

Analisis Pendapatan Usaha Ayam Geprek Borobudur di Kecamatan Poasia

(Income Analysis of Geprek Borobudur Chicken Business in Poasia District)

Nurmala¹, Musram Abadi¹, La Ode Arsad Sani^{1*}

¹ Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kampus Hijau Bumi Tridharma Jl. H. E. A. Mokodompit, Andonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia 93232.

*Corresponding author: arsad.sani@uho.ac.id

Abstrak. Usaha ayam geprek sangat berkembang di Kota Kendari khususnya di kecamatan Poasia Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Rumah makan ayam geprek Borobudur mulai menjadi favorit warga Kendari khususnya pelajar dan mahasiswa karena memiliki harga yang terjangkau dan kualitas yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan profil usaha, menganalisis pendapatan dan menganalisis kelayakakan usaha ayam geprek Borobudur di kecamatan Poasia Kota Kendari. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2023 bertempat di usaha Ayam Geprek Borobudur Kecamatan Poasia Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) atas pertimbangan bahwa tempat di Kecamatan Poasia Ayam Geprek Borobudur yang relatif banyak konsumennya. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha, karyawan dan konsumen usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur. Usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur merupakan usaha rumah makan yang mengolah bahan baku ayam dengan tujuan memproduksi makanan siap saji dengan harga Rp 15.000 per porsi. Total pendapatan yang diperoleh usaha rumah makan ayam geprek borobudur pada bulan Mei 2023 dalam sebulan sebesar Rp. 164.036.683, dengan total penerimaan sebesar Rp.392.220.000 dan total biaya yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap sebesar Rp.228.183.317. Usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur layak untuk dijalankan berdasarkan nilai R/C Ratio 1,71 dan nilai B/C Ratio 0.71.

Kata kunci: Pendapatan, Biaya dan Kelayakan Usaha Ayam Geprek

Abstract. The geprek chicken business is very developed in Kendari City, especially in the Poasia sub-district of Kendari City, Southeast Sulawesi. Borobudur geprek chicken restaurant is starting to become a favorite of Kendari residents, especially students and students because it has affordable prices and good quality. This study aims to describe the business profile, analyze income and analyze the feasibility of Borobudur geprek chicken business in Poasia sub-district, Kendari City. This research was conducted in May 2023 at Ayam Geprek Borobudur business in Poasia sub-district, Kendari City, Southeast Sulawesi. The research location was determined intentionally (*purposive sampling*) on the basis that the place in Poasia District Ayam Geprek Borobudur has relatively many consumers. Respondents in this study were business owners, employees and consumers of Ayam Geprek Borobudur restaurant. Ayam Geprek Borobudur is a restaurant business that processes chicken raw materials with the aim of producing ready-to-eat food at a price of Rp 15,000 per serving. The total revenue earned by the Ayam Geprek Borobudur restaurant business in May 2023 in a month amounted to Rp. 164,036,683, with total revenue of Rp.392,220,000 and total costs including fixed costs and non-fixed costs of Rp.228,183,317. The Ayam Geprek Borobudur restaurant business is feasible to run based on the R / C Ratio value of 1.71 and the B / C Ratio value of 0.71.

Keywords: Revenue, Costs and Feasibility of Geprek Chicken Business

1. Pendahuluan

Pembangunan peternakan berperan dalam penyediaan bahan pangan khususnya sumber protein asal hewani [1]. Sehingga berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi dan peningkatan kualitas sumberdaya manusia [2]. Olahan ayam semakin banyak dijumpai dipasaran baik yang dikemas maupun yang tidak dikemas. Keadaan ini menandakan bahwa bisnis olahan ayam sangat prospektif dan bisa dijadikan sebagai usaha yang dapat mendatangkan income atau pendapatan [3]. Ayam geprek

merupakan makanan berbasis ayam goreng yang dipadukan dengan sambal pedas khas, menjadikannya alternatif makanan cepat saji yang terjangkau dan mudah diakses [4]. Rumah makan Ayam Geprek Borobudur mulai menjadi favorit warga Kendari khususnya pelajar dan mahasiswa karena memiliki harga yang terjangkau dan kualitas yang baik.

Usaha Ayam Geprek Borobudur memiliki potensi pasar yang cukup besar untuk terus dikembangkan. Hal ini berdasarkan jumlah permintaan produk ayam geprek yang cukup tinggi, selain itu pula letak usahanya yang cukup strategis. Letak rumah makan Ayam Geprek Borobudur sangat strategis karena berada disamping jalan besar dekat dengan perumahan serta pertokoan, disampiung harga yang sangat terjangkau, rumah makan ini juga menjadi tempat favorit mahasiswa serta anak sekolahan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2023. bertempat di usaha Ayam Geprek Borobudur Kecamatan Poasia, Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) atas pertimbangan bahwa di tempat tersebut merupakan usaha kuliner Ayam Geprek yang relatif banyak konsumennya. Responden pada penelitian ini adalah pemilik usaha dan karyawan usaha Rumah Makan Ayam Geprek Borobudur.

Pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut: 1. Observasi yaitu melakukan pengumpulan data melalui pengamatan langsung kepada pemilik usaha dan karyawan rumah Makan ayam geprek Borobudur di Kecamatan Poasia, Kota Kendari; 2. Wawancara, yaitu pengumpulan data yang dilakukan melalui interview langsung pada pemilik usaha dan karyawan Rumah Makan Ayam Geprek Borobudur menggunakan instrument penelitian berupa kuisisioner atau daftar pertanyaan yang telah disusun sesuai kebutuhan peneliti; 3. Dokumentasi, yaitu pengumpulan dokumen dan data-data yang diperlukan dalam penelitian. Data mengenai profil usaha Ayam Geprek Borobudur akan ditabulasi dan dijelaskan secara deskriptif. Pendapatan usaha Ayam Geprek akan dianalisis dengan rumus:

- a. Penerimaan [5]

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

R : *Total revenue* atau total penerimaan (Rp/Bulan)

P : *Price* atau harga (Rp)

Q : *Quantity* atau jumlah produksi (Porsi)

- b. Pendapatan [6]

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd : Pendapatan (Rp/Bulan)

TR : *Total revenue* (Rp/Bulan)

TC : *Total cost* (Rp/Bulan)

- c. Analisis Penerimaan atas Biaya (R/C Ratio) [7]

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

Keterangan:

TR: Total Penerimaan (Rp)

TC: Total biaya produksi (Rp)

- d. Analisis Keuntungan atas biaya (B/C) [8]

$$B/C = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan:

TP: Total keuntungan (%)

TC: Total biaya produksi (%)

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Gambaran Umum Usaha Rumah Makan Ayam Geprek Borobudur

Usaha rumah Makan Ayam Geprek Borobudur merupakan usaha yang mengelolah bahan baku ayam dengan tujuan memproduksi makanan siap untuk dikonsumsi. Usaha ini didirikan pada tahun 2015 dan dikelola oleh bapak Safarudin selaku pemilik rumah makan. Ayam geprek borobudur masih berdiri sampai saat ini dikarenakan selalu mempertahankan cita rasa yang baik serta harga yang terjangkau untuk kalangan umum dan mahasiswa. Tenaga kerja yang dimiliki usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur berjumlah 14 orang yang berasal dari daerah Sulawesi Tenggara. Diantara 14 orang tersebut masing-masing bertugas di kasir, pelayan, pencuci piring, chef dan menggeprek sekaligus meracik minuman. Jam kerja pada usaha rumah makan ini mulai jam 08.00 sampai jam 22.00 WITA dengan upah rata-rata perbulan sebesar Rp 1.200.000. Pernyataan ini sesuai dengan pendapat [9] bahwa tenaga kerja memiliki pembagian tugas dan fungsi masing-masing, namun tidak memungkinkan untuk membantu bagian lain jika diperlukan. Pada proses rekrutmen kriteria karyawan yang dibutuhkan diantaranya yaitu jujur, disiplin, tanggung jawab, semangat kerja, sopan, santun, berpenampilan rapi, mau belajar dan bekerjasama dengan tim.

3.2. Biaya Produksi Usaha Rumah Makan Ayam Geprek Borobudur

Biaya produksi merupakan salah satu faktor terpenting dalam suatu usaha. Total biaya, penerimaan, pendapatan, R/C dan B/C ratio pada usaha Rumah Rakan Ayam Geprek Borobudur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Total Biaya, Penerimaan, Pendapatan, R/C Dan B/C Ratio.

Uraian	Total
Biaya tetap	21.898.417
Biaya tidak tetap	206.284.900
Penerimaan	392.220.000
Pendapatan	164.036.683
R/C Ratio	1.718
B/C Ratio	0.718

Sumber: Usaha Rumah Makan Ayam Geprek Borobudur (diolah)

Pada Tabel 1. Menunjukkan total biaya tetap pada Usaha Ayam Geprek Borobudur Kecamatan Poasia adalah Rp 21.898.417. Biaya tetap adalah biaya yang secara total tidak berubah secara aktivitas bisnis meningkat atau menurun, kelompok biaya ini adalah biaya penyusutan, pajak retribusi, gaji karyawan, dan rekening listrik. Total biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada Usaha Ayam Geprek Borobudur adalah sebesar Rp 206.284.900. Biaya tidak tetap adalah biaya yang berhubungan dengan tingkat produksi meliputi pembelian ayam, kotak nasi dan bahan-bahan menu makanan (cabe rawit, cabe merah, bawang putih, minyak sayur, garam, gula, penyedap rasa, tepung terigu, tepung sajiku, lada bubuk, dan beras). Menurut [10], biaya penyusutan alat adalah biaya yang dikeluarkan terhadap alat-alat yang digunakan dihitung dalam satuan rupiah (Rp) per periode.

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah porsi ayam geprek yang diperoleh dengan satuan harga jual. Penerimaan total ialah nilai produksi secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi. Berdasarkan Tabel 1. dapat dijelaskan bahwa total penerimaan yang diperoleh selama bulan Mei 2023 adalah sebesar Rp 392.220.000 dengan penerimaan dari menu makanan yang meliputi paket ayam geprek. Konsumen ayam geprek Borobudur adalah masyarakat Kota Kendari, khususnya kalangan pelajar atau mahasiswa pelanggan juga biasanya memesan ayam geprek melalui *grab food*. Berdasarkan penelitian [11] usaha ayam geprek selama satu bulan dengan total penerimaan yang meliputi menu makanan dan menu minuman Rp 463.620.000. Total penerimaan dalam penelitian Nurfadillah pada usaha ayam geprek lebih tinggi karena memiliki beberapa menu makanan yang dan menu minuman, sedangkan pada penelitian usaha ayam geprek Borobudur hanya memiliki satu menu yaitu ayam geprek.

Tingginya penerimaan di tempat usaha Ayam Geprek Borobudur karena menjadi salah satu tempat favorit kalangan pelajar, mahasiswa maupun para pekerja dikawasan kecamatan Poasia

karena pelayanan karyawan Ayam Geprek Borobudur yang sangat ramah tempatnya juga sangat nyaman dan bersih apabila makan ditempat selain itu tempat usaha ini menyediakan tempat cuci tangan berupa wastafel yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan.

Pendapatan merupakan faktor daya beli konsumen terhadap produk maupun jasa. Pendapatan merupakan indikator tingkat kesejahteraan [12]. Makin tinggi pendapatan seseorang menunjukkan tingkat kesejahteraan makin tinggi dan begitupun sebaliknya. Pendapatan juga mempengaruhi pola konsumsi seseorang [13]. Sesuai dengan pendapat [14] bahwa faktor utama yang menentukan konsumsi seorang konsumen akan barang dan jasa adalah tingkat pendapatan konsumen tersebut. Berdasarkan Tabel 1. dapat dijelaskan bahwa total pendapatan yang diperoleh dalam sebulan sebesar Rp 164.036.683, dengan total penerimaan yang meliputi penerimaan menu makanan sebesar Rp.392.220.000 dan total biaya yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap sebesar Rp 228.183.317. Berdasarkan penelitian [11] menyatakan bahwa ayam geprek memberikan pendapatan sebanyak Rp 131.058.333 selama satu bulan dengan total penerimaan yang meliputi menu makanan dan menu minuman Rp 463.620.000 dengan biaya produksi yaitu Rp 332.561.667.

Nilai penerimaan atas biaya (R/C) *rasio* adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi. Berdasarkan tabel 1. biaya (R/C) *rasio* sebesar 1.71 artinya setiap Rp.1.000 biaya yang dikeluarkan oleh usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur memberikan penerimaan sebesar Rp 1.718 Angka penerimaan atas biaya (R/C) *rasio* sebesar 1.71 menunjukkan bahwa usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur menguntungkan menurut kriteria R/C yakni nilai R/C > 1.

Nilai penerimaan atas biaya (B/C) *rasio* adalah perbandingan antara pendapatan dengan total biaya produksi. Berdasarkan Tabel 1. angka pendapatan atas biaya (B/C) *rasio* sebesar 0,71 menunjukkan bahwa usaha rumah makan Ayam Geprek Borobudur menguntungkan menurut kriteria B/C yakni nilai B/C > 0. Penelitian ini sesuai dengan penelitian [15] yang mengungkapkan bahwa B/C pada usaha ayam crispy sebesar 0,16 dimana nilai 0,16 > dari 0, sehingga diketahui berdasarkan kriteria yaitu B/C > 0, yang artinya usaha sudah menguntungkan atau efisien.

4. Kesimpulan

Pendapatan usaha rumah makan ayam geprek borobudur pada bulan Mei 2023 yakni sebesar Rp. 164.036.683/bulan. Nilai R/C *rasio* yaitu 1,71 dan B/C *rasio* sebesar 0,71 yang menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dikembangkan.

5. Daftar Pustaka

- [1] Rahardjo CR. 2016. Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32– 43.
- [2] Kusherawati I, Widiyanesti S, and Siregar KR. 2015. The influence of store layout and interior displays against a purchase decision (In KFC Fast Food Bandung, Indonesia). *International Journal Of Science and Research (IJSR)*, 4(4), 1625– 1629.
- [3] Yuyun A dan Sujanto R. 2006. *Membuat Olahan Ayam Balut Tepung*. Agromedia Pustaka (ID).
- [4] Widodo A. 2019. Tren makanan pedas di kalangan remaja: studi kasus ayam geprek. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 4(3), 123–130
- [5] Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI Press.
- [6] Sudiyono. 2002. *Pengantar Agribisnis*. Yogyakarta: UGM Press
- [7] Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Jakarta
- [8] Tarigan, R. 2005. *Ekonomi Teknik*. Jakarta: Bumi Aksara
- [9] Runtini. 2022. *Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)*. Yogyakarta: Deepublish.
- [10] Suratiyah. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta(ID).
- [11] Nurfadillah, Sani LOA, dan Abadi M. 2022. Analysis of geprek chicken business Income (case study of geprek bossku restaurant in poasia district, Kendari City). *Indonesian Journal Of*

- Animal Agricultural Science, 4(2).
- [12] Dien HHM, Oroh SG, dan Soepeno D. 2016. Pengaruh kualitas produk, tampilan fisik, dan mutu layanan terhadap loyalitas pelanggan di rumah makan ayam kuning lalapan jogja. Jurnal berkala ilmiah efisiensi, 16(2), 483–494.
- [13] Yuzaria D dan Fitriani F. 2011. Kontribusi ekonomi perempuan penjual ayam goreng gerobak di beberapa Pasar Satelit di Kota Padang. Jurnal Agripet, 11(2), 16– 21.
- [14] Widuri B, Saleh A, dan Palupi NS. 2014. Kelayakan dan strategi pengembangan usaha pada outlet ayam goreng waralaba dan mandiri. Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 9(2), 179–194.
- [15] Munzilun. 2018. Analisis pendapatan usaha ayam cryspi di Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Jurnal S. Pertanian 2 (3): 235 – 242.