

**Analisis Keuntungan Usaha Warung Makan
Di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang**

***Analysis of the Profits of a Food Stall Business
In the Bukit Kasih Kanonang Tourism Object Area***

Irene Maria Kasenda ^{(1)(*)}, Juliana Ruth Mandei ⁽²⁾, Paulus Adrian Pangemanan ⁽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: 17031104095@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisosioekonomi@unsrat.ac.id : Jumat, 13 Januari 2023
Disetujui diterbitkan : Sabtu, 28 Januari 2022

ABSTRACT

This study aims to find out how much profit is received from a food stall business in the Bukit Kasih Kanonang Tourism Object Area. This research will be carried out in September 2021 until it is finished, starting from preparation to preparing the report. The data collected in this study are primary data and secondary data. Primary data was obtained from interviews with respondents who run a food stall business using a questionnaire while secondary data was obtained from literature and previous research. The population in this study amounted to 4 food stall businesses. Sampling used the purposive sampling method, namely the collection of respondent data which was carried out deliberately by considering the respondent's criteria, namely food stalls that are still active and surviving today after the covid 19 pandemic. The results of the research conducted can be concluded that the average total cost incurred is Rp. 907,000 per month and with an income of Rp. 2,047,000 per month so that it can generate an average profit of Rp. 1,139,000.

Keywords : profit; restaurant business

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diterima dari Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September 2021 sampai selesai, mulai dari persiapan sampai penyusunan laporan. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara kepada responden yang menjalankan usaha warung makan dengan menggunakan kuisioner sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan penelitian sebelumnya. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 4 usaha warung makan. Pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* yaitu pengambilan data responden yang dilakukan secara sengaja dengan mempertimbangkan kriteria responden yaitu warung makan yang masih aktif dan bertahan sampai saat ini setelah adanya pandemi covid 19. Hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa total biaya rata-rata yang dikeluarkan Rp. 907.000 perbulan dan dengan penerimaan sebesar Rp. 2.047.000 per bulan sehingga dapat menghasilkan keuntungan rata-rata sebesar Rp. 1.139.000.

Kata kunci : keuntungan; usaha warung makan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata atau menyediakan dan mengusahakan objek dan daya tarik wisata seperti usaha kuliner pariwisata, usaha barang pariwisata dan usaha lain yang terkait dengan bidang tersebut. Berbagai komponen industri pariwisata salah satunya adalah bidang kuliner. Meskipun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner potensial untuk dikembangkan. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak bisa diabaikan karena kuliner menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia. Hal tersebut tentu dimanfaatkan oleh para pelaku/pemilik warung makan untuk membuka usaha sektor makanan sebagai salah satu alternatif pilihan bagi masyarakat yang sibuk dengan segala aktifitasnya namun menuntu kecepatan dan kepraktisan dalam pemenuhan kebutuhan pokok (Indraswarri & Kusuma, 2018).

Salah satu tempat wisata yang ada di Provinsi Sulawesi Utara adalah Bukit Kasih Kanonang. Bukit Kasih Kanonang merupakan salah satu tempat wisata religius yang terletak sekitar 50 km arah selatan Manado, tepatnya di Desa Kanonang Kabupaten Minahasa. Objek Wisata Bukit Kasih Toar Lumimu'ut dikelola oleh pemerintah Provinsi Sulawesi Utara berdasarkan Peraturan Daerah Provinsi Sulawesi Utara tentang Badan Pengelola Objek Wisata Religius Bukit Kasih Kanonang Provinsi Sulawesi Utara No 5 Tahun 2005.

Kegiatan ekonomi yang dilakukan masyarakat Desa Kanonang di Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang adalah dengan melakukan berbagai macam usaha seperti usaha warung makan, foto keliling, tukang pijat, menjual aksesoris, dan juga menjual souvenir. Salah satu usaha yang dilakukan dari masyarakat di Desa Kanonang yaitu membuka usaha warung makan dengan menjual berbagai macam jenis makanan untuk wisatawan yang datang berkunjung.

Pada tahun-tahun sebelumnya usaha warung makan di kawasan Bukit Kasih Kanonang terdapat lebih dari 25 usaha warung makan karena banyaknya jumlah wisatawan yang berkunjung bukan hanya dari masyarakat lokal tetapi juga dari mancanegara. Namun akhir-akhir ini hanya terdapat beberapa usaha warung makan yang

masih aktif dan diusahakan masyarakat sebagai sumber keuntungan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Hal ini berkaitan karena adanya pandemi Covid-19 sehingga menyebabkan berkurangnya jumlah wisatawan yang berkunjung. Berdasarkan data dari Badan Pengolahan Objek Wisata Bukit Kasih jumlah pengunjung pada tahun 2019 berjumlah 26.691 pengunjung dengan rata-rata 2.224 pengunjung perbulan sedangkan pada tahun 2021 dalam delapan bulan terakhir berjumlah 4.039 pengunjung dengan rata-rata 504 pengunjung perbulan (Badan Pengelola Objek Wisata Bukit Kasih, 2021). Keberlanjutan usaha warung makan ini tergantung pada musim kunjungan wisatawan yang umumnya meningkat pada hari libur sekolah dan akhir pekan, sehingga tidak menjamin kestabilan perolehan keuntungan. Dengan demikian, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah seberapa besar keuntungan yang dihasilkan oleh pemilik usaha warung makan dalam menjalankan usahanya.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diterima dari Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang.

Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan dan meningkatkan pengetahuan dalam proses penyelesaian studi.
2. Bagi pembaca dapat menjadi sumber informasi dan dapat memperluas wawasan sekaligus memperkokoh pengetahuan.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September 2021 sampai selesai, mulai dari persiapan sampai penyusunan laporan. Lokasi penelitian bertempat di Objek Wisata Bukit Kasih di Desa Kanonang Kecamatan Barat Kawangkoan Kabupaten Minahasa.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara kepada

responden yang menjalankan usaha rumah makan dengan menggunakan kuisioner sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan penelitian sebelumnya.

Metode Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah usaha warung makan yang ada di kawasan objek wisata Bukit Kasih yang berjumlah 4 usaha warung makan. Pengambilan sampel menggunakan metode Purposive Sampling yaitu pengambilan data responden yang dilakukan secara sengaja dengan mempertimbangkan kriteria responden yaitu warung makan yang masih aktif dan bertahan sampai saat ini setelah adanya pandemi covid-19. Adapun yang dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini sebanyak 2 pemilik usaha warung makan yang masih aktif menjalankan usahanya.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Biaya produksi

Biaya yang dikeluarkan responden dalam produksi usaha warung makan yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel, biaya produksi diukur dalam satuan (Rp/bulan)

a. Biaya tetap (Rp/bulan)

1) Biaya penyusutan peralatan

Biaya penyusutan alat merupakan biaya pengurangan nilai yang disebabkan oleh pemakaian alat selama proses berlangsung. Penyusutan yang dihitung adalah umur teknis alat berdasarkan pemakaian alat-alat produksi milik sendiri. Dapat dilihat dengan rumus di bawah ini:

$$P = (HA-HB)/T$$

Keterangan:

P = Biaya penyusutan alat
 HA = Harga awal
 HB = Harga akhir
 T = Umur ekonomis alat

Biaya penyusutan alat yaitu nilai penyusutan yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Biaya penyusutan alat usaha warung makan terdiri dari kompor gas, tabung gas, rak piring, lemari kaca, wajan, panci, loyang,

spatula, pisau, sendok, garpu, ulekan, kursi kayu, kursi plastik, meja kayu, tempat sambal, piring dan gelas.

2) Biaya retribusi

b. Biaya variabel (Rp/bulan)

1) Biaya bahan baku yaitu biaya yang dikeluarkan responden untuk usaha warung makan, biaya bahan baku makanan dihitung dalam satuan, yang terdiri dari biaya bahan baku makanan dan minuman.

2) Biaya transportasi

3) Biaya bahan bakar dan peralatan pelengkap seperti gas LPG, tempurung dan sabun cuci piring.

2. Penerimaan yaitu perkalian antara jumlah produksi makanan dengan harga jual makanan atau keuntungan kotor responden yang menjalankan usaha warung makan, yang dinyatakan dalam (Rp/bulan).

3. Keuntungan responden dari hasil usaha warung makan yang menjual makanan yaitu selisih antara penerimaan total usaha warung makan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi makanan yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/bulan).

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis deskriptif yaitu menganalisis, menggambarkan dan meringkas berbagai kondisi situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi dilapangan yang akan dikumpulkan dan disajikan dalam bentuk tabel. Untuk menghitung variabel dalam penelitian ini analisis data yang digunakan yaitu:

1. Analisis biaya produksi

Biaya produksi merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan dari proses pengolahan input untuk menghasilkan output. Untuk mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan usaha warung makan dalam menghasilkan makanan, secara matematika dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

- TC = Total Cost (Total Biaya)
- TVC = Total Variabel Cost (Total Biaya Variabel)
- TFC = Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

2. Analisis penerimaan usaha

Penerimaan usaha adalah penerimaan kotor yang diperoleh dari produksi total dikalikan dengan harga jual. Untuk mengetahui penerimaan total yang diterima usaha warung makan yang menjual makanan menggunakan rumus penerimaan:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

- TR = Total Penerimaan
- P = Price (harga)
- Q = Quantity (Jumlah Produksi)

3. Analisis keuntungan usaha

Analisis keuntungan adalah seluruh total penerimaan setelah dikurangi biaya produksi. Analisis keuntungan dilakukan dengan mencatat seluruh penerimaan dan pengeluaran usaha warung makan yang diperoleh sebagai laba kegiatan usaha kuliner setiap bulan (Rp). Biaya-biaya yang dimaksud meliputi biaya tetap ditambah biaya variabel yang dikeluarkan dalam usaha. Untuk mengetahui keuntungan usaha warung makan yang menjual makanan dalam usahanya, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

- I = Keuntungan (Rp)
- TR = Total Penerimaan (Rp)
- TC = Total Biaya / Pengeluaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Letak Geografis Lokasi Penelitian

Desa Kanonang Dua merupakan wilayah yang terletak di Kecamatan Kawangkoan Barat, Kabupaten Minahasa, Provinsi Sulawesi Utara. Kanonang Dua yang terletak di ujung selatan

Kanonang Raya tempat berdirinya Kawasan Wisata Bukit Kasih, pada tahun 2016 sempat meraih penghargaan oleh BPMPD sebagai juara satu lomba desa tingkat Provinsi Sulawesi Utara. Desa Kanonang Dua memiliki luas 125 Ha. Secara administrasi Kanonang Dua berbatasan dengan:

Sebelah Utara: Desa Kanonang Empat Kecamatan Kawangkoan Barat

Sebelah Timur: Desa Pinabetengan Kecamatan Tompas Barat

Sebelah Barat: Desa Kayuwi Kecamatan Kawangkoan Barat

Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk adalah jumlah manusia yang bertempat tinggal/berdomisili pada suatu wilayah atau daerah dan memiliki mata pencaharian tetap di daerah itu. Dapa dilihat Tabel 1 merupakan tabel jumlah penduduk Desa Kanonang Dua.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Desa Kononang Dua

No	Jenis Kelamin	Jumlah Penduduk (jiwa)	%
1.	Laki-Laki	419	50
2.	Perempuan	419	50
Jumlah		838	100

Sumber: Kantor Desa Kanonang Dua

Tabel 1 menunjukkan Desa Kanonang Dua memiliki 838 jumlah penduduk dimana diantaranya 419 jumlah laki-laki dan 419 perempuan.

Profil Usaha Penelitian

Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih merupakan usaha yang menjual jenis-jenis makanan dan minuman yang umumnya dijual dipasaran. Meskipun demikian usaha ini masih memiliki pelanggan karena lokasinya yang berada di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih yang merupakan salah satu tempat wisata di Sulawesi Utara yang dikelola oleh pemerintah sehingga wisatawan yang berkunjung selain dapat menikmati suasana tempat wisata, pengunjung dapat menikmati sajian makanan lokal yang tersedia diwarung-warung makan yang ada di kawasan tersebut. Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih ini sempat ditutup karena adanya pandemi Covid-19 dan mulai beroperasi kembali pada Maret 2021. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh ada dua pemilik warung makan

yang menjadi tempat penelitian. Dalam menjalankan usahanya saat ini masing-masing pemilik usaha warung makan tidak menggunakan jasa tenaga kerja dalam mengelolah usahanya hanya mengandalkan tenaga kerja dari dalam keluarga dan kedua usaha tersebut tidak memiliki nama usaha karena posisi usaha yang terletak didalam kawasan objek wisata sehingga pengunjung yang ingin menikmati sajian makanan yang ada mengunjungi warung makan yang ingin mereka masuki. Tabel 2 menunjukkan variasi menu makanan dan minuman serta harga masing-masing menu.

Tabel 2. Menu Makanan dan Minuman Serta Harga Produk

No	Nama Menu Makanan dan Minuman	Harga Produk (Rp)
1	Jagung rebus	6.000
2	Jagung bakar	7.000
3	Pisang goreng tepung	25.000
4	Pisang stik	25.000
5	Pop mie	10.000
6	Kopi hitam	10.000
7	Teh manis	10.000
8	Nutrisari	10.000
9	Kopi susu	10.000
10	Air mineral	6.000

Sumber: Data primer tahun ,2021

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan produksi dapat berupa jasa maupun barang. Biaya produksi dapat diartikan sebagai akumulasi biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi. Biaya produksi adalah dana atau modal yang wajib dikeluarkan untuk mengolah bahan baku dalam menghasilkan suatu produk

1. Biaya Tetap

a. Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan alat merupakan biaya pengurangan nilai yang disebabkan oleh pemakaian alat selama proses berlangsung. Biaya penyusutan alat dihitung dengan cara membagi biaya awal peralatan dengan lama pemakaian masing-masing peralatan. Biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan pemilik usaha warung makan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

Responden	No	Nama alat	Warung Vonny	%	Warung Merry	%	Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentas e
	1	Kompor gas	5.000	9,60	3.750	7,55	4.375	8,57
	2	Tabung gas	2.166	4,15	2.416	4,86	2.266	4,50
	3	Rak piring	1.041	2	1.041	2,09	1.041	2,04

4	Lemari kaca	1.041	2	1.041	2,09	1.041	2,04
5	Wajan	2.916	5,59	2.916	4,42	2.916	5
6	Panci	1.666	3,20	1.666	3,35	1.666	3,27
7	Loyang	3.333	6,39	4.166	8,38	3.750	14,77
8	Spatula	1.666	3,2	1.666	3,35	1.666	3,27
9	Pisau	1.000	1,91	1.250	2,51	1.125	2,21
10	Sendok	416	0,8	833	1,67	625	1,23
11	Garpu	416	0,8	416	0,83	416	0,81
12	Ulekan	1.666	3,2	1.666	3,35	1.666	3,27
13	Kursi kayu	6.944	13,32	5.555	11,18	6.350	24,5
14	Kursi plastik	7.291	13,99	7.291	14,67	7.291	28,66
15	Meja kayu	6.944	13,32	5.555	11,18	6.250	12,25
16	Tempat sambal	2.500	4,79	2.333	4,69	2.417	4,74
17	Piring	2.777	5,18	2.777	5,59	2.777	5,38
18	Gelas	3.333	6,39	3.333	6,71	3.333	6,55
	Total	52.116	100	49.671	100	50.900	100

Sumber: Data Primer, 2021

Tabel 3 menunjukkan 18 jenis alat bantu produksi yang digunakan dalam menjalankan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih. Harga awal adalah harga alat ketika pertama kali dibeli kemudian dikali dengan jumlah alat sejenis, sedangkan harga akhir adalah harga alat jika dijual kembali ketika umur ekonomisnya habis, artinya alat tersebut dalam keadaan rusak atau sudah tidak dapat terpakai.

Jenis alat dengan biaya penyusutan tertinggi untuk Warung Makan Vonny dan Warung Makan Merry adalah kursi plastik, dengan biaya rata-rata sebesar Rp7.291/bulan dan presentase biaya sebesar 28,66% dari rata-rata biaya penyusutan tiap bulannya. Sedangkan jenis alat dengan rata-rata biaya penyusutan terendah adalah garpu dengan biaya Rp416/bulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya penyusutan peralatan usaha warung makan untuk Warung Makan Vonny yaitu sebesar Rp52.116/bulan dan untuk Warung Makan Merry sebesar Rp49.671/bulan dengan rata-rata biaya penyusutan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih yaitu sebesar Rp50.900/bulan.

b. Biaya Retribusi

Retribusi merupakan biaya yang harus dibayarkan oleh pengguna fasilitas kepada pengelola sebagai syarat menggunakan fasilitas tersebut. Biaya retribusi dari anggaran pendapatan diterima oleh petugas di objek wisata Bukit Kasih Kanonang dilaporkan dan diserahkan kepada Dinas Pariwisata Provinsi Sulawesi Utara untuk dikelola. Masing-masing pengusaha yang menjalankan usaha warung makan di

Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang mengeluarkan biaya.

Tabel 4. Total Biaya Tetap Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

NoKomponen Warung	Responden					
	Warung Vonny	% Warung Merry	% Warung Merry	Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentase	
1 Biaya penyusutan	52.116	83,90	49.671	83,24	50.900	83,57
2 Biaya retribusi	10.000	16,10	10.000	16,76	10.000	16,38
Total	62.116	100	59.671	100	60.900	100

Sumber: Data primer ,2021

Tabel 4 menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih adalah sebesar Rp60.900/bulan. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan dengan rata-rata biaya Rp50.900/bulan atau dengan rata-rata presentase 83,57% dari total biaya tetap setiap bulannya dan biaya retribusi sebesar Rp10.000/bulan atau dengan rata-rata presentase 16,38% dari total biaya tetap setiap bulannya. Biaya tetap yang dikeluarkan masing-masing Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih untuk Warung Makan Vonny setiap bulannya adalah sebesar Rp62.116, sedangkan untuk Warung Makan Merry adalah sebesar Rp.59.671.

2. Biaya Variabel

a. Biaya Bahan Makanan Dan Minuman

Dalam menjalankan usaha diperlukan biaya bahan makanan dan minuman. Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Biaya Bahan Makanan dan Minuman Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

No	Nama bahan	Responden				Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentase
		Warung Vonny	%	Warung Merry	%		
1	Pisang	90.000	12,91	90.000	12,27	90.000	12,59
2	Jagung	120.000	17,21	120.000	16,37	120.000	16,79
3	Cabai	30.000	4,30	32.000	4,36	31.000	4,33
4	Tomat	14.000	2	12.000	1,63	13.000	1,81
5	Bawang merah	56.000	8	60.000	8,18	58.000	8,09
6	Minyak goreng	72.000	10,32	80.000	10,91	76.000	10,62
7	Gula	28.000	4	28.000	3,81	28.000	3,90
8	Garam	4.000	0,57	4.000	0,54	4.000	0,56
9	Vetsin	10.000	1,43	10.000	1,36	10.000	1,39
10	Kopi	15.000	2,15	16.000	2,18	15.500	2,17
11	Teh	10.000	1,43	10.000	1,36	10.000	1,39
12	Air mineral	85.000	12,19	85.000	11,59	85.000	11,89

13	Nutrisari	20.000	2,86	20.000	2,72	20.000	2,79
14	Pop mie	75.000	10,76	100.000	13,64	87.500	12,2
15	Kopi susu	28.000	4	26.000	3,54	27.000	3,77
16	Tepung terigu	40.000	5,73	40.000	5,45	40.000	5,59
Total		697.000	100	733.000	100	715.000	100

Sumber: Data primer, 2021

Tabel 4.5 menunjukkan bahwa rata-rata biaya bahan makanan dan minuman yang dikeluarkan untuk usaha warung makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang sebesar Rp.715.000 setiap bulan. Satu bulan biasanya usaha warung makan Vonny memerlukan biaya bahan makanan dan minuman sebesar Rp.697.000 sedangkan warung makan Merry sebesar Rp.733.000.

Jagung merupakan biaya bahan makanan dan minuman paling tinggi diantara komponen yang lain untuk setiap bulannya, memiliki rata-rata presentase biaya bahan makanan dan minuman terbesar yaitu 16,79% dari total biaya yang diperlukan setiap bulannya atau memerlukan rata-rata biaya Rp120.000/bulan. Selain itu ada pisang dengan rata-rata biaya sebesar Rp90.000/bulan atau sekitar 12,59% dari rata-rata biaya yang diperlukan tiap bulannya untuk keperluan bahan makanan dan minuman. Menurut responden pisang dan jagung merupakan produksi makanan yang paling banyak diminati pengunjung, sehingga memiliki biaya bahan yang cukup tinggi.

b. Biaya Bahan Bakar Dan Biaya Lain

Biaya bahan bakar dan biaya lain dalam penelitian ini terdiri dari pembelian Gas LPG untuk menunjang proses produksi, tempurung dan sabun cuci piring, seperti yang ada pada tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Bakar dan Biaya Lain Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

No	Nama barang	Responden				Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentase
		Warung Vonny	% Warung Merry	% Warung Merry	% ita-rata		
1	Gas LPG	38.000	39,17	38.000	39,17	38.000	39,7
2	Tempurung	45.000	46,39	45.000	46,39	45.000	46,39
3	Sabun cuci piring	14.000	14,43	14.000	14,43	14.000	14,43
Total		97.000	100	97.000	100	97.000	100

Sumber: Data Primer, 2021

Tabel 6 menunjukkan rata-rata biaya bahan bakar dan biaya lain usaha yang

dikeluarkan oleh Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih untuk pembelian gas LPG adalah sebesar Rp. 38.000/bulan dengan rata-rata presentase 39,7%, untuk pembelian tempurung sebesar Rp45.000 dengan rata-rata presentase 46,39%, dan untuk pembelian sabun cuci piring sebesar Rp14.000 rata-rata presentase 14,43%. Biaya bahan bakar dan biaya lain yang dibutuhkan setiap bulannya untuk usaha warung makan rata-rata sebesar Rp97.000.

c. Biaya Transportasi

Biaya transportasi yang dikeluarkan untuk Warung Makan Vonny yaitu Rp. 30.000/bulan dan untuk Warung Makan Merry sebesar Rp. 40.000/bulan dengan rata-rata biaya transportasi untuk setiap bulannya adalah sebesar Rp35.000. Kendaraan yang dipakai masing-masing pemilik usaha warung makan adalah kendaraan motor milik pribadi. Total biaya variabel Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Total Biaya Variabel Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

NoKomponen	Warung Vonny	Responden		Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentase	
		Warung Merry	Warung %			
1	697.000	84,58	733.000	84,25	715.000	84,41
Biaya makanan dan minuman						
2	97.000	11,77	97.000	11,14	97.000	11,46
Biaya bahan bakar dan biaya lain						
3	30.000	3,64	40.000	4,60	35.000	4,12
Biaya transportasi						
Total	824.000	100	870.000	100	847.000	100

Sumber: Data Primer, 2021

Tabel 7 menunjukkan rata-rata biaya variable yang dibutuhkan untuk kelangsungan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih adalah sebesar Rp847.000 setiap bulannya. Masing-masing pemilik usaha mengeluarkan biaya variabel untuk Warung Makan Vonny sebesar Rp824.000 dan untuk Warung Wakan Merry Rp870.000 setiap bulannya.

Biaya bahan makanan dan minuman menjadi presentase biaya variabel terbesar

dari seluruh biaya variabel yang dikeluarkan dengan rata-rata presentase sebesar 84,41% dari total rata-rata biaya variabel atau rata-rata biaya yang dikeluarkan setiap bulannya sebesar Rp.715.000 untuk membeli bahan makanan dan minuman. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa rata-rata pengeluaran 26 biaya variabel warung makan Merry lebih besar dibandingkan warung makan Vonny.

Total Biaya Produksi

Total biaya produksi dalam penelitian ini adalah total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 8. Total Biaya Produksi Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

No	Komponen	Responden		ata-rata Biaya	Rata-rata Presentase		
		Warung Vonny	Warung Merry				
1	Biaya tetap	62.116	7	59.671	6,41	60.900	6,71
2	Biaya variabel	824.000	93	870.000	93,59	847.000	93,29
Total		886.116	100	929.671	100	907.900	100

Sumber: Data primer, 2021

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata-rata total biaya produksi yang dikeluarkan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih adalah sebesar Rp907.000 untuk setiap bulannya. Total biaya produksi yang dikeluarkan Usaha Warung Makan Vonny adalah sebesar Rp886.116 dan untuk Warung Wakan Merry sebesar Rp929.671.

Rata-rata biaya tetap yang keluarakan adalah sebesar 6,71% dari rata-rata total biaya produksi setiap bulannya atau sebesar Rp60.900/bulan, sedangkan untuk biaya variabel memiliki rata-rata biaya yang dikeluarkan setiap bulannya sebesar Rp847.000 atau rata-rata presentase 93,29% biaya yang diperlukan dari seluruh biaya produksi untuk setiap bulannya.

Penerimaan

Total penerimaan dari Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukti Kasih dihitung dari sejumlah produk baik makanan atau minuman yang terjual pada bulan Oktober 2021 dan dikalikan dengan harga masing-masing. Adapun rata-rata jumlah penerimaan pada tabel 9.

Tabel 9. Penerimaan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

No.Jenis makanan dan minuman	Reponden				Rata-rata Biaya	Rata-rata Presentase
	Warung Vonny	%	Warung Merry	%		
1 Jagung rebus	192.000	9,57	192.000	9,19	192.000	9,38
2 Jagung bakar	224.000	11,16	196.000	9,38	210.000	10,27
3 Pisang goreng tepung	450.000	22,43	450.000	22,43	450.000	22,43
4 Pisang stik	300.000	14,95	350.000	17,44	325.000	16,19
5 Pop mie	160.000	7,97	160.000	7,66	160.000	7,81
6 Kopi hitam	160.000	7,97	140.000	6,70	150.000	7,34
7 Teh manis	160.000	7,97	160.000	7,66	160.000	7,81
8 Nutrisari	120.000	5,98	200.000	9,57	160.000	7,76
9 Kopi susu	120.000	5,98	120.000	5,74	120.000	5,72
10 Air mineral	120.000	5,98	120.000	5,74	120.000	5,72
Total	2.006.000	100	2.088.000	100	2.047.000	100

Sumber: Data primer, 2021

Tabel 9 menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan yang dihasilkan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih adalah sebesar Rp2.047.000 setiap bulannya. Masing-masing memiliki penerimaan untuk Warung Makan Vonny sebesar Rp2.006.000/bulan dan untuk Warung Makan Merry sebesar Rp2.088.000.

Keuntungan

Keuntungan meliputi penerimaan total dikurangi dengan semua biaya yang digunakan selama satu bulan yaitu pada bulan Oktober 2021, dimana total keuntungan tersebut disajikan pada tabel 10.

Tabel 10. Keuntungan Pemilik Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih

No	Komponen	Responden		Jumlah	Rata-rata
		Warung Vonny	Warung Merry		
1	Penerimaan	2.006.000	2.088.000	4.094.000	2.047.000
2	Biaya total	886.116	929.671	1.815.787	907.900
Total keuntungan (I = TR-TC)		1.119.884	1.158.000	2.278.213	1.139.100

Sumber: Data primer, 2021

Tabel 10 menunjukkan rata-rata keuntungan Usaha Warung Makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih adalah sebesar Rp1.139.100 setiap bulannya. Warung Makan Vonny memiliki keuntungan sebesar Rp. 1.119.884/bulan sedangkan untuk Warung Makan Merry memiliki keuntungan sebesar 1.158.000/bulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis keuntungan usaha warung makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang, dapat disimpulkan:

1. Biaya total yang dikeluarkan usaha warung makan Vonny sebesar Rp.886.116 sedangkan warung makan Merry 929.671 setiap bulan dan rata-rata biaya total sebesar Rp.907.000 setiap bulan, meliputi rata-rata biaya variabel perbulan sebesar Rp.847.000.
2. Penerimaan yang diterima warung makan Vonny sebesar Rp.2.006.000 sedangkan warung makan Merry Rp.2.088.000 dan rata-rata penerimaan sebesar Rp.2.047.000 setiap bulan.
3. Keuntungan yang diterima usaha warung makan Vonny sebesar Rp.1.119.884 sedangkan warung makan Merry Rp. 1.158.000 dan rata-rata keuntungan warung makan di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang adalah sebesar Rp. 1.139.000 setiap bulannya.

Saran

Untuk meningkatkan Keuntungan Usaha Warung Makan di Objek Wisata Bukit Kasih peneliti menyarankan adanya strategi bisnis yang dilakukan dalam menjalankan usaha dengan melakukan kerjasama yang baik bersama Badan Pengelola Objek Wisata untuk mempromosikan potensi yang ada sehingga jumlah pengunjung dapat meningkat dan pengunjung dapat menikmati kuliner yang ada di sekitar kawasan objek wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengelolah Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang. 2022. Jumlah Pengunjung Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang.
- Indraswarri, A., & Kusuma, H. 2018. Analisa Pemanfaatan Aplikasi GoFood Bagi Pendapatan Pemilik Usaha Rumah Makan di Kelurahan Sawojajar Kota Malang. Jurnal Ilmu Ekonomi.