

Analisis Keuntungan Warung Puput Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado

Profit Analysis Of Puput's Stall In Bahu Village Malalayang Sub-district Manado City

Kundrat Ahmad ^{(1)(*)}, **Mex Frans Lodwyk Sondakh** ⁽²⁾, **Grace Adonia Josefina Rumagit** ⁽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: kundratahmad05@gmail.com

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id	: Senin, 11 September 2023
Disetujui diterbitkan	: Rabu, 31 Januari 2024

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the profit of Warung Puput business in Bahu Village, Malalayang District, Manado City. The research was conducted for 2 months starting from January to February 2023. The research was conducted at Warung Puput business in Bahu Village, Malalayang District, Manado City. The research method used is a case study. The data used are primary data and secondary data, primary data obtained from direct interviews with the owner of Puput's warung business using a questionnaire as a tool in data collection. While secondary data comes from supporting data through books, journals, and scientific writings that can support research. This research uses descriptive analysis, the data obtained is then presented in tabulation to facilitate the delivery of research results. This research uses mathematical calculation analysis of total costs, revenue analysis, profit analysis. The results showed that the amount of profit of Warung Puput business in Bahu Village, Malalayang Subdistrict, Manado City can be categorized as a profitable business with a total income of IDR10.005.000 per week and a total cost of IDR6.872.489 per week, then an income of IDR3.132.511 per week is obtained.

Keywords : culinary business; food stall; profit

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis keuntungan usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. Penelitian dilaksanakan selama 2 bulan mulai dari bulan Januari sampai Februari 2023. Penelitian dilakukan pada usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. Metode penelitian yang digunakan berbentuk studi kasus. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder, data primer didapat dari wawancara langsung dengan pemilik usaha warung Puput dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Sedangkan data sekunder berasal dari data-data pendukung melalui buku, jurnal, serta tulisan ilmiah yang dapat mendukung penelitian. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif, data yang didapat kemudian disajikan dalam tabulasi untuk mempermudah penyampaian hasil penelitian. Penelitian ini menggunakan analisis perhitungan matematis total biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan. Hasil penelitian menunjukkan besaran keuntungan usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado dapat dikategorikan sebagai usaha yang menguntungkan dengan total penerimaan sebesar Rp10.005.000 per minggu dan total biaya sebesar Rp6.872.489 per minggu maka didapatkan pendapatan sebesar Rp3.132.511 per minggu.

Kata kunci : bisnis kuliner; warung makan; keuntungan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Restoran, rumah makan, usaha penjual makanan ringan, atau yang dikenal oleh kebanyakan Masyarakat yakni Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak dibidang kuliner merupakan salah satu dari yang mengkomersilkan hasil kuliner. UMKM di bidang kuliner tidak dapat dipandang sebelah mata karena perkembangan dan potensi kedepan yang dimiliki sangatlah besar. Usaha kecil menengah (UKM) adalah salah satu motor penggerak perekonomian di negara Indonesia pada saat ini.

Usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan “tulang punggung” perekonomian di Indonesia. Usaha kecil menengah (UKM) yang ada di negara Indonesia menyumbang sekitar 60% dari PDB (*Product Domestic Bruto*) dan juga memberikan kesempatan kerja pada banyak masyarakat kita. Sehingga, bisnis UKM (Usaha Kecil Menengah) di Indonesia terus berkembang dan memberikan peluang usaha yang menguntungkan bagi pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang menyukai dunia wirausaha (Riyanto, 2015).

Bisnis kuliner adalah jenis usaha yang menguntungkan, alasannya karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia. Bisnis kuliner juga memiliki banyak kategori, mulai dari makanan ringan (camilan), minuman, hingga makanan pokok. Semua kategori di bisnis kuliner (camilan, minuman, makanan pokok) punya potensi yang sangat bagus, tergantung cara memasarkan. Salah satu contoh bisnis kuliner cukup sukses untuk adalah bisnis Angkringan. Dimana selain menawarkan makanan juga menawarkan tempat untuk berkumpul Saputra (2017). Bisnis kuliner termasuk yang menjadi pilihan banyak orang, karena dianggap jenis bisnis yang lebih mudah dilakukan dari pada jenis bisnis lainnya. Bisnis kuliner termasuk bisnis yang tergolong rumit karena membutuhkan banyak inovasi dan kreatifitas yang berkelanjutan. Strategi berperan penting untuk dapat terus bersaing dalam industri, meski dalam lingkup usaha kecil (Tambajong, 2020).

Bisnis kuliner di Kota Manado merupakan salah satu bisnis paling yang mengalami perkembangan yang relatif fluktuatif perkembangannya melihat dari data perkembangan rumah makan di Kota Manado yang naik turun hal ini dapat dilihat pada data dari BPS yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Manado Tahun 2018 -2021

Kecamatan	2018	2019	2020	2021
Malalayang	40	60	56	57
Sario	169	100	263	117
Wanea	49	2	0	6
Wenang	93	42	143	50
Tikala	18	4	0	3
Paal Dua	20	13	0	14
Mapanget	40	25	69	38
Singkil	7	1	0	1
Tuminting	31	9	0	11
Bunaken	0	0	73	0
Bunaken Kepulauan	1	5	0	3
Kota Manado	468	261	604	300

Sumber: BPS, Kota Manado dalam Angka, 2022

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan kecamatan yang memiliki jumlah rumah makan/restoran terbanyak terdapat pada Kecamatan Sario hal ini dapat dilihat dari jumlahnya yang setiap tahun selalu bertahan dengan jumlah diatas dari 100 rumah makan, pada tahun 2021 Kecamatan Malalayang merupakan kecamatan dengan jumlah rumah makan/restoran terbanyak kedua setelah Kecamatan Sario dari data ini dapat dilihat terdapat usaha rumah makan yang sudah tidak lagi beroperasi sementara ada juga rumah makan yang baru memulai bisnis, hal ini menyebabkan munculnya pertanyaan apakah yang menyebabkan usaha kuliner dapat bertahan dan menjadi salah satu usaha yang menjadi pilihan usaha untuk dibuat.

Salah satu kelurahan di Kecamatan Malalayang yang merupakan kelurahan yang memiliki jumlah rumah makan terbanyak adalah Kelurahan Bahu, yang terletak disebelah utara Kecamatan Malalayang, kelurahan ini memiliki rumah makan terbanyak karena dekat dengan Kampus Universitas Sam Ratulangi sehingga menyebabkan masyarakat Kelurahan Bahu membuka usaha kuliner rumah makan.

Salah satu rumah makan yang berada di Kelurahan Bahu adalah warung Puput, terletak di Jalan Tj Torowitan, rumah makan ini merupakan rumah makan yang sudah lama berproduksi sekitar 11 tahun sejak tahun 2012. Dengan banyaknya situasi yang menyebabkan banyak usaha rumah makan gulung tikar rumah makan ini masih bertahan dan masih memiliki pelanggan yang selalu ada. Pemilik warung ini adalah Bapak Fatra rumah makan yang buka setiap hari, memiliki banyak menu makanan dan minuman dengan jam buka mulai dari jam 07:00 WITA sampai 17:00 WITA untuk kisaran keuntungan yang didapat oleh warung Puput setiap harinya bisa mencapai kurang lebih Rp500.000 hal ini juga dapat mengartikan bahwa untuk pendaptan dalam satu minggunya bisa mencapai Rp3.500.000

perbulannya Rp14.000.000 dan dapat mencapai angka pendapatan sebesar Rp168.000.000 per Tahun.

Keberhasilan usaha warung Puput dalam bertahan menjadi rumah makan yang tetap menjadi pilihan perlu diteliti dan kaji agar dapat digunakan sebagai contoh gambaran usaha mikro, kecil dan menengah yang telah berhasil, produksi warung ini adalah penyiapan bahan makanan, pengolahan makanan sampai penyajian kepada konsumen. Berdasarkan uraian yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu berapa besarkah keuntungan usaha warung Puput di Kelurahan Baru Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis keuntungan usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi pemilik usaha agar dapat mengembangkan keuntungan usaha menjadi lebih baik dan menambah wawasan serta pengetahuan mengenai usaha kecil menengah.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 2 bulan mulai dari bulan Januari sampai Februari 2023. Penelitian dilakukan pada usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan berbentuk studi kasus. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder, data primer didapat dari wawancara langsung dengan pemilik usaha warung Puput dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Sedangkan data sekunder berasal dari data-data pendukung melalui buku, jurnal, serta tulisan ilmiah yang dapat mendukung penelitian.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah:

1. Karakteristik Usaha
2. Jumlah Porsi Makanan dan Minuman yang terjual (Porsi / Minggu)
3. Harga Setiap Manu Makanan dan Minuman (Rp/Menu)

4. Biaya
 - a. Biaya Tetap (Fix Cost)
 - Listrik (Rp/Minggu)
 - Pajak / Sewa (Rp/Minggu)
 - Penyusutan Alat (Rp/Alat)
 - b. Biaya Variabel (Variable Cost)
 - Bahan Baku (Rp)
 - Biaya Tenaga Kerja (Rp/Orang)
 - Peralatan Pelengkap (Rp/Alat)
5. Penerimaan (Rp/Minggu)
6. Keuntungan (Rp/Minggu)

Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif, data yang didapat kemudian disajikan dalam tabulasi untuk mempermudah penyampaian hasil penelitian, penelitian ini menggunakan analisis perhitungan matematis.

1. Total Biaya

Untuk mengetahui besar biaya yang merupakan penjumlahan dari biaya variabel dan biaya tetap dengan menggunakan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (biaya total)

FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC = *Variabel Cost* (biaya variabel)

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan yaitu total produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual, untuk mengetahuinya maka digunakan analisis penerimaan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total

P = Harga jual.

Q = Jumlah output/produk yang dihasilkan

Total biaya atau *total cost* didapat dari penjumlahan antara biaya tetap atau *fixed cost* dan biaya variabel atau *variabel cost*.

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan *Total Revenue* (TR) dan biaya total *Total Cost* (TC) dan dinyatakan dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Total Keuntungan

TR = *Total Revenue*/Penerimaan

TC = *Total Cost*/Biaya yang dikeluarkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Penelitian

Warung Puput merupakan rumah makan yang terletak di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang, usaha ini dijalankan oleh Ibu Farra Pudi sejak tahun 2012, usaha ini awalnya dijalankan sendiri oleh Ibu Farra dan keluarga namun semakin usaha ini berjalan usaha ini semakin berkembang sehingga sekarang sudah memiliki 2 orang tenaga kerja, usaha ini dimulai dengan menyewa lahan dan tempat sebagai tempat usaha dengan kesepakatan kerja sama disewa dengan biaya listrik ditanggung oleh penyewa dimana dalam hal ini listrik dibayar oleh Ibu Farra sementara untuk air memanfaatkan sumur sudah tersedia, untuk menu makanan dan minuman yang disediakan pada Tabel 2.

Tabel 2. Menu Makanan Warung Puput

Makanan	Minuman
Nasi Ayam + Sayur	Josu
Nasi Ikan + Sayur	Nutrisari
Nasi Telur + Sayur	Teh
Nasi Tahu Tempe	Pop Ice
Nasi Ikan Woku	
Gorengan Bakwan	
Perkedel Milu	
Tahu Isi	

Sumber: Data Primer, 2023

Usaha ini diawal saat baru mulai merintis hanya memiliki beberapa menu makanan dan minuman semakin berkembangnya usaha menu makanan pun semakin berkembang, salah satunya menu minuman, dahulunya minuman dijual sebagai pelengkap dari makanan namun sekarang menu minuman sudah berkembang sehingga dapat dibeli secara langsung.

Total Biaya

Total biaya adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pengelola usaha warung Puput dimana setiap biaya dikelompokkan menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang tidak berpengaruh pada total penjualan dalam penelitian ini biaya tetap terdiri dari biaya listrik, biaya sewa dan penyusutan alat.

1. Biaya Listrik

Biaya listrik berdasarkan penelitian, biaya yang dikeluarkan pengelola selalu dibayarkan dalam waktu satu bulan dengan biaya per bulan sebesar Rp400.000 dimana jika dikonfersi ke per minggu biaya listrik sebesar Rp100.000.

2. Biaya Sewa

Berdasarkan penelitian, usaha ini menyewa tempat untuk usaha kesepakan penyewaan selama 1 tahun dengan jumlah biaya sewa sebesar Rp11.000.000 per tahun dengan jumlah jika dikonfersi dalam satuan bulan sebesar Rp916.667 dan untuk satuan minggu sebesar Rp76.389.

3. Penyusutan Alat

Penyusutan alat dalam penelitian ini menghitung biaya penyusutan dari seluruh alat yang dimiliki, dimana untuk mengukur penyusutan alat menggunakan rumus *straight line method* atau secara garis lurus, alat yang diukur mulai dari alat-alat dapur alat-alat untuk penyajian dan alat-alat makan. Biaya penyusutan bertujuan untuk mengukur nilai depresiasi yang dimiliki oleh alat-alat.

Tabel 3. Penyusutan Alat Warung Puput

Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga/Unit	Jumlah Biaya	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Minggu)	Penyusutan Alat (Rp/Minggu)
Kompore Gas	4	338.000	1.352.000	80.000	192	6.625
Tabung Gas	8	164.900	1.319.200	160.000	192	6.038
Spatula	12	85.000	1.020.000	-	192	5.313
Wajan	9	152.000	1.368.000	180.000	192	6.188
Panci	7	137.000	959.000	140.000	192	4.266
Ember	9	58.000	522.000	-	192	2.719
Blender	2	234.000	468.000	40.000	192	2.229
Alu	3	85.000	255.000	-	192	1.328
Alat Panggang	2	130.000	260.000	20.000	192	1.250
Pisau	6	51.400	308.400	30.000	192	1.450
Dapur Meja	6	599.000	3.594.000	-	192	6.250
Kursi Plastik	22	65.000	1.430.000	-	192	7.448
Piring	150	8.400	1.260.000	-	192	6.563
Sendok	200	3.900	780.000	200.000	192	3.021
Gelas	120	6.000	720.000	-	192	3.750
Taplak Meja	8	35.000	280.000	-	192	1.458
Lemari	1	850.000	850.000	-	192	4.427
Rata-rata						70.321

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa biaya penyusutan sebesar Rp70.321 per minggu dimana jumlah penyusutan alat terbesar adalah penyusutan alat kursi plastik sebesar Rp7.448 per minggu dan biaya penyusutan alat terkecil Rp1.250 per minggu.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang berpengaruh pada total penjumlahan dalam penelitian ini biaya variabel terdiri atas biaya tenaga kerja serta biaya bahan baku.

1. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan pada usaha Warung Puput ini menggunakan 2 orang tenaga kerja dengan system gaji dibayarkan per bulan, dimana gaji yang diberikan kepada 2 tenaga kerja sebesar Rp600.000 per bulan per orang.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Warung Puput

Uraian	Biaya (Rp)
Jumlah TK (Orang)	2
Upah (Rp/Bulan)	600.000
Total (Rp/Bulan)	1.200.000
Total (Rp/Minggu)	300.000

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat biaya tenaga kerja Warung Puput mengeluarkan biaya tenaga kerja perbulannya sebesar Rp1.200.000 dan jika dikonversikan ke minggu mendapatkan hasil biaya tenaga kerja sebesar Rp300.000

2. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi yang dihasilkan dimana dalam penelitian ini bahan baku dihitung dibagi menjadi 4 bagian yaitu bahan baku makanan, bahan baku minuman, bahan baku rempah-rempah dan bahan baku bumbu.

Bahan baku makanan adalah seluruh bahan baku utama untuk makanan, rincian bahan baku makanan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Makanan Warung Puput

No.	Nama	Satuan	Jumlah Unit	Harga/Unit	Total (Rp/Minggu)
1.	Beras	Karung	2	600.000	1.200.000
2.	Daging Ayam	Ekor	48	55.000	2.640.000
3.	Ikan	Tempat	6	20.000	120.000
4.	Tahu	Kg	4	12.000	48.000
5.	Tempe	Buah	30	5.000	150.000
6.	Jagung	Buah	24	6.000	144.000
7.	Kangkung	ikat	12	12.000	144.000
8.	Wortel	Kg	6	11.000	66.000
9.	Petsai	Buah	6	18.500	111.000
10.	Kol	Buah	6	4.000	24.000
11.	Bihun	Pack	12	6.800	81.600
Rata-rata					4.728.600

Sumber: Data Primer, 2023

Bahan baku minuman adalah seluruh biaya bahan baku untuk minuman, rincian biaya bahan baku minuman dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Minuman Warung Puput

No.	Nama	Satuan	Jumlah Unit	Harga/Unit	Total (Rp/Minggu)
1.	Air Isi Ulang	Galon	12	5.000	60.000
2.	Nutrisari	Renceng	3	13.400	40.200
3.	Pop Ice	Renceng	2	11.500	23.000
4.	Extra Jos	Pack	2	17.500	35.000
5.	Susu	kaleng	1	10.400	10.400

6.	Teh	Pack	1	5.700	5.700
7.	Gula	Kg	2	20.000	40.000
8.	Es Kristal	Kantong	3	15.000	45.000
9.	Sedotan	Pack	1	7.000	7.000
Rata-rata					266.300

Sumber: Data Primer, 2023

Bahan baku rempah-rempah adalah semua bahan baku untuk rempah-rempah yang dipakai untuk semua menu makanan, rincian bahan baku rempah-rempah dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Rempah-rempah Warung Puput

No.	Nama	Satuan	Jumlah Unit	Harga/Unit	Total (Rp/Minggu)
1.	Bawang Merah	Kg	3	20.000	60.000
2.	Bawang Putih	Kg	3	20.000	60.000
3.	Bawang Batang	ikat	18	7.700	138.600
4.	Bawang Bombai	Buah	12	7.000	84.000
5.	Cabai	Kg	6	80.000	480.000
6.	Tomat	Kg	30	10.000	300.000
7.	Kunyit	Kg	3	25.000	75.000
8.	Kemiri	Ons	6	6.500	39.000
9.	Tepung	Buah	3	12.500	37.500
10.	Minyak Goreng	Ltr	6	18.000	108.000
Rata-rata					1.382.100

Sumber: Data Primer, 2023

Bahan baku bumbu adalah semua bahan baku untuk bumbu yang dipakai untuk semua menu makanan, rincian bahan baku bumbu dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Biaya Bahan Baku Bumbu Warung Puput

No.	Nama	Satuan	Jumlah Unit	Harga/Unit	Total (Rp/Minggu)
1.	Merica	Renceng	2	11.500	23.000
2.	Penyedap Rasa	Renceng	1	5.500	5.500
3.	Garam	Bungkus	3	1.000	3.000
4.	Vetsin	Bungkus	1	12.900	12.900
Rata-rata					44.400

Sumber: Data Primer, 2023

Total Penerimaan

Penerimaan adalah hasil yang didapat dari penjualan, diukur dalam satuan waktu 1 minggu. Total penerimaan didapat dari hasil perkalian antara jumlah produk terjual dengan harga yang ditentukan oleh pengelola usaha Warung Puput.

Tabel 9. Total Penerimaan Warung Puput

Jumlah Terjual (Rp)	Satuan per Minggu	Jumlah per Hari	Harga per Jual (Rp)	Total Rp/ Minggu	Total Rp/ Hari
Makanan Porsi	467	78	15.000	7.005.000	1.170.000
Minuman Gelas	600	100	5.000	3.000.000	500.000
Total Penerimaan (Rp)				10.005.000	1.670.000

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 9 didapat total penerimaan untuk makanan sebesar Rp7.005.000 per minggu dan untuk minuman sebesar Rp3.000.000 per minggu maka didapat total penerimaan sebesar Rp10.005.000 per minggu.

Keuntungan

Keuntungan adalah hasil yang didapat oleh suatu usaha secara bersih dengan perhitungan yang sudah selesai dihitung. Berdasarkan data maka keuntungan Warung Puput didapat dengan selisih antara total penerimaan dan total biaya, rincian keuntungan usaha Warung Puput dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Keuntungan Usaha Warung Puput

Uraian	Jumlah (Rp/Minggu)
Biaya Tetap (Fix Cost)	
- Biaya Listrik	4.379
- Biaya Sewa	76.389
- Biaya Penyusutan	70.321
Jumlah	151.089
Biaya Variabel (Variabel Cost)	
- Biaya Tenaga Kerja	300.000
- Biaya Bahan Baku	6.421.400
Jumlah	6.721.400
Total Biaya (Total Cost)	6.872.489
Penerimaan Makanan	
- Jumlah Terjual (Porsi)	467
- Harga Jual	15.000
Jumlah	7.005.000
Penerimaan Minuman	
- Jumlah Terjual (Gelas)	600
- Harga Jual	5.000
Jumlah	3.000.000
Total Penerimaan (Total Revenue)	10.005.000
Keuntungan	3.132.511

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 10 menunjukkan keuntungan usaha Warung Puput sebesar Rp3.132.511 per minggu besaran keuntungan ini didapat dari selisih antara total biaya sebesar Rp6.872.489 per minggu dan total penerimaan sebesar Rp10.005.000 per minggu, berdasarkan pendapatan ini, jika dihitung pendapatan Warung Puput per bulan maka pendapatan tiap bulannya sebesar Rp12.530.044, jumlah ini menunjukkan usaha Warung Puput merupakan usaha warung makan yang sangat menguntungkan hal ini dapat dibuktikan dengan jumlah pendapatan per bulan jauh lebih tinggi dari pendapatan Upah Minimum Regional (UMR) Kota Manado yang sebesar Rp3.530.000 tahun 2022.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian didapat besaran keuntungan usaha Warung Puput di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado dapat dikategorikan sebagai usaha yang menguntungkan dengan total penerimaan sebesar Rp10.005.000 per minggu dan total biaya sebesar Rp6.872.489 per minggu maka didapatlah pendapatan sebesar Rp3.132.511 per minggu.

Saran

Berdasarkan kesimpulan maka saran yang dapat disampaikan untuk pengelola Warung Puput adalah agar pengelola dapat mempertahankan besaran keuntungan atau bahkan meningkatkan besaran keuntungan dengan cara meningkatkan kualitas dagangan mulai dari menu dan tempat usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Riyanto, A. 2015. *Akuntansi Pemerintah Daerah Berbasis Akrual*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Saputra, A. 2017. *Adopsi E-Commerce Pada UMKM di Semarang (Studi Kasus Usaha Kecil Bidang Kuliner)*. *Disertasi*. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Tambajong, H.D., M.F.L. Sondakh., & M.L.G Tarore. 2020. Analisis Keuntungan Usaha Gorengan “Ibu Nouke” di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 16(1), 97-104.