ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA RESTO KELAPA 17 MANADO

Firna Permata Sari Dakhi[1], Daisy S. M. Engka[2], Steeva Y. L. Tumangkeng[3]
[1,2,3]Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Sam Ratulangi, Manado 95115. Indonesia
E-mail: firnapermatasari@gmail.com

ABSTRAK

Persaingan usaha kuliner di Kota Manado semakin ketat, menuntut pelaku usaha mengelola pendapatan dan biaya secara efisien. Resto Kelapa 17 Manado, yang telah beroperasi sejak 2010, menghadapi fluktuasi pendapatan bulanan dan belum pernah dikaji kelayakan usahanya secara ilmiah. Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat pendapatan dan kelayakan usaha Resto Kelapa 17 Manado menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan studi kasus tunggal selama 12 bulan pengamatan, melalui analisis pendapatan dan *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*). Hasil penelitian menunjukkan total penerimaan sebesar Rp5.639.937.408 dan total biaya sebesar Rp4.985.351.651, sehingga diperoleh pendapatan bersih Rp654.585.757 atau rata-rata Rp54.548.813,08 per bulan, dengan seluruh bulan pengamatan menunjukkan hasil positif. *R/C Ratio* rata-rata sebesar 1,131, menunjukkan usaha ini layak dan efisien secara finansial dengan keuntungan sekitar 13,1% dari setiap rupiah biaya. Analisis titik impas (*BEP*) menunjukkan usaha mencapai titik impas pada penerimaan Rp1.718.872.626 dengan margin of safety sebesar 69,5%. Dengan demikian, Resto Kelapa 17 Manado dinyatakan layak untuk terus diusahakan, meskipun tetap perlu mewaspadai risiko kenaikan biaya bahan baku dan tenaga kerja.
Kata kunci: Pendapatan, Kelayakan usaha, *R/C Ratio*, Resto Kelapa 17 Manado

ABSTRACT

Culinary business competition in Manado City is becoming increasingly intense, requiring business actors to manage income and costs efficiently. Resto Kelapa 17 Manado, which has operated since 2010, faces fluctuating monthly income and has never been scientifically assessed for its business feasibility. This study aims to analyze the income level and business feasibility of Resto Kelapa 17 Manado using a quantitative descriptive approach with a single case study design over twelve months of observation, through income analysis and Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) analysis. The results show that total revenue reached Rp5,639,937,408 and total cost reached Rp4,985,351,651, resulting in a net income of Rp654,585,757, or an average of Rp54,548,813.08 per month, with all twelve observed months showing positive results. The average R/C Ratio of 1.131 indicates that the business is financially feasible and efficient, generating a profit of approximately 13.1% of every rupiah of cost incurred. The break-even point analysis shows that the business reaches break-even at a revenue level of Rp1,718,872,626, with a margin of safety of 69.5%. Therefore, Resto Kelapa 17 Manado is considered feasible to continue operating, although the risk of rising raw material and labor costs should still be watched.
Keywords: Income, Business feasibility, R/C Ratio, Resto Kelapa 17 Manado

1. PENDAHULUAN

Sektor kuliner di Indonesia merupakan salah satu sektor usaha yang terus berkembang dan berkontribusi dalam mendukung aktivitas perekonomian masyarakat. Perkembangan sektor ini didorong oleh meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan makanan dan minuman, baik untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari maupun sebagai bagian dari gaya hidup. Kondisi ini menarik semakin banyak pelaku usaha untuk terjun ke industri kuliner karena dipandang menjanjikan keuntungan, meskipun di sisi lain pertambahan jumlah pelaku usaha turut memperketat persaingan. Keberlangsungan usaha dalam jangka panjang sangat dipengaruhi oleh tata kelola yang efektif dan efisien, sehingga perolehan laba dapat dioptimalkan sekaligus eksistensi bisnis tetap terjaga secara berkesinambungan. Kelayakan usaha restoran, sebagaimana dikemukakan oleh Nagan dan Wowor (2022), ditentukan oleh aspek keuangan, operasional, dan manajemen usaha. Faktor ekonomi dan sosial turut memengaruhi pertumbuhan industri kuliner di Indonesia, terutama di kawasan perkotaan. Perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin sering mengonsumsi makanan di luar rumah, baik untuk memenuhi kebutuhan harian maupun sebagai sarana bersosialisasi, merupakan salah satu faktor pendorongnya.

Kota Manado memegang peran strategis dalam menjalankan fungsi pemerintahan, perdagangan, serta penyediaan jasa di kawasan timur Indonesia. Peran tersebut menjadikan kota ini sebagai pusat aktivitas regional yang berpengaruh terhadap perkembangan ekonomi dan administratif di Sulawesi Utara secara keseluruhan. Perkembangan ekonomi di Kota Manado menunjukkan tren yang cukup pesat, terutama pada

sektor perdagangan dan jasa. Pertumbuhan yang cukup pesat tercatat pula pada sektor penyediaan akomodasi, makanan, dan minuman.

Data Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) sektor penyediaan akomodasi serta makan dan minum di Kota Manado periode 2016–2025 menunjukkan tren yang cenderung meningkat meskipun sempat mengalami penurunan pada tahun 2020, dari 1.643,40 miliar rupiah pada tahun 2016 menjadi 2.329,90 miliar rupiah pada tahun 2025 (BPS Sulut, 2026). Rincian perkembangan nilai PDRB sektor ini disajikan pada table 1.

Tabel 1. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Sektor Penyediaan Akomodasi serta Makan dan Minum di Kota Manado Tahun 2016–2025

Tahun	Akomodasi & Makan Minum (Miliar Rp)
2016	1.643,40
2017	1.810,59
2018	1.938,62
2019	1.976,63
2020	1.344,40
2021	1.560,05
2022	1.805,89
2023	1.965,92
2024	2.173,71
2025	2.329,90

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Sulut, 2026

Berdasarkan Tabel 1, nilai PDRB sektor penyediaan akomodasi serta makan dan minum di Kota Manado menunjukkan pola fluktuatif dengan kecenderungan meningkat sepanjang periode 2016–2025. Nilai sektor ini tercatat sebesar 1.643,40 miliar rupiah pada tahun 2016 dan terus meningkat hingga 1.976,63 miliar rupiah pada tahun 2019, sebelum mengalami penurunan menjadi 1.344,40 miliar rupiah pada tahun 2020 akibat pandemi COVID-19. Nilai sektor kemudian pulih secara bertahap dan kembali meningkat hingga mencapai 2.329,90 miliar rupiah pada tahun 2025. Tren ini mengindikasikan bahwa sektor penyediaan akomodasi serta makan dan minum memiliki prospek yang besar untuk terus berkembang di Kota Manado, sehingga turut mendorong semakin banyaknya pelaku usaha yang masuk ke industri kuliner. Kondisi ini sejalan dengan temuan Nagan dan Wowor (2022) bahwa kelayakan usaha restoran ditentukan oleh aspek keuangan, operasional, dan manajemen usaha, sehingga pertumbuhan sektor kuliner perlu diimbangi dengan pengelolaan usaha yang baik agar peluang tersebut dapat dimanfaatkan secara optimal.

Perkembangan sektor penyediaan akomodasi serta makan dan minum tersebut menegaskan peran penting subsektor ini dalam mendukung perekonomian Kota Manado, sekaligus menjadi konteks bagi semakin menguatnya persaingan usaha kuliner, termasuk usaha rumah makan dan restoran seperti Resto Kelapa 17 Manado.

Sejalan dengan itu, data Dinas Koperasi dan UKM Kota Manado mencatat jumlah UMKM di Kota Manado pada periode 2024–2025 telah mencapai 20.558 unit usaha yang tersebar di 11 kecamatan, dengan konsentrasi tertinggi di Kecamatan Tuminting, Singkil, Malalayang, dan Wanea. Ketatnya persaingan usaha kuliner di Kota Manado juga tercermin dari jumlah unit rumah makan dan restoran yang tersebar di berbagai kecamatan, sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Manado Tahun 2021–2024

Kecamatan	2021	2022	2023	2024
Malalayang	57	68	115	11
Sario	117	51	224	40
Wanea	6	43	22	9
Wenang	50	107	124	61
Tikala	3	22	26	5
Paal Dua	14	31	36	5
Mapanget	38	56	134	20
Singkil	1	48	28	1
Tuminting	11	50	36	12
Bunaken	0	2	15	1
Bunaken Kepulauan	3	-	7	-
Total	**300**	**478**	**767**	**165**

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Sulut, 2026

Berdasarkan Tabel 2, jumlah rumah makan dan restoran di Kota Manado meningkat dari 600 unit pada tahun 2021 menjadi 956 unit pada tahun 2022 dan 1.534 unit pada tahun 2023, sebelum menurun tajam menjadi 330 unit pada tahun 2024. Konsentrasi usaha tertinggi terlihat di Kecamatan Sario, Mapanget, dan Wenang, yang mengindikasikan wilayah tersebut sebagai pusat aktivitas kuliner di Kota Manado, sementara Kecamatan Bunaken dan Bunaken Kepulauan mencatat jumlah usaha yang relatif sedikit. Perbedaan konsentrasi ini menegaskan bahwa persaingan usaha kuliner, termasuk usaha rumah makan dan restoran, semakin ketat di sejumlah kecamatan tertentu, sehingga menuntut pelaku usaha mengelola pendapatan dan biaya secara efisien. Hal ini sejalan dengan temuan Wiyono dkk. (2023) bahwa pendapatan usaha kuliner di Kota Manado dipengaruhi secara nyata oleh modal usaha, jumlah tenaga kerja, serta pengelolaan usaha yang diterapkan, sehingga semakin banyaknya pesaing menuntut pengelolaan usaha yang lebih optimal.

Perbedaan konsentrasi usaha antarkecamatan tersebut turut menggambarkan pola penyebaran usaha kuliner di Kota Manado, sekaligus memperkuat konteks bahwa keberlangsungan usaha seperti Resto Kelapa 17 Manado, yang telah beroperasi sejak 2010 di kawasan Mega Mas Beach, tidak lepas dari dinamika persaingan tersebut. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa persaingan usaha kuliner, termasuk usaha rumah makan dan restoran, semakin ketat sehingga menuntut pelaku usaha mengelola pendapatan dan biaya secara efisien. Temuan Wiyono dkk. (2023) menunjukkan bahwa pendapatan usaha kuliner dipengaruhi secara nyata oleh modal usaha, jumlah tenaga Manado merupakan salah satu usaha kuliner yang telah berdiri sejak tahun 2010 dan hingga saat ini tetap konsisten mempertahankan basis pelanggan serta stabilitas volume penjualan, khususnya pada akhir pekan. Namun demikian, hasil pra-survei menunjukkan bahwa tingkat pendapatan Resto Kelapa 17 Manado cenderung mengalami fluktuasi yang tidak menentu akibat perubahan jumlah pengunjung, musim tertentu, hari libur, serta dinamika persaingan usaha kuliner di Kota Manado. Pemetaan finansial usaha ini juga belum pernah dilakukan secara ilmiah, khususnya menyangkut struktur biaya variabel yang fluktuatif. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pendapatan dan tingkat kelayakan usaha Resto Kelapa 17 Manado, sehingga dapat diketahui apakah usaha ini layak untuk terus diusahakan dan dikembangkan.

Penelitian yang mengkaji tingkat pendapatan dan kelayakan usaha (efisiensi) pada level usaha kuliner individual di Kota Manado, khususnya Resto Kelapa 17, masih tergolong terbatas. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik mengangkat judul "Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Resto Kelapa 17 Kota Manado." Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1 Bagaimana Tingkat Pendapatan Usaha Resto Kelapa 17 Manado?
2 Bagaimaan Tingkat Kelayakan Usaha Resto Kelapa 17 Manado?

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Teori Perencanaan Pembangunan

Perencanaan pembangunan merupakan proses penyusunan langkah-langkah yang terarah dan sistematis dalam pemanfaatan sumber daya guna mencapai pertumbuhan ekonomi, pemerataan, dan keberlanjutan pembangunan (Kuncoro, 2004; Arsyad, 2010). Todaro dan Smith (2015) menegaskan bahwa perencanaan berperan mengalokasikan sumber daya yang terbatas secara efisien untuk mendorong pertumbuhan ekonomi sekaligus mengurangi ketimpangan. Pada tingkat daerah, keberhasilan perencanaan sangat bergantung pada kemampuan pemerintah mengidentifikasi potensi ekonomi lokal, termasuk sektor perdagangan dan jasa seperti usaha kuliner (Kuncoro, 2004).

2.2 Teori Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan (*total revenue*) dengan total biaya (*total cost*) yang dikeluarkan suatu usaha dalam satu periode produksi (Suratiyah, 2006). Soekartawi (2002) menjelaskan bahwa penerimaan usaha diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga jual produk, sehingga peningkatan jumlah konsumen akan berdampak langsung terhadap peningkatan penerimaan usaha. Semakin besar penerimaan dibandingkan biaya yang dikeluarkan, semakin besar pula pendapatan yang dihasilkan suatu usaha.

2.3 Teori Produksi dan Biaya

Produksi adalah aktivitas ekonomi yang memanfaatkan dan mengombinasikan sumber daya tenaga kerja, modal, dan bahan baku untuk menghasilkan barang/jasa bernilai ekonomi (Mankiw, 2018; Case, Fair, & Oster, 2014). Fungsi produksi menggambarkan hubungan teknis antara jumlah input dan output yang dihasilkan; pada usaha restoran, hal ini tercermin dari pengolahan bahan baku menjadi sajian siap konsumsi (Case, Fair, & Oster, 2014). Biaya produksi mencakup seluruh pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan perusahaan, baik biaya eksplisit maupun biaya peluang (*opportunity cost*) (Case, Fair, & Oster, 2014; Pindyck & Rubinfeld, 2013). Secara struktur, biaya dibedakan menjadi biaya tetap (*fixed cost*)—bersifat konstan terlepas dari volume produksi, seperti sewa dan gaji tenaga kerja tetap—dan biaya variabel (*variable cost*)—berfluktuasi mengikuti tingkat aktivitas usaha, seperti bahan baku (Mulyadi, 1993). Pada usaha restoran, biaya variabel umumnya mendominasi struktur biaya karena keterkaitannya dengan volume penjualan harian. Biaya total (*total cost*) merupakan penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel (TC = FC + VC) (Mulyadi, 1993), dan menjadi komponen pembanding utama terhadap penerimaan dalam menentukan tingkat kelayakan usaha.

2.4 Teori Keuntungan

Keuntungan (*profit*) adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha, dirumuskan sebagai $\pi = TR - TC$ (Soekartawi, 2002). Mankiw (2018) membedakan keuntungan ekonomi—yang memperhitungkan biaya peluang—dari keuntungan akuntansi yang hanya menghitung biaya eksplisit. Kasmir dan Jakfar (2017) mengklasifikasikan keuntungan menjadi laba kotor (selisih pendapatan dan harga pokok penjualan), laba operasional (laba kotor dikurangi biaya operasional), dan laba bersih (laba operasional dikurangi seluruh biaya tersisa, termasuk bunga dan pajak). Besaran keuntungan dipengaruhi oleh tingkat penerimaan, efisiensi biaya (Sukirno, 2016), serta faktor eksternal seperti persaingan usaha, fluktuasi harga bahan baku, dan perubahan pola permintaan konsumen (Soekartawi, 2002).

2.5 Kelayakan Usaha, *R/C Ratio*, dan *Break Even Point*

Kelayakan usaha dapat dinilai melalui analisis *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*), yaitu perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya usaha (Kasmir & Jakfar, 2017). Apabila nilai $R/C > 1$, usaha dinyatakan layak dan menguntungkan; apabila $R/C = 1$, usaha berada pada titik impas; sedangkan apabila $R/C < 1$, usaha dinyatakan tidak layak untuk dijalankan. Selain *R/C Ratio*, analisis *Break Even Point* (*BEP*) digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan minimum yang harus dicapai suatu usaha agar seluruh biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi, sedangkan *Margin of Safety* (*MOS*) menunjukkan seberapa besar penerimaan usaha dapat menurun sebelum usaha mencapai titik impas.

2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Mawuntu, Naukoko, dan Rompas (2025) menganalisis tingkat pendapatan dan kelayakan usahatani kelapa kopra di Kecamatan Tenga, Kabupaten Minahasa Selatan, dengan tujuan mengetahui besarnya pendapatan petani serta menilai kelayakan usaha. Metode penentuan sampel yang digunakan adalah purposive sampling dengan 40 responden, dianalisis melalui analisis pendapatan dan R/C

Ratio. Hasil penelitian menunjukkan pendapatan sebesar Rp13.046.244 per masa panen dan R/C Ratio sebesar 2,3, yang menunjukkan bahwa penerimaan usaha lebih tinggi dibandingkan biaya produksi sehingga usaha dinyatakan layak secara ekonomis dan berpeluang untuk dikembangkan lebih lanjut.

Penelitian oleh Habibu, Saleh, dan Bakari (2022) bertujuan menganalisis pendapatan serta kelayakan usaha pengolahan gula semut (aren) di Desa Dulamayo Selatan, Kecamatan Telaga, Kabupaten Gorontalo. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan data primer dan teknik sampling jenuh (sensus) terhadap 15 petani pengrajin, kemudian dianalisis menggunakan analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha melalui R/C Ratio. Hasil penelitian menunjukkan pendapatan pengrajin sebesar Rp7.771.412 per bulan dengan R/C Ratio sebesar 3,60, yang berarti usaha pengolahan gula semut layak secara ekonomi untuk diusahakan.

Penelitian oleh Mulyani, Musthofa, Ediyanto, dan Ronaldi (2023) mengkaji pendapatan dan kelayakan usaha Fried Chicken di Kelurahan Talang Babat. Data dikumpulkan melalui wawancara, pengamatan langsung, dan dokumentasi dengan sumber data primer dan sekunder, kemudian dianalisis melalui perhitungan pendapatan usaha serta pengukuran tingkat kelayakan menggunakan indikator R/C Ratio dan B/C Ratio. Hasil analisis menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 2,21 dan B/C Ratio sebesar 1,21, yang menunjukkan bahwa usaha tersebut tergolong layak secara ekonomi serta memiliki peluang untuk menghasilkan keuntungan yang baik.

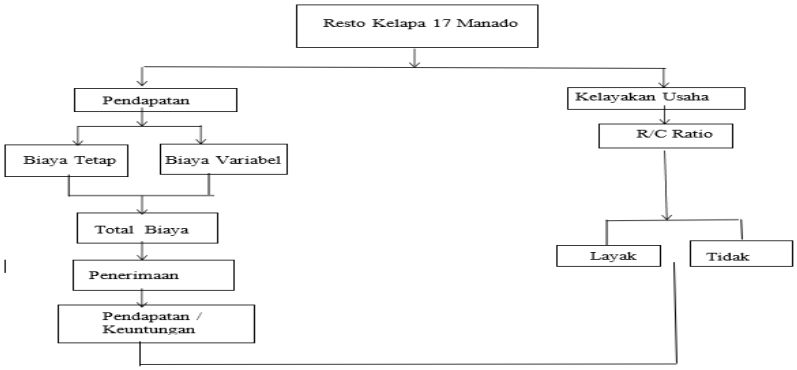
Umadi dan Fitriani (2024) mengkaji efisiensi biaya produksi katering pada Usaha Rumah Makan Teras. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan pendekatan target costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi untuk produk ayam segar dan ikan segar pada Rumah Makan Teras belum mampu menghasilkan margin laba kotor sebesar 50 persen sebagaimana yang diharapkan, sehingga diperlukan langkah efisiensi biaya agar tingkat keuntungan yang ditargetkan dapat tercapai.

Penelitian oleh Ou, Zhang, dan Neslin (2026) yang berjudul Fish Versus Whales: Revenue Interactions Between Restaurants and Food Delivery Platforms bertujuan menganalisis hubungan pendapatan antara restoran dan platform pengiriman makanan menggunakan pendekatan Resource Dependence Theory (RDT) dengan model dua persamaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan platform berpengaruh positif terhadap pendapatan restoran, sementara pengaruh sebaliknya tidak signifikan, dan bahwa kemitraan dengan platform digital dapat mendukung peningkatan pendapatan restoran meskipun juga menimbulkan ketergantungan terhadap platform.

2.7 Kerangka Berpikir

Resto Kelapa 17 Manado menghasilkan dua komponen data keuangan pokok. Komponen pertama berupa penerimaan (revenue) yang bersumber dari penjualan makanan dan minuman. Komponen kedua berupa total biaya (total cost), yang di dalamnya tercakup biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost) sebagaimana telah diuraikan pada bagian kajian teoritis sebelumnya. Pendapatan atau keuntungan usaha merupakan selisih antara total. Nilai tersebut selanjutnya dijadikan dasar dalam menghitung R/C Ratio, yakni perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. R/C Ratio inilah yang berfungsi sebagai indikator penentu tingkat kelayakan usaha. Terdapat dua kemungkinan hasil yang dapat diperoleh: Suatu usaha dapat dikategorikan layak apabila hasil perhitungan R/C Ratio menunjukkan nilai lebih dari satu.

Gambar 1 Kerangka Berpikir



sumber : diolah oleh penulis

Berdasarkan bagan pada Gambar 1 dapat dipahami bahwa penerimaan dan total biaya (yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel) dari kegiatan operasional Resto Kelapa 17 Manado diolah untuk memperoleh pendapatan atau keuntungan usaha. Pendapatan tersebut kemudian dibandingkan dengan total biaya melalui perhitungan R/C Ratio untuk menentukan status kelayakan usaha, apakah tergolong layak atau tidak layak untuk dijalankan.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono (2019), data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama oleh peneliti, sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh melalui perantara, seperti dokumen atau sumber lain yang telah tersedia. Data primer dalam penelitian ini diperoleh secara langsung melalui kegiatan wawancara dengan pemilik Resto Kelapa 17 Manado, sedangkan data sekunder diperoleh melalui catatan pembukuan harian dan laporan keuangan Resto Kelapa 17 Manado, yang meliputi data pendapatan harian, data biaya tetap, data biaya variabel, serta data pengeluaran operasional selama periode penelitian.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tiga cara, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi, yang diterapkan secara bersamaan agar data yang terkumpul memiliki kelengkapan, akurasi, serta dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Observasi dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai aktivitas penjualan, kondisi operasional, serta proses pengelolaan Resto Kelapa 17 Manado. Wawancara dilakukan menggunakan pedoman wawancara (interview guide) untuk memperoleh informasi mendalam mengenai kondisi operasional usaha, harga jual produk, struktur biaya, jumlah penjualan harian, serta informasi lainnya yang berkaitan dengan pendapatan dan pengelolaan keuangan. Dokumentasi digunakan untuk memperoleh catatan pembukuan harian dan data pengeluaran operasional selama periode penelitian (Sugiyono, 2019).

3.3 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini dapat didefinisikan dan diukur sebagai berikut :

1. Biaya produksi adalah total pengeluaran yang ditanggung Resto Kelapa 17 Manado selama satu periode usaha (satu bulan) untuk menunjang seluruh kegiatan operasional.
2. Biaya tetap merupakan komponen biaya yang nilainya cenderung stabil meskipun volume penjualan mengalami perubahan, termasuk biaya sewa bangunan, penyusutan peralatan, serta gaji karyawan tetap.
3. Biaya variabel adalah pengeluaran yang digunakan dan habis dalam satu periode operasional, yang besarnya bergantung pada tingkat aktivitas usaha atau volume penjualan, seperti bahan baku makanan dan minuman serta upah tenaga kerja harian.
4. Penerimaan (Rp/bulan) adalah nilai ekonomi yang diperoleh dari aktivitas penjualan produk makanan dan minuman selama satu periode usaha, dihitung dengan mengalikan jumlah produk terjual dengan harga jual.
5. Pendapatan adalah jumlah uang yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan kegiatan operasional selama satu periode usaha.
6. R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi, yang digunakan sebagai indikator kelayakan usaha Resto Kelapa 17 Manado. Apabila R/C > 1, usaha dinyatakan layak dan menguntungkan; apabila R/C = 1, usaha berada pada titik impas; sedangkan apabila R/C < 1, usaha dinyatakan tidak layak untuk dijalankan.

3.4 Metode Analisis

Metode analisis dalam penelitian ini mencakup perhitungan pendapatan serta analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) sebagai indikator dalam menilai kelayakan usaha Resto Kelapa 17 Kota Manado, yang dilakukan untuk mengidentifikasi tingkat pendapatan usaha serta menentukan tingkat kelayakan usaha untuk dijalankan maupun dikembangkan. Rumusan analisis yang digunakan adalah sebagai berikut.

3.4.1 Analisis Pendapatan Usaha

Menurut Suratiyah (2006), pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan biaya total (TC), dinyatakan dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan: π = Pendapatan/keuntungan bersih; TR = Total revenue (penerimaan total); TC = Total cost (biaya total).

3.4.2 Analisis Kelayakan Usaha (R/C Ratio)

Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha digunakan analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), yaitu perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya usaha. Menurut Kasmir dan Jakfar (2017), rumus R/C Ratio adalah:

R/C = Total Penerimaan (TR) / Total Biaya (TC)

Interpretasi hasil R/C Ratio:
R/C > 1 → Usaha layak dan menguntungkan
R/C = 1 → Usaha berada pada titik impas (break even point)
R/C < 1 → Usaha tidak layak dan mengalami kerugian

4 HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa Resto Kelapa 17 Manado mengeluarkan biaya tetap yang konstan setiap bulan sebesar Rp23.912.500, atau Rp286.950.000 untuk satu tahun, yang terdiri atas biaya sewa bangunan, gaji admin, sistem POS, penyusutan peralatan, serta pulsa dan data internet. Sementara itu, biaya variabel bersifat fluktuatif mengikuti volume penjualan, dengan komponen terbesar berupa biaya pokok produksi (bahan baku) sebesar Rp3.044.274.034 per tahun, diikuti gaji karyawan harian sebesar Rp1.248.460.000 per tahun. Rekapitulasi total biaya operasional per bulan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rekapitulasi Total Biaya Resto Kelapa 17 Manado per Bulan

Bulan	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya (Rp)
Bulan 1	23.912.500	357.659.691	381.572.191
Bulan 2	23.912.500	341.991.935	365.904.435
Bulan 3	23.912.500	356.793.800	380.706.300
Bulan 4	23.912.500	386.304.721	410.217.221
Bulan 5	23.912.500	417.487.113	441.399.613
Bulan 6	23.912.500	345.789.742	369.702.242
Bulan 7	23.912.500	417.624.489	441.536.989
Bulan 8	23.912.500	381.797.425	405.709.925
Bulan 9	23.912.500	367.104.798	391.017.298
Bulan 10	23.912.500	415.535.905	439.448.405
Bulan 11	23.912.500	434.631.832	458.544.332
Bulan 12	23.912.500	475.680.200	499.592.700
Total	**286.950.000**	**4.698.401.651**	**4.985.351.651**
Rata-rata	**23.912.500,00**	**391.533.470,92**	**415.445.970,92**

Sumber: Data primer diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 3, total biaya operasional Resto Kelapa 17 Manado selama periode penelitian mencapai Rp4.985.351.651, dengan rata-rata Rp415.445.970,92 per bulan. Total biaya tertinggi terjadi pada Bulan 12 sebesar Rp499.592.700, sedangkan total biaya terendah terjadi pada Bulan 2 sebesar Rp365.904.435. Temuan ini sejalan dengan Umadi dan Fitriani (2024) bahwa struktur biaya bahan baku menjadi komponen dominan yang memengaruhi efisiensi biaya produksi pada usaha rumah makan.

Penerimaan usaha dihitung dari total penjualan setiap bulan dikurangi Pajak Pertambahan Nilai (PPN) sebesar 10%, sehingga diperoleh penerimaan bersih sebesar Rp5.639.937.408 selama satu tahun, dengan rata-rata Rp469.994.784,00 per bulan. Selisih antara penerimaan bersih dengan total biaya menghasilkan pendapatan bersih (π), sedangkan perbandingan antara penerimaan bersih dengan total biaya menghasilkan nilai *R/C Ratio*, sebagaimana disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan Bersih, Total Biaya, Pendapatan Bersih, dan *R/C Ratio* per Bulan

Bulan	Penerimaan Bersih (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)	*R/C Ratio*
Bulan 1	436.530.600	381.572.191	54.958.409	1,144
Bulan 2	414.108.000	365.904.435	48.203.565	1,132
Bulan 3	418.905.000	380.706.300	38.198.700	1,100
Bulan 4	450.780.300	410.217.221	40.563.079	1,099
Bulan 5	522.313.200	441.399.613	80.913.587	1,183
Bulan 6	423.125.208	369.702.242	53.422.966	1,145
Bulan 7	485.568.000	441.536.989	44.031.011	1,100
Bulan 8	459.405.900	405.709.925	53.695.975	1,132
Bulan 9	432.729.000	391.017.298	41.711.702	1,107
Bulan 10	491.288.400	439.448.405	51.839.995	1,118
Bulan 11	548.883.000	458.544.332	90.338.668	1,197
Bulan 12	556.300.800	499.592.700	56.708.100	1,114
Total	**5.639.937.408**	**4.985.351.651**	**654.585.757**	**1,131**
Rata-rata	**469.994.784,00**	**415.445.970,92**	**54.548.813,08**	**-**

Sumber: Data primer diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 4, total pendapatan bersih Resto Kelapa 17 Manado selama satu tahun sebesar Rp654.585.757, dengan rata-rata Rp54.548.813,08 per bulan. Seluruh bulan pengamatan menunjukkan pendapatan bersih yang positif, dengan nilai tertinggi pada Bulan 11 sebesar Rp90.338.668 dan nilai terendah pada Bulan 3 sebesar Rp38.198.700. Nilai *R/C Ratio* rata-rata selama satu tahun sebesar 1,131, dengan nilai tertinggi pada Bulan 11 sebesar 1,197 dan nilai terendah pada Bulan 4 sebesar 1,099. Hasil ini memperkuat temuan Mulyani dkk. (2023) bahwa analisis *R/C Ratio* secara konsisten digunakan sebagai indikator kelayakan usaha kuliner skala kecil dan menengah.

Tabel 5. *Break Even Point* (*BEP*) Resto Kelapa 17 Manado per Bulan

Bulan	*BEP* (Rp)
Bulan 1	132.349.660
Bulan 2	137.311.396
Bulan 3	161.276.321
Bulan 4	167.183.980
Bulan 5	119.147.960
Bulan 6	130.832.360
Bulan 7	170.894.095
Bulan 8	141.550.824
Bulan 9	157.680.123
Bulan 10	155.083.128
Bulan 11	114.879.917
Bulan 12	165.001.785
Total (Tahunan)	**1.718.872.626**
Rata-rata	**143.239.386**

Sumber: Data primer diolah, 2026

Break Even Point (BEP) digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan minimum yang harus dicapai agar seluruh biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi, dengan rumus BEP (Rp) = FC ÷ (1 − VC/S). Berdasarkan perhitungan, BEP (Rp) = Rp286.950.000 ÷ (1 − Rp4.698.401.651/Rp5.639.937.408) = Rp1.718.872.626.

nilai BEP Resto Kelapa 17 Manado selama periode penelitian sebesar Rp1.718.872.626 per tahun. Total penerimaan bersih yang diperoleh usaha sebesar Rp5.639.937.408. Nilai BEP tertinggi terjadi pada Bulan 7 sebesar Rp170.894.095, sedangkan nilai BEP terendah terjadi pada Bulan 11 sebesar Rp114.879.917. Rata-rata nilai BEP selama periode penelitian sebesar Rp143.239.386 per bulan. Nilai Margin of Safety (MOS) yang diperoleh sebesar 69,5%.

4.2 Pembahasan

Total biaya operasional Resto Kelapa 17 Manado selama periode penelitian mencapai Rp4.985.351.651, yang terdiri atas biaya tetap sebesar Rp286.950.000 dan biaya variabel sebesar Rp4.698.401.651. Besarnya proporsi biaya variabel dibandingkan biaya tetap menunjukkan bahwa pengeluaran usaha lebih banyak dipengaruhi oleh aktivitas operasional harian. Biaya bahan baku menjadi komponen terbesar, mencapai sekitar 61,1% dari total biaya operasional, diikuti gaji karyawan harian sekitar 25,0%. Temuan ini sejalan dengan Mulyadi (1993) yang menyatakan bahwa biaya variabel berubah mengikuti tingkat aktivitas usaha, sehingga peningkatan biaya operasional pada Bulan 12 berkaitan erat dengan meningkatnya aktivitas usaha dalam melayani konsumen pada periode tersebut.

Total penerimaan Resto Kelapa 17 Manado selama satu tahun mencapai Rp6.266.597.120, atau Rp5.639.937.408 setelah dikurangi PPN. Penerimaan tertinggi terjadi pada Bulan 12, sedangkan penerimaan terendah terjadi pada Bulan 2. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, peningkatan penerimaan pada Bulan 5 bertepatan dengan momentum Hari Raya Idul Fitri, sedangkan peningkatan pada Bulan 11 dan Bulan 12 terjadi menjelang perayaan Natal dan Tahun Baru, ketika jumlah kunjungan masyarakat maupun wisatawan ke kawasan pusat bisnis dan kuliner Kota Manado cenderung meningkat. Temuan ini konsisten dengan Soekartawi (2002) yang menyatakan bahwa penerimaan usaha diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk terjual dengan harga jual produk, sehingga peningkatan jumlah konsumen pada momentum tertentu berdampak langsung terhadap peningkatan penerimaan usaha.

Pendapatan bersih Resto Kelapa 17 Manado bernilai positif pada seluruh bulan pengamatan, dengan total Rp654.585.757 selama satu tahun. Fluktuasi pendapatan antarbulan dipengaruhi oleh perubahan penerimaan maupun perubahan biaya operasional. Pendapatan tertinggi pada Bulan 11 sejalan dengan momentum akhir tahun, sedangkan pendapatan terendah pada Bulan 3 terjadi karena tidak terdapat momentum hari besar maupun kegiatan yang meningkatkan kunjungan konsumen secara signifikan. Hasil ini sejalan dengan Wiyono dkk. (2023) yang menemukan bahwa pengelolaan usaha yang efektif turut menentukan besarnya pendapatan usaha kuliner.

Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai *R/C Ratio* rata-rata sebesar 1,131, yang berarti setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,131, atau memberikan kelebihan penerimaan sebesar Rp0,131. Merujuk pada kriteria Kasmir dan Jakfar (2017), nilai *R/C Ratio* yang lebih besar dari satu menunjukkan bahwa usaha layak untuk dijalankan. Hasil ini diperkuat oleh analisis *BEP*, di mana penerimaan bersih aktual usaha berada Rp3.921.064.782 di atas titik impas, serta nilai *Margin of Safety* sebesar 69,5% yang menunjukkan usaha memiliki ruang aman yang cukup besar terhadap risiko penurunan penerimaan sebelum mencapai kondisi impas. Sejalan dengan temuan Nagan dan Wowor (2022) serta Umadi dan Fitriani (2024), tingkat kelayakan usaha kuliner sangat sensitif terhadap struktur biaya bahan baku dan tenaga kerja yang mendominasi biaya operasional, sehingga pengendalian kedua komponen tersebut menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan keuntungan usaha, termasuk pada kasus Resto Kelapa 17 Manado. Hasil analisis *Break Even Point* ini turut mendukung temuan Yuyunisari dkk. (2025) bahwa analisis pendapatan dan *R/C Ratio* secara konsisten relevan digunakan sebagai indikator efisiensi dan kelayakan usaha kuliner.

5 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Resto Kelapa 17 Manado memperoleh total penerimaan bersih sebesar Rp5.639.937.408 dan total biaya operasional sebesar Rp4.985.351.651 selama periode penelitian, sehingga menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp654.585.757 atau rata-rata Rp54.548.813,08 per bulan, dengan hasil positif pada seluruh bulan

pengamatan. Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai *R/C Ratio* rata-rata sebesar 1,131, penerimaan yang berada jauh di atas titik impas (*BEP*) sebesar Rp1.718.872.626 per tahun, serta nilai *Margin of Safety* sebesar 69,5%. Dengan demikian, Resto Kelapa 17 Manado tergolong layak secara finansial untuk terus dijalankan dan dikembangkan, meskipun tetap perlu mewaspadai risiko kenaikan biaya bahan baku dan tenaga kerja yang mendominasi struktur biaya operasionalnya.

Pemilik usaha disarankan untuk terus meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya bahan baku dan tenaga kerja, antara lain melalui penerapan sistem pencatatan keuangan yang lebih tertata, kerja sama jangka panjang dengan pemasok bahan baku, serta penyesuaian penggunaan tenaga kerja harian sesuai proyeksi kunjungan bulanan. Pemerintah daerah juga diharapkan dapat memberikan dukungan berupa kemudahan akses bahan baku dengan harga stabil serta pembinaan manajemen usaha bagi pelaku UMKM kuliner di Kota Manado guna menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Arsyad, L. (2010). Ekonomi pembangunan. UPP STIM YKPN.

Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sulawesi Utara. (2026). Produk domestik regional bruto (PDRB) sektor penyediaan akomodasi serta makan dan minum di Kota Manado tahun 2016–2025.

Case, K. E., Fair, R. C., & Oster, S. M. (2014). Principles of economics (13th ed.). Pearson Education Limited.

Habibu, H., Saleh, Y., & Bakari, Y. (2022). Analisis pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan gula semut (aren) di Desa Dulamayo Selatan Kecamatan Telaga Kabupaten Gorontalo.

Kasmir, & Jakfar. (2017). Studi kelayakan bisnis. Kencana.

Kuncoro, M. (2004). Otonomi dan pembangunan daerah: Reformasi, perencanaan, strategi, dan peluang. Erlangga.

Mankiw, N. G. (2018). Principles of economics (8th ed.). Cengage Learning.

Mawuntu, S., Naukoko, A., & Rompas, W. (2025). Analisis pendapatan dan kelayakan usahatani kelapa (kopra) di Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 25, 138–149.

Mulyadi. (1993). Akuntansi biaya (cost accounting) (Edisi ke-4). BPFE Yogyakarta.

Mulyani, R., Musthofa, M. A., Ediyanto, D., & Ronaldi, P. (2023). Analisis pendapatan dan kelayakan usaha fried chicken di Talang Babat. 9(2), 75–89.

Nagan, N., & Wowor, W. (2022). Business feasibility study of Cu.Mie Restaurant in Northern Jakarta Region. IJOMAS, 3(economic).

Ou, Y.-C., Zhang, S., & Neslin, S. A. (2026). Fish versus whales: Revenue interactions between restaurants and food delivery platforms.

Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2013). Microeconomics (8th ed.). Pearson Education.

Soekartawi. (2002). Prinsip dasar ekonomi pertanian: Teori dan aplikasi. Rajawali Pers.

Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.

Sukirno, S. (2016). Mikroekonomi: Teori pengantar. Rajawali Pers.

Suratiyah, K. (2006). Ilmu usahatani. Penebar Swadaya.

Todaro, M. P., & Smith, S. C. (2015). Economic development (12th ed.). Pearson Education Limited.

Umadi, D., & Fitriani, T. (2024). Analisis efisiensi biaya produksi katering pada usaha rumah makan Teras. Jurnal ULET (Utility, Earning and Tax), 8(1), 16–39.

Wiyono, A. B., Masinambow, V. A. J., & Tumangkeng, S. Y. L. (2023). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan pedagang Pasar Segar Paal Dua di Manado. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 23(6), 205–216.

Yuyunisari, Y., Mailisa, M., Ramadhani, F., & Fitriani, I. (2025). Analisis pendapatan dan efisiensi usaha produk olahan udang di Kepenghuluan Sungai Nyamuk Kecamatan Sinaboi Kabupaten Rokan Hilir. Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis, 5(2), 198–206. https://doi.org/10.55606/jaemb.v5i2.6119