

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 TERHADAP KEUNTUGAN USAHA NASI KUNING
KIOS YU CHIA DI KELURAHAN BANJER KECAMATAN TIKALA KOTA MANADO**

***IMPACT OF THE COVID-19 PANDEMIC ON YU CHIA YELLOW RICE BUSINESS
PROFIT IN BANJER SUB-DISTRICT OF TIKALA DISTRICT MANADO CITY***

Friski Kiki Lumintang⁽¹⁾, Agnes Estephina Loho⁽²⁾, Nurdy Fritsgerald Lucky Waney⁽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: 15031104010@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisosioekonomi@unsrat.ac.id : 18 Januari 2022
Disetujui diterbitkan : 28 Januari 2022

ABSTRACT

This study aims to determine the impact of the Covid-19 pandemic on the Yu Chia yellow rice stall Business Profits in Banjer Village, Tikala District, Manado City. This research was carried out from July to September 2021. The data used were primary data and secondary data. Primary data were collected through interviews, giving questionnaires, and direct observation to the owner of the Yu Chia Kiosk business. While secondary data was taken from previous research that took data before the pandemic. The results showed that the impact of the Covid-19 pandemic had slightly changed the recipe used, the decrease in profit per unit decreased by 73.29% compared to before the covid-19 pandemic. The Covid-19 pandemic had no effect on the recipe used in making yellow rice because Yu Chia yellow rice stall wanted to maintain quality and characteristics of yellow rice.

Keywords: Covid-19 pandemic; profit; yellow rice business

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dampak pandemi Covid-19 terhadap Keuntungan Usaha Nasi Kuning Kios Yu Chia Di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado Penelitian ini dilaksanakan selama bulan juli sampai September 2021. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara, memberikan kuesioner, dan observasi langsung kepada pemilik usaha Kios Yu Chia. Sedangkan data sekunder diambil dari penelitian terdahulu yang mengambil data sebelum adanya pandemi. Hasil penelitian menunjukkan Dampak Pandemi Covid-19 terjadi sedikit perubahan pada resep yang digunakan, penurunan keuntungan per unit menurun 73.29 % dibanding sebelum adanya pandemi covid-19. Pandemi Covid19 tidak berpengaruh pada resep yang digunakan dalam pembuatan nasi kuning karena Kios Yu Chia ingin tetap mempertahankan kualitas dan karakteristik yang ada di nasi kuning.

Kata kunci : Pandemi covid-19; keuntungan; usaha nasi kuning

PENDAHULUAN

Latar Belakang

World Health Organization (WHO) mengumumkan Covid-19 menjadi pandemi dunia pada tanggal 11 Maret 2020. Setelah itu pemerintah Indonesia juga mulai mencegah penyebaran Covid-19. Pemerintah juga ikut berkomitmen dalam penanggulangan penyebaran wabah dengan penyediaan anggaran di bidang kesehatan dengan tetap memperhatikan kondisi ekonomi Indonesia saat itu. Dampak pandemi yang dialami tidak hanya kepada fisik manusia tapi juga pada seluruh bidang seperti sektor ekonomi, kesehatan, sosial, budaya, transportasi, dan lain sebagainya.

Pemerintah telah menerapkan kebijakan *physical distancing*, *social distancing*, konsumsi, perjalanan terbatas dan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM). Berbagai bisnis telah terpengaruh termasuk pusat perbelanjaan, restoran, dan pasar (Chetty et al., 2020). Kebijakan PSBB dan PPKM yang telah dilakukan di beberapa wilayah di Indonesia memiliki dampak pada perdagangan komoditas pertanian. Komoditas pertanian yang terganggu mulai dari subsistem hulu seperti perdagangan benih hingga subsistem hilir berupa barang jadi/siap konsumsi ataupun bahan baku industri (Rangga D. Yofa, Erwidodo, dan Erma Suryani 2020).

Menurut penelitian yang dilakukan Center for Economic and Social Studies (CESS) dan The Center for Micro and Small Enterprise Dynamic (CEMSED), UKM di Indonesia tergolong unik karena selalu punya kemampuan untuk berkembang dan bertahan selama krisis. Hal ini terbukti dengan inisiatif para pengusaha kuliner yang lebih memilih untuk tetap beroperasi, melalui perubahan cara berjualan dengan hanya melayani pembelian kemasan (untuk dibawa pulang), tidak melayani pembelian makan di tempat. Namun dalam perkembangannya di era *new normal*, usaha kuliner sudah dapat melayani konsumen di tempat usaha dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan

Nasi kuning adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit serta santan dan rempah-rempah. Campuran bumbu-bumbu dan

santan menghasilkan nasi kuning dengan rasa yang lebih gurih daripada nasi putih. Nasi kuning adalah salah satu variasi dari nasi putih yang sering digunakan sebagai tumpeng yang biasa disajikan dengan bermacam laukpauk khas Indonesia. Nasi kuning mengandung karbohidrat yang tinggi dan mempunyai khasiat yang baik untuk kesehatan.

Usaha penjualan nasi kuning di Kota Manado sudah cukup lama diusahakan oleh sejumlah kalangan masyarakat baik untuk konsumsi masyarakat sekitar. Nasi kuning awalnya hanya sebagai menu sarapan, karena mudah diperoleh dan menjadi sumber energi untuk memulai aktifitas, namun saat ini sudah menjadi makanan siap saji yang bisa diperoleh di berbagai tempat. Satu diantara penjual nasi kuning di Kota Manado adalah usaha nasi kuning Kios Yu Chia yang masih beroperasi sejak tahun 2014 dan berada di Kelurahan Banjer, Kecamatan Tikala, Kota Manado.

Kegiatan penjualan era PPKM di Kios Yu Chia tetap memperhatikan protokol kesehatan dan di tempat usaha sudah disediakan *hand sanitizer*, untuk permasalahan yang terjadi harga bahan baku naik dengan usaha untuk tetap mempertahankan kualitas baik dari segi rasa. Pemenuhan kebutuhan masyarakat cenderung lebih memilih platform *online*. Perubahan perilaku masyarakat ini menimbulkan pertanyaan bagaimana pelaku usaha nasi kuning menghadapi fenomena yang terjadi dan bagaimana dampaknya terhadap keuntungan nasi kuning.

Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Perekonomian

Pandemi Virus Covid-19 telah membawa dampak yang luar biasa dalam kehidupan masyarakat Indonesia terutama pada sektor perekonomian. Disisi lain, pandemi corona membawa perubahan dalam aktivitas sehari-hari. Bagi pekerja kantoran tetap dapat bekerja dari rumah dan tetap mendapatkan gaji. Tetapi sebagian masyarakat yang menggantungkan hidupnya sebagai pekerja lepas dan pedagang makanan mengalami dampak yang berbeda dengan menurunnya pendapatan hingga hilangnya penghasilan. Berdasarkan data yang diolah P2E LIPI, dampak terhadap usaha kecil makanan dan minuman sebesar 1,77 persen, dan usaha menengah di angka 0,07 persen. Di pihak lain berdasarkan data dari kementerian koperasi

yang menggambarkan bahwa 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terdampak pandemi virus corona (COVID-19). Kebanyakan koperasi yang terkena dampak COVID-19 bergerak pada bidang kebutuhan sehari-hari, sedangkan sektor UMKM yang paling terdampak yakni makanan dan minuman.

Deskripsi Usaha Kecil

Usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil, dan memenuhi kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam undang-undang (Tohar, 2001). Departemen perindustrian dan perdagangan membagi usaha kecil menjadi dua kelompok, yaitu:

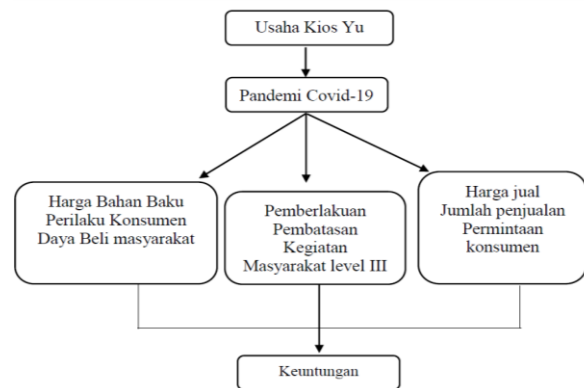
1. Industri kecil adalah usaha industri yang memiliki investasi peralatan kurang dari Rp 70 juta, investasi pertenaga kerja maksimum Rp 625 ribu, jumlah pekerja dibawah 20 orang serta aset dalam penguasaannya tidak lebih dari Rp 100 juta.
2. Pedagang kecil adalah usaha yang bergerak dibidang perdagangan dan jasa komersial yang memiliki modal kurang dari 80 juta dan perusahaan yang bergerak dibidang usaha produksi atau industri yang memiliki modal maksimal Rp 200 juta. Dari sifatnya industri kecil terbagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok yang bersifat formal dan kelompok yang bersifat informal. Informal adalah belum memenuhi syarat sebagaimana layaknya sebuah usaha, sedang formal ialah sudah nampak usaha yang benar, misalnya sudah memiliki kantor usaha atau badan usaha.

Financial Accounting Standard Board (FASB), mendefinisikan perusahaan kecil sebagai sebuah perusahaan yang operasinya relatif kecil, biasanya dengan pendapatan total kurang dari \$5 juta per bulan. Perusahaan itu umumnya adalah :

1. Dikelola oleh pemilik sendiri
2. Memiliki beberapa pemilik lain, jika ada
3. Semua pemilik secara aktif terlibat dalam menjalankan urusan-urusan perusahaan kecuali mungkin anggota keluarga tertentu
4. Jarang terjadi pemindahan hak kepemilikan
5. Memiliki struktur modal yang sederhana

Kerangka Penelitian

Ketahanan pangan menjadi masalah yang mendasar bagi pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat. Usaha Kios Yu Chia yang beroperasi di tengah pandemi mengalami dampak langsung dari ketidakstabilan tersebut dan untuk mengukur dampak pandemi COVID-19 terhadap usaha Kios Yu Chia digunakan analisis keuangan.



Gambar 1. Kerangka Penelitian

Gambar 1 menunjukkan bahwa kondisi usaha nasi kuning berbeda pada masa sebelum pandemi covid-19 dan sesudah pandemi covid-19. Adanya pandemi pemerintah mulai melakukan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat, daya beli masyarakat berkurang, jumlah penjualan berkurang, dan pada keuntungan usaha menurun.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana dampak pandemi Covid-19 terhadap keuntungan usaha nasi kuning Kios Yu Chia.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dampak pandemi Covid-19 terhadap keuntungan usaha nasi kuning Kios Yu Chia.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengaruh Covid-19 terhadap keuntungan.
2. Bagi pemilik kios Yu Chia, diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dampak pandemic covid 19 terhadap keuntungan kios Yu Chia.
3. Bagi pihak lain, diharapkan dapat menjadi informasi, serta dapat menjadi referensi.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu selama bulan Juli sampai dengan bulan September 2021, di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala, Kota Manado.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara secara langsung dengan pemilik kios sedangkan data sekunder didapatkan dari data pendukung dan penelitian sebelumnya. Penelitian ini dilakukan dengan membandingkan keuntungan penelitian yang sudah dilakukan sebelum covid dan saat PPKM level III bulan Agustus 2021.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Teknik observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung di Kios Yu Chia sehingga didapatkan gambaran dan informasi mengenai proses penjualan.
2. Teknik wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pemilik Kios Yu Chia berdasarkan daftar pertanyaan (*kuesioner*) yang telah dipersiapkan sebelumnya.
3. Teknik pencatatan merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencatat hasil wawancara pada daftar pertanyaan (*kuesioner*) dan mencatat data sekunder dari penelitian sebelumnya.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah:

- 1) Karakteristik usaha meliputi lama usaha dan perkembangan usaha.
- 2) Deskripsi usaha berupa pemilik usaha, lama usaha, dan skala usaha.
- 3) Jumlah pembelian :
 - a. Bahan baku (Rp/kg), bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nasi kuning
 - b. Bahan penolong (Rp/kg), meliputi bahan-bahan yang digunakan dalam membuat toping

- 4) Jumlah penjualan nasi kuning, adalah jumlah penjualan nasi kuning
- 5) Harga
 - a. Harga bahan baku (Rp/kg)
 - b. Harga bahan penolong (Rp/unit)
 - c. Harga jual nasi kuning (Rp/bungkus)
- 6) Dampak adanya pandemi covid meliputi penggunaan bahan baku, biaya, penerimaan, dan keuntungan.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif yang disajikan dalam bentuk tabel dan analisis keuntungan untuk mengetahui besarnya keuntungan dengan menggunakan analisis keuntungan dengan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Profit (Keuntungan)

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya

$$TC = FC + VC$$

$$TR = P \times Q$$

P = Price (Harga)

Q = Quantity (Jumlah Produksi)

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC = Variable Cost (Biaya Variabel)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha Nasi Kuning Yu Chia

Usaha Nasi Kuning Yu Chia merupakan salah satu usaha yang berbasis home industry. Usaha Nasi Kuning Kios Yu Chia ini terletak di Jalan Daan Mogot Kelurahan Banjer. Usaha ini sudah berjalan 7 Tahun yaitu terhitung mulai tahun 2014 hingga sekarang tahun 2021. Penggunaan tenaga kerja dalam usaha ini menggunakan tenaga kerja keluarga. Tempat penjualan menggunakan halaman depan rumah tinggal keluarga.

Pelaku utama berdirinya usaha ini adalah Ibu keluarga Kartono-Supit yaitu Ibu Lily. Awal usaha ini, penjualan dengan menggunakan bahan baku berkisar 3 kg beras

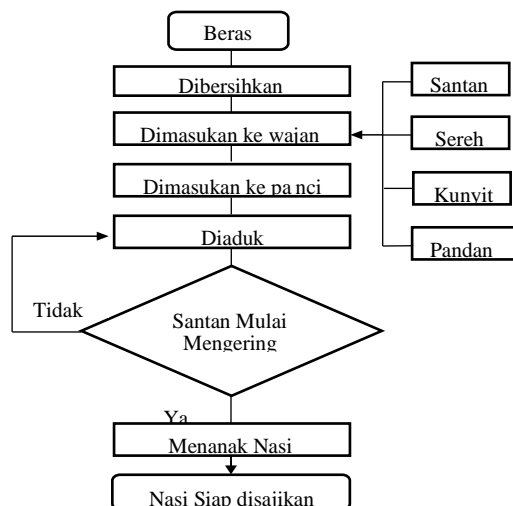
per hari. Usaha ini terus bertahan dan mengalami perkembangan permintaan. Dengan semakin banyak peminatnya akhirnya bapa keluarga meninggalkan kerjaannya dan membantu ibu rumahtangga ini untuk menopang keberlanjutan usaha. Penjualan yang bahan baku awalnya 3 kg yang mengalami peningkatan menjadi 15 kg. Namun jika ada pesanan khusus bisa meningkat hingga 40 kg.

Karakteristik Produk

Karakteristik dari nasi kuning ini menggunakan bahan baku beras yang berkualitas yaitu dua merpati. Topping untuk nasi kuning ini adalah semur daging sapi, abon ikan cakalang, laksa, keripik kentang, sambal juga kerupuk udang.

Proses Pembuatan Nasi Kuning

Proses pembuatan nasi kuning untuk memperoleh sajiannya mengalami berbagai proses. Dari pembuatan nasi kuningnya diikuti oleh pembuatan toppingnya dengan proses yang berbeda. Proses pengolahan nasi kuning dimulai dari pukul 02.00 hingga 05.30, mulai dari pembuatan nasi kuning hingga toppingnya. Hanya kerupuk yang sudah digoreng dari malam hari sebelumnya.



Gambar 2. Proses Pembuatan Nasi Kuning

Proses pembuatan nasi kuning terdiri dari beberapa komponen yaitu beras diolah menjadi nasi kuning. Toppingnya terdiri dari abon cakalang, semur daging, laksa, keripik kentang, sambal, kerupuk.

Proses Pembuatan Nasi

Proses pembuatan nasi kuning, mula-mula beras dicuci kemudian beras dimasukan ke wajan yang telah berisi santan, air perasan kunyit, daun pandan dan sereh. Pindahkan ke dandang ketika santannya mulai mongering, akan dikukus hingga matang.

Proses Pembuatan Sambal

Pembuatan sambal pertama-tama membersihkan bawang merah, bawang putih, cabe, dan tomat, kemudian dicuci. Semua bahan-bahan yang telah dibersihkan dan diblender hingga halus. Proses berikutnya sambal di gorengdangan api sedang hingga sambal matang dan kering.

Proses Pembuatan Abon Cakalang

Bahan baku abon yaitu ikan cakalang, dengan bumbunya bawang putih, bawang merah, cabe, kecap manis, ketumbar, dengan penyedap rasa ajinomoto. Ikan cakalang dikukus hingga matang lalu dihaluskan. Bumbu bawang putih dan bawang merah dipotong halus kemudian digoreng hingga keluar bau harum kemudian masukan cabe hingga matang kemudian tambahkan kecap manis, ketumbar, gula merah hingga menyatu dengan baik. Tahap terakhir ikan cakalang dimasukkan kemudian dicampur hingga merata dengan bumbu dan dimasak hingga menjadi kering kemudian tambahkan garam dan penyedap rasa ajinomoto.

Pembuatan Semur Daging

Bahan baku pembuatan semur daging adalah daging sapi bagian paha. Bahan lainnya adalah kentang, bawang putih, bawang bombay, kecap manis, jintar, ketumbar, garam, dan masako. Mula-mula daging dibersihkan kemudian daging dipotong kecil-kecil demikian juga dengan kentang. Langkah selanjutnya menumis bawang putih, yang sudah dipotong-potong hingga muncul bau wangi dan masukan bawang Bombay, daging, kentang, Masukan kecap manis, jintar, ketumbar hingga matang dan tambahkan garam penyedap rasa masako.

Pembuatan Laksa

Bahan baku pembuatan laksa goreng adalah laksa dengan merek padamu dengan bahan lainya berupa kecap manis, bawang putih, bawang merah, garam, dan masako. Mula-mula laksa direndam dalam wadah berisi

air hingga lembut dan dipotong. Awal pembuatannya adlah menumis bawang putih, bawang merah sampai harum kemudian masukan kecap manis dan penyedap rasa, garam hingga tercampur rata kemudian masukkan laksa diaduk secara merata hingga masak.

Pembuatan Kentang Goreng

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kentang goreng adalah kentang, garam, dan minyak goreng. Pertama-tama kentang dibersihkan dengan cara dikupas dan diparut kemudian dicuci berulang-ulang di dalam wadah hingga air cucian tidak keruh. Parutan kentang tersebut direndam di dalam air yang sudah dicampur garam, ditiriskan untuk kemudian digoreng hingga berwarna kuning.

Pembuatan Bawang Goreng

Bersihkan bawang merah dari kulit luarnya kemudian diiris tipis-tipis, dicampurkan dengan garam. Bawang yang sudah bercampur garam kemudian digoreng hingga wangi dan berwarna cokelat muda.

Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Keuntungan Usaha Nasi Kuning

Adanya pandemi Covid-19 memberikan dampak kepada usaha nasi kuning. Dampak tersebut berupa volume penjualan, lama penjualan, harga jual, dan akhirnya berpengaruh terhadap jumlah keuntungan yang diterima.

Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Penggunaan Bahan Baku

Penggunaan bahan baku sebelum pandemi covid-19 adalah 15 kg dan masa PPKM level 3 adalah 10 kg. Pada tabel 1 di bawah diketahui bahwa dampak pandemi covid-19 menyebabkan terjadinya penurunan penggunaan bahan baku akibat berkurangnya permintaan akan nasi kuning. Penurunan penggunaan bahan baku yang nyata adalah penggunaan bahan untuk semur, yaitu terjadi substitusi daging dengan kentang.

Tabel 1. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Penggunaan Bahan Baku

Kompomen Biaya	Satuan	Sebelum Covid-19	PPKM III	
Nasi Kuning	Beras	Kg	15	10
	Kunyit	Kg	1	0.75
	Kelapa	Buah	6	3
	Sereh	ikat	5	3
	Lengkuas	Kg	0.2	0.5
	Pandan	Lembar	3	2

Sambal	Bawang Putih	Kg	0.3	0.15
	Bawang Merah	Kg	0.4	0.3
	Cabe	Kg	3	2
	Gula Merah	Buah	1	0.5
	Tomat	Kg	1.25	1
Ajinimoto	Bungkus (250 gr)		0.4	1
Kecap Manis	Botol		0.1	0.75
Abon	Cakalang	Ekor	3	2
	Bawang Putih	Kg	0.2	0.15
	Bawang Merah	Kg	0.3	0.2
	Kecap Manis	Botol	0.3	0.2
	Ketumbar	Bungkus (100 gr)	0.25	1
Ajinimoto	Bungkus (250 gr)		0.2	1
Semur	Daging	Kg	2.0	1
	Kentang	Kg	1	3
	Bawang Putih	Kg	0.7	0.1
	Bawang Bombay	Buah	2	0.25
	Kecap Manis	Botol	0.3	0.2
	Jintar	Bungkus	1	2
	Ketumbar	Bungkus	1	2
	Garam	Bungkus	0.1	0.1
	Masako	Saset (5 gr)	3	2
	Laksa	Laksa	Bungkus	10
Kecap Manis		Liter	0.2	0.25
Bawang Merah		Kg	0.15	0.1
Bawang Putih		Kg	0.4	0.1
Kerupuk	Masako	Bungkus (5 gr)	2	2
	Kerupuk	Bungkus (0,5kg)	2.5	1
	Minyak Goreng	Liter	4	3
	Bawang Goreng	Kg	1.9	1
	Kentang Goreng	Toples	2.5	3
	Gas	Kg	1.0	1
	Kertas	Pak	1.0	1

Sumber : Data Primer, 2021

Dampak Terhadap Biaya

Biaya Variabel

Pengolahan nasi kuning dibutuhkan biaya sebagai penggerak dari aktivitas ini. Komponen biaya variabel terdiri dari nasi kuning, sambal, abon, semur, laksa, kerupuk, kentang goreng, bawang goreng, minyak goreng, gas, kertas, dan tenaga kerja.

Tabel 2. Total Biaya Variabel Sebelum Pandemi dan PPKM Level 3

Komponen Biaya	Sebelum Pandemi Covid-19	PPKM III
Nasi Kuning	215.300	146.625
Sambal	189.750	161.510
Abon	179.800	101.940
Semur	310.200	149.300
Laksa	69.500	33.670
Kerupuk	55.000	18.000
Kentang Goreng	250.000	30.000
Bawang Goreng	228.000	36.700
Minyak Goreng	43.000	30.000
Gas	18.000	18.000
Kertas	18.900	20.000
Tenaga Kerja	187.500	275.000
Total Biaya Variabel	1.764.950	1.020.745

Sumber Data Primer, 2021

Tabel 2 menunjukkan biaya cenderung terjadi penurunan, pada kentang goreng dan bawang goreng. Penurunan untuk kentang goreng dari Rp 250.000 menjadi Rp 30.000, sedangkan bawang goreng dari Rp 228.000 menjadi Rp.36.700. Hal ini dikarenakan sebelum pandemi Covid-19 kentang goreng dan bawang goreng di beli dengan kondisi jadi sedangkan sesudah adanya pandemi kentang goreng dibuat dari bahan baku kemudian diolah menjadi bahan jadi atau siap untuk di makan.

Biaya tenaga kerja terjadi kenaikan biaya dari Rp 187.500 menjadi Rp 275.000. Hal ini terjadi karena lamanya penjualan meningkat. Sebelum pandemi covid lamanya penjualan dari jam 06.00 hingga jam 09.00 namun dengan adanya pandemik lamanya penjualan bertambah dari jam 06.00 hingga 15.00 sehingga lamanya penjualan bertambah 6 jam/hari.

Biaya Tetap

Biaya tetap yang dihitung adalah penyusutan alat yaitu sebesar Rp 13.117. Metode yang digunakan untuk menghitung penyusutan alata adalah metode garis lurus. Biaya tetap tidak berubah karena alat-alat yang digunakan tetap sama.

Total Biaya

Total biaya didapatkan dari menjumlahkan biaya variabel dan biaya tetap.

Tabel 3. Total Biaya

Biaya	Sebelum Pandemi Covid-10 (Rp)	PPKM III (Rp)
Biaya Tetap	13.117	13.117
Biaya Variabel	1.764.950	1.020.745
Total Biaya	1.778.067	1.033.862

Sumber : Data Primer (Diolah), 2021

Tabel 3 menunjukan total biaya berkurang dari Rp 1.778.067 menjadi Rp 1.033.862 dikarenakan pada masa sebelum pandemi covid-19 penggunaan beras 15 kilogram dan pada masa PPKM level 3 penggunaan beras berkurang menjadi 10 kilogram diikuti dengan penggunaan bahan lain yang juga berkurang.

Dampak Terhadap Penerimaan

Penerimaan merupakan total pendapatan yang di terima oleh produsen yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Penerimaan diperoleh dari jumlah penjualan dikalikan dengan harga.. Penerimaan Kios Yu Chia dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4. Dampak Terhadap Penerimaan

Kondisi	Jumlah	Harga	Penerimaan
Sebelum Pandemi Covid-19	150	Rp.16.000	Rp.2.400.000
PPKM Level 3	100	Rp.12.000	Rp.1.200.000

Sumber : Data Primer (Diolah), 2021

Tabel 4 menunjukan jumlah penjualan pada PPKM level 3 terjadi penurunan dibanding sebelum pandemi covid-19 dari 150 menjadi 100 yaitu turun 33 persen sehingga mempengaruhi penerimaan Rp 2.400.000 menjadi Rp 1.200.000 atau terjadi penurunan 50 persen. Harga yang terjadi pada kondisi normal sebelum pandemi bervariasi sesuai dengan permintaan konsumen mulai dari Rp.10.000, Rp.12.000, dan Rp.20.000 sesuai wadah yang digunakan untuk nasi kuning. Wadah yang tersedia, kertas minyak, wadah plastik, wadah styrofoam dan panstove. Aneka wadah ini bervariasi sesuai konsumen, ada untuk konsumen pelanggan, pegawai kantor atau acara syukuran. Untuk kebutuhan analisis digunakan harga rata-rata penjualan yaitu Rp.16.000. Sebaliknya pada kondisi PPKM Level 3 digunakan harga saat penelitian yang hanya mempunyai satu harga sebesar Rp.12.000. Jadi dengan adanya pandemi covid, maka terjadi penurunan harga nasi kuning sebesar 25 persen karena tidak ada lagi variasi kemasan.

Dampak Terhadap Keuntungan

Data yang dikumpulkan sebanyak 2 periode penjualan nasi kuning, 1 periode sebelum covid dan 1 periode di masa covid. Pandemi Covid-19 memberikan dampak pada menurunnya jumlah pengunjung yang berdampak pada penerimaan, biaya, dan keuntungan di Kios Yu Chia seperti yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 5. Dampak Terhadap Keuntungan

Kondisi	Penerimaan (Rp)	Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)	Keuntungan/Unit (Rp)
Sebelum	2.400.000	1.778.067	621.933	4.146
PPKM III	1.200.000	1.027.480	166.138	1.661

Sumber : Data Primer (Diolah), 2021

Tabel 5 menunjukan jumlah keuntungan yang di dapatkan sebelum pandemi covid-19 lebih banyak dibandingkan jumlah keuntungan yang didapatkan pada saat PPKM level 3 yaitu di lihat dari perhitungan keuntungan per unit pada kondisi sebelum Covid-19 adalah Rp 4.146 dan saat PPKM Level 3 Rp 1.661 atau turun 73.29 persen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa :

- 1) Untuk pembuatan semur yang bertambah adalah kentang, jintar, ketumbar karena sebagai bahan pengganti untuk daging yang dikurangi.
- 2) Penerimaan turun 50 persen dari Rp 2.400.000 menjadi Rp 1.200.000 dan jumlah penjualan turun 33 Persen dari 150 bungkus menjadi 100 bungkus
- 3) Sebelum adanya pandemi Usaha Nasi Kuning Kios Yu Chia mendapatkan keuntungan per unit sebesar Rp 4.146 dan saat PPKM Level 3 Rp 1.661 atau turun 73.29 Persen
- 4) Adanya pandemi covid-19 membuat volume penjualan menurun dan lama penjualan produk menjadi lebih lama dibanding sebelum adanya pandemi

Saran

- 1) Sebaiknya Kios Yu Chia menggunakan media sosial untuk memperkenalkan produk dan menambah jumlah pelanggan.
- 2) Sebaiknya dibuat papan nama usaha di depan tempat penjualan agar mempermudah konsumen untuk mengenali tempatnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Chetty, R., Friedman, J.N., Hendren, N. and Stepner, M. (2020), “*Real-time economics: a new platform to track the impacts of Covid-19 on people, businesses, and communities using private sector data*”, NBER Working Paper, Vol. 27431. Effendi. D.S. (2010). Prospek pengembangan tanaman aren (*Arenga pinnata merr*) mendukung kebutuhan bioethanol di Indonesia. *Perspektif*. Volume 9 (1). 36-46.
- Rangga D. Yofa, Erwidodo, Erma Suryani. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Ekspor Dan Impor Komoditas Pertanian. Dalam prosiding Dampak Pandemi Covid-19: Perspektif Adaptasi dan Resiliensi Sosial Ekonomi Pertanian Hal 149-170. ISBN: 978-602-344-297-3. Jakarta : IAARD Press.
- Tohar, M. 2001. *Membuka Usaha Kecil*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.