

**JURNAL**

**USAHA KULINER RUMAH MAKAN IKAN AIR TAWAR  
DI TANJUANG ANAU KELURAHAN OMPANG TANAH SIRAH KOTA  
PAYAKUMBUH PROVINSI SUMATERA BARAT  
( STUDI KASUS DI RUMAH MAKAN TELUR IKAN MIS)**

**OLEH**

**VELLA VINTARI**

**NIM: 1504114575**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS RIAU  
PEKANBARU  
2019**

**USAHA KULINER RUMAH MAKAN IKAN AIR TAWAR TANJUANG  
ANAU KELURAHAN OMPANG TANAH SIRAH KOTA PAYAKUMBUH  
PROVINSI SUMATERA BARAT  
( STUDI KASUS DI RUMAH MAKAN TELUR IKAN MIS )**

**Vella Vintari<sup>(1)</sup>, Hendrik<sup>(2)</sup>, Hamdi Hamid<sup>(2)</sup>**  
*E-Mail: vella.vintari@student.unri.ac.id*

**ABSTRAK**

Penelitian tentang usaha kuliner rumah makan Telur Ikan Mis dilakukan pada bulan juli 2019, bertujuan untuk mengetahui variasi menu, karakteristik pengunjung, biaya produksi per bulan, pendapatan serta keuntungan dari usaha kuliner. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha, 5 orang karyawan dan 80 orang pengunjung. Hasil penelitian ini menunjukkan variasi menu yang ditawarkan sebanyak 19 macam menu, yang berhubungan dengan ikan sebanyak 14 menu, ayam dan daging sebanyak 5 macam menu. Menu yang paling banyak dari ikan, sedangkan dari semua ada menu spesifik yaitu telur ikan. Pengunjung yang datang memiliki rentang usia 15-60 tahun. Pengunjung yang datang sebagian besar dari kota payakumbuh dengan presentase 70 % dan 30% lainnya dari daerah lain. Besar pendapatan Rata-rata perbulan sebesar Rp 312.000.000, biaya produksi rata-rata per bulan Rp 283.438.626. Sedangkan keuntungan setiap bulan sebesar Rp 28.561.374.

**Kata kunci :** Usaha Kuliner, Telur Ikan, Variasi Menu, Makanan Spesifik, Ikan Air Tawar

---

- 1) Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau
- 2) Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

**CULINARY BUSINESS OF FRESHWATER FISH RESTAURANT IN TANJUANG  
ANAU, OMPANG TANAH SIRAH VILLAGE, PAYAKUMBUH CITY, WEST  
SUMATERA PROVINCE  
( CASE STUDY IN RESTAURANT TELUR IKAN MIS )**

**Vella Vintari<sup>1</sup>, Hendrik<sup>2</sup>, Hamdi Hamid<sup>2</sup>**  
*E-Mail: [vella.vintari@student.unri.ac.id](mailto:vella.vintari@student.unri.ac.id)*

**ABSTRACT**

*Research on culinary business restaurant “Telur Ikan Mis” was conducted in July 2019, aims to determine variations in menu, visitor characteristics, production costs, income and profits from culinary business. The method used in this research is survey method. Respondents in this study were business owner, 5 employees, 80 visitors. The results of this study show that there are 19 menu variations offered, associated with fish as many as 14 kinds of menus, chicken and meat as much as 5 kinds of menu. The menu is the most from fish, while of all there are specific menus, namely fish eggs. Visitors who come have an age range of 15-60 years. Most of the visitors came from Payakumbuh with a percentage of 70% and 30% from other regions. The average monthly income is IDR 312.000.000, The average monthly production cost is IDR 283.438.626.*

*Keywords : culinary business, fish egg, menu variations, specific food, freshwater fish*

---

*1) Student Faculty in Fisheries And Marine, University of Riau*

*2) Lecturer Faculty in Fisheries And Marine, University of Riau*

## PENDAHULUAN

Usaha kuliner memang akhir-akhir ini sedang banyak digandrungi para pebisnis. Terlebih lagi di Payakumbuh, Sumatera Barat. Mengingat rutinitas masyarakatnya lumayan padat. Maka dari itu, banyak ide-ide yang bermunculan untuk membuka rumah makan yang memiliki menu khas seperti telur ikan.

Salah satu rumah makan yang ramai dikunjungi oleh para penikmat kuliner ialah rumah makan “Telur Ikan Mis” yang terletak di Kelurahan Tanjung Anau kota payakumbuh. lokasi rumah makan ini dekat dengan pusat kota yang berada di tepi jalan lintas payakumbuh – pekanbaru, lokasi rumah makan ini bisa dicapai dengan kendaraan pribadi untuk pengunjung yang datang dari luar kota payakumbuh. Menu di rumah makan ini banyak ragam menu yang disajikan. Dari menu yang ada menu khas rumah makan ini yaitu Telur Ikan. Dengan menu ini pengunjung banyak yang tertarik untuk mengunjungi rumah makan ini. Selain itu, harga makanan di rumah makan “Telur Ikan Mis” harganya terjangkau oleh semua kalangan. Pengunjung di rumah makan ini datang dari luar Kota maupun luar Provinsi Sumatera Barat. Rumah makan ini juga tersedia fasilitas musshola,wc,dan lahan parkir.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Usaha Kuliner Rumah Makan Khusus Ikan Air Tawar di Kelurahan Tanjung Anau Kota Payakumbuh Provinsi Sumatera Barat ( Studi Kasus di Rumah Makan Telur Ikan Mis)” untuk mengetahui variasi makanan, karakteristik pengunjung, biaya

produksi,biaya bahan baku dan pendapatan usaha yang ada di sana.

Berdasarkan uraian di atas rumusan masalah yang dapat di ambil adalah: Apa saja menu yang tersedia di Rumah Makan Telur Ikan Uni Mis? Bagaimana karakteristik pengunjung yang datang di Rumah Makan Telur Ikan Uni Mis? Berapakah biaya produksi per bulan pada usaha kuliner Rumah Makan Telur Ikan Uni Mis? Berapakah pendapatan dan Keuntungan usaha Kuliner di Rumah Makan Telur Ikan Uni Mis?

Tujuan dari penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui apa saja menu yang tersedia, karakteristik pengunjung yang datang, biaya produksi per bulan pada usaha kuliner pendapatan dan Keuntungan usaha Kuliner

Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 4 Juli - 28 Juli 2019 di Rumah Makan Telur Ikan Mis kelurahan Tanjung Anau Kota Payakumbuh Provinsi Sumatera Barat. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja, dengan pertimbangan bahwa Rumah Makan Telur Ikan Mis ini memiliki menu khas yaitu telur ikan mas dan banyak variasi menu jenis ikan air tawar.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Responden dalam penelitian ini adalah Pemilik Usaha, 5 Orang karyawan Pengunjung yang datang pada awal bulan, tengah bulan, dan akhir bulan dengan jumlah responden 5 orang/hari ( jam 11.00-13.30 dan malam jam19.00-22.00). Pengunjung terdiri dari pengunjung lokal dan pengunjung luar kota.

Teknik pengambilan sampel (*sampling*) yang digunakan dalam penelitian ini adalah *accidental purposive sampling* yaitu kebebasan

untuk memilih siapa saja yang ditemui, dalam hal ini adalah wisatawan yang berkunjung ke rumah makan Telur Ikan Uni Mis. Dengan jumlah responden yang diteliti sebanyak 80 orang.

### **Analisis Data**

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan-bahan lain, sehingga dapat dipahami dengan mudah, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Terkait dengan itu, maka dalam penelitian ini akan dilakukan langkah-langkah analisis sebagai berikut: Reduksi data, Display data (penyajian data), Verifikasi data dan Penarikan kesimpulan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Rumah Makan Telur Ikan Mis Berada di Tanjung Anau, Kelurahan Ompang Tanah Sirih dalam wilayah Kecamatan Payakumbuh Utara. Jarak Rumah makan dengan pusat kota Payakumbuh 5 Km arah Pekanbaru, lokasi Rumah Makan yang strategis Terletak di Tepi jalan lintas Payakumbuh – Pekanbaru berada pada Km 5 ke arah Pekanbaru.

Rumah makan Telur Ikan Mis sudah menyiapkan menu spesial yaitu Gulai Telur Ikan, Gulai Kepala Ikan Gurami, Gulai Ikan Batolua. Inilah menu yang utama yang banyak diminati oleh pengunjung terutama Gulai Telur Ikan karena rasa Telurnya yang enak dan masakan ini juga sudah jarang di temui di rumah makan lain yang ada Di Kelurahan Tanjung Anau. Lokasi rumah makan ini terletak di Jalan Lintas Payakumbuh-Pekanbaru yang terdapat

hamparan sawah serta bukit. Sehingga udaranya sejuk. Adapun bangunan rumah makan Telur Ikan Mis ini terbuat dari kayu dan harga makanannya terjangkau oleh semua kalangan.

Rumah makan ini sudah 15 tahun berdiri semenjak didirikan pada tahun 2004 silam. Namun pada tahun 2016 buk Mis mendapat musibah dengan terbakarnya rumah makan yang ia dirikan dengan jerih payah beliau, tetapi beliau tidak putus asa, pasca kebakaran tersebut beliau merenovasi lagi rumah makan tersebut hingga menjadi seperti sekarang.

### **Usaha Kuliner Rumah Makan Telur Ikan Mis**

#### **Variasi Menu Makanan**

Masakan khas lokal atau makanan tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari-hari bagi masyarakat daerah setempat.

Menu masakan di rumah makan Telur Ikan Mis tidak tetap setiap harinya tergantung ketersediaan bahan baku yang didapat, tetapi untuk Gulai Telur Ikan Mas ada setiap harinya karena menu Telur Ikan Mas paling banyak diminati para pengunjung, dalam sehari memasak 10 kg telur ikan, satu porsi hidangan gulai telur ikan mas terdapat satu potong telur ikan dengan berat 2 ons.. Harga yang ditawarkan rumah makan Telur Ikan Mis bervariasi mulai dari harga yang paling mahal Rp 85.000/Porsi, ada diatas Rp 15.000/Porsi dan Rp 10.000/Porsi.

Untuk menu paling mahal adalah Kepala Ikan Gurami karena dalam sehari memasak gurami sebanyak 10 kg atau 2 ekor ikan

gurami, pembagian daging gurami ini dengan cara memisahkan tubuh bagian ekor dan kepala, ikan gurami diambil bagian kepala dengan membawa sedikit daging bagian badan agar kepala gurami memiliki banyak daging dan untuk bagian arah ke ekor gurami di bagi menjadi 16 bagian. Untuk menu gulai ikan bertelur harganya Rp 45.000 karena satu ekor ikan mas perutnya akan diisi kembali dengan telur ikan mas dengan berat 1 ons. Di rumah makan Telur Ikan Mis memiliki menu andalan yang banyak diminati oleh pengunjung yang datang kesana. Berikut menu andalan yang ada di rumah makan Telur Ikan Uni Mis : Gulai Telur Ikan, Gulai Ikan Gurami, Ikan Nila Bakar dan Gulai Siput.

#### **Karakteristik Pengunjung di Rumah Makan Telur Ikan Mis**

Usia pengunjung dari rentang usia 15 tahun hingga diatas 60 tahun dan yang paling banyak berkunjung adalah berusia 36-40 tahun yaitu 39% atau 31 orang. sedangkan usia paling sedikit 15-20 tahun. Hal ini dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang

berkunjung terbanyak pada usia dewasa.

Berdasarkan Pendidikan responden yang paling banyak berkunjung ke rumah makan Telur Ikan Mis adalah berpendidikan terakhir Sarjana sebesar 54% atau 43 orang dan pendidikan SMA/Sederajat sebesar 31% atau 25 orang. Yang paling kecil adalah yang pendidikannya tidak lulus SD sebesar 0% atau 0 orang. Hal ini disimpulkan bahwa wisatawan sebagian besar yang berkunjung adalah yang berpendidikan Sarjana dan SMA/Sederajat.

Berdasarkan asal responden yang mengunjungi rumah makan dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden antara lain dari Kabupaten Lima Puluh Kota, Luar Kabupaten Lima Puluh Kota, Luar Sumatera Barat, dan Luar Pulau Sumatera Barat. Dapat disimpulkan bahwa hampir sebagian besar responden (wisatawan) yang berkunjung asli dari Kota Payakumbuh/Kabupaten Lima Puluh Kota dengan persentase sebesar 71% atau 57 orang.

**Tabel 4.7. Karakteristik pengunjung berdasarkan Pekerjaan dan Penghasilan di Rumah Makan Telur Ikan Mis**

<b>Pekerjaan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Penghasilan</b>	<b>Jumlah</b>
Pelajar/Mahasiswa	0		
PNS	21	≤ Rp 2.000.000,00	9
Karyawan Swasta	10	Rp 2.000.000,00 – Rp	14
Wiraswasta	33	3.000.000,00	
Pedagang	6	Rp 3.000.000,00 – Rp	26
Petani	4	4.000.000,00	
TNI/POLRI	6	≥ Rp 5.000.000,00	31
<b>Total</b>	<b>80</b>		<b>80</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Dari sisi jenis pekerjaan responden yang mengunjungi rumah makan Telur Ikan Mis yang dijadikan sampel dan mengisi

kuesioner berdasarkan jenis pekerjaan antara lain pelajar/mahasiswa, PNS, karyawan swasta dan wiraswasta. diperoleh data bahwa

pekerjaan yang paling dominan adalah Wiraswasta sebesar 41% atau 33 orang, PNS sebesar 26% atau 21 orang, Karyawan Swasta sebesar 13% atau 10 orang. Dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang berkunjung ke rumah makan Telur Ikan Mis terbanyak adalah Wiraswasta.

Berdasarkan Pendapatan didapatkan bahwa pengunjung dengan pendapatan  $\geq$  Rp 5.000.000,00 memiliki jumlah

terbanyak yaitu 39% atau 31 orang. Sedangkan pendapatan  $\leq$  Rp 2.000.000,00 memiliki jumlah yang sedikit yaitu 11% atau 9 orang. Hal ini dikarenakan sebagian besar pengunjung adalah PNS, karyawan swasta dan wiraswasta dengan pendapatan yang berbeda-beda. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang mengunjungi rumah makan Telur Ikan Mis memiliki pendapatan yang bervariasi.

**Tabel 4.8. Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Hidangan *Favorite* dan Alasan Ketertarikan Datang di Rumah Makan Telur Ikan Mis**

Hidangan <i>Favorite</i>	Jumlah	Alasan Ketertarikan Datang	Jumlah
Ayam goreng/bakar	18	Variasi Makanan	25
Gulai Ikan gurami	11	Rasa Makanan	15
Ikan nila bakar/gulai	20	Penyajian	5
Gulai telur ikan	26	Pelayanan	9
Hidangan lain	5	Harga	5
		Penampilan/suasana tempat	10
		Aksesibilitas	11
<b>Total</b>	<b>80</b>		<b>80</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Dalam pengambilan keputusan untuk melakukan perjalanan wisata kuliner, wisatawan akan menentukan hidangan yang menjadi favoritnya sebelum menentukan tempat makan. Dari angket yang disebar untuk hidangan favorit di rumah makan Telur Ikan Mis diperoleh bahwa hidangan gulai telur ikan lebih banyak disukai dengan persentase 33% atau 26 orang, diikuti hidangan ikan nila bakar/goreng/gulai sebesar 25% atau 20 orang. Sedangkan untuk hidangan Gulai Ikan Gurami menjadi urutan ke empat dari 5 alternatif jawaban yang disediakan dengan persentase 14% atau 11 orang. Untuk hidangan lainnya, sebagian responden mengisinya dengan hidangan gulai jengkol, gulai siput dan goreng belut.

Untuk melakukan perjalanan wisata kuliner, tentunya Pengunjung mempunyai alasan untuk melakukan wisata kuliner. Komponen yang biasa menjadi alasan untuk berwisata kuliner yaitu karena variasi makanan, rasa makanan, penyajian, pelayanan, harga, penampilan/ suasana tempat, dan amenities/sarana prasarana.

Dari data tersebut, dapat disimpulkan secara berurutan mengenai alasan ketertarikan wisatawan dalam mengunjungi rumah makan Telur Ikan Mis, yang diperoleh paling menarik adalah dari segi variasi makanan dengan persentase sebesar 31% atau 25 orang, lalu dikarenakan, Rasa masakan menjadi urutan kedua dengan perolehan persentase 19% atau 15 orang, kemudian dari

Aksesibilitas/Kemudahan menjangkau dengan persentase 14% atau 11 orang, alasan mengenai Harga dan penyajian diperoleh persentase sebesar 6% atau 5 orang. Dapat disimpulkan bahwa variasi makanan menjadi alasan paling banyak yang dipilih oleh para wisatawan.

### Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk proses atau kegiatan produksi usaha rumah makan Telur Ikan Mis. Biaya produksi dalam kegiatan usaha rumah makan merupakan sejumlah pengeluaran atau biaya yang digunakan untuk melakukan kegiatan usaha kuliner yang ada. Biaya dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap (Variabel). Biaya tetap seperti biaya sewa tempat, biaya penyusutan peralatan dan biaya tagihan listrik. Yang termasuk biaya tidak tetap (Variabel) adalah biaya pengadaan bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya bahan bakar dan peralatan pelengkap lainnya, dan biaya transportasi

### Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang jumlahnya relatif tetap tidak bergantung kepada besar

kecilnya produksi (Rawis.2016). Yang tergolong biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan, biaya sewa, dan biaya tagihan listrik, biaya tersebut tetap dikeluarkan meskipun produksi terhenti.

### Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan alat adalah komponen biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan pengusaha untuk setiap tahun produksi, dalam hal ini pemakaian pendukung kegiatan usaha atau biaya pengurangan nilai yang disebabkan oleh pemakaian alat selama proses berlangsung.

Biaya penyusutan dihitung dengan cara membagi biaya awal peralatan dengan lama pemakaian Masing-masing peralatan. Penyusutan yang dihitung adalah umur teknis alat berdasarkan pemakaian alat-alat produksi milik sendiri.

Dalam usaha rumah makan ini peralatan yang digunakan yakni berjumlah 26 jenis peralatan yang masing-masing memiliki harga dan umur ekonomis yang berbeda-beda setiap alatnya. Tabel 4.9. menunjukkan nama alat dan rincian biaya penyusutan alat penunjang produksi yang digunakan oleh pemilik rumah makan Telur Ikan Mis.

**Tabel 4.9. Rincian Biaya Penyusutan Peralatan di Rumah Makan Telur Ikan Mis 2019**

No	Nama Alat	Jumlah Alat (Unit)	Satuan	Harga alat (Rp)	Umur Ekono mis (Bulan)	Biaya Penyusutan Alat (Rp/Bulan)
1	Kuali (Wajan) Besar	3	Buah	900.000	84	10.714
2	Kuali (Wajan) sedang	3	Buah	750.000	84	8.929
3	Kuali (Wajan) Kecil	2	Buah	300.000	84	3.571
4	Baskom	16	Buah	560.000	36	15.556
5	Pisau	4	Buah	100.000	36	2.778

6	Dandang Nasi	2	Buah	560.000	84	6.667
7	frezer (Lemari Pendingin)	1	Buah	3.400.000	84	40.476
8	Kompor Gas	1	Buah	700.000	84	8.333
9	Sendok Makan	10	Lusin	150.000	60	2.500
10	sendok Garpu	10	Lusin	150.000	60	2.500
11	Piring	10	Lusin	1.700.000	60	28.333
12	Gelas Jus	3	Lusin	990.000	60	16.500
13	Gelas Minum	10	Lusin	1.200.000	60	20.000
14	Termos Nasi	1	Buah	250.000	60	4.167
15	Teko	4	Buah	48.000	60	800
16	Tempat Sendok	8	Buah	56.000	60	933
17	Kobokan(Cuci tangan)	8	Buah	960.000	60	16.000
18	Sendok Gulai	6	Buah	30.000	36	833
19	Sendok Goreng	5	Buah	375.000	36	10.417
20	Meja Kayu	6	Buah	3.000.000	60	50.000
21	Kursi plastik	20	Buah	400.000	60	6.667
22	Etalase	4	Buah	8.000.000	84	95.238
23	Kipas Angin	3	Buah	3.000.000	84	35.714
24	Sepeda Motor	1	Unit	15.000.000	84	178.517
25	Pompa Air	1	Unit	400.000	84	4.762
26	Bangunan	1	Unit	45.000.000	60	750.000
<b>Total</b>						<b>1.320.960</b>

Pada Tabel 4.8. menunjukkan bahwa terdapat 26 jenis alat bantu produksi yang digunakan dalam kegiatan usaha rumah makan Telur Ikan Mis. Penyusutan alat adalah harga yang dibeli pertama kali kemudian dikali dengan jumlah alat sejenis, dan dibagi dengan umur ekonomis peralatan. Umur ekonomis peralatan menunjukkan perkiraan umur alat sejak keadaan baru hingga rusak dan tidak terpakai lagi. Jenis alat dengan biaya penyusutan tertinggi adalah Bangunan dan sepeda motor dengan biaya masing-masing Rp 750.000/bulan dan Rp 178.517/bulan, sedangkan jenis alat dengan biaya penyusutan peralatan terendah adalah teko, dengan biaya sebesar Rp 800/bulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya penyusutan alat di rumah makan Telur Ikan Mis adalah sebesar Rp 1.320.960/bulan.

#### **Biaya Sewa**

Dalam penelitian yang dilakukan di rumah makan Telur Ikan Mis menunjukkan bahwa status kepemilikan Tanah rumah makan tersebut adalah sistem kontrak, yang dapat diperbaharui setiap tahun sekali. Biaya kontrak dibebankan kepada pemilik rumah makan adalah sebesar Rp 5.000.000/tahun. Pada masa kontrak tersebut, baik pemilik rumah makan maupun pemilik bangunan tidak boleh menghentikan kontrak yang ada secara sepihak. Meskipun kegiatan usaha rumah makan tidak berjalan akibat suatu hal apapun, namun biaya sewa tanah tetap harus dihitung, karena pembayaran telah dilakukan di awal perjanjian dan tidak mengalami perubahan. Jika di ketahui biaya sewa tanah sebesar Rp 5.000.000/tahun, maka biaya yang dikeluarkan dalam 1 bulan Rp 416.666.

**Biaya Tetap (Fixed Cost)**

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang jumlahnya relatif tetap tidak bergantung kepada besar kecilnya produksi. Yang tergolong biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan, biaya sewa, dan biaya sewa parkir, biaya tersebut tetap dikeluarkan meskipun produksi terhenti

**Biaya Bahan Baku**

Dalam memproduksi suatu usaha kuliner ( baik makan maupun minuman), maka harus ada keterjaminannya pasokan bahan baku yang mudah dicari di pasaran serta terjamin kualitasnya, sehingga citraan yang dihasilkan pun tidak mengecewakan. Semakin banyak dan mahal jenis bahan baku yang dibeli , maka akan semakin berkualitas bahan baku yang digunakan

**Tabel 4.10. Rincian Biaya Pengadaan Bahan Baku Makanan Di Rumah Maku Telur Ikan Mis**

No	Bahan Baku	Jumlah yang Dibeli	Satuan	Harga Beli (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp/Hari)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Beras	50	Karung	12.000	600.000	18.000.000
2	Ikan Mas	25	Kg	32.000	800.000	24.000.000
3	Ikan Nila	10	Kg	35.000	350.000	10.500.000
4	Ikan Baung	7	Kg	80.000	560.000	16.800.000
5	Ikan Gurami	10	Kg	60.000	600.000	18.000.000
6	Belut	200	Ekor	2.000	200.000	12.000.000
7	Telur Ikan	10	Kg	100.000	1.000.000	30.000.000
8	Ayam	38	Kg	28.000	1.064.000	31.920.000
9	Ikan Mas Bibit	5	Kg	35.000	175.000	5.250.000
10	Daging	8	Kg	100.000	800.000	24.000.000
11	Siput Sawah	10	Liter	21.000	210.000	6.300.000
12	Minyak goreng	25	Kg	9.500	237.500	7.125.000
13	Bawang Merah	4	Kg	40.000	160.000	4.800.000
14	Bawang Putih	4	Kg	30.000	120.000	3.600.000
15	cabe Merah	4	Kg	70.000	280.000	8.400.000
16	Cabe Hijau	5	Kg	40.000	200.000	6.000.000
17	Kelapa	40	Buah	8.000	320.000	9.600.000
18	Jahe	4	Kg	30.000	120.000	3.600.000
19	Lengkuas	1	Kg	30.000	30.000	900.000
20	Daun Kunyit	2	Ikat	10.000	20.000	600.000
21	Serai	2	Ikat	10.000	20.000	600.000
22	Kunyit	1	Kg	30.000	30.000	900.000
23	Tomat Hijau	1	Kg	10.000	10.000	300.000
24	Daun Bawang	1	Ikat	10.000	10.000	300.000
25	Garam	2	Kg	10.000	20.000	600.000
26	Tomat Merah	1	Kg	10.000	10.000	300.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					<b>8.146.500</b>	<b>244.395.000</b>

*Sumber: Data Olahan Primer, 2019*

No	Nama Bahan	Jumlah yang Dibeli	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Harga (Rp/Hari)	Total Harga (Rp/Bulan)
1	Jeruk	3	Kg	12.000	36.000	1.080.000
2	Teh Kayu Aro	1	Bungkus	15.000	15.000	450.000
3	Gula	2	Kg	13.600	27.200	816.000
5	Es Batu	30	Buah	1.000	30.000	900.000
6	Kopi	1	Kg	40.000	40.000	1.200.000
<b>Total Biaya</b>					<b>148.200</b>	<b>4.446.000</b>

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku makanan yang paling banyak dikeluarkan oleh pemilik rumah makan adalah dalam pengadaan telur ikan, yaitu sebesar Rp. 1.000.000/Hari. Untuk pembelian bumbu dapur, pemilik usaha paling besar mengeluarkan biaya untuk pembelian bawang merah sebesar Rp. 160.000/hari. Biaya yang dikeluarkan tergolong besar, karena pada bulan Juni-Juli 2019 harga bahan baku seperti cabe, bawang merah, bawang putih, serta bumbu dapur lainnya, akan tetapi pemilik rumah makan tidak mengurangi pembelian bahan baku karena akan mempengaruhi citarasa masakan. Maka total biaya bahan baku yang harus dikeluarkan

pemilik rumah makan sebesar Rp8.146.500/Hari atau Rp 244.395.000/bulan.

#### Biaya Tenaga kerja

Dalam menjalankan operasional usaha, pemilik rumah makan diperbantukan oleh 8 orang karyawan tetap yang semuanya berasal dari luar keluarga. Tidak ada pembagian jam kerja karyawan di rumah makan ini. Karena jam operasional rumah makan yang berlangsung selama 10 jam setiap hari sehingga dirasa tidak perlu dilakukan pembagian jam kerja. Dalam pembagian posisi kerja, Rincian biaya tenaga kerja yang dibayarkan pemilik rumah makan dapat dilihat pada tabel 4.10.

**Tabel 4.11. Rincian Biaya Tenaga Kerja di Rumah Makan Telu Ikan Mis**

No	Posisi	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Gaji (Rp/Hari)	Total Biaya (Rp/Hari)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Kasir	1	100.000	100.000	3.000.000
2	Juru Masak	1	150.000	150.000	4.500.000
3	Bagian Dapur	3	80.000	240.000	7.200.000
4	Bagian Pelayan	4	80.000	320.000	9.600.000
<b>Total Biaya</b>				<b>810.000</b>	<b>24.300.000</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Tabel 4.10. menunjukkan bahwa dengan jumlah Kasie 1 orang dengan gaji Rp 100.000/hari, 1 juru masak pemilik membayarkan upah sebesar Rp 150.000/hari atau Rp

4.500.000/bulan, ditambah dengan 3 orang bagian dapur dengan gaji Rp 80.000/hari atau pemilik membayarkan upah untuk 3 karyawan dapur Rp 7.200.000/bulan dan untuk bagian

pelayanan sebanyak 4 orang pemilik membayarkan Rp 9.600.000/ bulan. Maka total biaya yang dikeluarkan setiap bulanya Rp 24.300.000.

### Biaya Tagihan Listrik

Hasil dari penelitian yang dilakukan dengan cara wawancara dengan pemilik rumah makan Telur Ikan Mis. Biaya yang dikeluarkan pemilik rumah makan untuk membayar tagihan listrik (PLN) adalah sebesar Rp 500.000/bulan, hal ini dikarenakan pemilik rumah makan tidak banyak menggunakan listrik dalam proses produksinya.

### Biaya Lain – Lain

#### 1.) Biaya Bahan Bakar dan Peralatan Perlengkapan lainnya

Pengadaan bahan bakar dan peralatan pelengkap lainnya seperti sabun cuci piring, tusuk gigi dan lain sebagainya, harus disesuaikan dengan kebutuhan rumah makan, dimana semakin banyak konsumen yang datang, maka semakin cepat pula bahan bakar dan peralatan pelengkap akan habis digunakan. Rincian biaya Bahan bakar dan peralatan pelengkap lainnya dapat dilihat dalam tabel 4.11.

**Tabel 4.12. Rincian Biaya Bahan Bakar dan Peralatan Pelengkap Lainnya.**

No	Nama Barang	Jumlah Yang Dibeli	Satuan	Harga Beli (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1	Gas Elpiji	1	Tabung (3Kg)	20.000	6.000.000
2	Kayu bakar	15	Ikat	3.000	1.350.000
1	Serbet	10	Bungkus	6.000	1.800.000
2	Tusuk Gigi	10	Bungkus	4.000	1.200.000
4	Sabun cuci Piring	2	Botol	16.000	960.000
<b>Total Biaya Peralatan</b>					<b>5.910.000</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Dari tabel 4.11. dapat diketahui bahwa biaya bahan bakar gas dan kayu bakar yang digunakan dalam satu hari adalah 1 tabung gas dengan biaya Rp 6.000.000/bulan dan 15 ikat kayu bakar dengan biaya Rp 1.350.000/bulan. Sedangkan untuk Total biaya bahan bakar dan peralatan pelengkap lainnya rumah makan Telur Ikan Mis mengeluarkan biaya Rp 5.910.000/bulan.

#### 2.) Biaya Transportasi dan Biaya Mushola

transportasi yang digunakan adalah motor pribadi dan becak

disewa untuk mengantar barang-barang yang dibeli ke rumah makan, dengan harga sewa becak Rp 35.000/hari. Sehingga biaya yang dikeluarkan pemilik rumah makan dalam satu bulan untuk biaya transportasi becak Rp 1.050.000. Untuk biaya mushola rumah makan Mis setiap bulannya sebesar Rp. 1.000.000/bulan

#### Rekapitulasi Biaya Produksi

**Tabel 4.13. Rekapitulasi Biaya produksi di rumah makan Telur Ikan Mis pada setiap bulan**

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap:	
	Biaya Penyusutan Peralatan	1.320.960
	Biaya Sewa	416.667
	Biaya Sewa Parkir	1.000.000
	Pajak	100.000
<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>2.837.626</b>
2	Biaya Tidak Tetap:	
	Biaya Pengadaan Bahan Baku	248.841.000
	Biaya Tenaga Kerja	24.300.000
	Biaya Tagihan Listrik	500.000
	Biaya Lain – Lain :	
	Biaya Pengadaan Bahan Bakar dan peralatan pelengkap lainnya	5.910.000
	Biaya Transportasi	1.050.000
<b>Total Biaya Tidak Tetap</b>		<b>280.601.000</b>
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>283.438.626</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Dari tabel 4.12. Dapat diketahui bahwa total biaya tetap adalah sebesar Rp 2.837.626/bulan, sedangkan total biaya tidak tetap yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha rumah makan adalah sebesar Rp 280.601.000/bulan. Maka total biaya produksi usaha rumah makan Telur Ikan Mis pada bulan juli sebesar Rp 283.438.626/bulan.

#### **Pendapatan dan Keuntungan Usaha**

Pendapatan di rumah makan Telur Ikan Mis di Tanjung Anau Kota Payakumbuh yaitu total dana yang dihasilkan dari penjualan nasi

dan menu yang ada sebelum dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Total pendapatan yang diterima sebesar Rp. 312.000.000/bulan. Rincian biaya pendapatan dapat dilihat pada lampiran.

Keuntungan yang diterima dari usaha rumah makan Telur Ikan Mis di Tanjung anau sangat tergantung dari jumlah pendapatan yang diperoleh dengan biaya yang dikeluarkan.. Keuntungan usaha didapatkan dari pengurangan dari total pendapatan dengan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh pemilik rumah makan.

**Tabel 4.14. Tingkat Keuntungan usaha per bulan di rumah makan Telur Ikan Mis**

Uraian	Total Per Bulan (Rp)
Total Pendapatan	312.000.000
Total Biaya Produksi	283.438.626
<b>Keuntungan Usaha</b>	<b>28.561.374</b>

*Sumber: Data Olahan, 2019*

Tabel 4.13. menunjukkan bahwa Total pendapatan yang diterima dari penjualan Rp 312.000.000/bulan, sedangkan Total biaya produksi yang dikeluarkan pemilik setiap bulannya Rp 283.438.626/bulan. Maka total Keuntungan yang diterima rumah makan Telur Ikan Mis setiap bulannya mencapai Rp 28.561.374/bulan atau Rp 952.046/hari.

#### **Permasalahan dan Aternatif Pemecahan Masalah**

Salah satu masalah yang di jumpai di rumah makan Telur Ikan Mis adalah lahan parkir.Lahan parkir di rumah makan Telur Ikan Mis kurang memadai terutama untuk kendaraan beroda 4. Permasalahan selanjutnya yaitu tempat makan yang penuh pada saat jam makan siang dikarenakan banyaknya pengunjung yang datang pada saat makan siang.

Permasalahan atau kendala yang ada di rumah makan Telur Ikan Mis seperti lahan parkir yang sempit untuk sementara dapat diatasi dengan menjadikan Musholla di belakang rumah makan sebagai tempat parkir, untuk saat ini sedang dibangun lahan untuk parkir . Sedangkan untuk mengatasi masalah tempat makan akan di tambah lagi di kemudian hari.

#### **KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:Variasi menu yang ditawarkan sebanyak 19 macam menu, yang berhubungan dengan ikan sebanyak 14, ayam dan daging 5. Menu yang paling banyak berbahan ikan, sedangkan menu yang paling spesifik ialah telur

ikan.Karakteristik pengunjung yang datang memiliki rentang usia 15-60 tahun, sebagian besar pengunjung berasal dari payakumbuh/kabupaten 50 kota 70% dan 30% lainnya.Biaya bahan baku yang dikeluarkan pemilik rumah makan untuk kegiatan produksi sebesar Rp248.841.000/bulan. Sedangkan untuk untuk biaya produksi Rata-rata satu hari Rp 9.447.954 dalam satu bulan sebesar Rp 283.438.626/bulan.Besar pendapatan Rata-rata perbulannya sebesar Rp 312.000.000 dan keuntungan setiap bulannya sebesar Rp 28.561.374 atau dalam satu hari pendapatan yang diterima sebesar Rp 952.046.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustina, L. 2012. Studi Potensi Wisata Kuliner Di Kabupeten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Aurora, L. 2015. Pemetaan Usaha Kuliner Spesifik Komoditas Perikanan Di Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Grace, M. 2014. Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan El-Shadai Di Kawasan Wisata Kuliner “ Wakeke Manado”. Jurnal Agribisnis Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 25 Hal.
- Gumelar, T. 2014. Analisis Struktur Biaya Produksi Dan Kontribusi Pendapatan Komoditi Kakao (*Theombroma Cacao*) Di Desa Latu. Jurnal Pertanian. Politeknik LLP. Yogyakarta.

- Rawis, E.O. 2016. Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner Dalam Upaya Pengembangan UMKM Di Kota Manado ( Studi Kasus Usaha Katering Miracle Ranotana Weru). Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado. Vol.4 106-119 Hal
- Novril, D. 2017. Daya Tarik Agrowisata Kuliner Di Palanta Lubuak Surian Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Riau.
- Runturambi, I.P. 2018. Analisis Keuntungan Usaha “Saraba” Di Rumah Makan Stevanny Di Kawasan Boulevard Kota Manado. Jurnal Agri-Sosial Ekonomi Unsrat. Vol 14. 315-320 Hal.
- Safitri, I., D. Salman, Rahmadanih. 2018. Stategi Pengembangan Usaha Kuliner: Studi Kasus Arung Lemang Di Jeneponto, Sulawesi Selatan. Jurnal Agribisnis Universitas Hassanudin, Makasar. Vol.14. 183-194 Hal.
- Ulfa, N.S. 2018. Analisis Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri ( Kerupok Atom EMY) Di Desa Malang Rapat Kecamatan Gunung Kijang Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas riau. Pekanbaru.