

Analisis Keuntungan Usaha Mie Basah Ud. Aneke Dalam Masa Pandemi Covid-19 Di Manado

Analysis Of The Benefits Of Ud. Aneke Wet Noodles During The Covid-19 Pandemic In Manado

Oktafiani Elisa Hogeh⁽¹⁾, Ribka Magdalena Kumaat⁽²⁾, Celcius Talumingan⁽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: 15031104098@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Jumat, 15 Juli 2022

Disetujui diterbitkan

: Rabu, 28 September 2022

ABSTRACT

This study aims to determine the profit of analysis of UD. Aneke's wet noodle business during the Covid-19 pandemic in Manado. This research was carried out during July and December 2021 at UD. Aneke which is in the Karisma Ranomuut Housing. The data used in this study are primary and secondary data. Primary data was obtained through direct interviews with business owners from UD. Aneke by using a list of question (questionnaire). Meanwhile, secondary data were taken from agencies related to this research. The data collected is then analyzed using profit analysis by calculating the difference between revenue and costs used then followed by the Cost Ratio (R/C) analysis formula. This results of this study indicate that the UD. Aneke wet noodle business is profitable. Profit in July 2021 is Rp 6.690.892 with an R/C ratio of 1,22 and a profit in December 2021 of Rp 11.340.891 with an R/C value of 1,35.

Keywords : profit; business; covid-19

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis keuntungan usaha mie basah UD. Aneke dalam masa pandemi Covid-19 di Manado. Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Juli dan Desember 2021 di UD. Aneke yang berada di Perumahan Karisma Ranomuut. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui metode wawancara langsung kepada pemilik Usaha dari UD. Aneke dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Sedangkan data sekunder diambil dari instansi yang terkait dengan penelitian ini. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan analisis keuntungan dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan kemudian dilanjutkan dengan rumus analisis *Cost Ratio* (R/C). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa usaha mie basah UD. Aneke menguntungkan. Keuntungan bulan Juli 2021 sebesar Rp 6.690.892 dengan nilai R/C ratio sebesar 1,22 dan keuntungan bulan Desember 2021 sebesar Rp 11.340.891 dengan nilai R/C sebesar 1,35.

Kata kunci : keuntungan; usaha; covid-19

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dalam kurun waktu semenjak bulan Maret 2019 hingga sekarang ekonomi dunia mengalami kejatuhan akibat dari virus *Covid-19*. Terjadinya pandemi ini mengakibatkan dampak negatif bagi ekonomi global yang dimana membuat semua kegiatan berhenti total baik dalam industri dalam negeri maupun industri luar negeri sehingga kegiatan transaksi jual beli menjadi memburuk yang mengakibatkan banyaknya perusahaan yang terhenti dalam memproduksi bahkan tidak bisa bertahan hingga usahanya mengalami kebangkrutan karena kurangnya daya beli akibat pandemi. Dalam hal ini sektor industri pengolahan merupakan salah satu penyumbang dalam perekonomian di Indonesia. Industri ini bergerak dalam pengolahan hasil dari sektor pertanian baik nabati maupun hewani untuk menjadi produk pangan olahan yang dibuat serta dikembangkan dari sumber daya lokal (Sarfan, 2016).

Mie merupakan produk atau olahan makanan yang terbuat dari tepung gandum ataupun tepung terigu yang diolah. Saat ini banyak masyarakat yang tadinya memperoleh sumber karbohidrat dari mengonsumsi nasi kini cenderung diganti dengan makanan lain seperti mie, karena itu banyak dari industri maupun perusahaan membuat mie menjadi salah satu bisnis yang menguntungkan.

Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga (*home industry*) adalah sistem produksi yang dilakukan untuk menghasilkan suatu produk yang berlokasi di rumah perorangan bukan di pabrik. Menurut Muliawan (2008) bahwa industri rumah tangga adalah satu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam industri tertentu. Dari skala usaha industri rumahan termasuk dalam industri mikro. Biasanya industri rumahan tergolong dalam sektor informal yang memproduksi barang secara unik dengan menggunakan sumber daya alam yang ada dengan pengolahan menggunakan buatan tangan sendiri.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang berhubungan dengan bagaimana seorang pengusaha ataupun produsen menggunakan teknologi dan mengkombinasikan berbagai macam faktor produksi untuk menghasilkan sejumlah produk tertentu. Biaya dapat dibedakan menjadi beberapa macam yaitu :

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) yaitu biaya yang dikeluarkan yang penggunaannya tidak habis dipakai sekali.
2. Biaya Variabel (*Variable Cost*) yaitu besar kecilnya biaya tergantung pada jumlah produksi dan dapat berubah-ubah sebanding dengan volume kegiatan.
3. Biaya Total (*Total Cost*) merupakan keseluruhan biaya yang akan dikeluarkan oleh perusahaan atau dengan kata lain jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel.

Penerimaan

Penerimaan menurut Hussain (2004) adalah penerimaan sejumlah uang yang diterima dari penjualan produknya kepada pedagang atau langsung kepada konsumen. Menurut Syafril (2020), penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima tanpa melihat dari mana sumbernya serta besar penerimaan tidak selalu sama setiap kurun atau jangka tertentu.

Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha dan sudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Setiap perusahaan menginginkan laba agar perusahaan dapat terus maju dan berkembang serta kegiatan operasional dapat berjalan dengan lancar. Menurut Harahap (2015) menyatakan bahwa pengertian laba merupakan perbedaan antara realisasi penghasilan yang berasal dari transaksi perusahaan pada periode tertentu dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan penghasilan.

Memperoleh keuntungan atau laba merupakan tujuan utama dari berdirinya suatu usaha. Keuntungan yang diperoleh ini tidak hanya dipakai untuk membiayai biaya operasional industri, tapi juga digunakan dalam mengekspansi industri lebih besar dan berbagai

kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan oleh perusahaan. Apabila perusahaan mengalami keuntungan terus menerus maka keberlangsungan dari perusahaan akan terjamin. Dalam hal ini UD. Aneke yang telah berdiri sejak tahun 2001 memiliki tempat usaha di Kelurahan Karombasan dan menjadi salah satu usaha mie basah yang telah lama berkembang di Kelurahan Karombasan. Usaha ini setiap tahunnya berkembang dengan stabil dan tingkat produksi yang tinggi tetapi dengan keadaan pandemi terpaksa harus berpindah ke area Perumahan Perum Karisma karena terdampak *Covid-19* yang kini menjual mie basah di daerah Pasar Paniki Jaya dan Pasar Bersehati yang berada di Kota Manado.

Dampak pandemi ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai analisis keuntungan usaha mie basah UD. Aneke dalam masa pandemi *Covid-19*.

Rumusan Masalah

Dari penjelasan di atas maka masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah bagaimana keuntungan yang diperoleh dari usaha mie basah UD. Aneke pada saat pandemi *Covid-19*?

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis keuntungan yang diperoleh oleh UD. Aneke selama pandemi *Covid-19*.

Manfaat Penelitian

1. Untuk memberi tambahan informasi serta acuan mengenai analisis keuntungan bagi para peneliti selanjutnya.
2. Bagi pemerintah agar dapat memberi masukan dan informasi untuk kebijakan pengembangan usaha kecil dan menengah di Kota Manado.
3. Bagi Industri UD. Aneke dapat dijadikan sebagai tambahan wawasan untuk mengembangkan usaha mie basah dan juga dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha di masa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli dan Desember 2021 bertempat di UD. Aneke, Perum Karisma Ranomuut.

Metode Pengumpulan Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan kepala perusahaan UD. Aneke dengan menggunakan pertanyaan yang sudah dipersiapkan dan pengamatan ke lapangan dengan menggunakan perbandingan data bulan Juli dan Desember. Data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait dengan penelitian ini.

Konsep Pengukuran Variabel

1. Harga (Rp)
Harga jual produk mie basah yang dihasilkan.
2. Produksi (Kg)
Jumlah produksi mie basah yang dihasilkan dalam satu bulan produksi.
3. Biaya Produksi (Rp)
Biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan mie basah setiap kali produksi perbulan yang terdiri dari :
 - a. Biaya Tetap
 - Pajak Usaha (Rp)
Biaya yang dikeluarkan untuk membayar pajak pada pemerintah.
 - Biaya Penyusutan Alat (Rp)
Besarnya biaya penyusutan alat dihitung menggunakan metode garis lurus atau (*straight line method*) dengan rumus sebagai berikut :
$$\text{Biaya Penyusutan Alat} = \frac{\text{Nilai Beli} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$
 - b. Biaya Variabel
 - Biaya Bahan Baku (Rp)
Biaya bahan baku yaitu tepung terigu yang dipakai dalam proses produksi perbulan.

- Biaya Bahan Penolong (Rp)
Bahan penolong yang digunakan yaitu soda abu, sodium tripolyphosphate, garam, pewarna makanan, dan minyak goreng.
 - Biaya Transportasi (Rp)
Biaya perbulan yang digunakan untuk memasarkan mie basah di pasar tradisional Manado.
 - Biaya Pengemasan (Rp)
Terdiri dari biaya plastik kemasan dalam satu bulan.
 - Biaya Bahan Bakar (Rp)
Biaya pembelian gas elpiji 3 kg.
 - Biaya Tenaga Kerja (Rp)
Upah tenaga kerja yang dibayarkan perbulan.
 - Biaya Listrik dan Air (Rp)
Biaya yang dikeluarkan untuk membayar listrik dan air.
- c. Biaya Total (Rp)
Biaya tetap ditambah biaya variabel dalam satu bulan.
4. Penerimaan (Rp)
Jumlah produksi dalam satu bulan dikalikan dengan harga yang berlaku.
5. Keuntungan (Rp)
Selisih antara jumlah penerimaan dalam satu bulan dan biaya total yang dikeluarkan dalam satu bulan.

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan analisis keuntungan dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan kemudian dilanjutkan dengan rumus analisis *Cost Ratio* (R/C).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Mengenai UD. Aneke

Dalam perkembangannya Usaha Mie Basah UD. Aneke telah berdiri kurang lebih sekitar 20 tahun. Usaha ini pertama kali didirikan di tahun 1996 yang pada zamannya mie basah masih berharga Rp 250 hingga sampai berharga Rp 10.000. Usaha ini didirikan disekitar area Karombasan di rumah orang tua

karena pemilik dari usaha UD. Aneke masih bertinggal bersama dengan orang tua. Kemudian pemilik usaha ini yaitu Ibu Aneke sendiri memutuskan untuk membeli perumahan yang berada di Perum Karisma Ranomuut. Kira-kira tahun 2019 saat menjalankan bisnis di daerah Karombasan akhirnya Ibu Aneke memutuskan untuk melanjutkan usahanya dari Karombasan ke rumah pribadinya sendiri yang berada di Perum Karisma karna terdampak *covid* yang mengakibatkan penurunan penjualan. Dalam proses produksinya ibu Aneke menggunakan alat-alat mesin sebagai bantuan dalam proses pembuatan mie dan juga tenaga kerja yang berjumlah dua orang mulai dari pembuatan mie dari sekitar pukul 18:00 WITA hingga sampai pukul 00:00 WITA. Mie yang diproduksi oleh UD. Aneke terdiri dari mie basah. Usaha ini masih terus berjalan hingga sekarang dan penjualan dari mie ini tersebar di pasar-pasar tradisional yang berada di Kota Manado seperti Pasar Paniki Jaya dan Pasar Bersehati.

Proses Produksi Mie Basah

Dalam penelitian ini UD. Aneke yang menjual mie basah sekitar 150 kg/hari pada bulan Juli 2021 dan 200 kg/hari pada bulan Desember 2021. Proses pembuatan mie basah dimulai dengan bahan-bahan untuk adonan pembuatan seperti tepung terigu khusus yang biasanya digunakan untuk membuat mie. Untuk penggunaan tepung terigu oleh UD. Aneke menggunakan terigu dengan merek "Serdadu Kuning". Kemudian ditaruh di dalam ember besar lalu ditambahkan air, garam, pewarna pangan yang berwarna kuning telur, pengental "Sodium Tripolyphosphate (STTP)", serta soda abu. Bahan-bahan tersebut kemudian dicampur secara manual di dalam ember besar setelah itu dipindahkan kedalam mixer dan dicampur sekitar 10 menit. Setelah adonan merata kemudian ditaruh di dalam loyang besar dan dimasukan kedalam mesin untuk dibuat menjadi adonan yang panjang dan tipis. Adonan tersebut kemudian ditaruh di mesin cetak kemudian dicetak menjadi mie dan ditaruh di atas meja. Setelah selesai kemudian dipanaskan drum yang diisi air dan minyak lalu mie direbus hingga

matang kemudian diangkat dan ditambahkan minyak kelapa sawit kemudian diaduk lalu ditaruh di atas meja untuk didinginkan setelah dingin mie basah siap dikemas oleh pemilik kemudian akan dibawa di pasar tradisional yang berada di Kota Manado.

Biaya yang Dikeluarkan

Biaya Tetap

Dalam penelitian ini biaya tetap yang dihitung yaitu pajak bumi dan bangunan dan penyusutan alat. Dalam satu bulan produksi usaha biaya pajak yang dikeluarkan yaitu Rp 180.000 dan biaya penyusutan alat dalam satu bulan produksi sebesar Rp 284.108 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Penyusutan Alat pada Usaha Mie Basah UD. Aneke

Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Penyusutan Alat
Mesin Mixer	1	165.166,67
Mesin Cetak	1	82.750
Meja	2	25.000
Kompor	2	8.233,33
Keranjang	2	833.333
Drum	1	2.125
Total		284.108,33

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Biaya ini kemudian ditambahkan dengan biaya pajak bumi dan bangunan dan penyusutan alat sehingga total dari dari biaya tetap dalam satu bulan adalah Rp 464.108.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang berubah tergantung dari jumlah produksi usaha. Biaya variabel dari usaha mie basah UD. Aneke terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong (STTP, minyak goreng, garam, soda abu, dan pewarna makanan).

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku dari pembuatan mie yaitu tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan mie basah, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku bulan Juli dan Desember 2021

Bulan Produksi	Juli 2021	Desember 2021
Jumlah Pembelian	90	120
Harga Bahan Baku	Rp 180.000	Rp 190.000
Biaya	Rp 16.200.000	Rp 22.800.000

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Tabel 2 menunjukkan setiap hari usaha ini diperkirakan membeli 3 sak tepung terigu pada

bulan Juli 2021 dengan harga Rp 180.000 dan untuk bulan Desember 2021 membeli 4 sak tepung terigu dengan harga Rp 190.000. Untuk 1 sak tepung terigu memiliki berat 25 kg dan jumlah pemakaian tepung terigu selama bulan Juli yaitu sebanyak 90 sak tepung terigu sedangkan pada bulan Desember yaitu sebanyak 120 sak tepung terigu. Pengeluaran untuk bahan baku pada bulan Juli 2021 yaitu Rp 16.200.000 dan pada Desember 2021 yaitu Rp 22.800.000.

Biaya Bahan Penolong

Dalam proses produksi pembuatan mie basah menggunakan bahan penolong seperti STTP, minyak goreng, garam, pewarna makanan dan soda abu. Penjelasan total biaya bahan penolong dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tabel Perincian total perbandingan Biaya Penolong UD. Aneke Bulan Juli dan Desember 2021

Komponen Biaya	Total Biaya Juli 2021	Total Biaya Desember 2021
	Minyak Goreng	Rp 1.530.000
STTP	Rp 400.000	Rp 400.000
Garam	Rp180.000	Rp 240.000
Soda Abu	Rp 200.000	Rp 200.000
Pewarna Makanan	Rp 80.000	Rp 80.000
Total	Rp 2.390.000	Rp 3.200.000

Sumber : Diolah dari Data Primer 2021

Pada Tabel 3 untuk pemakaian STTP setiap bulan menggunakan sekitar 5 kg setiap dengan harga Rp 80.000/kg. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk pemakaian STTP pada Juli dan bulan Desember 2021 yaitu Rp 400.000.

Garam yang digunakan dalam proses pembuatan mie basah untuk setiap 1 sak tepung terigu menggunakan 1 plastik garam dengan berat 250 gram seharga Rp 2.000 pemakaian setiap hari pada bulan Juli 2021 yaitu menggunakan 3 bungkus garam dengan total satu bulan 90 bungkus garam dan untuk bulan Desember 2021 digunakan 4 bungkus garam dan untuk 1 bulan menggunakan 120 bungkus garam sehingga biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan garam pada bulan Juli 2021 adalah Rp 180.000 dan Desember 2021 yaitu Rp 240.000.

Soda abu digunakan dalam pencampuran adonan mie basah dengan penggunaan dalam 1 bulan yaitu sekitar 10 kg dengan harga Rp 20.000/kg sehingga biaya yang digunakan untuk pembelian soda abu pada bulan Juli dan Desember 2021 yaitu Rp 200.000.

Pewarna makanan yang digunakan setiap bulan sebanyak 1 kg karena penggunaan sedikit

hanya untuk memberi warna pada mie basah. Harga untuk 1 kg pewarna makanan yaitu Rp 80.000 sehingga total dari pemakaian pewarna makanan yang dikeluarkan pada bulan Juli 2021 dan Desember 2021 adalah Rp 80.000.

Bahan penolong selanjutnya yaitu minyak goreng untuk proses setelah adonan direbus kemudian ditambahkan minyak agar mie tidak lengket. Penggunaan untuk minyak goreng pada bulan Juli 2021 menggunakan sekitar 3 liter minyak goreng dengan harga Rp 17.000 dan total penggunaan 90 liter/bulan, kemudian untuk bulan Desember menggunakan sekitar 4 liter setiap hari dengan total penggunaan minyak yaitu 120 liter/bulan dengan harga 1 liter Rp 19.000. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk pemakaian minyak kelapa pada bulan Juli 2021 sebanyak Rp 1.530.000 dan pada bulan Desember 2021 sebanyak Rp 2.280.000.

Biaya Listrik dan Air

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pada bulan Juli dan Desember 2021 yaitu sebesar Rp 600.000 sudah termasuk dengan penggunaan air karena usaha ini menggunakan bor air dan sekaligus penggunaan untuk keperluan rumah tangga seperti pemakaian bahan elektronik lainnya. Pada pembuatan mie basah biaya yang digunakan yaitu penggunaan listrik dan air sekitar 45% dari keseluruhan biaya listrik pada bulan Desember. Jadi biaya listrik dan air yang dikeluarkan untuk mengelola mie basah sebesar Rp 270.000 pada bulan Juli dan Desember 2021.

Biaya Tenaga Kerja

Dalam usaha pembuatan mie basah menggunakan 2 orang tenaga kerja dengan upah yang diberikan untuk 1 orang adalah Rp 120.000/hari dengan waktu kerja 6 jam per hari. Dalam 1 bulan produksi yang terdiri dari 2 orang tenaga kerja dengan biaya untuk tenaga kerja per orang yaitu Rp 3.600.000/bulan jadi total biaya tenaga kerja pada bulan Juli dan Desember 2021 adalah Rp 7.200.000.

Biaya Transportasi

Dalam biaya transportasi untuk memasarkan mie basah menggunakan mobil *pick up* pribadi dengan perkiraan pengantaran. Untuk bulan Juli 2021 mengeluarkan biaya bahan bakar sekitar Rp 250.000/minggu dan bulan Desember

2021 biaya yang dikeluarkan adalah Rp 1.000.000/minggu.

Biaya Pengemasan

Biaya Pengemasan yang dikeluarkan oleh usaha UD. Aneke yaitu penggunaan karung untuk memuat mie basah yang sudah selesai direbus. Untuk harga 1 karung sekitar Rp 1.500. Usaha ini menggunakan sekitar 4 karung setiap hari pada bulan Juli 2021 sehingga satu bulan menggunakan 120 karung dengan total biaya sebesar Rp 180.000 dengan berat karung yang bisa di isi 30 kg dan 6 karung setiap hari pada bulan Desember 2021 dengan total penggunaan karung sebanyak 180 karung dengan total biaya sebesar Rp 270.000 yang digunakan untuk membungkus mie basah yang kemudian akan dijual di pasar tradisional. Usaha ini juga menggunakan tas plastik dengan harga Rp 2.500/*pack* dan menggunakan 7 *pack* setiap hari untuk bulan Juli 2021 dengan total tas plastik yang digunakan sebanyak 210 *pack* tas plastik dengan total Rp 525.000 dan 5 *pack* setiap hari pada bulan Desember dengan total penggunaan sebanyak 150 *pack* dengan total harga Rp 375.000. Jadi untuk total dari biaya pengemasan pada bulan Juli 2021 adalah Rp 705.000 dan pada bulan Desember 2021 Rp 645.000.

Biaya Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan dalam pembuatan mie basah adalah gas elpiji 3 kg dengan pemakaian harian sekitar dua tabung elpiji 3 kg dengan harga beli Rp 18.000. Jadi penggunaan gas elpiji 3 kg pada bulan Juli dan Desember 2021 sebanyak 60 tabung gas dengan total Rp 1.080.000.

Total Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan mie basah satu kali proses produksi. Perhitungan dari total biaya produksi pada usaha mie basah UD. Aneke merupakan penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variabel pada bulan Juli dan Desember 2021. Untuk biaya tetap yang dihitung adalah pajak bumi dan bangunan serta biaya penyusutan alat. Sedangkan biaya variabel adalah biaya bahan baku, STTP, minyak goreng, garam, pewarna makanan, soda abu, listrik dan air, tenaga kerja, gas, pengemasan serta transportasi.

Tabel 4. Total Biaya dari Produksi Mie Basah UD. Aneke pada Bulan Juli dan Desember 2021

No.	Uraian Biaya	Juli Rp/Bulan	Desember Rp/Bulan
1.	Biaya Tetap		
	Pajak Bumi dan Bangunan	Rp 180.000	Rp 180.000
	Penyusutan Alat	Rp 284.108	Rp 284.108
	Total	Rp 464.108	Rp 464.108
2.	Biaya Variabel		
	Bahan Baku	Rp 16.200.000	Rp 22.800.000
	Tenaga Kerja	Rp 7.200.000	Rp 7.200.000
	Bahan Penolong	Rp 2.390.000	Rp 3.200.000
	Gas	Rp 1.080.000	Rp 1.080.000
	Transportasi	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
	Pengemasan	Rp 705.000	Rp 645.000
	Listrik Dan Air	Rp 270.000	Rp 270.000
	Total	Rp 28.845.000	Rp 36.195.000
	Total Biaya	Rp 29.309.108	Rp 36.659.108

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Pada Tabel 4 dapat dilihat bahwa perbandingan total biaya tetap dari industri mie basah UD. Aneke antara bulan Juli dan Desember 2021 dengan biaya tetap berjumlah Rp 464.108 dan total nilai biaya variabel untuk bulan Juli adalah Rp 28.845.000 sedangkan bulan Desember berjumlah Rp 36.195.000 sehingga biaya tetap ditambah dengan biaya variabel antara kedua bulan ini mendapat hasil yang berbeda, pada bulan Juli 2021 untuk usaha mie basah sebesar Rp 29.309.108 dan pada bulan Desember 2021 sebesar Rp 36.659.108.

Harga

Harga dari penjualan mie basah yang diproduksi oleh usaha UD. Aneke dijual dengan harga Rp 8.000/kg.

Penerimaan

Penerimaan yang diterima oleh usaha mie basah UD. Aneke pada bulan Juli adalah Rp 36.000.000 dengan total produksi sebanyak 4500 kg sedangkan pada bulan Desember 2021 adalah Rp 48.000.000 dengan total produksi sebanyak 6000 kg.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan. Dari hasil keuntungan diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh usaha mie basah UD. Aneke pada bulan Juli 2021 adalah Rp 36.000.000 untuk biaya dalam proses produksi adalah Rp 29.309.108

dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 6.690.892 sedangkan pada bulan Desember 2021 yaitu Rp 48.000.000 untuk biaya total yang digunakan satu bulan proses produksi sebesar Rp 36.659.108, sehingga dapat diketahui total keuntungan yang diperoleh usaha mie basah UD. Aneke pada bulan Desember 2021 sebesar Rp 11.340.891.

Analisis Revenue Cost Ratio

Tingkat keuntungan ekonomi dapat diketahui dengan rumus analisis *cost ratio* (R/C). $R/C < 1$ yaitu usaha ini mengalami kerugian, $R/C = 1$ yaitu usaha ini tidak menguntungkan dan tidak merugikan, $R/C > 1$ yaitu usaha ini mengalami keuntungan. Analisis ini menghitung perbandingan antara total penerimaan dan total biaya pada bulan Juli dan Desember 2021, yaitu :

$$\frac{R}{C} = \frac{36.000.000}{29.309.108} = 1,22$$

Dari hasil di atas untuk produksi mie basah pada bulan Juli 2021 dengan menggunakan tepung terigu sebanyak 90 sak dapat menghasilkan mie basah sebanyak 4500 kg/bulan dengan total biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp 29.309.108 untuk proses produksi dan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 36.000.000. Dengan demikian total biaya yang dikeluarkan oleh usaha UD. Aneke pada bulan Juli 2021 menghasilkan nilai R/C sebesar 1,22 yang berarti usaha ini menguntungkan.

$$\frac{R}{C} = \frac{48.000.000}{36.659.108} = 1,35$$

Dari hasil di atas produksi mie basah pada bulan Desember 2021 menggunakan tepung terigu sebanyak 120 sak dan menghasilkan mie basah sebanyak 6.000 kg/bulan. Total biaya yang dikeluarkan dari proses produksi selama bulan Desember berjumlah Rp 36.659.108 dan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 48.000.000. Dengan demikian nilai ratio didapatkan dari hasil jumlah penerimaan dibagi dengan total biaya yang digunakan selama proses produksi pada bulan Desember menghasilkan nilai R/C sebesar 1,35 yang berarti usaha ini menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis keuntungan mie basah pada usaha UD. Aneke dapat disimpulkan bahwa usaha mie basah UD. Aneke memiliki nilai perbandingan R/C sebesar 1,22 pada bulan Juli dan nilai R/C pada bulan Desember sebesar 1,35 yang berarti usaha mie basah UD. Aneke menguntungkan pada saat pandemi *Covid-19*. Jadi bisa disimpulkan usaha UD. Aneke mengurangi jumlah produksi pada bulan Juli 2021 diakibatkan pembatasan yang dilakukan pemerintah guna untuk mengurangi jumlah penyebaran *Covid-19* sehingga membuat daya beli masyarakat berkurang. Sedangkan untuk bulan Desember 2021 sudah banyak masyarakat yang menerima vaksinasi yang mengakibatkan turunnya level pembatasan yang ada di Kota Manado sehingga tingkat produksi mie basah oleh UD. Aneke mulai meningkat dibandingkan dengan bulan Juli 2021.

Saran

Usaha mie basah UD. Aneke dapat menambah pilihan penjualan berupa pesanan secara *online* dan memperluas penjualan di pasar-pasar yang berada di Kota Manado selain Pasar Bersehati dan Pasar Paniki Jaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, S. S. 2015. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan Edisi 1-10. Rajawali Pers. Jakarta.
- Husain. 2004. Ekonomi Pertanian. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Muliawan, J. U. 2008. Manajemen Home Industri Peluang Usaha di Tengah Krisis. Banyu Media. Yogyakarta.
- Sarfan. 2016. Analisis Keuntungan dan Kelayakan Usaha Pembuatan Tahu di Kelurahan Liabuku Kecamatan Bungi Kota Bau-Bau (Studi Kasus Pada Industri Tahu Mekar). *Skripsi*. Universitas Halu Oleo.
- Syafril. 2020. Ilmu Pengetahuan Sosial Ekonomi. Jakarta: Bumi.