

Analisis Keuntungan Usaha Dapur Aisyah Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado

Profit Analysis of Aisyah's Kitchen Business Kleak Village, Malalayang Sub-district, Manado City

Ingrid Kezia Tongkodu^{(1)(*)}, **Jane S. Tambas**⁽²⁾, **Mex F. L. Sondakh**⁽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: 18031104021@student.unsrat.ac.id

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

: Jumat, 8 Maret 2024

Disetujui diterbitkan

: Jumat, 31 Mei 2024

ABSTRACT

This study aims to see how much profit Aisyah's Kitchen business in Kleak Village, Malalayang District, Manado City. The research method used is the survey method. The data required is primary data taken using questionnaires and interviews directly with business owners. The data collected will be tabulated and analyzed. The analytical tools used are profit analysis and R/C Ratio. The results showed that the profit from Aisyah's Kitchen business through the value of the R/C Ratio was 2.24 with the provisions greater than > 0 the business was declared profitable and worth developing. The results of this study can see how much profit per product, see the price per product, so that it can be seen whether it is profitable or not.

Keywords : price; profit; business

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat seberapa besar keuntungan usaha Dapur Aisyah Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado. Metode Penelitian yang digunakan adalah metode survei. Data yang dibutuhkan merupakan data primer yang diambil menggunakan kuisioner dan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha. Data yang dikumpulkan akan ditabulasi dan dianalisis. Alat analisis yang digunakan adalah analisis keuntungan dan R/C Ratio. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa keuntungan dari usaha Dapur Aisyah melalui nilai dari R/C Ratio adalah 2.24 dengan ketentuan lebih besar > 0 usaha dinyatakan untung dan layak dikembangkan. Adapun hasil dari penelitian ini dapat melihat berapa keuntungan per produk, melihat harga per produk, sehingga bisa dilihat untung atau tidak.

Kata kunci : harga; keuntungan; usaha

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pembangunan nasional adalah usaha berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas masyarakat Indonesia dengan memanfaatkan kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan. Pembangunan nasional melibatkan pemerintah dan masyarakat dalam berbagai aspek kehidupan bangsa dan negara (Pamulasari & Sarjono, 2013). Masyarakat adalah pelaku utama pembangunan, sedangkan pemerintah bertugas mengarahkan, melindungi, dan membangun lingkungan yang kondusif. Pembangunan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mempengaruhi masa depannya. Sektor ekonomi menjadi tolak ukur keberhasilan pembangunan (Sofyan, 2017).

UMKM berperan besar dan strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, termasuk keterlibatan masyarakat. Hal ini karena UMKM mendominasi perekonomian Indonesia dengan banyaknya industri di setiap sektor ekonomi, potensi menyerap banyak tenaga kerja, dan kontribusi besar terhadap PDB. Selain itu, usaha mikro dan kecil juga unggul di daerah yang memanfaatkan banyak sumber daya alam dan tenaga kerja, khususnya di bidang pertanian subsisten, penghijauan, peternakan, perikanan, perdagangan dan rumah makan/restoran (Sofyan, 2017). Meskipun UMKM lebih unggul dalam menyerap tenaga kerja dan berkontribusi terhadap pendapatan nasional (Sofyan, 2017), UMKM dan usaha besar tetap saling bekerja sama dan mendukung. Hal ini karena usaha menengah 3 memiliki keunggulan dalam menciptakan nilai tambah di sektor perhotelan, keuangan, penyewaan, jasa perusahaan dan kehutanan, sementara usaha besar memiliki keunggulan dalam industri pengolahan listrik, gas, komunikasi dan pertambangan. Mencapai target laba usaha adalah tujuan utama dari pendirian usaha di skala manapun.

Keuntungan dalam bisnis berasal dari produk atau layanan yang dapat meningkatkan nilai produksi dan memberikan kontribusi positif dalam pengembangan industri. Dalam setiap upaya mencari keuntungan, perlu mempertimbangkan aspek biaya karena biaya merupakan bagian yang

tidak terpisahkan dari kegiatan tersebut (Longdong, 2016). Proses perhitungan biaya melibatkan langkah-langkah mulai dari produksi hingga produk, yang sangat signifikan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang dapat diperoleh dari operasional bisnis.

Usaha Dapur Aisyah merupakan usaha skala kecil yang ada di Jalan Pulau Bawean No. 8, Kleak Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Usaha ini berdiri pada tahun 2017 dengan awal hanya berbisnis dengan makanan berbasis ikan dan sambal yaitu abon cakalang, sambal roa dan perkedel nike. Namun pada awal tahun 2020 mulai inisiatif membuat makanan lain yang lebih tahan lama dan berbahan dasar kelapa kemudian diolah menjadi keripik kelapa kemasan yang lezat.

Tujuan usaha Dapur Aisyah membantu perekonomian masyarakat dan menggait pasar lokal dengan omset yang dihasilkan hingga jutaan rupiah per bulan, Pembelian naik ketika penjualan online dengan memanfaatkan diskon dan promo yang ada di lapak online tetapi sebelum PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) puncak penghasilan Ibu Amelia sangat meningkat. Meskipun sudah menghasilkan keuntungan, namun belum diketahui secara pasti berapa besaran keuntungan dari usaha tersebut. Oleh karena itulah peneliti tertarik untuk mendeskripsikan "Analisis Keuntungan Usaha Dapur Aisyah Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado". Maka dari itu penulis akan menghitung besar keuntungan usaha Dapur Aisyah Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung seberapa besar keuntungan usaha Dapur Aisyah Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini, yaitu:

1. Sebagai salah satu syarat peneliti untuk menyelesaikan studi S1 Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi.
2. Bagi usaha Dapur Aisyah penelitian ini diharapkan dapat sebagai bahan pertimbangan dalam mengembangkan usahanya.

3. Bagi mahasiswa, sebagai bahan referensi dan penerapan teori selama perkuliahan.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yang bertempat di Jalan Pulau Bawean No. 3 Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara, selama dua bulan yaitu bulan Juli sampai bulan September 2023.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data menggunakan metode survei dengan jenis data adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari lokasi melalui wawancara dengan pemilik usaha Dapur Aisyah dengan menggunakan kuisioner yang telah dipersiapkan serta dengan observasi langsung ditempat penelitian. Data sekunder diperoleh dari literatur–literatur dan studi Pustaka melalui dokumen, terbitan atau hasil penelitian dari berbagai lembaga atau institusi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang dibutuhkan.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini, yaitu:

1. Produksi (kemasan/bulan)
2. Harga (Rp/kemasan)
3. Biaya produksi (Rp)
 - a) Biaya tetap yang terdiri atas pajak usaha dan nilai penyusutan yang dihitung menggunakan metode garis lurus.
 - b) Biaya variabel yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja
4. Penerimaan (Rp)
5. Keuntungan (Rp)

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan usaha dan analisis R/C *ratio*. Urutan tahapan dari analisis keuntungan yaitu dimulai dari menghitung total biaya produksi, menghitung

penerimaan, dan keuntungan. Adapun total biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha Dapur Aisyah dihitung dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost*

TFC = *Total Fix Cost*

TVC = *Total Variabel Cost*

Penerimaan yang diperoleh usaha Dapur Aisyah dihitung dengan rumus:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*

Q = *Quantity*

P = *Price*

Keuntungan yang diperoleh usaha Dapur Aisyah dihitung dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = *Keuntungan*

TR = *Total Revenue*

TC = *Total Cost*

Untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan layak untuk dikembangkan, dalam hal ini usaha Dapur Aisyah, dihitung R/C *ratio* dengan rumus:

$$R/C = TR/TC$$

Adapun kriteria dari hasil perhitungan R/C *ratio* yaitu:

1. Jika nilai R/C *ratio* > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan.
2. Jika nilai R/C *ratio* < 1, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau layak untuk dikembangkan.
3. Jika nilai R/C *ratio* = 1, maka usaha yang dijalankan berada pada titik impas (*break event point*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Lokasi Penelitian

Usaha Dapur Aisyah merupakan bisnis yang dilakukan oleh individu yang dikelola oleh Ibu Mila Amelia, usaha ini terletak di Jalan Pulau Bawean No.8 Kelurahan Kleak Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara. Usaha ini berdiri sejak 2017 dan sudah berjalan sekitar 6 tahun. Usaha ini merupakan milik sendiri yang dirintis oleh Ibu Mila Amelia, Dapur Aisyah telah menambah lini produknya seperti seperti aneka sambal, abon, keripik nike (ikan), dan produk unggulan Dapur Aisyah yaitu BADONCI (keripik kelapa). Ada 5 produk yang diproduksi oleh usaha ini, dalam mengelola usahanya ibu Mila mempekerjakan 3 orang dimana 1 orang bertugas menggoreng, 1 orang bertugas mengemas produk yang sudah selesai diproduksi dan 1 orang bertugas sebagai kurir untuk mengantarkan produk untuk dipasarkan ketempat yang sudah menjadi langganan tetap dari usaha ini. Usaha ini beroperasi dari hari Senin sampai dengan Sabtu dengan jam kerja mulai dari 08.00-16.00 sore.

Jumlah Produksi

Jumlah produksi dari masing-masing produk usaha Dapur Aisyah disajikan dalam Tabel 1.

No	Jenis Produk	Jumlah
1	Badonci Keripik Kelapa Original (KKO)	300
2	Badonci Keripik Kelapa Cokelat (KKC)	300
3	Badonci Keripik Kelapa Pandan (KKP)	300
4	Badonci Keripik Kelapa Balado (KKB)	300
5	Badonci Keripik Kelapa Gula Aren (KKGGA)	300
6	Badonci Keripik Kelapa Kopi (KKK)	300
7	Perkedel Nike (PN)	80
8	Sambal Rasa Roa (SR)	20
9	Sambal Cakalang Asap (SCA)	20
10	Sambal Ayam Suwir (SAS)	20
11	Abon Cakalang Original (ACO)	30
12	Abon Cakalang Rasa Pedas (ACP)	30
13	Shimore Hanakatsuo (SH)	40
14	Shimore Keripik Bakso Cakalang (SKBC)	40
15	Shimore Bepang Cakalang (SBC)	40
Total		2120

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 1 merupakan data total produksi pada bulan Juli 2023. Dalam satu bulan usaha Dapur Aisyah memproduksi produk sebanyak 2.120 produk kemasan, dimana produk terbanyak yang diproduksi yaitu keripik kelapa, sedangkan yang

paling sedikit adalah produk shimore. Jumlah produksi yang dihasilkan Dapur Aisyah setiap minggunya dapat berbeda yang disebabkan oleh adanya perbedaan permintaan konsumen. Pertimbangan akan jumlah permintaan konsumen dilakukan untuk menghindari retur atau pengembalian barang.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi atau setengah jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual. Biaya operasional terbagi atas biaya tetap dan biaya variabel. Berdasarkan perhitungan atas biaya tetap dan biaya variabel, didapatkan total biaya produksi yang dirincikan per produk dalam Tabel 2.

No	Nama Produk	Biaya Total (Rp)
1	Badonci Keripik Kelapa Original (KKO)	2.951.471
2	Badonci Keripik Kelapa Cokelat (KKC)	2.990.521
3	Badonci Keripik Kelapa Pandan (KKP)	2.244.321
4	Badonci Keripik Kelapa Balado (KKB)	3.944.894
5	Badonci Keripik Kelapa Gula Aren (KKGGA)	2.289.321
6	Badonci Keripik Kelapa Kopi (KKK)	2.424.321
7	Perkedel Nike (PN)	807.485
8	Sambal Rasa Roa (SR)	507.724
9	Sambal Cakalang Asap (SCA)	215.484
10	Sambal Ayam Suwir (SAS)	239.224
11	Abon Cakalang Original (ACO)	252.507
12	Abon Cakalang Rasa Pedas (ACP)	282.507
13	Shimore Hanakatsuo (SH)	352.711
14	Shimore Keripik Bakso Cakalang (SKBC)	307.711
15	Shimore Bepang Cakalang (SBC)	346.911
Total		20.157.113

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya keseluruhan yang dikeluarkan usaha Dapur Aisyah sebesar Rp20.157.113.

Penerimaan

Penerimaan (*revenue*) adalah total pendapatan berupa uang yang diterima oleh produsen dari hasil penjualan barang yang

diproduksi. Adapun harga per kemasan dari masing-masing produk keripik kelapa yaitu Rp20.000, perkedel nike Rp25.000, sambal Rp40.000, abon Rp30.000, shimore Rp25.000. Berdasarkan data jumlah produksi serta harga masing-masing produk Dapur Aisyah, maka didapatkan total penerimaan yang disajikan selengkapnya dalam Tabel 3.

Tabel 3. Total Penerimaan Dapur Aisyah

No	Nama Produk	Penerimaan (Rp)
1	Badonci Keripik Kelapa Original (KKO)	6.000.000
2	Badonci Keripik Kelapa Cokelat (KKC)	6.000.000
3	Badonci Keripik Kelapa Pandan (KKP)	6.000.000
4	Badonci Keripik Kelapa Balado (KKB)	6.000.000
5	Badonci Keripik Kelapa Gula Aren (KGA)	6.000.000
6	Badonci Keripik Kelapa Kopi (KKK)	6.000.000
7	Perkedel Nike (PN)	2.000.000
8	Sambal Rasa Roa (SR)	800.000
9	Sambal Cakalang Asap (SCA)	800.000
10	Sambal Ayam Suwir (SAS)	800.000
11	Abon Cakalang Original (ACO)	900.000
12	Abon Cakalang Rasa Pedas (ACP)	900.000
13	Shimore Hanakatsuo (SH)	1.000.000
14	Shimore Keripik Bakso Cakalang (SKBC)	1.000.000
15	Shimore Bepang Cakalang (SBC)	1.000.000
Total		45.200.000

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 3 menunjukkan bahwa total penerimaan keseluruhan produk sebesar Rp45.200.000.

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total biaya yang dikeluarkan (*total cost*) dengan total penerimaan (*total revenue*). Keuntungan yang diperoleh usaha Dapur Aisyah disajikan selengkapnya dalam Tabel 4.

Tabel 4. Keuntungan Dapur Aisyah

No	Nama Produk	Penerimaan (Rp)
1	Badonci Keripik Kelapa Original (KKO)	3.048.529
2	Badonci Keripik Kelapa Cokelat (KKC)	3.009.479
3	Badonci Keripik Kelapa Pandan (KKP)	3.755.679
4	Badonci Keripik Kelapa Balado (KKB)	2.055.106

5	Badonci Keripik Kelapa Gula Aren (KGA)	3.710.679
6	Badonci Keripik Kelapa Kopi (KKK)	3.575.679
7	Perkedel Nike (PN)	1.192.515
8	Sambal Rasa Roa (SR)	292.276
9	Sambal Cakalang Asap (SCA)	584.516
10	Sambal Ayam Suwir (SAS)	560.776
11	Abon Cakalang Original (ACO)	647.493
12	Abon Cakalang Rasa Pedas (ACP)	617.493
13	Shimore Hanakatsuo (SH)	647.289
14	Shimore Keripik Bakso Cakalang (SKBC)	692.289
15	Shimore Bepang Cakalang (SBC)	653.089
Total		25.042.887

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 4 menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh usaha Dapur Aisyah sebesar Rp25.042.887.

R/C Ratio

R/C *ratio* digunakan untuk mengetahui apakah suatu usaha menguntungkan atau layak untuk dikembangkan. Nilai R/C *ratio* usaha Dapur Aisyah disajikan dalam Tabel 5.

Tabel 5. R/C Ratio Dapur Aisyah

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan	45.200.000
2	Biaya Total	20.157.113
R/C ratio		2.24

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai R/C *ratio* usaha Dapur Aisyah > 1, hal ini berarti usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa usaha Dapur Aisyah menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu:
1. Kepada usaha Dapur Aisyah untuk meningkatkan produksi pada produk yang paling banyak memberi keuntungan.

2. Kepada pemerintah agar lebih memperhatikan industri rumah tangga sehingga industri rumah tangga dapat memperoleh keuntungan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Longdong, F. M. 2016. Penerapan Target Costing dalam perencanaan biaya produksi pada CV. Sinar Mandiri. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 4(1).
- Pamulasari, D. P., & Sarjono, Y. 2013. Pengaruh Pemberian Kredit Terhadap Peningkatan Pendapatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Pada Koperasi Kartika Wijaya Di Kelurahan Wirun Kecamatan Mojolaban. *Disertasi*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Sofyan, S. 2017. Peran UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah) dalam Perekonomian Indonesia. *Bilancia: Jurnal Studi Ilmu Syariah Dan Hukum*, 11(1), 33-64.