

ANALISIS PENDAPATAN USAHA WARUNG MAKAN DI KAWASAN WISATA KULINER SIRING LAUT KOTABARU

Rika Sylvia

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nasional Banjarmasin
rikasyvias@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this research is to analyze the amount of income of food stalls in the area of culinary tourism Kotabaru regency. The type of research used is descriptive quantitative with sampling using purposive sampling, while the sample is as much as 7 owners of food stalls. Data Analysis Technique used is cost analysis, business income analysis, and analysis of revenue and expense balance. The results of this study indicate that only 3 food stalls that have more than 1 R / C, namely Warung Lili, Kedai HBS, and Dapur Zaliquq, while Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Cafe, and Cafe 4 Saudara show the value of R / C less than 1.

Keywords: *business income, food stall, culinary tour*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya pendapatan warung makan di daerah wisata kuliner Kabupaten Kotabaru. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pengambilan sampel menggunakan purposive sampling, sedangkan sampel sebanyak 7 pemilik warung makan. Teknik Analisis Data yang digunakan adalah analisis biaya, analisis pendapatan bisnis, dan analisis pendapatan dan saldo biaya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hanya 3 warung yang memiliki lebih dari 1 R / C, yaitu Warung Lili, Kedai HBS, dan Dapur Zaliquq, sedangkan Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Cafe, dan Cafe 4 Saudara menunjukkan nilai R / C kurang dari 1.

Kata kunci: *pendapatan usaha, warung makan, wisata kuliner*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Wisata kuliner menjadi salah satu alternatif disamping pilihan jenis wisata lainnya seperti wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari. Wisata kuliner ini menjadi bagian dari jenis wisata wisata yang ada, karena tidaklah lengkap kalau wisatawan yang datang tidak mencoba kuliner. Meskipun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner potensial untuk dikembangkan.

Kabupaten Kotabaru merupakan salah satu kabupaten terletak di bagian timur provinsi Kalimantan Selatan memiliki potensi dan lokasi yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Salah satunya adalah Taman Siring Laut, yang terletak di depan Kantor Pemerintah Kabupaten Kotabaru.

Biasanya pada sore hari atau akhir pekan cukup ramai dikunjungi masyarakat Kotabaru dan pendatang dari berbagai usia. Di taman siring laut ini sering diadakan festival kebudayaan, festival musik, tempat bermain anak-anak dan oleh pemerintah juga

menyediakan lokasi untuk wisata kuliner, dimana masyarakat Kotabaru maupun pendatang dapat menikmati kuliner di tempat tersebut.

Adanya wisata kuliner ini selain dapat meningkatkan kesempatan kerja juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Pendapatan adalah hasil penjualan barang dan jasa yang dibebankan kepada langganan/mereka yang menerima (Harahap 2001). Karena pendapatan sangat berpengaruh bagi kelangsungan hidup usaha/perusahaan, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan oleh usaha/perusahaan.

Usaha kuliner sendiri tentunya tidak lepas dari persaingan, oleh karena itu pemilik warung makan harus mampu mengelola dan menganalisis agar usahanya dapat berkembang dan menguntungkan. Dengan demikian, melalui analisis pendapatan dapat diketahui seberapa besar penerimaan yang dihasilkan dan keuntungan usaha yang didapatkan oleh pemilik warung makan dalam menjalankan usahanya.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya pendapatan usaha warung makan di kawasan wisata kuliner Siring Laut Kabupaten Kotabaru.

LANDASAN TEORI

Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2000), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dibagi menjadi:

1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Adalah biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tetap tidak berubah sedikitpun walaupun jumlah barang yang diproduksi dan dijual berubah-ubah dalam kapasitas normal.

2) Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan kuantitas volume produksi atau penjualan. Jika kuantitas produksi naik/ bertambah maka biaya variabel akan ikut bertambah sebesar perubahan kuantitas dikalikan biaya variabel per satuan.

Pengertian Pendapatan

Menurut Mahmudi (2006) pendapatan adalah semua penghasilan yang diterima setiap orang atau kelompok dalam kegiatan ekonomi satu periode tertentu. Sedangkan menurut Winardi (2002) pendapatan adalah semua penghasilan yang diperoleh dari pihak lain sebagai tanda balas jasa yang diberikan dimana penghasilan tersebut digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga atau perseorangan.

Dengan demikian dapat disimpulkan pendapatan adalah semua penghasilan yang diterima dari pihak lain dari kegiatan ekonomi dalam satu periode tertentu untuk memenuhi

kebutuhan keluarga atau perseorangan.

Sumber-Sumber Pendapatan

Menurut Soemarso (2000), pendapatan dalam perusahaan dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Pendapatan operasi adalah pendapatan yang diperoleh dari aktivitas utama perusahaan.
- b. Pendapatan non operasi adalah pendapatan yang diperoleh bukan dari kegiatan utama perusahaan.

Pengertian Warung Makan

Menurut FAO dalam Kesmas (2017) warung makan sebagai *street food*, merupakan makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan atau dijual di jalan atau tempat-tempat umum lainnya. Warung makan sering disebut dengan berbagai nama sejenis, seperti warung tegal (warteg), kedai makan, kantin, warung padang, dan sebagainya (Ayodya 2007).

Wisata Kuliner

Menurut Suparwoko (2010) wisata kuliner adalah suatu kegiatan perjalanan pariwisata yang dilakukan wisatawan dengan tujuan untuk menikmati makanan dan minuman. Sedangkan menurut Arudam (2015) wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat yang menyediakan makanan khas.

Sehingga dapat disimpulkan wisata kuliner adalah suatu kegiatan perjalanan menikmati makanan dan minuman sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai dan berlibur.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif yaitu adalah penelitian tentang fenomena yang terjadi pada masa sekarang, melalui proses pengumpulan dan penyusunan data, serta analisis dan penafsiran data tersebut (Sugiyono 2003).

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2016 dan tempat penelitian dilakukan pada Wisata Kuliner Siring Laut yang beralamat di Jalan Pangeran Indrakesuma Negara Kabupaten Kotabaru Kalimantan Selatan..

Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah :

- a. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik warung makan.
- b. Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari Dinas Pariwisata Kabupaten Kotabaru.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah sejumlah 18 pemilik warung makan di kawasan wisata kuliner Taman Siring Laut Kotabaru.

Sedangkan pengambilan sampel dengan menggunakan *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono 2016). Adapun yang dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini sebanyak 7 pemilik warung makan, dipilih dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Warung makan yang dijadikan obyek penelitian merupakan usaha sejenis.
2. Pemilik warung makan yang dijadikan obyek penelitian bersedia memberikan data yang diperlukan dalam penelitian ini.

Teknik Analisis Data

Analisis Biaya

Biaya merupakan faktor yang sangat penting karena setiap rupiah yang dikeluarkan akan mengurangi laba usaha. Biaya-biaya tersebut adalah biaya tetap dan biaya variabel, yaitu:

- a. Biaya Tetap yang dianalisis pada penelitian ini antara lain biaya keamanan dan kebersihan, listrik dan penyusutan peralatan
- b. Biaya Variabel yang dianalisis pada penelitian ini adalah pembelian bahan baku.

Analisis Pendapatan Usaha

Analisis ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dilakukan. Analisis pendapatan dilakukan dengan mencatat seluruh penerimaan dan pengeluaran usaha. Menurut Sukirno (2002) pendapatan total usaha adalah selisih penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi, dimana semua input yang dimiliki keluarga dihitung sebagai biaya produksi. Perhitungan tersebut secara matematis adalah sebagai berikut:

Pendapatan = Total Penerimaan – Total Biaya

Kriteria:

Jika total penerimaan > total biaya, usaha untung

Jika total penerimaan = total biaya, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)

Jika total penerimaan < total biaya, usaha tersebut rugi

Analisis Imbangan Penerimaan dan Biaya

Pendapatan yang besar tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi karena ada kemungkinan pendapatan yang besar itu diperoleh dari investasi yang berlebihan, oleh karena itu analisis pendapatan selalu disertai dengan pengukuran efisiensi. Efisiensi suatu usaha atau kegiatan produksi terhadap penggunaan satu unit input digambarkan oleh nilai rasio penerimaan dan biaya yang merupakan perbandingan antara penerimaan kotor yang diterima dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Analisis imbangan antara jumlah antara penerimaan dengan jumlah biaya merupakan suatu pengujian keuntungan untuk jenis usaha. Analisis imbangan penerimaan

dan biaya (R/C Ratio) didapat berdasarkan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Perhitungan tersebut secara matematis adalah sebagai berikut (Soekartawi, 2006) :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Kriteria:

Jika $R/C > 1$, usaha tersebut untung

Jika $R/C = 1$, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)

Jika $R/C < 1$, usaha tersebut rugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Obyek Penelitian

Wisata kuliner Siring Laut Kotabaru oleh Pemkab Kotabaru dibuka pada awal Maret 2016. Wisata kuliner ini mempunyai panorama selat laut yang menghubungkan antara Laut Jawa dan Selat Makassar, sambil melihat pemandangan ombak dan kapal atau perahu yang sedang berlabuh atau berlayar para pengunjung bisa memesan berbagai hidangan. Adapun fasilitas yang dimiliki yaitu terdiri dari 18 warung makan, 2 gazebo dan 34 set meja dan kursi, dengan lahan parkir yang cukup luas

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh ada tujuh pemilik warung makan, yaitu:

1. Warung Lili

Warung Lili didirikan oleh Ibu Lili, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti tela-tela, roti bakar, mie instan, aneka *juice*, pisang keju, serta minuman dingin dan hangat lainnya.

2. Kedai HBS

Kedai HBS didirikan oleh Ibu Lilis, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti nasi goreng, mie, pisang coklat keju, aneka *juice*, dan minuman hangat lainnya.

3. Warung Mamanda

Warung Mamanda didirikan oleh Ibu Manda, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti pisang telanjang +++, nasi lalapan, nasi sop, roti bakar dan aneka macam *juice*.

4. Dapur Zaliq

Dapur Zaliq didirikan oleh Ibu Laila, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti burger, sosis bakar, mie, roti bakar, *juice* dan aneka minuman dingin lainnya.

5. Kedai Zhie

Kedai Zhie didirikan oleh Bapak Randi, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti roti bakar dan aneka jenis minuman dingin dan hangat.

6. New Kaero Cafe

New Kaero Cafe didirikan oleh Ibu Hj. Sahrida, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti pan cake, mie instan dan roti bakar juga berbagai macam *juice* dan minuman hangat.

7. Cafe 4 Saudara

Cafe 4 Saudara didirikan oleh Ibu Ani dan dibantu saudara-saudara Ibu Ani, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti mie, nasi dan lalapan serta jenis minuman dingin dan hangat.

Analisis Biaya

Analisis biaya dilakukan dari semua biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Adapun total biaya yang dikeluarkan dari usaha warung makan selama bulan Juli 2016 disajikan pada tabel 1.

Tabel 1 Biaya yang Dikeluarkan Usaha Warung Makan Wisata Kuliner Per Juli 2016

No.	Responden	Total Biaya (Rp)
1.	Warung Lili	2.455.420
2.	Kedai HBS	3.019.833
3.	Warung Mamanda	2.862.633
4.	Dapur Zaliqquq	3.246.166
5.	Kedai Zhie	2.363.485
6.	New Kaero Cafe	4.042.632
7.	Cafe 4 Saudara	1.783.467

Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan dari usaha warung makan diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dari usaha warung makan pada bulan Juli 2016, dimana total pendapatan tersebut disajikan pada tabel 2.

Tabel 2 Pendapatan Usaha Warung Makan Wisata Kuliner Per Juli 2016

No.	Responden	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Pendapatan (Rp)
1.	Warung Lili	3.097.000	2.455.420	641.580
2.	Kedai HBS	3.261.000	3.019.833	241.167
3.	Warung Mamanda	2.694.000	2.862.633	(168.633)
4.	Dapur Zaliqquq	3.414.000	3.246.166	167.834
5.	Kedai Zhie	1.170.000	2.363.485	(1.193.485)
6.	New Kaero Cafe	3.406.000	4.042.632	(636.632)
7.	Cafe 4 Saudara	1.088.000	1.783.467	(695.467)

Analisis Imbangan Penerimaan dan Biaya (*R/C Ratio*)

Untuk mengetahui efisiensinya usaha warung makan ini dijalankan, dapat dilihat dari perbandingan antara total penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan selama satu periode analisis yaitu satu bulan. Adapun tabel 3 menunjukkan perhitungan tersebut.

**Tabel 3 R/C ratio Usaha Warung Makan Wisata Kuliner
Per Juli 2016**

No.	Responden	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Pendapatan (Rp)	R/C Ratio
1.	Warung Lili	3.097.000	2.455.420	641.580	1,26
2.	Kedai HBS	3.261.000	3.019.833	241.167	1,08
3.	Warung Mamanda	2.694.000	2.862.633	(168.633)	0,94
4.	Dapur Zaliq	3.414.000	3.246.166	167.834	1,05
5.	Kedai Zhie	1.170.000	2.363.485	(1.193.485)	0,49
6.	New Kaero Cafe	3.406.000	4.042.632	(636.632)	0,84
7.	Cafe 4 Saudara	1.088.000	1.783.467	(695.467)	0,61

Dari tabel 3 dapat dijelaskan bahwa hanya 3 usaha warung makan yang mempunyai nilai R/C lebih dari 1, yaitu Warung Lili, Kedai HBS, dan Dapur Zaliq. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan masing-masing pemilik usaha mampu memberi pengembalian berupa penerimaan sebesar Rp.1,26,- untuk Warung Lili, sedangkan Kedai HBS sebesar Rp. 1,08,- dan Dapur Zaliq sebesar Rp. 1,05,-. Artinya total penerimaan masih lebih besar dari total biaya produksi, dan kegiatan usaha warung makan tersebut masih mengalami keuntungan. Adapun untuk Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Cafe, dan Cafe 4 Saudara menunjukkan nilai R/C kurang dari 1, yaitu masing-masing tingkat pengembalian berupa penerimaan sebesar Rp. 0,94,- , Rp.0,49,- , Rp.0,84,- dan Rp. 0,61,-. Artinya total penerimaan lebih kecil dari biaya, sehingga usaha warung makan tersebut mengalami kerugian.

Dengan demikian usaha warung makan yang dijalankan pemilik Warung Lili, Kedai HBS, dan Dapur Zaliq layak untuk dilanjutkan. Sedangkan untuk pemilik Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Café dan Café 4 Saudara kurang/ tidak layak dalam menjalankan usahanya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hanya 3 usaha warung makan yang mempunyai nilai R/C lebih dari 1, yaitu Warung Lili, Kedai HBS, dan Dapur Zaliq. Artinya total penerimaan masih lebih besar dari total biaya produksi, dan kegiatan usaha warung makan tersebut masih mengalami keuntungan. Sedangkan untuk Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Cafe, dan Cafe 4 Saudara menunjukkan nilai R/C kurang dari 1. Artinya total penerimaan lebih kecil dari biaya, sehingga usaha warung makan tersebut mengalami kerugian.

Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah untuk pemilik Warung Mamanda, Kedai Zhie, New Kaero Café, dan Café 4 Saudara yang mengalami kerugian (tidak efisien) dalam menjalankan usahanya, agar usaha warung makan tersebut tetap berjalan dapat dilakukan dengan meningkatkan kualitas pelayanan dan menu yang dihidangkan mengikuti selera pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Arudam Riyanto. 2015. Wisata Kuliner. Diunduh tanggal 02 Desember 2016. <http://www.kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html>.
- Ayodya Wulan R. 2007. Usaha Rumah Makan Laris Manis. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2001. Teori Akuntansi. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kesmas. 2017. Kriteria Warung Makan Sehat. Diunduh tanggal 05 Mei 2017. <http://www.indonesian-publichealth.com>
- Mahmudi. 2006. Analisis Laporan Keuangan. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*. Edisi Lima. Yogyakarta: Aditya Media
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.
- Sukirno, Sadono. 2002. *Pengantar Teori Mikroekonomi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Soemarsono, S, R. 2000. Akuntansi Suatu Pengantar. Jilid 2. Edisi 4. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2003. Metode Penelitian Bisnis. Bandung: CV Alfabeta.
- 2016. Metode Penelitian Kombinasi. Bandung: CV Alfabeta.
- Suparwoko. 2010. Pengembangan Ekonomi kreatif Sebagai Penggerak Industri Pariwisata, Simposium Nasional 2010, Menuju Purworejo Dinamis dan Kreatif. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta
- Winardi. 2002. Pengantar Ilmu Ekonomi. Cetakan Ketujuh. Bandung: Tarsito.