan. Konsumsi buah-buahan sangat penting dan wajib bagi tubuh manusia.

Buah-buahan merupakan salah satu dari sekian sumber pangan yang diperlukan manusia karena mengandung banyak nutrisi berupa vitamin, mineral, dan serat yang sangat diperlukan tubuh untuk kesehatan.

Sop buah adalah salah satu bentuk produk olahan yang mengolah buah segar menjadi sop buah dan akhir-akhir ini sangat digemari oleh masyarakat sebagai penikmat kuliner. Sop buah merupakan produk unik yang diciptakan yang merupakan produk baru di Kota Manado. Komposisi sop buah ini unik karena terdiri dari macam-macam buah potong dengan kuahnya berbentuk ekstrak jus beraneka rasa. Keberadaan usaha sop buah ini berpengaruh dalam meningkatkan ekonomi masyarakat lokal, karena dapat menyerap tenaga kerja, memberikan nilai tambah pada produk buah-buahan dan dapat menjadi sumber pendapatan bagi pemilik usaha.

Menurut Supriyono (1995) suatu investasi dalam industri pengolahan mempunyai beberapa tujuan, tetapi yang menjadi tujuan utama adalah untuk mencapai laba yang maksimum guna kelangsungan hidupnya. Laba yang maksimum akan dapat diwujudkan apabila suatu usaha mampu menekan

biaya produksi dan operasi serendah mungkin, menentukan harga jual sedemikian rupa, dan meningkatkan volume penjualan sebesar mungkin.

Usaha sop buah Ica di Boulevard Manado dirintis oleh ibu Hanna Tumewu sejak bulan Juni 2012 sampai sekarang. Selain sop buah, pemilik juga menjual makanan dan jenis jajanan lain seperti pempek Palembang, nasi goreng, mie goreng, mie instan, nasi campur, jus, es teler, dan es campur. Namun demikian sop buah menjadi favorit dan buruan konsumen.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis ingin meneliti tentang profil usaha dari sop buah "Ica" di Boulevard Manado.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka permasalahan dalam penelitian ini adalah: Bagaimana profil usaha sop buah "Ica" di Boulevard Manado dan apakah usaha ini dapat memberikan keuntungan bagi pemilik usaha?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah yang telah dikemukakan maka tujuan penelitian ini, yaitu untuk mengetahui profil dari usaha sop buah "Ica" di Boulevard Manado, dalam hal bahan baku, modal, tenaga kerja, produksi, pengelolaan usaha, teknologi serta besarnya keuntungan yang diperoleh.

Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian maka diharapkan penelitian dapat bermanfaat bagi peneliti, dapat memberikan pengetahuan tentang profil

suatu usaha maupun kesempatan bagi penerapan teori dan konsep tentang bisnis atau usaha di bidang agribisnis. Memberikan informasi yang berguna bagi pelaku usaha dalam mengelola dan meningkatkan keuntungan dalam usahanya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan dari bulan Maret 2015 sampai bulan Mei 2015 mulai dari persiapan, pengambilan data sampai penyusunan laporan dan ujian sarjana. Tempat penelitian di Sop Buah Ica Boulevard Manado.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian ini bersifat studi kasus, sehingga pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder yang diperoleh dengan wawancara langsung dengan pemilik sop buah Ica di Boulevard Manado.

Konsep Pengukuran Variabel

- Untuk profil usaha sop buah Ica** maka yang akan diteliti hal-hal seperti: Karakteristik pengusaha, umur, pendidikan, lama berusaha, bentuk usaha, pemilik modal. Manajemen, struktur organisasi, perijinan. Produksi: proses produksi, jenis produk, kemasan dan jumlah penjualan. Bahan baku, tenaga kerja, bangunan dan peralatan.
- Untuk keperluan analisis keuntungan**, komponen-komponen yang dikaji seperti: produksi, harga

bahan baku, bahan penolong. Tenaga kerja, keuntungan, pendapatan, dan total biaya.

Biaya produksi yang terdiri atas:

- 1). Biaya Tetap
- 2). Biaya Variabel,

Metode Analisis Data

- Untuk mengetahui profil/karakteristik usaha sop buah Ica di Boulevard Manado, dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan tabel.
- Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dilakukan rumus yang digunakan adalah :

$$\pi = TR - TC$$

Keuntungan (π) = Total Penerimaan (TR) - Total biaya (TC)

Untuk perbandingan antara penerimaan dengan biaya usaha dianalisis dengan menggunakan rumus: R/C Ratio

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha

Sejarah dan Deskripsi Usaha Sop Buah Ica

Usaha Sop buah Ica merupakan usaha kuliner minuman sehat yang menjual jajanan pokok yaitu sop buah. Pemilik usaha ini bernama ibu Hanna Tumewu berusia 40 tahun, dengan pendidikan terakhir SMA, bersama suaminya usaha ini dimulai sejak 23 Juli

2012. Saat ini bentuk usaha yakni rumah makan dengan modal sendiri.

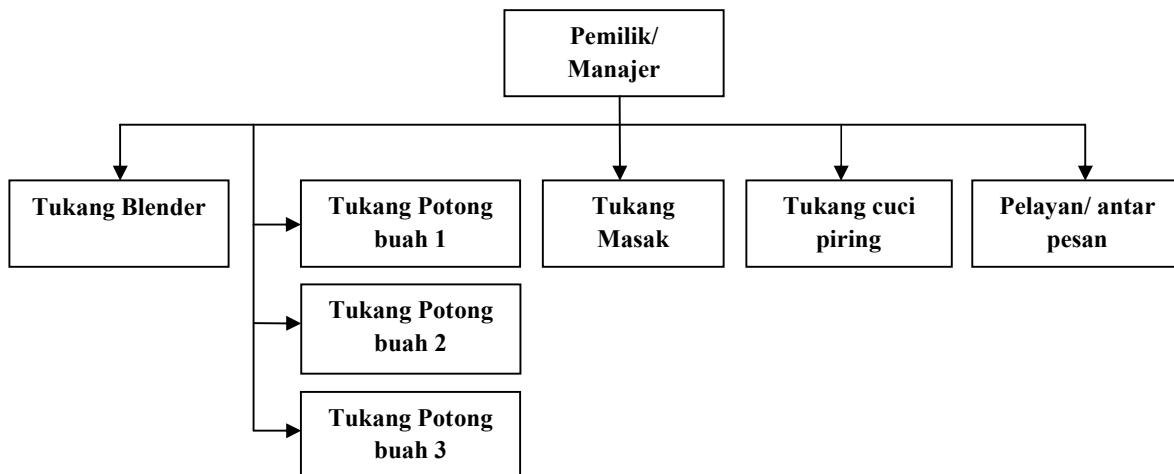
Awalnya ibu Hanna ditawarkan tempat untuk membuka usaha sop buah di halaman gedung Gereja *International Christian Assembly* (ICA). Dari nama gereja inilah kemudian muncul nama sop buah Ica. Pada bulan Juni tahun 2013 sop buah Ica pindah ke *Ruko Boulevard Square* (yang sekarang berganti nama menjadi *Lion Mall*)

sampai sekarang. Adapun jargon dari Sop Buah Ica adalah “ *Hati yang Gembira adalah Obat, Minum Sop Buah Ica Bakalan Sehat*”.

Struktur Organisasi dan Manajemen

Struktur organisasi ini seperti dijelaskan dalam Gambar 1 berikut:

Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Sop Buah Ica



Sumber: *Sop Buah Ica, 2015.*

Uraian Pekerjaan:

- a. Pimpinan, pemilik usaha sekaligus manajer berfungsi sebagai pembuat keputusan tertinggi, juga mengawasi arus kas yang masuk dan arus kas yang keluar (keuangan secara keseluruhan), menjalankan semua fungsi manajemen dalam usaha.
- b. Juru masak, bertugas untuk memasak pesanan yang masuk dan menyediakan sop buah dan makanan untuk pembeli juga memberikan instruksi kepada tukang potong buah.
- c. Tukang potong buah, bertugas memotong buah-buahan.
- d. Tukang blender, bertugas memblender buah-buahan (menjalankan alat blender).
Tukang cuci piring, bertugas mencuci piring dan gelas serta alat masak.
- e. Pelayan/pengantar pesanan, bertugas mengantarkan pesanan ke meja tamu.

Bahan Baku

Persediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting dalam kelangsungan suatu usaha. Bahan baku berperan penting dalam suatu produk akhir dari suatu usaha. Adapun bahan baku utama dalam usaha sop buah ini yaitu buah-buahan. Untuk mendapatkan bahan baku buah-buahan, pemilik usaha memperolehnya dari *supplier*, Minahasa dan pasar Bersehati di kota Manado.

Menurut pemilik usaha, kadang-kadang salah satu atau lebih dari persediaan jenis buah yang diperlukan

habis. Hal ini disebabkan karena buah yang diperlukan tersebut tidak musim atau mengalami keterlambatan dalam pengiriman dari *supplier*. Pembelian bahan baku dilakukan paling lama seminggu 1 kali dan paling cepat dilakukan dalam setiap hari sekali. Hal ini juga tergantung musim, dimana jika musim panas maka produk sop buah yang laku meningkat begitu juga sebaliknya jika musim hujan maka penjualan relatif menurun.

Tabel 1. Jenis dan Jumlah Bahan Baku, Harga dan Frekuensi Pemesanan

No	Jenis Bahan Baku Buah	Harga (Rp)	Satuan	Frekuensi Pemesanan
1	Alpukat	4.000–10.000	Kg	1-2 x / minggu
2	Sirsak	4.000–10.000	Kg	1-2 x / minggu
3	Durian	90.000	10 kg	10 kg/3 hari
4	Anggur	500.000	Kotak	1 kotak/minggu
5	Strawberry	15.000	Ktk mika	20 kotak/minggu
6	Mangga	8.000–10.000		40 kg/hr jk ada
7	Apel	200.000	dos	1 dos/minggu
8	Buah Naga	30.000	kg	10 kg/minggu
9	Kelapa Muda	5.000	buah	30 buah/hari
10	Semangka	4.000–5.000	kg	50 kg/2 hari
11	Melon	7.000-10.000	kg	20 kg/2 hari
12	Nangka	15.000-25.000	kg	5 kg/hari jk ada
13	Lengkeng	100.000	kotak	1 kotak/minggu

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Untuk bahan penolong/penunjang yang diperlukan di sop buah Ica yaitu gula, susu, dan sirup merupakan bahan penolong secara langsung. Sedangkan bahan penolong yang tidak secara langsung berupa kemasan plastik, *cup* dan sendok plastik. Bahan penolong tersebut, persediaannya selalu ada karena paling lama disediakan satu minggu satu kali dan paling cepat dua hari satu kali. Bahan penolong tersebut tidak mudah

rusak dibandingkan dengan bahan baku utama yaitu jenis buah-buahan.

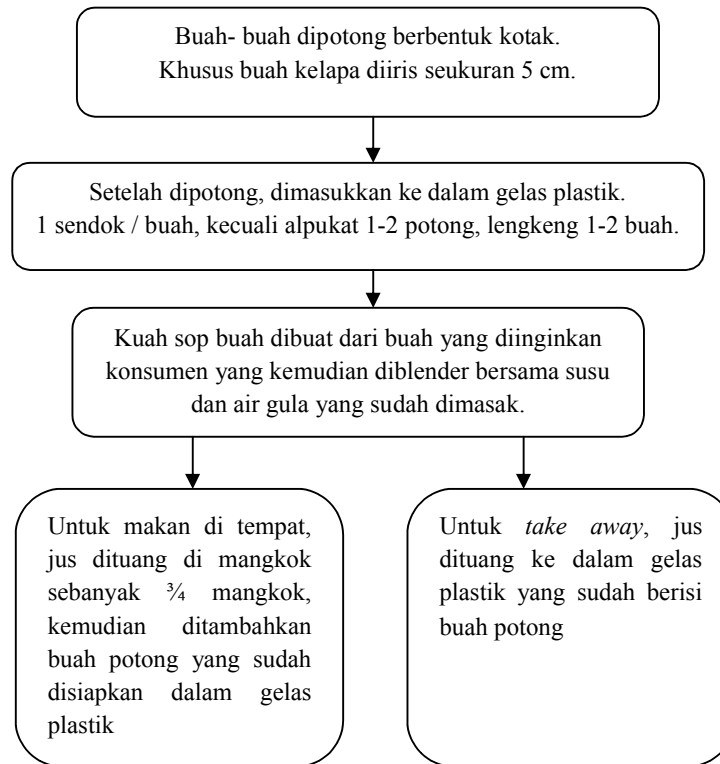
Tabel 2. Jenis, Harga dan Jumlah Bahan Penolong Sop Buah Ica

No	Jenis Bahan Penunjang	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
1	Susu	8.375	50
2	Gula	8.000	kaleng/hari
3	Sirup	20.000	5 kg/hari 6 botol/hari

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Proses Pembuatan Sop Buah Ica

Gambar 2. Proses Pembuatan Sop Buah Ica



Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Produk, Jenis Produk dan Harga Sop Buah Ica

Produk merupakan elemen kunci dalam keseluruhan penawaran pasar karena produk merupakan hasil dari suatu perusahaan yang dapat ditawarkan ke konsumen untuk dikonsumsi atau digunakan dan merupakan alat bagi suatu perusahaan untuk mencapai tujuan dari perusahaan yaitu mendapatkan keuntungan (Kotler dan Armstrong, 2006). Produk dalam usaha sop buah Ica, disesuaikan dengan selera dari pelanggan atau konsumen yang datang untuk makan dan minum di restoran.

Tabel 3. Jenis Produk di Sop Buah Ica

No	Jenis Produk	Jumlah Jenis	Persentase (%)
1	Makanan	12	37,50
2	Minuman	20	62,50
Jumlah		32	100

Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Berdasarkan data pada Tabel 3 tersebut, maka dapat dijelaskan bahwa jenis produk yang dijual di sop buah Ica didominasi oleh minuman yang melebihi setengah dari total jumlah jenis jualannya.

Produk Makanan

Adapun daftar produk makanan yang ditawarkan di restoran sop buah Ica tercantum dalam Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Jenis Makanan dan Harga di Sop Buah Ica

No	Jenis Makanan	Harga (Rp)
1	Mie Cakalang	10.000
	Mie Cakalang Goreng	12.000
	Mie Instan Goreng + telur	9.000
	Mie Instan Rebus + telur	9.000
2	Mpek-mpek (paket komplit)	25.000
	Mpek-mpek (paket biasa)	20.000
	Mpek-mpek kapal selam	16.000
	Mpek-mpek lenjer (2 potong)	10.000
3	Mpek-mpek Ada'an (2 potong)	10.000
	Nasi goreng + telur	10.000
4	Nasi goreng cakalang + telur	13.000
	Nasi Campur	15.000

Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Produk Minuman

Produk minuman terdiri dari 3 jenis yaitu sop buah, jus dan es seperti ditunjukkan dalam Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Jumlah dan Jenis Minuman

No	Jenis Minuman	Jumlah Jenis	Persentase (%)
1	Sop Buah	12	60,00
2	Jus Buah	4	20,00
3	Es campur	4	20,00
Jumlah		20	100

Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Berdasarkan Tabel 5, maka terlihat bahwa minuman yang paling dominan adalah sop buah.

Sop Buah

Sop buah yang ditawarkan ada dua jenis ukuran yaitu sop buah biasa dan sop buah banget. Tabel 6 berikut menunjukkan aneka jenis sop buah dan harganya.

Tabel 6. Harga dan Jenis Sop Buah

No	Jenis Sop Buah	Harga /	Porsi
		Biasa (Rp)	Banget (Rp)
1	Sop Buah Durian	20.000	28.000
2	Durian Tok	25.000	35.000
3	Alpoket Durian	17.000	22.000
4	Sop Buah Anggur	15.000	20.000
5	Sop Buah Strawberry	15.000	20.000
6	Sop Buah Mangga	13.000	18.000
7	Sop Buah Sirsak	13.000	18.000
8	Sop Buah Apel	13.000	18.000
9	Sop Buah Alpukat	13.000	18.000
10	Sop Buah Melon	13.000	18.000
11	Sop Buah Nangka	13.000	18.000
12	Sop Buah Semangka	13.000	18.000

Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Produk yang Paling Diminati

Tabel 9. Jenis dan Persentase Produk yang diminati Konsumen

No	Jenis	Persentase (%)
1	Sop Buah	80
2	Jus Buah	10
3	Es Buah	10
Jumlah		100

Sumber: Sop Buah Ica, 2015

Berdasarkan jenis produk minuman yang ditawarkan di restoran ini, maka yang menjadi favorit sebagian besar yaitu sop buah. Memang menurut pemilik usaha, sop buah menjadi andalan dari usaha ini. Rasa dan penampilan yang unik dari sop buah di sini lain dengan jus buah biasa, yang bahkan belum ada di tempat lain. Kuahnya yang berbentuk jus buah dengan berbagai pilihan rasa ditambah dengan potongan buah-buahan, membuat sop buah ini sangat unik dan segar serta menyehatkan.

Tabel 10. Ukuran dan Persentase Produk yang diminati Konsumen

No	Ukuran	Persentase (%)
1	Biasa (kecil)	80
2	Banget	20
Jumlah		100

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Dengan dua jenis ukuran seperti ditunjukkan dalam Tabel 10 di atas, maka konsumen bisa memilih ukuran yang digemari. Berdasarkan wawancara dengan pemilik restoran, dikatakan bahwa banyak konsumen memesan ukuran kecil karena harganya yang lebih murah dari ukuran besar.

Tabel 11. Jenis dan Persentase Sop Buah yang diminati Konsumen

No	Ukuran	Persentase (%)
1	Sop Buah Alpukat	40
2	Sop Buah Sirsak	20
3	Sop Buah Mangga	10
4	Sop Buah Durian	10
5	Sop Buah Anggur	7
6	Sop Buah	5
7	Strawberry	3
8	Sop Buah Apel	2
9	Sop Buah Melon	2
10	Sop Buah Nangka	1
	Sop Buah Semangka	
Jumlah		100

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Berdasarkan Tabel 11 menunjukkan bahwa jenis sop buah yang paling diminati oleh konsumen adalah sop buah alpukat yang diikuti sop buah sirsak, sop buah mangga, dan sop buah durian. Selain sop buah yang lain sangat jarang dipesan konsumen. Hal ini ditanyakan kepada pemilik restoran, hanya soal selera saja yang sudah umum.

Harga dan Jenis Penjualan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha sop buah Ica, maka restoran ini menerapkan 3 jenis penjualan yaitu makan di tempat, *take-away* (bungkus) dan *delivery* (pesan antar). Berikut, persentase jenis penjualan yang ditunjukkan Tabel 12.

Tabel 12. Persentase Jenis Penjualan

No	Jenis Penjualan	Persentase (%)
1	Makan di tempat	60
2	Take-away	20
3	Delivery	20
Jumlah		100

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha sop buah Ica, maka restoran ini menerapkan 3 jenis penjualan yaitu makan di tempat, *take-away* (bungkus) dan *delivery* (pesan antar).

Tabel 13. Perbandingan Jenis Penjualan dan Harga Sop Buah

No	Jenis Sop Buah	Harga di tempat		Harga Take-away	
		Banget (Rp)	Biasa (Rp)	Banget (Rp)	Biasa (Rp)
1	Sop Buah Durian	28.000	20.000	26.000	18.000
2	Durian Tok	35.000	25.000	33.000	23.000
3	Alpukat Durian	22.000	17.000	20.000	15.000
4	Sop Buah Anggur	20.000	15.000	20.000	13.000
5	Strawberry	20.000	15.000	20.000	13.000
6	Sop Buah Mangga	18.000	13.000	18.000	11.000
7	Sop Buah Sirsak	18.000	13.000	18.000	11.000
8	Sop Buah Apel	18.000	13.000	18.000	11.000
9	Sop Buah Alpukat	18.000	13.000	18.000	11.000
10	Sop Buah Melon	18.000	13.000	18.000	11.000
11	Sop Buah Nangka	18.000	13.000	18.000	11.000
12	Sop Buah Semangka	18.000	13.000	18.000	11.000

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Berdasarkan perbandingan jenis penjualan dan harga sop buah menunjukkan bahwa harga pesan antar dan bungkus lebih murah dibandingkan dengan harga bila makan di restoran. Menurut pemilik usaha, bahwa hal ini disebabkan oleh bedanya wadah dan cara pencampuran buah dan kuah sop buah untuk makan di tempat dan *take-away*, dengan demikian isinya akan berbeda yang menyebabkan perbedaan harga.

Tenaga Kerja

Tabel 14. Rincian dan Upah Tenaga Kerja Usaha Sop Buah Ica

No	Pembagian Tenaga Kerja	Jlh	Upah /hr	Persentase (%)
1	Tukang potong buah	3	65.000	42.86
2	Tukang blender	1	75.000	14.29
3	Tukang masak	1	75.000	14.29
4	Tukang cuci piring	1	70.000	14.29
5	Pelayan/antar pesanan	1	65.000	14.29
Jumlah		7	480.000	100

Sumber: *Sop Buah Ica, 2015*

Tenaga kerja yang digunakan khusus untuk sop buah sebanyak 6 orang karena untuk tenaga kerja tukang masak

dipakai untuk memasak pesanan makanan. Dalam satu bulan hanya 26 hari kerja karena pada hari minggu restoran sop buah Ica tidak buka. Dengan demikian upah kerja yang dikeluarkan selama 1 bulan Maret 2015 yaitu $25 \times \text{Rp } 405.000 = \text{Rp } 10.125.000$.

Penerimaan

Adapun penerimaan hasil penjualan selama periode bulan Maret 2015 sebagai berikut: Konsumen yang makan di restoran sebanyak 4.042 porsi sedangkan yang bungkus sejumlah 1.200 porsi. Dengan demikian selama periode Maret 2015 jumlah keseluruhan terjual sebanyak 5.242 porsi.

Dari jumlah tersebut sebanyak 80% (4.194 porsi) memesan dalam porsi biasa dengan harga jual Rp 13.000 dengan penerimaan sejumlah Rp 54.522.000. Untuk porsi besar (sop buah banget) sebanyak 20% (1.048 porsi) dengan harga jual Rp 18.000 penerimaannya sejumlah Rp 18.864.000. Secara keseluruhan penerimaan dari usaha sop buah Ica periode Maret 2015 yaitu $\text{Rp } 54.522.000 + \text{Rp } 18.864.000 = \text{Rp } 73.386.000.-$

Biaya Produksi/Biaya Pengeluaran

Biaya produksi meliputi semua biaya yang dikeluarkan untuk usaha sop buah Ica, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja, peralatan, sewa gedung,

pajak. Biaya pengeluaran ini dikelompokkan menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Adapun biaya produksi yang dikeluarkan selama periode Maret 2015 dari usaha sop buah Ica diuraikan dalam Tabel 15 berikut ini:

Tabel 15. Fixed Cost Usaha Sop Buah Ica Periode Maret 2015

No	Fixed Cost (Biaya)	Jmlh	Harga/bh (Rp)	Total (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
Peralatan:					
1	Blender	2	500.000	1.000.000	31.250
2	Pisau	10	15.000	150.000	4.687
3	Gelas	30	10.000	300.000	9.375
4	Mangkok	30	8.000	240.000	7.500
5	Kulkas	4	2.000.000	8.000.000	250.000
6	Freezer	2	2.000.000	4.000.000	125.000
7	Meja	13	300.000	3.900.000	121.875
8	Kursi	50	80.000	4.000.000	125.000
9	Sendok	50	3.000	150.000	4.687
Jumlah					679.375
Lain-lain:					
1	Sewa gedung	1 thn	65.000.000	per bulan	5.416.667
2	Pajak	1 hari	50.000	25 hari	1.250.000
3	Upah pekerja	1 hari	405.000	25 hari	10.125.000
Total Fixed Cost					17.471.042

Sumber: Sop Buah Ica, 2015 (data diolah)

Tabel 16. Variable Cost Usaha Sop Buah Ica Periode Maret 2015

No	Variable Cost	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Rp/Bulan
1	Buah-buahan	per hari	25 hari	1.000.000	25.000.000
2	Susu	per hari	50 kaleng	8.375	10.468.750
3	Gula	per hari	5 kg	8.000	1.000.000
4	Sirup	per hari	6 botol	20.000	3.000.000
5	Biaya listrik	per bulan		750.000	750.000
6	Biaya Air	per bulan		500.000	500.000
7	Transportasi/ Delivery	per hari	25 hari	20.000	500.000
Total					41.218.750

Sumber: Sop Buah Ica, 2015 (data diolah)

Berdasarkan biaya pengeluaran usaha sop buah Ica selama periode Maret 2015, maka biaya penyusutan peralatan berjumlah Rp 679.375. Biaya penyusutan ini dihitung berdasarkan harga beli peralatan waktu awal usaha dikurangi dengan nilai sisa. Nilai sisa adalah nol sedangkan umur ekonomis dihitung 32 bulan sejak mulai usaha pada Juli 2012

sampai dengan Maret 2015. Dengan demikian, ditambah dengan biaya sewa gedung dihitung per bulan, pajak dihitung per hari dan selama bulan Maret 2015 ada 25 hari penjualan di tambah dengan upah kerja sehingga jumlah seluruh pengeluaran biaya tetap (*fixed cost*) berjumlah Rp 17.471.042 untuk bulan Maret 2015. Berdasarkan Tabel 16

perhitungan biaya variabel usaha sop buah selama periode Maret 2015, pengeluaran berjumlah Rp 41.218.750.- Pengeluaran biaya variabel ini paling banyak dibelanjakan pada buah-buahan dan susu, diikuti bahan sirup kemudian gula. Biaya listrik dan air tidak tetap setiap bulan tergantung banyaknya pemakaian. Dengan demikian seluruh total biaya (*total cost*) yang dikeluarkan pada usaha sop buah Ica yaitu biaya tetap (*fixed cost*) ditambah dengan biaya variabel (*variable cost*) adalah Rp 17.471.042 + Rp 41.218.750 = Rp 58.689.792.-

Analisis Keuntungan

Kegiatan usaha sop buah Ica dikaji dari hasil pendapatannya. Pendapatan usaha sop buah ini merupakan selisih antara penerimaan dengan pengeluaran. Berdasarkan hasil perhitungan pada Tabel 15 dan Tabel 16 serta penerimaan yang dihasilkan dari usaha ini maka keuntungan yang diperoleh yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{Total Penerimaan} - \\ &\quad \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp } 73.386.000 - \text{Rp} \\ &\quad \text{58.689.792} \\ &= \text{Rp } 14.696.208 \text{ (selama} \\ &\quad \text{periode bulan Maret} \\ &\quad \text{2015)} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan ini maka dapatlah disimpulkan bahwa usaha sop buah Ica ini menguntungkan pada periode bulan Maret 2015. Selain dilihat dari nilai pendapatan dapat juga dilihat efisiensinya dengan membandingkan nilai penerimaan dengan biaya yang

dikeluarkan selama satu periode analisis yaitu satu bulan yaitu nilai R/C rasionya.

Nilai R/C ratio dari usaha sop buah Ica adalah 73.386.000 : 58.689.792 sebesar 1,25. Nilai R/C ratio lebih besar dari satu menunjukkan bahwa usaha sop buah tersebut mampu memberikan keuntungan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa usaha sop buah Ica di Boulevard Manado selama bulan Maret 2015 relatif menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Usaha Sop Buah Ica merupakan restoran yang berkategori usaha kecil dengan modal sendiri, memiliki 7 orang tenaga kerja dengan produk usaha makanan dan minuman. Untuk jenis minuman yang paling banyak adalah sop buah sedangkan sisanya yaitu jus dan es. Dari jenis minuman ini yang paling diminati konsumen adalah sop buah yang tersedia dalam 12 jenis, yaitu Sop Buah Alpukat, Sop Buah Sirsak, Sop Buah Mangga, Sop Buah Durian, Durian Tok, Alpukat Durian, Sop Buah Anggur, Sop Buah Strawberry, Sop Buah Apel, Sop Buah Melon, Sop Buah Nangka, dan Sop Buah Semangka. Jenis sop buah yang paling diminati adalah Sop Buah Alpukat. Sop Buah Ica menyediakan 2 jenis porsi, yaitu porsi biasa dan porsi besar (sop buah banget). Bahan baku utamanya adalah buah-buahan yang diperoleh dari Manado dan sekitarnya serta daerah Minahasa. Berproduksi setiap hari kecuali hari minggu, dengan mayoritas konsumen yang makan di tempat, dan ada juga yang bungkus (*take-away*) atau *delivery*. Berdasarkan hasil

analisa selama periode Maret 2015, usaha sop buah Ica telah memperoleh keuntungan dengan ratio R/C sebesar 1,25, sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan, maka dapat disarankan sebagai berikut: Usaha sop buah ini telah berjalan 3 tahun dan terbilang sukses dalam hal penerimaan dan mendapatkan keuntungan. Untuk itu layak dikembangkan lagi dengan memperhatikan penambahan tenaga kerja, dan diperlukan perluasan usaha dengan cara membuka cabang di lokasi-lokasi pusat keramaian yang strategis dengan usaha promosi yang besar-besaran. Disarankan juga untuk dapat lebih memperhatikan penampilan tempat usaha agar lebih menarik minat konsumen baru dan mempertahankan pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, Nitisemito. 2004. *Studi Kelayakan dan Evaluasi Proyek*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Astuti, D. 2005. *Kajian Bisnis Franchise Makanan di Indonesia*. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan. Vol. 7, No. 1.
- Kansil, C. S. T. 2015. *Tingkat Kepuasan Konsumen "Sop Buah Ica" di Boulevard Manado*. Skripsi. Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Kotler, P. 1997. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Bahasa Indonesia. Jilid 1. Prehallindo. Jakarta.
- Kotler, P. dan Gary Amstrong, 2006. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12 Jilid 2. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kurniawan, A. 2005. *Profil Usaha Krepek Pisang Goroho*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Mantra, Ida Bagus. 1985. *Pengantar Studi Demografi*. Cetakan Pertama. Nur Cahaya. Yogyakarta.
- Mubyarto. 2004. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta.
- Mulyadi, D. K. 1999. *Laporan Keuangan Perusahaan Dagang*. Jakarta.
- Purwanto. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. Vol 5, No. 1.
- Reksopoetranto. 1992. *Konsep Pengelolaan (Manajemen)*. <http://sugionomuslimin.com/2010/11/05/konsep-pengelolaan-manajemen/>
- Siswanto, L. 2008. *Kontribusi Home Industry dalam meningkatkan Kesejahteraan Sosial Ekonomi Keluarga*. PGRI. Yogyakarta.
- Soekartawi, 1995. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. *Dasar Penyusunan Evaluasi Proyek*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Soekartawi. 2005. *Pengantar Teori Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sukirno, S. 2005. *Ekonomi Pembangunan, Proses, Masalah dan Dasar Kebijakan*. Kencana Media Group. Jakarta.

Supriyono. 1995. *Pengertian dan Penggolongan Biaya*. [http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/03/pengertian dan penggolongan-biaya.html](http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/03/pengertian-dan-penggolongan-biaya.html)

Terry, G.R. 1978. *Principle of Management*, 7th.Ed., Irwin Inc: Homewood Illinois, Richard D.

Undang-Undang RI No. 20, 2008, tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984, tentang Perindustrian.