

Analisis Keuntungan Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah Di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Mianahasa

Profit Analysis of Ummi Hidayah Muslim Restaurant In the Tondano Boulevard Area, Mianahasa Regency

Safira Wahibu^{(1)(*)}, Lyndon Reindhart Jacob Pangemanan⁽²⁾, Juliana Ruth Mandei⁽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: safirawahibu034@student.unsrat.ac.id

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

: Kamis, 7 Maret 2024

Disetujui diterbitkan

: Jumat, 31 Mei 2024

ABSTRACT

This study aims to analyze the business profits of Ummi Hidayah Restaurant in the Tondano Boulevard Area, Mianahasa Regency. The data used in this study are primary data and secondary data, data collection techniques used using descriptive analysis, namely analyzing, describing, and interviews. Data analysis used is using the calculation of costs, revenues and profits. Based on the results of the study, it is obtained that the amount of profit of the ummi hidayah Muslim restaurant business in the Tondano boulevard area can be categorized as a profitable business with a service profit and total revenue of Rp17,860,046 per month.

Keywords : profit analysis; cost; revenue; restaurant

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha Rumah Makan Ummi Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa. Data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, teknik pengambilan data yang digunakan menggunakan analisis deskriptif yaitu menganalisis, menggambarkan, dan wawancara. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan perhitungan biaya, penerimaan dan keuntungan. Berdasarkan hasil penelitian didapat besaran keuntungan usaha rumah makan muslim ummi hidayah di kawasan boulevard Tondano, dapat dikategorikan sebagai usaha yang menguntungkan dengan keuntungan jasa dan total penerimaan sebesar Rp17.860.046 per bulan.

Kata kunci : analisis keuntungan; biaya; penerimaan; rumah makan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri rumah makan merupakan bagian integral dari sektor layanan makanan dan minuman (Ogelang *et al.*, 2021). Rumah makan tidak hanya menyediakan makanan tetapi juga menciptakan lapangan kerja, menggerakkan rantai pasokan, dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal maupun nasional (Lembong *et al.*, 2023). Industri rumah makan menampilkan keberagaman konsep, mulai dari restoran cepat saji hingga restoran *fine dining*. Konsep ini mencerminkan beragam preferensi konsumen, mulai dari yang mencari makanan cepat saji dan praktis hingga menginginkan pengalaman makan yang beda dari pada yang lain. Industri rumah makan juga dikenal karena inovasi dalam menu dan konsep. Pertumbuhan ini didorong oleh perubahan gaya hidup, peningkatan mobilitas, urbanisasi dan globalisasi yang membuka akses berbagai jenis makanan.

Menurut Atmodjo (2005), meskipun industri rumah makan menjanjikan peluang besar, namun juga dihadapkan pada tantangan yang signifikan. Persaingan yang ketat, fluktuasi harga bahan baku, regulasi pemerintah, dan perubahan tren. Dalam menghadapi lingkungan bisnis, pengelolaan bisnis yang efektif menjadi kunci kesuksesan dalam industri rumah makan (Siregar & Hakim, 2018). Hal ini meliputi manajemen keuangan yang baik, strategi pemasaran yang tepat, pemilihan lokasi yang strategis, dan pelayanan pelanggan yang berkualitas.

Dizaman sekarang ini, khususnya di Indonesia yang kebanyakan mayoritas masyarakat muslim sangat menyukai produk-produk halal salah satunya dibidang makanan. Umat Islam yang mengharuskan terpenuhinya persyaratan makanan dan konsumsi yaitu makanan tersebut harus halal dan baik (Perdana, 2022). Indonesia kini mengalami perkembangan bisnis di bidang kuliner (Faizah, 2022), sehingga restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik untuk meningkatkan minat pelanggannya masing-masing. Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang kian cepat banyak bermunculan restoran atau rumah makan ala luar negeri yang

sedang banyak diganrunge masyarakat lokal. Dalam meningkatkan pelanggan, selain memberikan pelayanan yang baik restoran atau rumah makan juga harus melihat pangsa pasar dan sosiologi masyarakat muslim, sehingga label halal sangat penting bagi keputusan masyarakat dalam memilih restoran atau rumah makan (Karniawan & Sonita, 2022).

Syariat Islam dalam menjalankan usaha rumah makan selalu memperhatikan prinsip-prinsip etika atau adanya batasan dalam berbisnis dengan menjunjung tinggi integritas, tanggung jawab yang tinggi, dan tidak melakukan tindakan kezaliman dalam berbisnis. Terpenuhinya makanan yang halal, cara memasak sampai penyajiannya, tempat yang bersih dan aman serta mempunyai sertifikat halal dari pemerintah dan juga Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), bagi rumah makan sendiri merupakan salah satu dari menjalankan syariat Islam.

Kabupaten Minahasa memiliki 150 rumah makan berdasarkan data BPS Kabupaten Minahasa (2022). Dapat dikategorikan yaitu rumah makan umum berjumlah 110 dan rumah makan Muslim berjumlah 40 rumah makan. Data tersebut menunjukkan bahwa rumah makan Muslim menjadi minoritas dibandingkan non Muslim yang berada di kabupaten Minahasa. Terkhusus di kawasan Boulevard Tondano sendiri terdapat 11 rumah makan yang masih berdiri dan aktif sampai sekarang. Terdapat rumah makan Umum berjumlah 8 rumah makan dan rumah makan Muslim berjumlah 3 rumah makan yang berada di kawasan Boulevard Tondano.

Rumah makan Muslim Ummi Hidayah merupakan salah satu usaha rumah makan yang ada di kawasan Boulevard Tondano, lokasinya sangat strategis dan telah menjadi daya tarik bagi penduduk setempat maupun wisatawan dari luar kota. Kawasan ini menjadi tempat bisnis teramai di Tondano, tepatnya berada di Kecamatan Tondano Barat, dan bisa di bilang kawasan kuliner Boulevard Tondano. Rumah makan ini dikelola oleh Ibu Umie Ismail dan beliau benar-benar menjalankan syariat Islam dalam menjalankan usahanya, rumah makan yang buka setiap hari, dan memiliki banyak menu makanan dan minuman dengan jam buka mulai dari jam 09:00 WITA sampai 22:00 WITA. Usaha telah

berjalan kurang lebih 4 tahun. Usaha rumah makan ini memiliki banyak pelanggan setia sehingga stabilitas usaha tetap terjaga. Rumah makan Muslim Ummi Hidayah termasuk golongan usaha kecil (rumah tangga) dimana hanya memperkerjakan pegawai tidak lebih dari 4 orang, dan menu yang disediakan berbagai macam lauk pauk masakan rumahan.

Namun demikian banyaknya persaingan rumah makan untuk saat ini yang ada di kawasan Boulevard Tondano yang dapat mempengaruhi penjualan pada usaha rumah makan sehingga membuat rumah makan Muslim ummi hidayah perlu adanya analisis keuntungan untuk meningkatkan keuntungan pada usaha rumah makan ini.

Konsep analisis keuntungan yaitu memberikan pemahaman yang mendalam tentang kinerja usaha rumah makan. Ini meliputi evaluasi terhadap biaya, pendapatan dan margin keuntungan yang dihasilkan oleh usaha rumah makan tersebut. Analisis keuntungan membantu dalam mengidentifikasi area-area di mana efisiensi dapat ditingkatkan atau biaya dapat ditekan. Misalnya, melalui analisis keuntungan ini, pemilik usaha rumah makan dapat mengetahui apakah ada pemborosan yang tidak perlu atau adanya kesempatan untuk meningkatkan produktivitas. Dengan menganalisis keuntungan, pemilik usaha dapat memantau kinerja bisnis mereka terhadap tujuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan uraian maka dari itu penulis tertarik untuk menganalisis seberapa besarlah keuntungan Usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah di kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha Rumah Makan Ummi Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi untuk membantu pengelolaan usaha kuliner dan menambah wawasan bagi pembacanya dan refrensi penelitian yang berkaitan dengan usaha kuliner.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April sampai bulan Mei 2024, dimulai dari persiapan sampai penyusunan laporan. Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan teknik wawancara langsung kepada pemilik (owner) usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah. sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan penelitian sebelumnya.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini yaitu:

1. Deskripsi usaha
2. Jumlah porsi makanan dan minuman yang terjual (porsi/bulan)
3. Biaya tetap
 - a) Listrik (Rp/bulan)
 - b) Pajak/sewa (Rp/bulan)
 - c) Retribusi (Rp/bulan)
 - d) Transportasi (Rp/bulan)
 - e) Penyusutan alat (Rp)
4. Biaya variabel
 - a) Bahan baku (Rp)
 - b) Biaya tenaga kerja (Rp/orang)
 - c) Biaya transportasi (Rp/bulan)
5. Penerimaan (Rp/bulan)
6. Keuntungan (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. Biaya produksi dihitung dengan rumus:

$$TC = TFC - TVC$$

Keterangan:
 TC : Biaya total
 TFC : Biaya tetap
 TVC : Biaya variabel

Penerimaan yaitu total produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual. Penerimaan dalam penelitian ini dihitung dengan rumus:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:
 TR : Penerimaan
 Q : Jumlah produk
 P : Harga

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan biaya total. Keuntungan dihitung dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:
 π : Keuntungan
 TR : Penerimaan
 TC : Biaya total

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Tempat Penelitian

Rumah makan Muslim Ummi Hidayah merupakan rumah makan yang terletak di Jl. Sam Ratulangi, Masarang, Kecamatan Tondano Barat, Kabupaten Minahasa, lebih tepatnya di ruas jalan kawasan Boulevard Tondano, usaha ini dijalankan oleh Ibu Umie Ismail sejak tahun 2020 dan saat ini sudah berjalan sekitar 4 tahun. Usaha ini awalnya dijalankan sendiri oleh Ibu Umie Ismail dan keluarga namun semakin berkembangnya usaha rumah makan ini sehingga sekarang sudah memiliki 4 orang tenaga kerja, usaha ini dimulai dengan menyewa tempat sebagai tempat usaha dengan kesepakatan kerja sama disewa dengan biaya listrik dan air dibayar oleh Ibu Umie. Rumah makan Muslim Ummi Hidayah menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman yang disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Menu Makanan Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah

Makanan	Minuman
Mujair bakar	Aqua
Mujair goreng	Coca cola
Sate kolombi (keong air tawar)	Fanta
Kolombi (keong air tawar) santan	Nutrisari
Bebek bumbu ijo	Teh
Ayam lalapan	Kopi
Lobster santan	Milo
Payangka goreng	Kelapa muda
Renga (keong sawah) santan	
Perkedel nike	
Acar	
Kangkung cah	
Jagung bakar	
Gorocho stik	

Sumber: Data primer diolah (2024)

Operasional usaha rumah makan berjalan selama 30 hari dengan jam operasional selama 13 jam per hari, dimulai pada jam 09:00 – 10:00 malam, dalam mengelola usaha rumah makan ini. menggunakan 4 orang tenaga kerja, termasuk pemilik usaha sendiri beserta 1 anaknya dan tenaga dari luar keluarga 2 tenaga kerja, dengan lingkup kerja dari penyediaan bahan baku sampai proses produksi olahan makanan dan minuman.

Aktivitas rumah makan dari hari senin sampai kamis per harinya hanya 25 pelanggan yang berkunjung. Sedangkan yang berkunjung di hari weekend yaitu di hari Jumat, sabtu dan minggu pelanggan meningkat menjadi 60 pelanggan per harinya.

Pelanggan yang berkunjung di minggu pertama awal bulan lebih banyak dari pada pelanggan yang berkunjung di minggu terakhir akhir bulan. Pada minggu pertama awal bulan per harinya pelanggan bisa mencapai 40 per harinya. Sedangkan di minggu terakhir di akhir bulan kurangnya pelanggan yang datang berkunjung hanya 20 pelanggan per harinya. Rumah makan ramai pengunjung di saat jam makan siang yaitu jam 12:00 sampai malam hari jam 21:00 WITA.

Penelitian ini didapatkan keseluruhan jumlah pengunjung yaitu kurang lebih 750 pelanggan per bulannya. Jumlah porsi makanan yang terjual setiap bulannya yaitu berjumlah 1.040 porsi makanan dan jumlah minuman yang terjual setiap bulannya yaitu 1.100 gelas per bulannya.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pengelola usaha rumah makan

Muslim Ummi Hidayah dimana setiap biaya dikelompokkan menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel (Kasenda *et al.*, 2023).

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah seluruh biaya yang dikeluarkan yang tidak berpengaruh pada total penjualan (Runturambi *et al.*, 2020), yang mana dalam penelitian ini biaya tetap terdiri dari biaya listrik, biaya sewa, biaya retribusi, biaya transportasi dan biaya penyusutan alat.

Biaya Listrik

Pemilik Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah mengeluarkan biaya listrik air, dan 4 buah lampu untuk dapur, ruang tempat makan, ruang sholat dan WC. Biaya listrik yang dikeluarkan pengelola Rumah Makan selalu dibayarkan per bulan sebesar Rp250.000.

Biaya Sewa

Pemilik Rumah Makan Muslim Ummi menyewa tempat usaha dengan kesepakatan penyewaan per bulan dengan biaya per bulan sebesar Rp2.000.000.

Biaya Retribusi

Rumah makan Muslim Ummi Hidayah selalu membayar biaya pungutan atau retribusi untuk kelancaran usahanya. Retribusi yang dikenakan yaitu retribusi jasa umum atau retribusi pelayanan persampahan dan kebersihan. Biaya retribusi yang dikeluarkan berjumlah Rp300.000 per bulan.

Biaya Transportasi

Pemilik Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah mengeluarkan biaya transportasi motor untuk membeli keperluan bahan-bahan makanan ke pasar dengan pengeluaran bahan bakar minyak (BBM) per bulan sebesar Rp600.000.

Penyusutan Alat

Penyusutan alat dalam penelitian ini yaitu menghitung biaya penyusutan dari seluruh alat yang dimiliki, dimana untuk mengukur pengusutan alat menggunakan rumus *straight line method* atau secara garis lurus, alat yang diukur mulai dari alat-alat perlengkapan dapur, alat-alat untuk penyajian dan alat-alat makan. Biaya penyusutan bertujuan untuk mengukur nilai depresiasi yang dimiliki oleh alat-alat. Biaya penyusutan alat disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Alat

Nama Alat	Unit	Harga	Jumlah Biaya	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (bulan)	Penyusutan (Rp/bulan)	%
Kompor gas	2	400.000	800.000	0	36	22.223	6
Tabung gas	6	150.000	900.000	0	36	25.000	7
Spatula	5	15.000	75.000	0	36	2.083	1
Wajan	5	150.000	750.000	0	36	20.833	6
Panci	2	135.000	270.000	0	36	7.500	2
Loyang	4	20.000	80.000	0	36	2.222	1
Ember	3	50.000	150.000	0	36	4.166	1
Blender	2	195.000	390.000	0	36	10.834	3
Alu/penumbuk	2	85.000	170.000	0	36	4.722	1
Alat bakar	1	130.000	130.000	0	36	3.611	1
Pisau	5	45.000	225.000	0	36	6.250	2
Piring	180	8.000	1.440.000	0	36	40.000	11
Sendok	240	1.500	360.000	0	36	10.000	3
Tempat sendok	10	7.500	75.000	0	36	2.083	1
Gelas	120	5.000	600.000	0	36	16.667	4
Tempat gelas	10	9.500	95.000	0	36	2.638	1
Teko air	8	10.000	80.000	0	36	2.222	1
Freezer	1	2.000.000	2.000.000	300.000	36	55.556	15
Meja	10	150.000	1.500.000	0	36	41.667	11
Kursi plastik	50	65.000	3.250.000	0	36	90.277	24
Total						370.554	100

Sumber: Data primer diolah (2023)

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya penyusutan peralatan usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah sebesar Rp370.554 per bulan dimana jumlah penyusutan alat terbesar

adalah penyusutan alat kursi plastik sebesar Rp90.277 per bulan dan persentasenya sebesar 24% biaya penyusutan alat terkecil adalah alat spatula sebesar Rp2.083 per bulan dan

persentasenya hanya 1%. Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat penyusutan alat-alat yang persentasenya hanya 1% yaitu alat panci, ember, Alu/penumbuk, alat bakar, tempat sendok, tempat gelas, dan teko air.

Berdasarkan hasil penelitian, jumlah keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3. Rekapitulasi Biaya Tetap

Uraian	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya listrik	250.000	7
Biaya sewa	2.000.000	57
Biaya retribusi	300.000	9
Biaya transportasi	600.000	17
Biaya penyusutan alat	370.554	11
Total	3.520.554	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 3 menunjukkan bahwa total biaya tetap sebesar Rp3.520.554 per bulan dengan persentase biaya yang paling besar yaitu biaya sewa sebesar Rp2.000.000 dengan persentase 57%, sedangkan persentase biaya yang paling kecil

yaitu biaya retribusi sebesar Rp300.000 per bulan dengan persentase 9%.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang berpengaruh pada total produksi (Manongko *et al.*, 2023; Lintjewas *et al.*, 2023). Biaya variabel dalam penelitian ini terdiri atas biaya tenaga kerja serta biaya bahan baku. Biaya bahan baku terdiri dari, biaya bahan baku makanan, biaya bahan baku minuman, biaya bahan baku rempah-rempah dan biaya bahan baku bumbu dapur.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi yang dihasilkan (Cahyani *et al.*, 2019), dimana dibagi menjadi 4 bagian yaitu bahan baku makanan, bahan baku minuman, bahan baku rempah-rempah dan bahan baku bumbu dapur. Rincian biaya bahan baku dalam Tabel 4, 5, 6, dan 7.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Makanan

Nama Bahan	Satuan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
Beras	Kilogram	240	500.000	2.000.000	14
Mujair	Kilogram	20	60.000	1.200.000	8
Kolombi	Kilogram	16	150.000	2.400.000	17
Daging ayam	Kilogram	24	40.000	960.000	7
Bebek	Kilogram	15	180.000	2.700.000	19
Payangka	Kilogram	40	30.000	1.200.000	8
Lobster	Kilogram	24	80.000	1.920.000	13
Kangkung	Ikat	56	5.000	280.000	2
Rebung	Kilogram	30	15.000	450.000	3
Wortel	Kilogram	28	12.000	336.000	2
Buncis	Kilogram	28	15.000	420.000	3
Jagung	Kilogram	10	20.000	200.000	1
Pisang goroho	Tandan	6	30.000	180.000	1
Total				14.246.000	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 4 menunjukkan bahwa komponen biaya bahan baku makanan pengolahan bahan baku makanan, dengan rata-rata biaya bahan baku

dalam produksi pembuatan makanan di Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah adalah sebesar Rp14.246.000 per bulan.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Minuman

Nama Bahan	Satuan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
Air isi ulang	Galon	28	5.000	140.000	14
Aqua	Botol	24	5.000	120.000	12
Cocacola	Botol	24	7.000	168.000	16
Fanta	Botol	24	7.000	168.000	16
Teh	Pack	4	6.000	24.000	2
Kopi	Pack	4	10.000	40.000	4
Fanta	Renceng	8	15.000	120.000	12
Milo	Renceng	2	20.000	40.000	4
Dancouw	Renceng	2	25.000	50.000	5
Kelapa muda	Buah	30	5.000	150.000	15
Total				1.020.000	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 5 menunjukkan total semua biaya bahan baku minuman sebesar Rp1.020.000 per bulan, dengan persentase paling besar yaitu minuman coca cola dan fanta dengan total biaya

per bulan sebesar Rp168.000 dengan persentase 16% sedangkan paling kecil yaitu bahan baku minuman teh dengan total biaya per bulan Rp24.000 dan persentase hanya 2%.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Rempah-rempah

Nama Bahan	Satuan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
Bawang Merah	Kilogram	20	60.000	1.200.000	17
Bawang Putih	Kilogram	20	50.000	1.000.000	14
Bawang Batang	ikat	60	7.000	420.000	6
Cabai	Kilogram	40	65.000	2.600.000	36
Tomat	Kilogram	60	10.000	600.000	8
Kunyit	Kilogram	10	15.000	150.000	2
Kemiri	Ons	10	8.000	80.000	1
Jahe	Kilogram	6	25.000	150.000	2
Lengkuas	Kilogram	6	20.000	120.000	2
Batang Serai	ikat	20	10.000	200.000	3
Jeruk Purut	Kilogram	5	10.000	50.000	1
Kemangi	ikat	15	8.000	120.000	2
Daun Lemon	Bungkus	10	7.000	70.000	1
Minyak Goreng	Liter	24	18.000	432.000	6
Total				7.192.000	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 6 menunjukkan total biaya bahan baku rempah-rempah sebesar Rp7.192.000 per bulan. Pengeluaran terbesar yaitu cabai dengan biaya sebesar Rp2.600.000 per bulan dengan persentase 36%, sedangkan paling kecil yaitu daun kemiri

dengan biaya Rp80.000 per bulan, jeruk purut dengan biaya per bulan sebesar Rp50.000, dan daun lemon dengan biaya Rp70.000 per bulan, dengan persentase masing-masing rempah hanya 1%

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Bumbu

Nama Bahan	Satuan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Total (Rp/bulan)	Persentase (%)
Penyedap rasa	Renceng	5	9.900	59.400	37
Garam	Bungkus	20	2.000	40.000	25
Vetsin	Bungkus	2	13.000	26.000	24
Merica	Renceng	2	11.500	23.000	14
Total				161.400	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 7 menunjukkan total biaya bahan baku bumbu dapur sebesar Rp161.4000 per bulan dengan pengeluaran yang paling besar yaitu penyedap rasa dengan total biaya Rp59.400 dengan persentase 37%, sedangkan erkecil pada biaya bahan baku bumbu dapur yaitu merica dengan total biaya per bulan sebesar Rp23.000 dengan persentase hanya 14%.

Biaya Tenaga Kerja

Penyediaan tenaga kerja merupakan cerminan dari kualitas sumber daya manusia yang ada, termasuk dalam profesi usaha pembuatan produk kuliner, kualitas tenaga kerja sangat mempengaruhi produktifitas kerja (De Batz *et al.*, 2024). Dalam proses produksi pembuatan makanan dan minuman, sebagai suatu struktur dasar aktivitas usaha, tenaga kerja yang digunakan

merupakan faktor yang sangat penting (Moonik *et al.*, 2021; Sumampouw *et al.*, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian, usaha Rumah Makan Muslim Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa menggunakan sebanyak 2 orang tenaga dalam keluarga dan tenaga kerja dari luar keluarga yang diberi upah sebesar Rp1.500.000 per bulan. Adapun 1 orang bertugas berbelanja ke pasar, 2 orang bertugas memasak selesai memasak lanjut meladeni pembeli dan 1 orang menjaga kasir. Tenaga kerja dalam keluarga dalam penelitian ini tidak diperhitungkan upah, sehingga keseluruhan upah yang dikeluarkan oleh usaha Rumah Makan Muslim Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa untuk tenaga kerja, yang dalam hal ini merupakan tenaga kerja luar keluarga, sebesar Rp3.000.000 per bulan.

Rekapitulasi Biaya Produksi

Rekapitulasi biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha Rumah Makan Muslim Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano Kabupaten Minahasa disajikan dalam Tabel 8.

Tabel 8. Rekapitulasi Biaya Produksi

Uraian	Jumlah (Rp)	%
Biaya Tetap		
Biaya listrik	250.000	1
Biaya sewa	2.000.000	7
Biaya retribusi	300.000	1
Biaya transportasi	600.000	2
Biaya penyusutan	370.554	1
Biaya Variabel		
Biaya bahan baku makanan	14.246.000	49
Biaya bahan baku minuman	1.020.000	4
Biaya bahan baku rempah	7.192.000	25
Biaya bahan baku bumbu	161.400	1
Biaya tenaga kerja	3.000.000	11
Total	29.139.954	100

Sumber: Data primer diolah (2024)

Tabel 8 menunjukkan bahwa total biaya produksi dari semua biaya variabel dan biaya

Tabel 9. Penerimaan

Kategori	Satuan	Jumlah (minggu)	Jumlah (bulan)	Harga (Rp)	Total (Rp/minggu)	Total (Rp/bulan)	%
Makanan	Porsi	290	1.160	30.000	7.800.000	34.800.000	74
Minuman	Gelas	310	1.220	10.000	3.100.000	12.200.000	26
Penerimaan					10.900.000	47.000.000	100

Sumber: Data primer diolah (2023)

Tabel 9 menunjukkan total penerimaan untuk makanan sebesar Rp34.800.000 per bulan dan untuk total penerimaan minuman sebesar Rp12.200.000 per bulan maka didapat total penerimaan sebesar Rp47.000.000 per bulan. Penerimaan paling besar yaitu makanan dengan total biaya Rp34.800.000 per bulan dengan persentase 74%, sedangkan paling kecil yaitu minuman dengan total biaya per bulan sebesar Rp12.200.000 dengan persentase 26%.

Keuntungan

Keuntungan adalah hasil yang didapat oleh suatu usaha secara bersih dengan perhitungan yang sudah selesai dihitung (Panelewen *et al.*, 2020; Papilaya *et al.*, 2020). Rincian keuntungan disajikan selengkapnya dalam Tabel 10.

Tabel 10. Keuntungan Usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah

Uraian	Jumlah (Rp)
Penerimaan	47.000.000
Biaya produksi	29.139.954
Total	17.860.046

Sumber: Data primer diolah (2024)

tetap per bulan sebesar Rp29.139.954. Persentase biaya paling besar yaitu biaya bahan baku makanan dengan total biaya Rp14.246.000 per bulan dengan persentase 49%, sedangkan paling kecil yaitu biaya bahan baku bumbu dapur dengan biaya per bulan Rp161.400, biaya listrik dengan biaya per bulan sebesar Rp250.000, biaya retribusi dengan biaya per bulan sebesar Rp300.000, dan biaya penyusutan dengan total biaya per bulan sebesar Rp370.554 dengan persentase masing-masing sebesar 1%.

Penerimaan

Penerimaan adalah hasil yang didapat dari penjualan (Kimbali *et al.*, 2022; Yusmalina *et al.*, 2020), diukur dalam satuan waktu 1 bulan, pada bulan Mei 2024. Penerimaan didapat dari hasil perkalian antara jumlah produk terjual dengan harga yang ditentukan. Rincian penerimaan disajikan selengkapnya dalam Tabel 9.

Tabel 10 menunjukkan bahwa keuntungan usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah sebesar Rp17.860.046 per bulan besaran keuntungan ini didapat dari selisih antara total biaya sebesar Rp29.139.954 per bulan dan total penerimaan sebesar Rp47.000.000 per bulan. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano, Kabupaten Minahasa merupakan usaha yang menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapat besaran keuntungan usaha Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah di Kawasan Boulevard Tondano, Kabupaten Minahasa dapat dikategorikan sebagai usaha yang menguntungkan dengan keuntungan jasa dan total keuntungan yang diterima dari penjualan sebesar Rp17.860.046 per bulan.

Saran

Saran untuk Rumah Makan Muslim Ummi Hidayah adalah agar pengelola dapat mempertahankan besar keuntungan atau bahkan menambah kuantitas dagangan mulai dari menu makanan dan tenaga kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo. 2005. *Urutan Pelayanan pada Restoran Cendana Hotel Cendana Premiere Surabaya*. Disertasi Doktor. Politeknik (NSC) New Surabaya Collage Surabaya.
- Cahyani, I. A. C., Pulawan, I. M., & Santini, N. M. 2019. Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung. *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)*, 18(2), 116-125.
- De Batz, J. M., Baroleh, J., & Kaunang, R. 2024. Keuntungan Usaha Kue Bagea Sheren MU Di Kelurahan Buyungon Kecamatan Amurang Kabupaten Minahasa Selatan. *Agri-sosioekonomi*, 20(1), 63-70.
- Faizah, F. N. 2022. Eksistensi bisnis kuliner halal melalui digital marketing di era new normal. *SERAMBI: Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis Islam*, 4(1), 85-98.
- Karniawan, R., & Sonita, A. 2022. Rancang Bangun Sistem Informasi Rumah Makan Tersertifikasi Halal Mui Di Kota Bengkulu Berbasis Android. *Jurnal Media Infotama*, 18(1), 64-70.
- Kasenda, I. M., Mandei, J. R., & Pangemanan, P. A. 2023. Analisis Keuntungan Usaha Warung Makan Di Kawasan Objek Wisata Bukit Kasih Kanonang. *Agri-sosioekonomi*, 19(1), 517-524.
- Kimbal, C. J., Dumais, J. N., & Waney, N. F. 2022. Analisis Keuntungan Produk Mie Loba Rumah Makan “Hopni” Di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa (The Profit Analysis of Mie Loba Product of Hopni Restaurant in Kanonang Tiga Village Kawangkoan Sub District Minahasa Regency). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 4(1), 33-40.
- Lembong, A., Kojo, C., & Uhing, Y. 2023. Analisis Pemanfaatan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Pembelian Konsumen Pada Rumah Makan Mm Juice Manado. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(1), 1261-1270.
- Lintjewas, S. R., Lolowang, T. F., & Mandei, J. R. 2023. Kontribusi Pendapatan Pembuat Cap Tikus Terhadap Pendapatan Keluarga (Studi Kasus: Petani Cap Tikus di Desa Pinaling Kecamatan Amurang Timur Kabupaten Minahasa Selatan). *Agri-sosioekonomi*, 19(3), 1689-1698.
- Manongko, K. G., Tangkere, E. G., & Loho, A. E. 2023. Analisis Usahatani Selada Hidroponik Skala Rumah Tangga Di Kelurahan Kakaskasen Ii Kecamatan Tomohon (Analysis of Household-Scale Hydroponic Lettuce Farming in Kakaskasen II Village, Tomohon Sub-District). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 5(1), 100-108.
- Moonik, F. A., Loho, A. E., & Katiandagho, T. M. 2021. Analisis Pendapatan Pengolahan Usaha Nira Aren (Enau) Di Desa Manembo Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow (Income Analysis of Palm Juice Processing Business In Manembo Village, East Passi Sub-District, Bolaang District, Mongondow Regency). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 3(1), 97-106.
- Ogelang, D., Rachman, I., & Pangemanan, F. N. 2021. Peran Dinas Pariwisata Daerah Dalam

- Mengelola Sektor Pariwisata Di Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Governance*, 1(2).
- Panelewen, F. H. J., Tilaar, W., & Kalangi, J. K. J. 2020. Analisis permodalan dan keuntungan usaha mikro kecil menengah pada rumah makan (Studi kasus) di Kota Manado. *Agri-sosioekonomi*, 16(2), 313-324.
- Papilaya, R. C., Katiandagho, T. M., & Rumagit, G. A. 2020. Analisis Rantai Nilai Sayuran Hidroponik Di Kecamatan Kao Kabu-Paten Halmahera Utara (Studi Kasus Kelompok Tani Binaan Pt. Nusa Halmahera Minerals)(Analysis of Hydroponic Vegetables Chain Value in Kao District, North Halmahera Regency (Case Study of Farmer Group Fostered by PT. Nusa Halmahera Minerals). *Journal of Agribusiness and Rural Development (Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan)*, 2(1).
- Perdana, Y. 2022. Analisis Kesadaran Masyarakat Terhadap Label Halal Pada Pemasaran Pempek Di Warung Kopi (WARKOP) H. Madina Kuto Batu Palembang. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi*, 1(3), 369-382.
- Runturambi, F., Kaunang, R., & Katiandagho, T. M. 2020. Analisis Pendapatan Usahatani Kentang Di Desa Sinsingon Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow. *Agri-sosioekonomi*, 16(1), 59-68.
- Siregar, N., & Hakim, F. 2018. Pengaruh pencitraan, kualitas produk dan harga terhadap loyalitas pelanggan pada rumah makan kampoeng Deli Medan. *Jumant*, 8(2), 87-96.
- Sumampouw, N. N., Laoh, O. E., & Pangemanan, L. R. 2015. Analisis Tingkat keuntungan usaha rumah tangga kue lumpia di Kelurahan Bumi Nyiur Kecamatan Wanea. *Agri-sosioekonomi*, 11(3A), 125-142.
- Yusmalina, Y., Sahfitri, S. E., Fadli, K., & Tambunan, F. 2020. Analisis Pengaruh Sistem Informasi Akuntansi Penjualan Dan Penerimaan Kas Terhadap Sistem Pengendalian Internal (Studi Kasus Pada PT. Goldencommunication Tanjung Balai Karimun). *Jurnal Cafeteria*, 1(2), 56-63.
-