

Analisis Keuntungan Usaha Kuliner Gorengan Di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung

Profit Analysis Of Fried Culinary Business In Girian Indah District Girian Regency Bitung City

Daniel Elsa Lomboan⁽¹⁾, Jenny Baroleh⁽²⁾, Sherly G. Jocom⁽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: 18031104110@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id	:	19 September 2022
Disetujui diterbitkan	:	28 September 2022

ABSTRACT

This study aims to determine and analyze the advantages of fried culinary business in Girian Indah Village, Girian District, Bitung City. The data used are primary data obtained from direct interviews with fried culinary entrepreneurs using questionnaires and secondary data obtained from journals and research reports taken from the internet. Sampling was carried out using the census method from a population of 4 carts selling fried foods: fried bananas, stuffed tofu, fried sweet potatoes, tempeh and bakwan. The results were analyzed by profit analysis followed by Revenue Cost Ratio (R/C-ratio). The results showed that this fried culinary business incurs an average total cost of one production (in 1 day) of Rp. 1,435,669 per day with an average income of Rp. 1,903,000 per day, and get an average total profit per business of Rp. 482,331 in one production/day. The result of R/C-Ratio of 1.31 which is greater than 1, means that this fried food business is profitable.

Keywords: profit analysis; fried culinary business

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis keuntungan usaha kuliner gorengan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari wawancara langsung dengan pengusaha kuliner gorengan menggunakan kuesioner dan data sekunder yang diperoleh dari jurnal-jurnal dan laporan penelitian yang diambil dari internet. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode sensus dari jumlah populasi 4 gerobak penjual jenis gorengan: pisang goreng, tahu isi, ubi jalar goreng, tempe dan bakwan. Hasil penelitian dianalisis dengan analisis keuntungan dilanjutkan dengan *Revenue Cost Ratio* (R/C-ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kuliner gorengan ini mengeluarkan rata-rata total biaya dalam sekali produksi (dalam 1 hari) sebesar Rp. 1.435.669 per hari dengan rata-rata penerimaan tiap orang Rp. 1.903.000 per hari, dan mendapatkan total keuntungan rata-rata per usaha Rp. 482.331 dalam sekali produksi/hari. Hasil R/C-Ratio sebesar 1,31 yang lebih besar dari 1, berarti usaha gorengan ini menguntungkan.

Kata kunci : analisis keuntungan; usaha kuliner gorengan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sektor kuliner merupakan salah satu sektor penting dalam proses penyerapan hasil pertanian. Sektor kuliner dipenuhi dengan berbagai varian makanan, mulai dari gorengan, sampai makanan khas nusantara. Pengusaha kuliner berinisiatif untuk menyajikan makanan yang berbeda. Hal tersebut dilakukan untuk menarik perhatian konsumen terhadap jenis makanan yang disajikan. Semua makanan itu dijual dengan harga yang berbeda-beda, disesuaikan dengan harga bahan baku makanan yang digunakan, Sebagian besar orang memilih makanan yang mengenyangkan dengan harga yang terbilang murah. Salah satu makanan yang mudah dijangkau dengan harga yang relatif murah adalah Gorengan, dengan bahan dasar tepung terigu yang cukup mengandung karbohidrat sebagai alternatif asupan kalori dan proses penyajiannya yang terbilang cepat.

Bisnis kuliner termasuk yang menjadi pilihan banyak orang, karena di anggap jenis bisnis yang lebih mudah dilakukan dari pada jenis bisnis lainnya. Namun, bisnis kuliner termasuk bisnis yang tergolong rumit karena membutuhkan banyak inovasi dan kreatifitas yang berkelanjutan. Oleh karena itu, strategi berperan penting untuk dapat terus bersaing dalam industri ini, meski dalam lingkup usaha kecil.

Membuka usaha gorengan itu membutuhkan tekad yang giat dan terampil, karena dalam usaha gorengan itu sendiri membutuhkan tenaga kerja, para pekerja gorengan rata-rata berasal dari desa serta memiliki pendidikan yang rendah. Hal ini dapat menciptakan harapan bagi para masyarakat dengan pendidikan rendah dan juga dapat mengurangi tingkat pengangguran dalam memperbaiki taraf hidup masyarakat. Pedagang gorengan biasanya tidak cuma menjual satu macam gorengan saja, tapi terdapat berbagai macam variasi gorengan yang di jual. Mulai dari tempe, bakwan, pisang molen, pisang goreng, tahu goreng, tahu bulat, tahu isi, cireng dan berbagai macam lagi aneka gorengan. Gorengan sangatlah identik dengan minyak goreng, minyak goreng selain memberikan rasa gurih, tekstur makanan, dan juga menjadikan tampilan makanan menjadi lebih menarik dan permukaan

yang kering, selain itu minyak goreng juga memberikan nilai kalori paling besar diantara zat gizi lainnya (Dewi dan Hidajati, 2012).

Ketatnya persaingan merupakan resiko terbesar pada peluang usaha gorengan, namun bila dapat menjaga rasa, ukuran dan harga resiko ini dapat di hindari. Usaha gorengan tidak memerlukan karyawan, kecuali bagi yang tidak bisa menjalankan sendiri usaha. Sehingga dapat memperkerjakan seseorang untuk menjalankan usaha tersebut dan dapat menggajikan atau menerapkan sistem bagi hasil. Pada dasarnya usaha ini tidak memerlukan promosi, kecuali jika penjualan gorengan di tempat tertentu yang sifatnya menetap seperti di depan minimarket, maka dapat memasang spanduk besar untuk menandakan keberadaan usaha. Rasa yang enak merupakan promosi yang paling baik.

Penulis melakukan penelitian pada usaha gorengan di Kota Bitung khususnya di Kelurahan Girian Indah, memiliki potensi yang besar dikarenakan letaknya yang strategis, yakni di pinggiran jalan. Hal ini membuat pengusaha gorengan menjadi terkenal dan populer di kalangan masyarakat Kota Bitung.

Konsep UMKM

Usaha kecil menengah adalah suatu usaha yang dimiliki dan dikelola secara bebas, usaha ini pun tidak selalu berdominasi pasar. Usaha kecil dan menengah bukan merupakan bagian atau cabang dari perusahaan lain, yang menjalankan bisnis ini ialah pemilik sendiri, bekerja bebas sesuai dengan kesanggupan (Ebert dan Griffin, 2015). Usaha Kecil dan Menengah selalu digambarkan sebagai sektor yang mempunyai peranan penting, karena sebagian besar jumlah penduduknya berpendidikan rendah dan hidup dalam kegiatan usaha kecil baik disektor tradisional maupun modern, serta mampu menyerap tenaga kerja. Peran UKM untuk mensejahterakan masyarakat dapat dilihat dari: Kedudukannya sebagai pemain utama dalam kegiatan ekonomi di berbagai sektor, penyedia lapangan kerja yang terbesar, pemain penting dalam pengembangan usaha lokal dan pemberdayaan masyarakat dan sumber inovasi. Kebanyakan para pengusaha kecil dan menengah berasal dari industri keluarga/rumahan, dengan demikian konsumennya berasal dari kalangan menengah kebawah (Seran, 2017).

Kuliner Gorengan

Gorengan merupakan jajanan murah yang sangat di sukai masyarakat dari seluruh kalangan, tidak heran jika di hampir seluruh tempat ada minimal satu pedagang gorengan. Pedagang gorengan biasanya tidak cuma menjual satu macam gorengan saja, tapi terdapat berbagai macam variasi gorengan yang di jual. Mulai dari tempe, bakwan, pisang molen, pisang goreng, tahu goreng, tahu bulat, tahu isi, cireng dan berbagai macam lagi aneka gorengan. Gorengan sangatlah identik dengan minyak goreng, minyak goreng selain memberikan rasa gurih, tekstur makanan, dan juga menjadikan tampilan makanan menjadi lebih menarik dan permukaan yang kering, selain itu minyak goreng juga memberikan nilai kalori paling besar diantara zat gizi lainnya (Dewi dan Hidajati, 2012).

Analisis Keuntungan

Menurut Astuti (2005), keuntungan (laba) adalah perbedaan antara penghasilan dan biaya yang dikeluarkan. Dengan demikian, sebagai ukuran keberhasilan dalam menghasilkan keuntungan dapat dilihat dari tinggi rendahnya profit margin serta tingkat pengembaliannya. Adapun unsur-unsur yang dikaji dalam analisis keuntungan yaitu:

- a. Biaya,
- b. Penerimaan.

Keuntungan merupakan kegiatan perusahaan yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang di peroleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba) (Sukirno, 2005).

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka rumusan masalah di dalam penelitian ini adalah: berapa besar keuntungan yang diperoleh usaha kuliner gorengan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung?

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis keuntungan usaha kuliner gorengan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Sebagai bahan informasi bagi pengusaha gorengan dan pengembangannya.
2. Sebagai informasi dan referensi bagi pihak-pihak yang membutuhkan penelitian mengenai analisis pendapatan usaha gorengan.
3. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung. Penelitian berlangsung selama dua bulan, mulai bulan April sampai Mei 2022.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung kepada pemilik usaha gorengan dengan menggunakan daftar pertanyaan. Data sekunder dikumpulkan melalui laporan-laporan penelitian melalui internet, jurnal dan lain-lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Sensus* (semua responden), dari jumlah populasi 4 gerobak penjual gorengan di Kelurahan Girian Indah. Berdasarkan kriteria tersebut maka gerobak gorengan yang menjual jenis gorengan: Pisang goreng, tahu isi, ubi jalar goreng, tempe dan bakwan.

Konsep Pengukuran Variabel

1. Produksi, yaitu, jumlah produksi gorengan yang dihasilkan dalam satu kali produksi/hari dihitung dalam satuan buah.
2. Harga Jual
Harga jual dari produksi gorengan yang dihasilkan dihitung dalam satuan rupiah per buah (Rp/buah).
3. Biaya Produksi (Rp), yaitu, besarnya biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan gorengan 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 gorengan adalah wajan, kompor, dan gerobak.

- Nilai penyusutan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus atau *straight line method*.
- Biaya sewa tempat
- b) Biaya Variabel
 - Biaya bahan baku
 - biaya tenaga kerja
- c) Biaya Tambahan
 - Minyak kelapa,
 - Gas elpiji 3kg,
 - Terigu,
 - Garam,
 - Rica,
 - Tomat,
 - Kantong plastik.

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan. Data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk tabel dan di analisis secara deskriptif. Untuk melihat apakah usaha gorengan ini layak untuk dikembangkan, maka dilanjutkan dengan Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C-Ratio) untuk mengukur besar keuntungan dengan rumus :

$$\pi = TR-TC$$

Dimana :

π = *Profit* (Keuntungan)

TR = Total *Revenue* (Total Penerimaan)

TC = Total *Cost* (Total Biaya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha Kuliner Gorengan Di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung

Usaha gorengan yang ada di Kelurahan Girian Indah berjumlah 4 usaha, usaha gorengan di kelurahan ini rata-rata semua penjual sudah berdiri sejak lama, ada yang berdiri dari tahun 2008, 2012, 2014, dan 2016. Semua penjual usaha gorengan berasal dari luar Kota Bitung, ketika datang merantau ke Kota Bitung mereka langsung memulai usaha gorengan. Rumah yang digunakan untuk usaha gorengan hanyalah sewa

hingga sampai sekarang, usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah bertempat di samping pinggir jalan trans Kota Bitung.

Selain mempunyai rasa yang sangat enak dan gurih, gorengan yang ada di kelurahan ini juga dilengkapi dengan sambal atau bahasa Manado *Dabu-dabu*, oleh karena itu gorengan ini sangat diminati semua kalangan baik anak-anak, muda-mudi, orang tua dengan harga sangat terjangkau yaitu Rp 5.000/3 buah.

Hasil keuntungan dari usaha gorengan diakui pemilik mampu untuk memenuhi kebutuhan pangan (konsumsi sehari-hari) keluarga, membiayai sekolah anak serta cucu, modal untuk kesinambungan usaha serta hasil yang didapatkan ditabung untuk kebutuhan keluarga ke depan.

Karakteristik Responden

Dalam pengambilan data usaha kuliner gorengan di tempat penelitian, peneliti mengambil seluruh penjual gorengan yang berada di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung. Karakteristik responden yang dimaksud disini ialah nama responden, umur, pendidikan, lama bekerja, asal daerah dan jumlah hari bekerja. Tabel 1 menunjukkan bahwa penjual gorengan di daerah penelitian berada pada usia 45 tahun sampai 63 tahun dengan tingkat pendidikan SMP, SMA, dan S1, lama bekerja 6 tahun sampai 20 tahun, asal daerah penjual gorengan berasal dari Jawa, dan jumlah hari bekerja dalam satu bulan seluruhnya 28 hari

Tabel 1. Karakteristik Responden Usaha Kuliner Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Nama Responden	Umur (tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja	Asal Daerah	Jumlah Hari kerja/bulan
1	Supriyanto	45	SMP	14 Tahun	Jawa Timur	28 Hari
2	Winanto	34	S1	10 Tahun	Jawa Tengah	28 Hari
3	Samri	40	SMA	6 Tahun	Jawa Timur	28 Hari
4	Adrianto	63	SMA	20 Tahun	Jawa Barat	28 Hari

Sumber: Data Primer Tahun 2022

Kegiatan Produksi

Produksi

Dasarnya setiap industri dalam meningkatkan produksinya bertujuan untuk meningkatkan keuntungan yang diterimanya. Hasil produksi yang diperoleh dinilai dari biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh. Dalam hasil gorengan pisang, gorengan tahu, gorengan tempe, gorengan bakwan dan gorengan ubi, ditunjukkan dalam tabel 2.

Tabel 2. Produksi Usaha Gorengan di Kelurahan Girian Indah (Buah/Hari)

No	Nama Responden	Pisang	Tahu	Tempe	Ubi	Bakwan	Total
1	Supriyanto	320	725	250	175	140	1.610
2	Winanto	280	380	150	-	90	900
3	Samri	140	365	145	-	-	650
4	Adrianto	420	750	240	-	-	1.410
Jumlah		1.160	2.220	785	175	230	4.570

Sumber: Data Primer Tahun 2022

Tabel 2 menunjukkan bahwa produk gorengan pisang yang digunakan untuk digoreng sebanyak 1.160 buah perhari, dan untuk produk tahu yang di gunakan untuk digoreng sebanyak 2.220 buah perhari, dan untuk produk tempe yang digunakan untuk digoreng sebanyak 785 buah perhari, dan untuk produk ubi yang digunakan untuk digoreng sebanyak 175 buah, dan untuk produk bakwan yang digunakan untuk digoreng sebanyak 230 buah. Jadi jumlah total produksi usaha gorengan yang dipakai sebanyak 4.570 produk.

Harga Jual

Harga merupakan persetujuan antar pembeli dengan penjual dalam penjual satu buah tertentu. Untuk harga gorengan pisang yaitu Rp. 5.000/3 buah, gorengan tahu Rp. 5.000/3 buah, gorengan tempe Rp. 5.000/3 buah, gorengan ubi Rp. 5.000/3 buah, gorengan bakwan Rp. 5.000/3 buah. Harga gorengan yang ada di Kelurahan Girian Indah relatif sama semua yang berarti harga tiap jenis gorengan yaitu Rp 1.650 per buah.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan keseluruhan biaya yang digunakan untuk membiayai keseluruhan proses produksi tersebut. Biaya produksi untuk mengelolah gorengan terdiri dari biaya variabel (*Variable Cost*) dan biaya tetap (*Fixed Cost*). Dalam penelitian ini menunjukkan bahwa dalam produksi usaha gorengan mengeluarkan beberapa biaya untuk menunjang kegiatan produksi yaitu biaya tetap, berupa biaya penyusutan alat, dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap dalam pembuatan usaha gorengan diperhitungkan sebagai penyusutan kerja dari alat-alat produksi yang digunakan dalam memproduksi gorengan. Penyusutan dapat dihitung berdasarkan umur ekonomis dari alat-alat

produksi. Untuk mengetahui nilai ekonomis dari masing-masing peralatan yang digunakan dalam pembuatan gorengan, maka dihitung nilai penyusutan dalam satu kali proses produksi. Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus yaitu nilai awal dari peralatan dikurangi dengan nilai sisa kemudian dibagi dengan umur ekonomis dari peralatan tersebut. Nilai awal diperoleh dari biaya yang digunakan untuk membeli peralatan tersebut sedangkan umur ekonomis dilihat dari lamanya penggunaan peralatan tersebut masih menguntungkan.

Tabel 3. Nilai Penyusutan Alat Pada Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Responden	Grobak	Wajan	Kompur Gas Besar	Total
1	Supriyanto	36.000	27.812	19.500	83.312
2	Winanto	32.000	24.411	19.000	75.411
3	Samri	28.000	23.823	18.500	70.323
4	Adrianto	34.000	26.875	19.250	80.125
Jumlah		130.000	102.921	76.250	309.171
Rata-rata		35.500	25.730	19.062	77.292

Sumber : Diolah dari Data Primer Tahun 2022

Tabel 3 menunjukkan bahwa nilai penyusutan alat yaitu sebesar Rp. 309.171/hari. Gerobak yang digunakan adalah gerobak yang biasa dipakai oleh penjual kuliner, dan harga gerobak sebesar Rp. 800.000-Rp. 1.000.000, dan untuk nilai sisanya sebesar Rp. 100.000, dan Wajan yang digunakan adalah wajan besar dengan ukuran 75cm dan tinggi 25cm dipakai untuk menggoreng gorengan, dan harga wajan sebesar Rp. 410.000-Rp. 450.000, dan untuk nilai sisanya sebesar Rp. 5.000, dan Kompur *Rinai* besar merupakan salah satu kompor terbaik untuk bidang komersial. Bertipe *low pressure* atau tekanan gas rendah, tetapi menghasilkan api yang besar. Harga kompor sebesar Rp. 380.000-Rp. 400.000, dan untuk nilai sisanya sebesar Rp. 10.000. Rata-rata nilai penyusutan alat pada setiap penjual gorengan adalah Rp. 77.292.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah yang digunakan dalam satu kali proses produksi dan besar kecilnya biaya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Dalam biaya variabel ini yang dihitung adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya sewa tempat, biaya tambahan/penolong seperti minyak kelapa, gas elpiji 3kg, terigu, garam, rica, tomat, kantong plastik kecil dan kantong plastik sedang.

Tabel 4. Biaya Variabel Pada Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Biaya Produksi (Rp/hari)	Supriyanto	Winanto	Samri	Adrianto	Jumlah	Rata-rata
1	Biaya Bahan Baku	660.000	370.000	250.000	390.000	1.870.000	467.500
2	Biaya Tenaga Kerja	100.000	60.000	45.000	90.000	295.000	73.750
3	Biaya Sewa tempat	54.000	27.000	16.000	68.000	165.000	41.250
4	Biaya Tambahan						
a.	Minyak Goreng	420.000	250.000	160.000	340.000	1.170.000	292.500
b.	Gas Elpiji 3kg	60.000	40.000	40.000	60.000	200.000	50.000
c.	Terigu	130.000	90.000	85.000	110.000	415.000	103.750
d.	Garam	8.000	5.000	5.000	6.000	24.000	6.000
e.	Rica	100.000	60.000	50.000	80.000	290.000	72.500
f.	Tomat	60.000	40.000	30.000	50.000	180.000	45.000
g.	Kecap	25.000	15.000	10.000	20.000	70.000	17.500
h.	Sayur kubis	100.000	50.000	40.000	70.000	260.000	65.000
i.	Wortel	90.000	40.000	30.000	60.000	220.000	55.000
j.	Kantong Plastik Kecil	25.000	20.000	16.000	22.000	83.000	20.750
k.	Kantong Plastik Sedang	30.000	20.000	20.000	25.000	95.000	23.750
Total Biaya Variabel		1.862.000	1.087.000	792.000	1.591.000	5.332.000	1.333.000

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya seluruh usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah yang dikeluarkan dalam proses pembuatan gorengan pisang, tahu, tempe, ubi dan bakwan yaitu biaya bahan baku sebesar Rp. 1.870.000/pengambilan dan biaya pisang seluruhnya sebesar Rp. 850.000, dan pengambilan tahu satu ember ada 180 buah dan satu buah tahu di bagi menjadi dua bagian yaitu 360 buah jadi biaya tahu seluruh sebesar Rp. 720.000, dan pengambilan tempe tiap satu bungkus di bagi menjadi delapan buah jadi ada 785 buah, maka seluruh biaya tempe sebesar Rp. 180.000, dan biaya ubi per karung Rp. 120.000 yang seluruhnya di bagi menjadi 175 buah. Biaya bahan baku dalam proses pembuatan gorengan ini merupakan salah satu komponen biaya produksi yang diperhitungkan, biaya bahan baku dalam pembuatan gorengan ini yaitu pisang, tahu, tempe, dan ubi.

Pembayaran tenaga kerja seluruhnya dibayar sebesar Rp. 295.000, dan biaya sewa tempat dibayar tiap tahun dihitung dalam satu kali proses produksi dalam satu hari sehingga seluruh biaya sewa tempat adalah sebesar Rp. 165.000, dan biaya tambahan untuk pembuatan gorengan yaitu biaya minyak kelapa dihitung dengan hasil pemakaian dalam satu kali proses produksi dalam satu hari adalah sebesar Rp. 1.170.000, dan biaya gas elpiji 3kg adalah sebesar Rp. 200.000.

Gas elpiji 3kg yang digunakan dalam pemakaian seluruh usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah yaitu 10 tabung gas elpiji dalam proses produksi gorengan, Sehingga dalam penelitian ini nilai gas elpiji adalah sebesar Rp. 20.000, dan seluruh biaya terigu pembuatan gorengan adalah sebesar Rp. 410.000 dan dihitung dengan hasil pemakaian tiap usaha gorengan dalam satu hari sehingga biaya tiap usaha ada yang

sebesar Rp. 130.000, Rp. 90.000, Rp. 80.000 dan Rp. 110.000 dan seluruh biaya garam adalah Rp. 24.000, dan biaya rica adalah sebesar Rp. 290.000/pemakaian, dan biaya tomat adalah sebesar Rp. 180.000/pemakaian, dan biaya kecap adalah sebesar Rp. 70.000, dan biaya sayur kubis adalah sebesar Rp. 260.000/pengambilan, dan biaya wortel adalah sebesar Rp. 220.000/pengambilan.

Biaya kantong plastik kecil satu pak adalah sebesar Rp. 2.000, dan seluruh biaya kantong plastik kecil adalah Rp. 83.000, dan biaya kantong plastik sedang satu pak adalah sebesar Rp. 4.000. jadi seluruh biaya kantong plastik sedang adalah Rp. 95.000. Seluruh total biaya variabel yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 5.332.000 dengan total rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan setiap penjual gorengan adalah Rp. 1.333.000.

Total Biaya Pada Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

Total biaya adalah jumlah dari biaya tetap (penyusutan alat) ditambah dengan jumlah biaya tidak tetap (biaya variabel). Dalam penelitian ini jumlah dari penyusutan alat di tambah dengan biaya variabel dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Pada Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Nama Responden	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Total
1	Supriyanto	98.812	1.862.000	1.960.812
2	Winanto	81.711	1.087.000	1.168.711
3	Samri	76.423	792.000	868.423
4	Adrianto	93.730	1.591.000	1.684.730
Jumlah		350.676	5.332.000	5.682.676
Rata-rata		87.669	1.333.000	1.420.669

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 5 menunjukkan total biaya pada usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah sebesar Rp. 5.682.676/hari untuk usaha gorengan 4 penjual. Dengan rata-rata setiap penjual gorengan Rp. 1.420.669.

Penerimaan

Kegiatan usaha selalu meningkatkan produksi dengan harapan bahwa pendapatan yang diterima akan naik sejalan dengan bertambahnya produksi yang dihasilkan. Penerimaan berkaitan erat dengan volume produksi dan harga jual, oleh karena itu penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga jual yang berlaku dalam produksi.

Tabel 6. Penerimaan Usaha Gorengan di Kelurahan Girian Indah

No	Nama Responden	Pisang (Rp/hari)	Tahu (Rp/hari)	Tempe (Rp/hari)	Ubi (Rp/hari)	Bakwan (Rp/hari)	Total (Rp/hari)
1	Supriyanto	533.000	1.208.000	416.000	291.000	233.000	2.681.000
2	Winanto	466.000	633.000	250.000	-	150.000	1.499.000
3	Samri	233.000	608.000	241.000	-	-	1.082.000
4	Adrianto	700.000	1.250.000	400.000	-	-	2.350.000
Jumlah		1.932.000	3.699.000	1.307.000	291.000	383.000	7.612.000
Rata-rata		483.000	924.750	326.750	72.750	95.750	1.903.000

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 6 menunjukkan bahwa harga gorengan 5.000/3 buah, jadi hasil gorengan pisang 1.160 buah adalah sebesar Rp. 1.932.000, dan hasil gorengan tahu 2.220 buah adalah sebesar Rp. 3.699.000, dan hasil gorengan tempe 785 buah adalah Rp. 1.307.000, dan hasil gorengan ubi 175 buah adalah Rp. 291.000. dan hasil gorengan bakwan 230 buah adalah 383.000. Total produksi gorengan di Kelurahan Girian Indah adalah sebesar Rp. 7.612.000/hari untuk usaha gorengan 4 penjual. Rata-rata setiap penjual gorengan menerima Rp 1.903.000/hari.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh sangat tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan. Dalam penelitian ini keuntungan ditunjukkan pada tabel 7.

Tabel 7. Keuntungan Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Responden	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	Supriyanto	2.681.000	1.960.812	720.188
2	Winanto	1.499.000	1.168.711	330.289
3	Samri	1.082.000	868.423	213.577
4	Adrianto	2.350.000	1.684.730	665.270
Jumlah		7.612.000	5.742.676	1.929.324
Rata-rata		1.903.000	1.435.669	482.331

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 7 menunjukkan bahwa total penerimaan dari Gorengan pisang, Gorengan tahu, Gorengan tempe, Gorengan Ubi dan Gorengan Bakwan. Dengan Penerimaan sebesar Rp. 7.612.000, dan jumlah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 5.742.676, maka keuntungan yang di dapat dalam usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 1.929.324 dengan rata-rata keuntungan setiap penjual gorengan adalah Rp. 482.331.

Revenue Cost Ratio

Tingkat keuntungan ekonomi dapat diketahui dengan menggunakan Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C-ratio) adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Ratio yang menjadi parameternya adalah jika nilai R/C =1 berarti usaha tidak untung dan tidak rugi, nilai R/C <1 berarti usaha rugi, dan nilai R/C >1 berarti usaha untung. Berikut ini dalam Tabel 4.8 menunjukkan R/C-*Ratio* dari tiap usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah.

Tabel 8. Revenue Cost Ratio Usaha Gorengan Di Kelurahan Girian Indah

No	Responden	R/C Ratio
1	Supriyanto	1,36
2	Winanto	1,28
3	Samri	1,24
4	Adrianto	1,39
Jumlah		5,27
Rata-rata		1,31

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2022

Nilai R/C Usaha Gorengan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian dapat dilihat bahwa nilai rata-rata R/C-ratio dari produksi gorengan ini menunjukkan angka >1. Nilai R/C dari usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah ini adalah 5,27 dengan rata-rata tiap usaha gorengan sebesar 1,31 maka usaha gorengan ini menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilaksanakan, usaha gorengan di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung menguntungkan. Usaha Industri Gorengan ini mengeluarkan total biaya dalam sekali produksi (dalam 1 hari) sebesar Rp. 5.742.676, dengan rata-rata Rp. 1.435.669 per usaha gorengan. Total penerimaan adalah sebesar Rp. 7.612.000, dengan rata-rata penerimaan per usaha gorengan tiap orang Rp. 1.903.000 per hari, dan mendapatkan total keuntungan adalah sebesar Rp. 1.929.324. rata-rata per usaha Rp. 482.331 dalam sekali produksi/hari. R/C-*Ratio* rata-rata sebesar 1,31 yang lebih besar dari 1, berarti usaha gorengan ini menguntungkan.

Saran

Berkaitan dengan hasil penelitian ini, untuk pedagang gorengan hendaknya lebih menjaga dan memperhatikan dagangannya mengingat peranan gorengan yang cukup penting dalam masyarakat, dan usaha gorengan ini kiranya mempertahankan soal kualitas supaya konsumen puas dalam membeli gorengan tersebut.

Kepada pemerintah, sebaiknya harga bahan baku gorengan dijaga, agar tetap stabil. Sehingga masyarakat kaum menengah ke bawah masih dapat memperoleh keuntungan dari hasil dagangannya. Kepada penelitian lain diharapkan agar melakukan penelitian sejenis agar menjadi bahan perbandingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, D. 2005. Kajian Bisnis Franchise Makanan di Indonesia. Manajemen dan Kewirausahaan, 7(1): 83-98.
- Dewi, M.T. & N. Hidajati 2012. Peningkatan Mutu Minyak Goreng Curah menggunakan Absorben Bentonit teraktivasi. UNESA, 1(2): 47-52.
- Ebert, R.J. & G. Ricky. 2015. Pengantar Bisnis, Edisi Kesepuluh. Erlangga. Jakarta.
- Seran, S. 2017. Hubungan antara Pendidikan, Pengangguran dan Perumbuhan Ekonomi Terhadap Kemiskinan. Ekonomi Kuantitatif Terapan, 10 (1) 59-71.
- Sukirno, S. 2005. Makro Ekonomi Modern. Rajawali Grafindo Persada. Jakarta.