

**Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan “Tinutuan Marlan”
Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado**

***Analysis Of Business Profitability “Tinutuan Marlan” Restaurant
In Bahu Subdistrict Malalayang District Manado City***

Depius Wenda^{(1)(*)}, Sherly Gladys Jocom⁽²⁾, Rine Kaunang⁽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: 18031104161@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id	: Rabu, 15 Mei 2024
Disetujui diterbitkan	: Jumat, 31 Mei 2024

ABSTRACT

This study aims to analyze the profitability of “Tinutuan Marlan” Restaurant in Bahu, Malalayang District, Manado City. The research was conducted over a period of 3 (three) months from September to November 2023 at “Tinutuan Marlan” Restaurant in Bahu, Malalayang District, Manado City. Primary data for this study were obtained through direct interviews with the owner of “Tinutuan Marlan” Restaurant, using a questionnaire as a data collection tool. Secondary data included business records from “Tinutuan Marlan” Restaurant and internet sources such as journals. The collected data were analyzed descriptively and presented in tabular form. Data analysis in this study included production cost analysis, revenue analysis, and profit analysis. The results of the study indicate that “Tinutuan Marlan” Restaurant in Bahu, Malalayang District, Manado City is profitable. The total weekly revenue received is IDR6,126,000, total weekly expenses are IDR3,428,250, resulting in a weekly profit of IDR2,697,750. For daily calculations over 6 days a week, the restaurant receives IDR1,021,000 per day in revenue, incurs IDR571,375 in daily expenses, and achieves a daily profit of IDR449,625.

Keywords : restaurant; culinary; profit

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berapa besar keuntungan Usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan di Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan sejak bulan September sampai November 2023 pada usaha rumah makan Tinutuan Marlan di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer diperoleh dengan menggunakan teknik wawancara langsung kepada pemilik usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini bersumber dari catatan pembukuan usaha RM Tinutuan Marlan, dan internet berupa jurnal. Data yang dikumpulkan dikaji dan dianalisis secara deskriptif serta disajikan dalam bentuk tabel. Analisis data dalam penelitian ini meliputi analisis biaya produksi, analisis penerimaan, analisis keuntungan. Hasil penelitian menunjukkan pada usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan di Desa Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado menguntungkan karena total penerimaan yang diterima sebesar Rp6.126.000 per minggu, total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp3.428.250, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp2.697.750 per minggu. Sedangkan untuk perhitungan per hari selama 6 hari dalam 1 minggu. Total penerimaan yang diterima sebesar Rp1.021.000 per hari, dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp571.375 setiap hari dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp449.625 setiap hari.

Kata kunci : rumah makan; kuliner; keuntungan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki jumlah penduduk yang cukup besar dan menyimpan banyak potensi, salah satunya adalah potensi bisnis hasil pertanian yang sebagian besar penduduk menggantungkan hidupnya pada dunia usaha kecil maupun besar. Salah satu bisnis hasil pertanian yang berkembang saat ini yaitu usaha kuliner atau makanan. Meningkatnya jumlah usaha kuliner atau makanan dapat meningkatkan tingkat persaingan di antara rumah makan, khususnya rumah makan yang menghadirkan produk kuliner yang sejenis. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan pekerjaan dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, pendorong pertumbuhan ekonomi dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional (Putri, 2017).

Upaya peningkatan pendapatan masyarakat, setiap usaha komersil mempunyai tujuan utama yaitu memperoleh keuntungan atau laba. Selain digunakan untuk membiayai operasional usaha, keuntungan yang diperoleh digunakan untuk ekspansi perusahaan dan yang lebih penting lagi keuntungan usaha terus-menerus dapat menjamin kelangsungan hidup suatu usaha (Anatan, 2005). Salah satu bisnis yang sedang merebak pesat saat ini yaitu rumah makan tinutuan.

Rumah makan yaitu usaha komersial jasa pelayanan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya dan bentuk usahanya ada yang berupa depot, kantin, dan kafetaria. Jenis makanan terdiri dari berbagai jenis, antara lain masakan Jawa, Cina dan Padang tak ketinggalan masakan Manado. Jenis makanan yang dijual disesuaikan dengan tipe rumah makan bersangkutan dan ditawarkan kepada tamu dengan menggunakan daftar makanan (menu) dan jenis makanan yang secara umum (Mukono, 2004).

Tinutuan dalam bahasa Indonesia merujuk pada bubur tradisional Indonesia yang juga dikenal sebagai “Bubur Manado”, merupakan hidangan populer dari wilayah Sulawesi Utara khususnya Kota Manado. Bubur ini terbuat dari campuran berbagai bahan, termasuk beras,

berbagai sayuran, jagung muda, labu, singkong, daun bawang, daun kunyit, bawang putih dan kemangi serta garam. Tinutuan merupakan campuran berbagai macam sayuran, tidak mengandung daging, sehingga makanan ini bisa menjadi makanan pergaulan antar kelompok masyarakat di Manado. Tinutuan biasanya disajikan untuk sarapan pagi beserta berbagai pelengkap hidangannya. Walaupun demikian, tinutuan umumnya tetap dapat ditemukan diberbagai rumah makan sekalipun di luar waktu sarapan.

Menjamurnya rumah makan tinutuan membuat Kota Manado dijuluki “Kota Tinutuan”. Salah satu rumah makan tinutuan yang terkenal di daerah Bahu Kecamatan Malalayang yaitu Tinutuan Marlan. Rumah makan ini memulai bisnis pada 15 Februari 2017 dengan pemilik Ibu Ribka Markus – Pokombong. Awal berdirinya rumah makan Tinutuan Marlan hanya memanfaatkan garasi rumah, namun seiring dengan makin banyaknya pelanggan yang makan maka Ibu Ribka menambah luas tempat untuk berjualan.

Menu utama yang dijual rumah makan ini yaitu tinutuan biasa, tinutuan campur mie (midal), ikan nike goreng, berbagai gorengan tahu dan perkedel jagung. Menu minuman terdapat teh manis panas dan dingin, nutrisari dan air mineral. Tinutuan Marlan buka dari jam 07.00 pagi sampai dengan jam 12.00 siang. Selain makan di lokasi rumah makan, Tinutuan Marlan juga melayani pesanan lewat Go Food, Grab Food dan beberapa melalui WhatsApp. Pada saat pademi Covid-19, rumah makan ini tetap buka namun hanya melayani pesanan melalui media *online*.

Disekitar tempat usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan banyak juga rumah makan yang menjual tinutuan tetapi rumah makan ini masih bertahan. Kadang masih banyak yang datang namun menu yang dijual sudah habis sehingga sudah tutup. Pemilik usaha selama ini tidak menghitung keuntungan secara rinci demikian juga pengeluaran untuk belanja tidak ada perencanaan. Banyak biaya yang tidak dihitung demikian juga dengan tenaga kerja yang hanya menggunakan tenaga kerja keluarga.

Melihat banyaknya pelanggan dan lamanya berusaha perlu diketahui keuntungan usaha rumah makan Tinutuan Marlan di Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berapa besar keuntungan Usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan di Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado.

Manfaat Penelitian

1. Bagi pemilik rumah makan, penelitian ini diharapkan dapat sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha.
2. Bagi mahasiswa, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi.
3. Bagi umum, sebagai bahan referensi untuk penelitian yang berkaitan dengan analisis keuntungan.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan sejak bulan September sampai November 2023 pada usaha rumah makan Tinutuan Marlan di Kelurahan Bahu, Kecamatan Malalayang, Kota Manado.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan menggunakan teknik wawancara langsung kepada pemilik usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu dalam pengumpulan data. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini bersumber dari catatan pembukuan usaha RM Tinutuan Marlan, dan *internet* berupa jurnal.

Konsep Pengukuran Variabel

1. Volume Penjualan
 - a. Jumlah porsi tinutuan yang dijual dalam satu minggu (porsi/minggu)
 - b. Harga jual satu porsi makanan (Rp)
2. Biaya Produksi
 - a. Biaya Tetap
 - Listrik (Rp/minggu).
 - Pajak (Rp/minggu).
 - Penyusutan alat yang digunakan dalam proses pembuatan Tinutuan.
 - b. Biaya Variabel
 - Biaya bahan baku (Rp/kg/minggu).

- Biaya tenaga kerja (Rp/minggu).
- Biaya tambahan.

3. Penerimaan, yaitu perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah per minggu (Rp/minggu).
4. Keuntungan, yaitu nilai yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam rupiah per minggu (Rp/minggu).

Metode Analisa Data

Data yang dikumpulkan dikaji dan dianalisis secara deskriptif serta disajikan dalam bentuk tabel. Analisis data dalam penelitian ini meliputi analisis biaya produksi, analisis penerimaan, analisis keuntungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Usaha

Rumah Makan Tinutuan “Marlan”

Bisnis kuliner menjadi salah satu bisnis yang semakin bersinar dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah karena semakin bertambahnya penduduk dari tahun ke tahun, selain itu makan merupakan kebutuhan paling mendasar yang harus dipenuhi sehingga peluang usaha kuliner sangat berpengaruh. Salah satu usaha kuliner yang marak berkembang di Kota Manado yaitu Usaha rumah makan tinutuan atau bubur Manado.

Bubur tinutuan memang memiliki banyak penggemar, penggemar tersebut tidak hanya dari penduduk Manado, melainkan dari daerah lain juga sangat menyukai sajian Tinutuan. Salah satu usaha rumah makan Tinutuan yang cukup terkenal di Kota Manado berada di daerah Malalayang yaitu usaha rumah makan Tinutuan yang oleh pemiliknya diberi nama “Tinutuan Marlan” terletak di Kelurahan Bahu lingkungan 2, Kecamatan Malalayang. Lokasi yang sangat strategis karena dekat dengan Universitas Sam Ratulangi dan Universitas Pembangunan Indonesia, kawasan pertokoan Bahu mal dan pasar tradisional yaitu Pasar Bahu.

Usaha rumah makan Tinutuan Marlan merupakan usaha kecil yang didirikan oleh Ibu Ribka Markus–Pokkombang di garasi rumah. Rumah makan yang berdiri sejak 15 Februari

2017, berawal dari permintaan banyak tetangga dan teman gereja agar Ibu Ribka membuka usaha rumah makan Tinutuan. Bermula dari coba-coba di garasi rumah dengan 2 meja dan 10 kursi akhirnya dapat berkembang dengan pesat sehingga perlu menabuh ruangan untuk tempat usaha.

Tinutuan Marlan mulai buka berjualan pada jam 07.00 pagi sampai jam 13.00 siang, bahkan kadangkala tutup sebelum jam 13.00 sudah habis. Pada masa Covid-19 usaha ini tetap buka dengan melayani pesanan melalui *online*. Berbagai media sosial dipakai rumah makan ini antara lain Grab food dengan nama Tinutuan Marlan, GoFood dengan nama Tinutuan Marlan Malalayang, dan melalui WhatsApp.

Tinutuan jika dilihat dari nama aslinya memiliki arti semrawut. Penyajian tinutuan dalam satu mangkok terdapat berbagai macam bahan sehingga terkesan semrawut. Belum lagi ditambah dengan sambal atau dabu-dabu yang terbuat dari aneka rasa, ada sambal roa, sambal terasi, sambal biasa dan sambal bakasang (dari fermentasi ikan yang dihaluskan), namun hal itulah yang menjadikan kenikmatan rasa. Banyak variasi menu yang ditawarkan oleh Rumah Makan Tinutuan Marlan, yaitu tinutuan biasa, tinutuan campur mie (midal), mie cakalang, mie brenebon, aneka gorengan seperti pisang goreng, tahu goreng/rebus, perkedel milu, perkedel nike serta aneka minuman antara lain teh es/panas, kopi, nutrisari dingin/panas dan air mineral. Harga makanan dan minuman yang dijual cukup terjangkau oleh semua kalangan.

Produksi

Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Peralatan

Bahan baku yang digunakan dibeli di pasar oleh pemilik usaha dan tidak ada bahan baku yang dihasilkan sendiri oleh pemilik usaha. Lokasi pasar tradisional dekat dengan lokasi usaha sehingga pemilik hanya berjalan kaki saat belanja ke pasar. Adapun bahan baku yang digunakan yaitu sayur kangkung, sayur bayam, sayur gedi, ubi, labu/sambiki, daun bawang, kemangi, sereh, daun kuning, cabe, bawang, tomat, beras, jagung, mie, tahu, nike, minyak kelapa, royco, terasi, garam, tepung terigu, ikan roa, teh, gula, kopi dan air mineral botol.

Sedangkan peralatan untuk memasak antara lain kompor gas, tabung gas, wajan, panci, loyan plastic, sutil, blender, pisau, piring makan, piring kecil, sendok, garpu dan gelas.

Biaya Produksi

Pembuatan tinutuan terdapat biaya yang dikeluarkan atau biaya produksi. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk keperluan produksi, biaya produksi ini sifatnya positif semakin besar biaya produksi semakin besar pula produksi yang dihasilkan, biaya produksi dalam penelitian ini dibagi atas dua biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel, biaya tetap meliputi penyusutan alat, pajak, sewa tempat dan listrik sementara biaya variabel meliputi bahan baku dan bahan tambahan atau bahan pendukung.

1. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan, semakin banyak jumlah produksi maka semakin besar pula biaya yang dikeluarkan. Pada usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan, biaya variabel dihitung dari jumlah bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku hari Senin sampai Sabtu Usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan

Jenis Pengeluaran	Harga	Jumlah	Satuan	Total Harga
Sayur Kangkung	2.500	6	Ikat	15.000
Sayur Bayam	6.000	2	Ikat	12.000
Sayur Gedi	5.000	2	Ikat	10.000
Ubi	15.000	2	Kg	30.000
Labu/Sambiki	20.000	1	Kg	20.000
Daun Bawang	12.000	1	Bal	12.000
Kemangi	5.000	2	Ikat	10.000
Sereh	3.000	2	Ikat	6.000
Daun Kuning	3.000	2	Ikat	6.000
Beras	15.000	1/2	Kg	15.000
Mie	12.000	2	Kg	24.000
Tahu	35.000	1	Ember	35.000
Nike	30.000	1	Kg	30.000
Minyak Kelapa	15.000	2	Ltr	30.000
Teh	10.000	2	Bks	20.000
Gula	13.000	1	Kg	13.000
Kopi	5.000	2	Bks	10.000
Royco	12.000	2	Renceng	24.000
Garam	3.000	2	Bks	6.000
Aqua Botol	3.500	12	Buah	42.000
Cabe	90.000	1/2	Kg	45.000
Bawang	40.000	1	Kg	40.000
Tomat	6.000	2	Kg	12.000
Terasi	2.000	3	Bks	6.000
Jagung	7.000	3	Buah	21.000
Tepung Terigu	11.000	2	Kg	22.000
Ikan Roa	5.000	2	Bks	10.000
Total per hari				Rp526.000
Total per minggu				Rp3.156.000

Sumber: Olahan Data Primer, 2023

Tabel 1 menunjukkan biaya variabel selama per hari produksi sebesar Rp526.000, sehingga total pengeluaran untuk bahan baku dalam satu minggu (senin sampai sabtu) sebesar Rp3.156.000. Pada usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan, pemilik dibantu oleh 1 orang tenaga kerja keluarga dengan upah Rp200.000 per minggu dan biaya pulsa data sebesar Rp50.000. Total biaya variabel yang dikeluarkan setiap minggu sebesar Rp3.156.000 ditambah Rp200.000 yakni Rp3.356.000.

2. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan tidak bergantung terhadap besarnya produksi yang dihasilkan, sebanyak apapun jumlah produksi tidak berpengaruh terhadap biaya.

Tabel 2. Biaya Peralatan dan Biaya Penyusutan dalam 1 Minggu

Jenis Alat	Jumlah (unit)	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Alat (Rp/Minggu)
Kompas Gas	1 buah	474.000	474.000	-	6	1.519
Tabung Gas	1 buah	120.000	120.000	-	6	385
Wajan	1 buah	40.000	40.000	10.000	6	96
Panci	1 buah	68.000	68.000	10.000	6	186
Loyang Plastik	2 buah	15.000	30.000	-	3	192
Blender	1 buah	158.000	158.000	10.000	6	474
Meja Makan	4 buah	100.000	400.000	-	6	1.282
Kursi Plastik	6 buah	40.000	960.000	-	6	3.077
Galon Air	1 buah	45.000	45.000	-	6	144
Minum Ceret	4 buah	15.000	60.000	-	3	385
Sendok Besar	4 buah	10.000	40.000	-	3	256
Sendok Garpu	3 lusin	15.000	45.000	-	3	288
Piring	3 lusin	60.000	180.000	60.000	6	385
Pisau	2 buah	25.000	50.000	20.000	3	192
Piring kecil	1 lusin	27.000	27.000	-	6	87
Gelas	4 lusin	25.000	100.000	20.000	3	513
Total						9.750

Sumber: Olahan Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan biaya penyusutan usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan sebesar Rp9.750. Biaya penyusutan alat terbesar pada kursi plastik peralatan terbesar yaitu sebesar Rp3.077 dan yang terkecil yaitu piring plastik kecil Rp87.

Biaya tetap yang lain seperti biaya listrik sebulan dengan membeli token listrik Rp50.000, jadi sebesar Rp12.250 per minggu dan biaya pajak

sebesar Rp250 per minggu karena hanya menggunakan ruang garasi dan biaya air gratis karena memakai pompa air milik sendiri. Biaya Pulsa data untuk HP selama 1 minggu yaitu Rp50.000, ini digunakan untuk media *online*.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil dari perkalian antara besaran produksi dengan harga jual yang ditetapkan usaha. Pada penelitian ini harga jual satu porsi tinutuan seharga Rp10.000. Usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan tidak hanya menjual tinutuan tetapi menjual mie cakalang, aneka gorengan dan aneka minuman. Penjualan dalam 1 minggu sebesar Rp6.126.000 dengan penjualan terbanyak pada hari senin, dan usaha ini tidak berjalan pada hari minggu.

Pelanggan Tinutuan Marlan biasanya karyawan dan mahasiswa disepertaran daerah Bahu dan Malalayang sehingga paling banyak terjadi penjualan pada hari senin sedangkan pada akhir pekan atau hari sabtu penjualan agak menurun mengingat banyak karyawan dan mahasiswa yang libur.

Tabel 3. Penerimaan 1 Minggu Rumah Makan Tinutuan Marlan

Jenis Makanan	Harga (Rp)	Jumlah Penjualan	Penerimaan (Rp)
Tinutuan Biasa	10000	160	1.600.000
Tinutuan Campur/Midal	10000	195	1.950.000
Mie Cakalang	10000	33	330.000
Perkedel Nike	2000	205	410.000
Perkedel Milu/Jagung	2000	235	470.000
Tahu Goreng	2000	35	70.000
Tahu Rebus	2000	195	390.000
Teh Panas	5000	45	225.000
Es Teh	5000	28	140.000
Kopi	4000	14	56.000
Nutrisari Dingin	5000	66	330.000
Aqua Botol	5000	42	155.000
Total			6.126.000

Sumber: Olahan Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan makanan yang paling banyak dicari yaitu tinutuan campur yaitu sekitar 195 porsi per minggu dan paling sedikit penjualan mie cakalang yaitu 33 porsi per minggu. Untuk Gorengan, perkedel jagung paling banyak dicari yaitu sebesar 235 buah, diikuti perkedel nike 205 buah dan paling sedikit tahu goreng yaitu 35 buah. Penjualan minuman paling banyak nutrisari dingin 66 gelas dan paling sedikit kopi hanya 14 gelas karena dianggap tidak cocok saat makan Tinutuan, untuk air mineral disediakan pemilik secara gratis. Total penerimaan yang diterima usaha Tinutuan Marlan dalam satu minggu yaitu Rp6.126.000.

Keuntungan Usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan

Keuntungan yang diperoleh usaha rumah makan sangat tergantung dari jumlah penerimaan yang diterima dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan. Besarnya penerimaan yang didapat merupakan hasil perkalian antara harga jual produk dengan jumlah produk yang dihasilkan sehingga semakin tinggi produksi dengan biaya kecil dan harga mempengaruhi keuntungan.

Keterangan	Biaya (Rp)
Total Biaya Variabel (TVC)	
Bahan Baku	3.156.000
Tenaga kerja	200.000
Total	3.356.000
Total Biaya Tetap (TFC)	
Penyusutan Alat	9.750
Pajak	250
Listrik	12.250
Air	-
Pulsa HP	50.000
Total	72.250
Total Biaya atau Total Cost (TC)	
TVC + TFC	3.428.250
Total Penerimaan atau Total Revenue (TR)	
Total Penerimaan per Minggu	6.126.000
Total Keuntungan	
TR – TC	2.697.750

Sumber: Olahan Data Primer, 2023

Tabel 4 menunjukkan total biaya yang dikeluarkan usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan selama satu minggu sebesar Rp3.428.250 dan total penerimaan yang diterima selama satu minggu yaitu Rp6.126.000, sehingga keuntungan yang didapat usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan sebesar Rp2.697.750 per minggu. Sedangkan keuntungan Tinutuan Marlan per hari sebesar Rp449.625, dengan total penerimaan yang diterima per hari sebesar Rp1.021.000, dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp571.375 setiap hari.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian pada usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan di Desa Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado menguntungkan karena total penerimaan yang diterima sebesar Rp6.126.000 per minggu, total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp3.428.250, sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp2.697.750 per minggu. Sedangkan untuk

perhitungan per hari selama 6 hari dalam 1 minggu. Total penerimaan yang diterima sebesar Rp1.021.000 per hari, dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp571.375 setiap hari dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp449.625 setiap hari.

Saran

Berkaitan dengan hasil penelitian yang diperoleh maka saran yang dapat diberikan untuk usaha Rumah Makan Tinutuan Marlan adalah agar dapat meningkatkan jumlah produksi setiap hari agar tidak kehabisan stok ketika masih ada pelanggan yang datang untuk menikmati makanan di Rumah Makan Tinutuan Marlan, disarankan juga untuk menambah menu makanan agar pelanggan dapat menikmati makanan dengan menu yang bervariasi, serta menambah jam operasional usaha dengan mengimbangi penambahan stok sehingga dapat meningkatkan keuntungan menjadi lebih besar lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anatan, L. 2005. Meraih keunggulan kompetitif berkelanjutan melalui pengintegrasian fungsi sumber daya manusia dalam strategi bisnis. *Jurnal Manajemen Maranatha*, 4(2), 28-40.
- Mukono, H.J. 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Pusat Penerbitan dan Percetakan UNAIR. Surabaya.
- Putri, E.H. 2017. Efektivitas pelaksanaan program pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di kota samarinda (studi pada dinas koperasi dan UMKM kota samarinda). *EJournal Administrasi Negara*, 5(1), 5431-5445.