

Analisis Keuntungan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jensy” Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado

Profit Analysis Of “Ibu Jensy” Yellow Rice Business In Bahu Sub District Malalayang District Manado City

Ricky Vincensius Dolang⁽¹⁾, Noortje M. Benu⁽²⁾, Audrey J. M. Maweikere⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: rickydolang034@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: 3 Mei 2022

Disetujui diterbitkan

: 28 September 2022

ABSTRACT

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

Keywords: Yellow Rice Business; Profit Analysis; R/C Ratio

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha nasi kuning Ibu Jensy di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Penelitian ini dilakukan bulan Oktober sampai November tahun 2021. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan cara wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan mewawancarai langsung pemilik usaha Nasi Kuning sebagai responden dengan menggunakan alat bantu daftar pertanyaan yang telah disusun sebelumnya (kuisisioner). Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan penelitian baik dari instansi terkait maupun internet. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan dengan menggunakan rumus Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C). Berdasarkan penelitian yang dilakukan hasil yang didapat bahwa usaha nasi kuning “Ibu Jensy” di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado menguntungkan karena total penerimaan sebesar Rp. 610.000 per hari, total biaya sebesar Rp.441.614, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 168.386 per hari dan mendapatkan nilai R/C 1,38.

Kata kunci: Usaha Nasi Kuning, Analisis Keuntungan, R/C Ratio

PENDAHULUAN

Latar Belakang

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

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

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

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

Faktor –Faktor Pengembangan Usaha Nasi Kuning

Upaya pengembangan usaha nasi kuning memerlukan faktor-faktor yang menentukan suatu pengembangan usaha yang terencana dengan baik sehingga menghasilkan alternatif-alternatif strategi yang merupakan alat untuk mencapai tujuan yang memiliki kaitannya dengan tujuan pengembangan usaha nasi kuning tersebut.

Konsep Biaya

Biaya adalah harga pokok yang telah memberi manfaat dan telah habis dimanfaatkan. Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi baik yang terwujud maupun tidak terwujud yang dapat ditukar dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual produksi.

Menurut Supriyono (2000) Biaya adalah harga perolehan yang digunakan dalam memperoleh penghasilan atau revenue yang akan dipakai sebagai pengurangan penghasilan. Biaya adalah kas atau nilai kas yang digunakan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa mendatang bagi organisasi (Simamora, 2000).

Konsep Produksi

Produksi sering didefinisikan sebagai pencipta guna, dimana guna berarti kemampuan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia. faktor produksi adalah benda-benda yang disediakan oleh alam atau diciptakan oleh manusia yang dapat digunakan untuk memproduksi barang dan jasa. Produksi pertanian yang optimal adalah yang mendatangkan produk yang menguntungkan. Ditinjau dari sudut ekonomi ini berarti biaya faktor-faktor yang berpengaruh pada produksi jauh lebih kecil bila dibandingkan dengan hasil yang diperoleh sehingga petani dapat memperoleh keuntungan dari usaha lainnya (Henry, 2013).

Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung. Adanya unsur-unsur produksi yang bersifat tetap dan tidak tetap dalam jangka pendek mengakibatkan munculnya dua kategori biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel (Khazanani, 2011).

Rumusan Masalah

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

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha nasi kuning Ibu Jensy di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi pemilik usaha agar dapat mengembangkan pendapatan usaha rumah makan menjadi lebih baik lagi dan agar dapat memberikan informasi bagi pihak yang memerlukannya dan menambah wawasan serta pengetahuan mengenai usaha kecil menengah.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

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

Metode Pengumpulan Data

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

Konsep Pengukuran Variabel

Adapun yang terjadi konsep pengukuran variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Produksi Yaitu, jumlah produksi nasi kuning yang di hasilkan dalam satu kali produksi di hitung dalam persorsi.

2. Harga jual, Harga jual dari produksi nasi kuning yang di hasilkan dihitung dalam satuanrupiah persorsi (Rp/porsi).
3. Biaya produksi (Rp) Yaitu, besarnya biaya yang di keluarkan dalam pembuatan nasi kuning setiap kali produksi yang terdiri dari :
 - a. Biaya tetap
Penyusutan alat, yaitu nilai penyusutan selama 1 tahun dari alat –alat yang digunakan. Alat –alat yang digunakan dalam proses pembuatan nasi kuning adalah wajan, panci, kompor,spatula, termos nasi, piring, sendok, garpu, dan gelas. Nilai penyusutan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus atau *straight line method* (Mulyadi 2009).
 - b. Biaya variable
Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja
 - c. Biaya tambahan
Biaya tambahan dalam proses usaha ini yaitu berupa kertas pembungkus nasi, Kantong plastic,dan air minum(isi ulang).

Metode Analisis Data

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

$$\pi = TR - TC$$

dimana :

- π = Profit (Keuntungan)
TR = Total Revenue (total Penerimaan)
TC = Total Cost (Total Biaya)

$$TR = FC + VC$$

Dimana :

- TC (Total Cost) = Total Biaya
FC (Fixed Cost) = Biaya Tetap
VC (Variabel Cost) = Biaya Variabel

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

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

Apabila :

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

$R/C < 1$, Berarti usaha ini rugi

$R/C > 1$, Berarti usaha ini menguntungkan

Dimana :

a = *Revenue Cost Ratio*

R = *Revenue / Penerimaan*

C = *Cost / Biaya*

Py = *Output Price / Harga Produksi*

Y = *Output / Jumlah Produksi*

FC = *Fixed Cost / Biaya Tetap*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha Nasi Kuning Ibu Jency

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

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

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

Proses Pembuatan Nasi Kuning

Proses pembuatan nasi kuning merupakan kegiatan yang paling banyak memakan waktu dengan proses yang lebih kompleks dibandingkan

dengan yang lainnya. Proses awal mulai pencucian beras kemudian dilanjutkan dengan menanaknya bersama santan yang telah dicampur air kunyit juga diberikan serih, daun salam dan daun pandan di wajan kemudian dikukus di panci/dandang ukuran besar hingga matang.

Proses Pembuatan Sambal

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

Pembuatan Abon Cakalang

Ikan cakalang awalnya dikukus hingga matang kemudian dihaluskan. Bumbu bawang putih dan daun bawang dihaluskan kemudian digoreng hingga harum kemudian dimasukkan kecap manis, kemudian ikan cakalang ditambahkan garam, lada, dan penyedap rasa hingga kering.

Pembuatan Laksa

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

Biaya Produksi

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

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan tidak bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan, sebanyak apapun jumlah produksi tidak akan berpengaruh terhadap biaya ini. Biaya tetap dihitung dengan biaya penyusutan, biaya pajak, biaya sewa dan biaya listrik dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Penyusutan Peralatan dan Biaya Pajak Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency”

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

Sumber: diolah dari data primer

Berdasarkan tabel 1 biaya penyusutan alat dalam penelitian ini didapat dengan cara mengurangkan harga beli dari masing-masing alat dengan nilai sisa dari alat-alat tersebut dan membagi hasil pengurangan yang didapat dengan umur ekonomis dari masing-masing alat. Biaya penyusutan alat yang diperoleh dari proses pembuatan nasi kuning Rp.995,85 perhari.

Biaya Variabel

Biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan semakin banyak jumlah produksi masa semakin besar pula biaya yang akan dikeluarkan. Biaya variable dihitung dari jumlah bahan baku dan biaya tenaga kerja dengan rincian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Total Biaya Variabel Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency”

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

Sumber: diolah dari data primer

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

Biaya Total (Total Cost)

Biaya total adalah seluruh total biaya tetap dan total biaya variabel yang digunakan untuk menghasilkan suatu barang jadi dalam satu periode tertentu. Dalam proses produksi usaha industri rumah tangga kopi robusta bubuk biji merah dalam satu bulan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Total Biaya Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency” Perhari

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

Sumber : Diolah Dari Data Primer

Penerimaan (Revenue)

Penerimaan adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga jual yang berlaku, dalam kegiatan usaha ini selalu meningkatkan produksi dengan harapan bahwa pendapatan yang diterima akan naik sejalan dengan bertambahnya produksi yang dihasilkan. Penerimaan berkaitan dengan volume produksi dan harga jual, oleh karena itu penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga jual yang berlaku dalam produksi. Dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency” Perhari

Ukuran	Harga	Jumlah Porsi	Penerimaan (Rp)
Satu porsi	10.000	40	450.000
Setengah porsi	6.000	25	150.000
Telur	3.000	20	60.000
Total			610.000

Sumber: diolah dari data primer

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

Keuntungan

Keuntungan yang di peroleh sangat tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima serta dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan, besarnya penerimaan yang didapat merupakan hasil dari perkalian antara harga jual produk dengan jumlah produksi yang dihasilkan sehingga tinggi produksi dengan biaya semakin kecil dan harga akan mempengaruhi keuntungan. Dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Keuntungan Usaha Nasi Kuning “Ibu Jency” Perhari

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

Sumber: diolah dari data primer

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

Revenue Cost Ratio

Tingkat keuntungan ekonomi dapat di ketahui dengan menggunakan *Analisis Revenue Cost Ratio* (R/C ratio) adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya, ratio yang menjadi parameternya adalah nilai $R/C = 1$ berarti usaha tidak untung dan tidak rugi, nilai $R/C < 1$ berarti usaha rugi, nilai $R/C > 1$ berarti usaha menguntungkan. Nilai R/C Usaha Nasi Kuning di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang menunjukkan bahwa nilai R/C usaha nasi kuning adalah 1,38 yang dimana $R/C > 1$ (lebih dari satu). Hal ini menunjukkan usaha nasi kuning Ibu Jency angka rasionya lebih dari satu maka usaha nasi kuning ini menguntungkan dan layak dipertahankan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

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

Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Henry, S. 2013. Pengantar Ilmu Ekonomi. CAPS. Yogyakarta.
- Khazanani, A., SBM, N., & Nugroho, S. B. M. Nugroho. 2011. Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Usahatani Cabai Kabupaten Temanggung (Studi Kasus di Desa Gondosuli Kecamatan Bulu Kabupaten Temanggung). Diss. Universitas Diponegoro.
- Mulyadi. (2009). Akuntansi Biaya. Penerbit Aditya Media. Yogyakarta.
- Simamora, 2000. Akutansi. Basis Pengembalian Keputusan Bisnis. Jild Satu. Salemba Empat. Jakarta.
- Supriyono, R.A, 2000. Akutansi Biaya. Perencanaan dan Pengendalian Biaya serta pembuatan keputusan, Edisi kedua, BPFE, Yogyakarta.