

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA RUMAH MAKAN “OM CICHA” KECAMATAN SIPATANA KOTA GORONTALO

Ronal Kolonta^{*1)}, Supriyo Imran²⁾, Yuriko Boekoesoe³⁾

¹⁾Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo
Jl. Prof Ing B.J Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, 96119

²⁾³⁾Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo
Jl. Prof Ing B.J Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, 96119

ABSTRACT

This research aims to determine: 1) to determine the cost structure of “Om Cicha” restaurant in Sipatana Subdistrict, Gorontalo City, 2) to determine the profit amount received by the “Om Cicha” restaurant in Sipatana District, Gorontalo City, 3) to determine the feasibility of the “Om cicha” restaurant business in Sipatana Subdistrict, Gorontalo City. This research was conducted at the “Om Cicha” restaurant in Sipatana Subdistrict, Gorontalo City, from May to July 2021. This research employs the survey method, and the data was analyzed using Quantitative Descriptive Analysis with income Analysis. The research findings indicate that: 1) the cost structure of the “Om Cicha” Restaurant business during the production period was dominated by variable costs for IDR 3.757.600 with a percentage of 87,66%, and the fixed costs for IDR 529.055 with a percentage of 12,34%, 2) the average profit received by the “Om Cicha” restaurant in Sipatana Subdistrict, Gorontalo City, for each day is IDR 2.048.345, or in a month, IDR 57.353.660, and 3) the “Om Cicha” restaurant business in Sipatana Subdistrict, Gorontalo City, is very feasible to develop because it has an R/C ratio of more than 1, which is 1,48. Thus, it means that every expenditure of IDR 1.000.000 will generate revenue of IDR 1.480.000 in income (profit) or a Net Profit Margin value of 48%.

Keywords: Income, Om Cicha Restaurant

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Struktur biaya rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. Besarnya keuntungan yang diterima rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. Kelayakan usaha rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana, Kota Gorontalo. Dari bulan Mei 2021 sampai bulan Juli 2021. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey. Analisis data yang digunakan yaitu Analisis Deskriptif Kuantitatif dengan menggunakan Analisis Pendapatan. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa 1) Struktur biaya dari usaha Rumah Makan Om Cicha selama periode produksi didominasi oleh biaya variabel yaitu sebesar Rp 3.757.600 dengan persentase 87,66% dan sisanya sebesar Rp 529.055 dengan persentase 12,34% adalah biaya tetap. 2) Rata-rata besar keuntungan yang diterima oleh rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo dalam sehari Rp 2.048.345 atau dalam sebulan sebesar Rp 57.353.660. 3) Usaha rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo sangat layak untuk dikembangkan karena memiliki nilai R/C ratio yang lebih dari 1 yakni sebesar 1,48 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp 1.000.000 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1.480.000 pendapatan (keuntungan) atau nilai Net Profit Marginnya sebesar 48%.

Kata Kunci: Pendapatan, RM. Om Cicha

PENDAHULUAN

Di Indonesia, industri perdagangan, hotel dan restoran yang berkembang (10,57%) bervariasi dalam jenis makanan yang disediakan, termasuk rumah makan yang menyediakan menu seperti ikan bakar dan lalapan. Berkembang pesatnya jumlah rumah makan juga terjadi di Kecamatan Sipatana, ini berarti tingkat persaingan yang semakin tinggi antar produsen. Dalam hal ini pemasar harus selalu dapat memberikan nilai yang positif bagi pelanggan. Nilai yang positif berarti pemasar dapat memenuhi keinginan pelanggan

dan akhirnya pelanggan merasa puas sehingga pemasar dapat mempertahankannya, bahkan pelanggan yang puas dapat menarik pelanggan lain untuk datang (Yohannes, 2013:1).

Provinsi Gorontalo termasuk dalam daerah berkembang, mulai dari segi infrastruktur, ekonomi dan perdagangan hingga pada sistem pertaniannya. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya perusahaan dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang mulai berkembang sebagai solusi untuk perekonomian masyarakat. Tingkat

*Alamat Email:

kolontaronald@gmail.com

pertumbuhan usaha kecil menengah setiap tahunnya meningkat. Hal ini tercatat dalam Badan Pusat Statistika Provinsi Gorontalo yang menunjukkan pertumbuhan industri mikro dan kecil atau IMK. Pada tahun 2016 pertumbuhan IMK tercatat 13.36% triwulan I, 16.69% triwulan II, 17.53% triwulan III, 14.90% triwulan IV. Pada tahun 2017 pertumbuhan IMK tercatat 17.64% triwulan I, 7.16% triwulan II, 16.26% triwulan III, 21.54% triwulan IV. Pada tahun 2018 pertumbuhan IMK tercatat 27% triwulan I, 52.50% triwulan II, 47.21% triwulan III, 43.48% triwulan IV (Badan Pusat Statistika Provinsi Gorontalo 2019).

Usaha rumah makan, saat ini menunjukkan perkembangan yang relatif pesat, terbukti dengan banyaknya jumlah usaha rumah makan yang terdapat di berbagai tempat di Kota Gorontalo. Hal ini tercatat dalam Badan Pusat Statistika Provinsi Gorontalo yang menunjukkan pada tahun 2016 jumlah usaha rumah makan di Kota Gorontalo ada 110 rumah makan, tahun 2017 bertambah menjadi 118 rumah makan, tahun 2018 menjadi 125 usaha rumah makan dan pada tahun 2019 sebanyak 140 usaha rumah makan. Jenis rumah makan seperti ini umumnya berada dilokasi-lokasi yang strategis dimana tempat tersebut ramai dengan penduduk. Tampilan rumah makan ini mulai dari lokasi, jenis, dan rasa makanan, penataan, sistem pelayanan, dan sebagainya yang membawa kesan bagi sebagian orang, bahwa rumah makan tersebut patut dikunjungi, sehingga bagi konsumen yang datang dan makan di rumah makan seperti ini, sedikit akan tidak terpengaruh dan tidak jarang datang kembali untuk melakukan pembelian. (Badan Pusat Statistika Provinsi Gorontalo 2019).

Rumah makan yang ada di Kecamatan Sipatana menawarkan masakan yang menjadi unggulan yaitu ikan bakar, adapun jenis ikan yang disediakan yaitu ikan goropa, ikan bubara, ikan kakap, ikan baronang dan ikan tuna. Konsumen dapat memilih ikan yang akan di bakar sesuai dengan selera.

Usaha rumah makan makin berkembang dikarenakan prospeknya yang menguntungkan bagi para wirausaha, hal ini terbukti dengan jumlah ikan yang digunakan mencapai 80 kg/hari. Namun, perlu penelitian untuk mengetahui keuntungan, struktur biaya dan analisis kelayakan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur biaya rumah makan “Om

Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo, dan besarnya keuntungan yang diterima serta kelayakan usaha rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Usaha Kecil Menengah didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan bertujuan untuk memproduksi barang atau jasa untuk diperniagakan secara komersial dan mempunyai omset penjualan sebesar 1 (satu) miliar rupiah atau kurang. UKM merupakan suatu bentuk usaha kecil masyarakat yang pendiriannya berdasarkan inisiatif seseorang. Sebagian besar masyarakat beranggapan bahwa UKM hanya menguntungkan pihak-pihak tertentu saja. Padahal sebenarnya UKM sangat berperan dalam mengurangi tingkat pengangguran yang ada di Indonesia UKM dapat menyerap banyak tenaga kerja Indonesia yang masih menganggur. UKM juga memanfaatkan berbagai sumber daya alam yang berpotensi disuatu daerah yang belum diolah secara komersial. UKM dapat membantu mengolah sumber daya alam yang ada disetiap daerah. Hal ini berkontribusi besar terhadap pendapatan daerah maupun pendapatan Negara Indonesia (Adam, dkk, 2017: 84).

Menurut Kristiyanti, 2012:64, ciri-ciri perusahaan kecil dan menengah di Indonesia, secara umum adalah:

1. Manajemen berdiri sendiri, dengan kata lain tidak ada pemisah yang tegas antara pemilik dengan pengelola perusahaan. Pemilik adalah sekaligus pengelola dalam UKM.
2. Modal disediakan oleh seorang pemilik atau sekelompok kecil pemilik modal.
3. Daerah operasinya umumnya lokal, walaupun terdapat juga UKM yang memiliki orientasi luar negeri, berupa ekspor ke Negara mitra perdagangan.
4. Ukuran perusahaan, baik dari segi total aset, jumlah karyawan, dan sarana prasarana yang kecil.

Biaya produksi

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi bahan-bahan mentah yang

akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut (Rumagit, dkk., 2011:24).

Menurut Shinta (2011:95), biaya dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Total Fixed cost (TFC) Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan yang tidak mempengaruhi hasil output / produksi. Berapapun jumlah output yang dihasilkan biaya tetap itu samasaja. Contoh: biaya penyusutan alat, sewa bangunan dan pajak
2. Total Variable Cost (TVC) yaitu biaya variabel total yang besarnya berubah searah dengan berubahnya jumlah output yang dihasilkan atau keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi variabel. Contoh bahan baku makanan dan minuman, peralatan pelengkap (bahan bakar, gas LPG, sabun, tissue, tusuk gigi, dan sebagainya), tagihan iuran bulanan mencakup (tagihan air dan listrik ditempat usaha dijalankan), upah tenaga kerja, dan transportasi (biaya distribusi bahan baku dari pasar ke lokasi usaha).
3. Total Cost (TC) yaitu biaya total atau keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produksi/ouput yang merupakan penjumlahan antara biaya tetap total dan biaya variabel total.

Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual, penerimaan adalah besaran output usaha, baik produk utama maupun produksampingan yang dihasilkan. Sedangkan pengeluaran atau biaya adalah semuapengorbanan sumber daya yang terukur dalam satuan nominal uang (rupiah) yang dikeluarkandalam mencapai tujuan (Namput, dkk., 2020:3).

Menurut (Soekartawi 2016:77), dalam menghitung penerimaan usahatani, beberapa hal perlu diperhatikan:

1. Menghitung produksi pertanian, karena tidak semua produksi pertanian itu dapat dipanen secara serentak. Contoh: Menghitung produksi padi/ ha sangat mudah Karena proses panennya serentak, dan menghitung produksi asparagus relatif sulit karena selama proses produksi, asparagus tersebut dipanen beberapa kali.
2. Menghitung penerimaan, karena produksi mungkin dijual beberapa kali, sehingga diperlukan data frekuensi penjualan, dan

produksi mungkin dijual beberapa kali pada harga jual yang berbeda-beda. Jadi disamping frekuensi penjualan yang perlu diketahui juga harga jual pada masing-masing penjualan tersebut.

3. Bila penelitian ini menggunakan responden petani, maka diperlukan teknik wawancara yang baik untuk membantu petani mengingat kembali produksi dan hasil penjualan yang diperoleh selama setahun terakhir. Pemilihan waktu setahun terakhir ini biasanya sering dipakai oleh para peneliti untuk memudahkan perhitungan.

Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diperoleh dari hasil pekerjaan dan biasanya pendapatan seseorang dihitung setiap tahun atau setiap bulan dengan demikian. Pendapatan merupakan gambaran terhadap posisi ekonomi keluarga dalam masyarakat. Pendapatan keluarga berupa jumlah keseluruhan pendapatan dan kekayaan keluarga, dipakai dalam membagi keluarga dalam tiga kelompok pendapatan yaitu, pendapatan rendah, pendapatan menengah, dan pendapatan tinggi. Setiap orang yang bergelut dalam suatu jenis pekerjaan tertentu termasuk pekerjaan disektor pertanian informal atau perdagangan, berupa untuk selalu meningkatkan pendapatan dari hasil usahanya yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarganya dan sedapat mungkin pendapatan yang diperoleh dapat meningkatkan taraf hidup keluarga (Suryati dan Amini 2020:27).

Pendapatan memandang nilai keluaran (output) perekonomian sebagai nilai total balas jasa atas faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi. Persamaan menunjukkan bahwa untuk memproduksi output dibutuhkan input berupa tenaga kerja, barang modal, dan uang yang banyak tidak akan menghasilkan apa-apa jika tidak ada kemampuan entrepreneur (Rahardjadan Manurung, 2008: 231).

Teori Keuntungan

Keuntungan atau laba usaha adalah pendapatan yang diterima oleh perusahaan dikurangi dengan operasional perusahaan dalam suatu operasi tertentu. Laba usaha/keuntungan yang dimaksud adalah "laba bersih yang menjadi ukuran sukses bagi sebuah usaha atau perusahaan". Laba atau keuntungan dapat diperoleh melalui pemuasan

konsumen. Dengan laba ini suatu perusahaan dapat tumbuh dan berkembang, serta dapat menggunakan kemampuannya yang lebih besar kepada konsumen dan dapat memperkuat kondisi perekonomian secara keseluruhan (Masengi, 2014:5).

Laba atau keuntungan merupakan tujuan umum dari suatu perusahaan atau suatu usaha, tetapi banyak perusahaan yang mempunyai tujuan-tujuan lain seperti memberikan ketentraman bagi tenaga kerja, membantu masyarakat dan memberikan perlindungan serta kepuasan pada segmen pasar yang dituju. Perlu diingat bahwa semua tujuan social tersebut tergantung pada kelangsungan hidup dan pertumbuhan hidup jangka panjang. Hal tersebut sulit dilaksanakan tanpa adanya keuntungan atau laba. Kebanyakan perusahaan menetapkan untuk mencari laba sebagai tujuan yang hendak dicapai, sebenarnya laba merupakan akibat dari keberhasilan perusahaan atau suatu usaha dalam mencapai tujuannya. Tetapi laba yang diinginkan tersebut tidak sekedar dari hasil penjualan saja melainkan juga harus dapat member kepuasan kepada pembeli dengan memperbaiki lingkungannya (Masengi, 2014:5)

Kelayakan

Analisis kelayakan merupakan bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan, apakah menerima atau menolak dari suatu gagasan/proyek yang direncanakan. Pengertian layak dalam penilaian studi kelayakan adalah kemungkinan dari gagasan usaha/proyek yang dilaksanakan memberikan manfaat atau (*benefit*), baik dalam arti finansial maupun dalam arti social benefit (Ibrahim, 2013).

Sutojo (2010: 30) mengatakan bahwa focus utama studi kelayakan proyek terpusat pada empat macam aspek yakni:

1. Aspek pasar dan pemasaran, yang meneliti apakah pada masa yang akan datang, ada cukup permintaan dipasar yang akan dapat menyerap produk yang dihasilkan oleh usaha yang dilaksanakan. Disamping itu juga diteliti kemampuan usaha yang dibangun untuk bersaing dipasar.
2. Aspek produksi, teknik dan teknologi, yang mencakup penentuan kapasitas usaha yang ekonomis, jenis teknologi dan peralatan yang digunakan.
3. Aspek manajemen dan sumber dayam manusia, mencakup penelitian jenis dan jumlah tenaga kerja yang digunakan

untuk mengelola dan mengoperasikan usaha tersebut.

4. Aspek keuangan dan ekonomi, mencakup perhitungan anggaran investasi yang dibutuhkan, sumber pembiayaan investasiserta kemampuan proyek tersebut menghasilkan keuntungan.
5. Aspek dampak lingkungan, dalam kegiatan proses produksi, sering terjadi dampak yang ditimbulkan dari produksi tersebut. Dampak yang timbul banyak merugikan makhluk hidup seperti manusia, flora, fauna maupun lingkungan hidup.

Untuk mengetahui kelayakan usaha dapat dilihat dengan pendekatan R/C Ratio, R/C Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan dengan biayatotol. Layak tidaknya suatu usaha dapat dilihat dari nilai R/C Ratio. Jika nilai R/C Ratio >1 suatu usaha dikatakan layak, jika nilai R/C Ratio <1 usaha bisa dikatakan tidak layak dan apabila nilai R/C Ratio=1 maka suatu usaha tidak menguntungkan (Adam, 2017: 86).

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini bertempat di rumah makan "Om Cicha" Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. Penelitian ini berlangsung selama tiga bulan yaitu pada bulan Mei sampai Juli 2021.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan untuk menganalisis keuntungan di rumah makan "Om Cicha" Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo adalah diawali dari menghitung biaya produksi, penerimaan, pendapatan dan selanjutnyahasil-hasil tersebut dilakukan analisis kelayakan usaha dengan rumus-rumus sebagai berikut:

1. Biaya Produksi

Menghitung besarnya biaya total yang dikeluarkan dirumah makan Om Cicha Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo menggunakan analisis biaya.

$$TC = FC + VC$$

Di mana:

TC = Total Biaya

FC = Biaya Tetap

VC = Biaya Variabel

2. Total Penerimaan

Penerimaan atau Revenue adalah semua penerimaan produsen dari hasil penjualan

barang atau outputnya. Dinyatakan dalam rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Di mana:

TR = Total Revenue

P = Harga

Q = Total/Jumlah

3. Pendapatan

Pendapatan di peroleh dengan cara mengurangi total penerimaan dengan total biaya. menurut Soekartawi (2011:58), perhitungan pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$JI = TR-TC$$

Di mana:

JI = Pendapatan Petani

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

4. Analisis Kelayakan

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Di mana:

R/C = Analisis Kelayakan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Dengan asumsi layak tidaknya suatu usaha adalah sebagai berikut:

R/C > 1: Usaha layak

R/C = 1: Impas

R/C < 1: tidak layak

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha

1. Biaya Tetap

Biaya tetap digunakan dalam Industri Rumah Makan Om Chica, yaitu penyusutan alat, biaya operasional dan biaya adm dan umum. Biaya usahadalam Industri Rumah Makan Om Chicadapat dilihat dari Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1.

Jenis Biaya Tetap Industri Rumah Makan Om Chica Pada Satu Periode

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan Alat	46.825	8,85
2	Biaya Operasional	459.930	86,93
3	Biaya Adm & Umum	22.300	4,22
Total (Rp)		529.055	100,00
Rata - rata (Rp)		176.352	12,50
Tertinggi (Rp)		459.930	60,27
Terendah (Rp)		22.300	0,90

Sumber: Data primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 1. diatas dapat diketahui struktur biaya tetap pada usaha rumah makan “Om Cicha” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo didominasi oleh biaya operasional yakni sebesar 86,93% dengan proporsi biaya tetap yang paling besar, kemudian biaya adm dan umum sebesar 4,22% dengan proporsi biaya gaji karyawan yang paling besar dan biaya administrasi dan umum sebesar 0,52%dengan proporsi biaya Indihome (internet) yang paling besar.

2. Biaya Variabel

Adapun biaya variabel pada industri rumah makan Om Chica dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2.

Jenis Biaya Variabel Industri Rumah Makan Om Chica Pada Satu Periode

No	Jenis Biaya Variabel	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Beras	207.000	5,51
2	Minyak Goreng	108.000	2,87
3	Ayam	120.000	3,19
4	Sayur-sayuran	230.000	6,12
5	Tepung	31.000	0,82
6	Penyedap Rasa	134.600	3,58
7	Ikan	2.084.000	55,46
8	Rempah-rempah	543.000	14,45
9	Biaya Transportasi	300.000	7,98
Total (Rp)		3.757.600	100,00
Rata - rata (Rp)		417.511	11,11
Tertinggi (Rp)		2.084.000	55,46
Terendah (Rp)		31.000	0,82

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 2. di atas menunjukkan bahwa biaya variabel dalam usaha rumah makan Om Chica Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo terdiri dari beras, minyak goreng, ayam, sayur-sayuran dll. Jumlah biaya variabel usaha rumah makan Om Chica keseluruhannya adalah Rp 3.757.600 dengan jenis biaya tertinggi yaitu biaya ikan sebesar Rp 2.084.600 dengan persentase 55,46% dan biaya terendah adalah biaya tepung sebesar 31.000 dengan persentase 0,82%.

3. Total Biaya

Besarnya biaya total yang dikeluarkan pada usaha Rumah Makan Om Chica adalah Rp 4.286.655. Untuk lebih jelasnya mengenai biaya total padausaha Rumah Makan Om Chica dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3.
Total Biaya Produksi Industri Rumah Makan Om Chica Pada Satu Periode

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	529.055	12,34
2	Biaya Variabel	3.757.600	87,66
Total (Rp)		4.286.655	100,00

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2020

Tabel 3 di atas menunjukkan total biaya dari usaha Rumah Makan Om Chica selama periode produksi didominasi oleh biaya variabel yaitu sebesar Rp.3.757.600 dengan persentase 87,66% dan sisanya biaya tetap sebesar Rp.529.055 dengan persentase 12,34%.

4. Penerimaan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui hasil penerimaan untuk masing-masing menu pada rumah makan Om Chica Kota Gorontalo dapat dilihat pada Tabel 4. sebagai berikut:

Tabel 4.
Penerimaan Industri Rumah Makan Om Chica Pada Satu Periode

No	Produk Makanan	Penerimaan		
		Porsi	Harga Satuan	Total Harga
1	Ayam Lalapan	24	15.000	360.000
2	Ikan Bakar Rica	30	35.000	1.050.000
3	Ikan Bakar Biasa	40	40.000	1.600.000
4	Ikan Bakar Kecap	45	45.000	2.025.000
5	Kua Asam	20	30.000	600.000
6	Ikan Woku	20	35.000	700.000
Total				6.335.000

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel di atas dapat diketahui jumlah penerimaan rumah makan Om Chica Kota Gorontalo dalam satu hari sebesar Rp.6.335.000 dimana penerimaan yang terbesar yakni pada menu Ikan bakar kecap dan yang terkecil yakni pada menu ayam lalapan. Hal ini menunjukkan bahwa dalam 1 bulan operasional atau paling tidak selama 28 hari, rumah makan Om Chica Kota Gorontalo sebesar Rp.177.380.000. Sehingga dapat dikatakan bahwa usaha rumah makan ini sangatlah potensial untuk dioptimalkan oleh pemiliknya.

5. Pendapatan

Pendapatan usaha diperoleh dari selisih antara penerimaan dan total biaya usahayang

dilakukan selama periode, Kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau usaha yang akan dijalankan. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui pendapatan bersih dan kelayakan usaha pada rumah makan Om Chica Kota Gorontalo dapat dilihat pada Tabel 5. sebagai berikut

Tabel 5.
Pendapatan dan Kelayakan Usaha Industri Rumah Makan Om Chica Pada Satu Periode

No	Uraian	Total (Rp)
1	Penerimaan	6.335.000
2	Total Biaya	4.286.655
3	Pendapatan	2.048.345
R/C Ratio Rata-Rata		1,48

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 5 di atas dapat diketahui rata-rata besar keuntungan yang diterima oleh rumah makan “Om Chica” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo dalam sehari Rp.2.048.345 atau dalam sebulan sebesar Rp.57.353.660. Usaha rumah makan “Om Chica” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo sangat layak untuk dikembangkan karena memiliki nilai R/C ratio yang lebih dari 1 yakni sebesar 1,48 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp.1.000.000 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.1.480.000 pendapatan (keuntungan) atau nilai Net Profit Marginnya sebesar 48%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik simpulan bahwa:

1. Struktur biaya dari usaha Rumah Makan Om Chica selama periode produksi didominasi oleh biaya variabel yaitu sebesar Rp.3.757.600 dengan persentase 87,66% dan sisanya sebesar Rp.529.055 dengan persentase 12,34% adalah biaya tetap.
2. Rata-rata besar keuntungan yang diterima oleh rumah makan “Om Chica” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo dalam sehari Rp.2.048.345 atau dalam sebulan sebesar Rp.57.353.660.
3. Usaha rumah makan “Om Chica” Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo sangat layak untuk dikembangkan karena memiliki nilai R/C ratio yang lebih dari 1 yakni sebesar 1,48 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp.1.000.000 akan menghasilkan penerimaan sebesar

Rp.1.480.000 pendapatan (keuntungan) atau nilai *Net Profit* Marginyanya sebesar 48%.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam Vera Wary, Irwan Bempah, Wawan K Tolinggi. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Pia Dengan Pendekatan Keuntungan Pada UKM Putra Kusuma Kecamatan Sipatana Kota Gorontalo. *Jurnal Agronesia* Vol.2 No.1 Issn 2541-6847.
- Badan Pusat Statistika Provinsi Gorontalo, 2019. Jumlah Rumah Makan Dan Restoran Kota Gorontalo.
- Ibrahim Jacob. 2013. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta: Jakarta
- Kristiyanti, Mariana. 2012. Peran Strategis Usaha Kecil Menengah Dalam Pembangunan Nasional. *Majalah Ilmiah Informatika*. FE Universitas AKI Vol. 3 No. 1.
- Masengi Grace, Celcius Talumingan, Grace Rumangit. 2014. Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan El-Shadai di Kawasan Wisata Kuliner "Wakeke Manado". *Jurnal Unsrat* Vol.4, No.5.
- Namput Verena Merlyn, I. Made Tamba, Made Budiasa. 2020. Analisis Keuntungan Jagung Manis di Subak Mambal Kecamatan Abiansemal Kabupaten Bandung. *Agrimeta: Jurnal Pertanian Berbasis Keseimbangan Ekosistem* 10.19 (2020): 1-6.
- Rahardja dan Manurung. 2008. Pengantar Ilmu Ekonomi. Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia: Jakarta
- Rumagit, Grace, dkk. 2011. Pendapatan Usahatani Kacang Tanah di Desa Kanonang II Kecamatan Kawangkoan. *Jurnal AGRI Sosio ekonomi*. 7(2):22-28
- Suryati, D., dan Amini R., 2020. Analisis Hasil Produksi Pertanian Terhadap Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Muslim Di Desa Anjani Kecamatan Suralaga Kabupaten Lombok Timur. Universitas Nahdlatul Wathan Mataram. *Open Jurnal Systems*. Vol.14, No. 6. Januari 2020.
- Soekartawi, Soeharjo, Dillon Dan Hardaker. 2011. Ilmu Usahatani Dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Soekartawi, 2013. Analisis Usaha Tani, UI-Press, Jakarta
- Yohanes, Agusli dan Devonalita, 2013, Analisa Pengaruh Dimensi Ekuitas Mereka Terhadap Minat Beli Konsumen Midtown Hotel Surabaya, *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra* Vol. 1, No. 2, Hal:1-8.
- Sugiyono. 2017. Statistic Untuk Penelitian. ALFABETA. Bandung.
- Sutojo, Siswanto 2010. Studi Kelayakan Bisnis. PT. Damar Mulia: Jakarta.
- Shinta, A. (2011). Ilmu Usahatani. Universitas Brawijaya Press: Malang.