



### Research Article

## FEASIBILITY ANALYSIS OF PROCESSED FRESHWATER FISH MENU BUSINESSES AT THE SARABA NYAMAN EATING HOUSE

Maria Ulfah Riani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Perikanan & Kelautan Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan ULM, Jalan A. Yani Km 36,5 Simpang Empat, Banjarbaru Kalimantan Selatan, Indonesia

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received 2023-10-04

Revised 2023-11-14

Accepted 2023-12-16

#### Keywords:

saraba nyaman restaurant, freshwater fish, profit, business feasibility

#### \*Corresponding Author:

e-mail: [maria.riani@ulm.ac.id](mailto:maria.riani@ulm.ac.id)



This work is licensed under the BY-NC-ND License :

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

#### Cite this as:

### ABSTRACT

This Saraba Nyaman restaurant has been established in 2015 and has 4 branches. This research was carried out at the Saraba Nyaman restaurant which is located on Jalan RE Martadinata with a floating concept which is above the Martapura River, exactly in front of the City Hall siring. By carrying out typical Banjar food which is famous for a thousand rivers, the most reliable menu is processed freshwater fish with a view of the boats passing by. From the results of research conducted over 3 months, it was found that the total revenue from the Saraba Nyaman restaurant was IDR. 3,572,160,000.00 with total costs incurred for 1 year amounting to Rp. 1,967,566,200.00, resulting in a profit of IDR 1,604,593,800.00 each year. In calculating the 6% NPV at the Saraba Nyaman restaurant, the value obtained is 15,584,214,510 and the 6% Net BCR is 8.93%, where the 6% interest rate is the KUR book rate currently in effect. In calculating the IRR for the Saraba Nyaman restaurant, a value of 81.93% was obtained so that this business would still experience profits as long as the bank interest rate was no more than 81.93% and an R/C calculation of 1.81 was also obtained because the R/C was greater of 1 so it can be said that the Saraba Nyaman restaurant business is worth pursuing.

## 1. PENDAHULUAN

Rumah makan Saraba Nyaman ini dimiliki oleh sepasang suami isteri yaitu Farid Wajidi dan Sofia Windriaty. Rumah makan Saraba Nyaman ini berdiri semenjak tahun 2015 dan saat ini telah memiliki 4 cabang yang beralamat: Jalan RE Martadinata depan kantor pemerintah kota Banjarmasin, Jalan A. Yani Km 12,5 Gambut, Jalan Jenderal Sudirman No. 30 Hamalau dekat RSUD Hasan Baseri dan Jalan Ciputat Parung Depok Jawa Barat.

Rumah makan ini menyediakan berbagai makanan khas Banjar dengan harga yang relatif terjangkau untuk kalangan masyarakat menengah kebawah yang beroperasi dari jam 9 pagi sampai dengan jam 10 malam. Makanan utama yang menjadi andalan adalah berbagai olahan ikan air tawar karena lokasi rumah makan yang berada di daerah sekitar air tawar seperti rawa dan sungai.

Industri kuliner di Kalimantan Selatan saat ini berkembang dengan pesat karena bandara Syamsudin Noor yang berubah menjadi bandara internasional sehingga kunjungan wisatawan domestik maupun luar negeri mengalami peningkatan yang mengakibatkan secara tidak langsung berpengaruh terhadap sektor pariwisata yang juga mengalami peningkatan termasuk kulinernya. Sehingga dengan hal tersebut rumah makan Saraba Nyaman ini

juga terus mengalami peningkatan omset setiap tahunnya. Menurut Suparwoko (2010) wisata kuliner adalah suatu kegiatan perjalanan pariwisata yang dilakukan wisatawan dengan tujuan untuk menikmati makanan dan minuman.

Marsum WA, 2010 Menjelaskan Rumah makan adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum. Rumah makan adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyi kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup didalamnya”.

Menurut Muhammad Ghufuran Kordi 2013, Sebagai bagian dari akuakultur, akuakultur air tawar di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Sekalipun luas wilayah dan potensi produksi akuakultur air tawar lebih rendah dibandingkan dengan marikultur, namun akuakultur air tawar dapat dikembangkan di berbagai lahan, dari lahan sempit hingga lahan luas. Akuakultur air tawar juga dapat dilakukan secara terpadu dengan usaha pertanian maupun peternakan. Akuakultur air tawar merupakan salah satu kegiatan

ekonomi yang cukup prospektif. Selain potensi lahan yang luas dan beragam komoditas yang dapat dikembangkan, permintaan terhadap komoditas perikanan air tawar pun terus meningkat. Bahkan permintaan terhadap beberapa komoditas sangat besar, sementara produksi sangat terbatas.

Lokasi rumah makan Saraba Nyaman yang berlokasi di dekat air tawar tersebut maka yang menjadi komoditi untuk dijual yaitu berbagai ikan air tawar yang diolah menjadi berbagai menu makanan. Rumah makan Saraba Nyaman yang terletak di Gambut, Banjarmasin, Kandungan dan Depok memang secara spesipik menjual berbagai menu olahan air tawar. Rumah makan Saraba Nyaman ini karena telah memiliki beberapa cabang maka penelitian untuk mengetahui analisis kelayakan usaha pada salah satu cabang yang paling banyak dikunjungi oleh konsumen dalam hal ini yaitu rumah makan Saraba Nyaman cabang RE Martadinata sehingga pemilik rumah makan dapat mengetahui keuntungan pasti dari usaha rumah makan yang telah dijalankan ini. Dengan mengetahui keuntungan dari rumah makan yang dijalankan tersebut maka pemilik usaha dapat memproyeksikan usahanya tersebut kedepannya dapat menambah cabang di tempat lain atau memperbesar skala usaha kuliner dengan cara diversifikasi menu olahan ikan air tawar yang ada.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan permasalahan berapa keuntungan diperoleh oleh rumah makan Saraba Nyaman dan bagaimana kelayakan usaha dari rumah makan Saraba Nyaman. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keuntungan dari usaha rumah makan Saraba Nyaman dan untuk melihat kelayakan usaha dari rumah makan Saraba Nyaman. Kegunaan dari penelitian ini adalah melihat prospek atau potensi kedepan untuk pengembangan usaha rumah makan Saraba Nyaman serta untuk dapat memperbaiki sistem manajemen dari rumah makan Saraba Nyaman kedepannya.

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di rumah makan Saraba Nyaman yang berfokus pada satu cabang yaitu yang bertempat di Kalimantan Selatan yaitu cabang Jalan RE Martadinata depan kantor pemerintah kota Banjarmasin. Rumah makan Saraba Nyaman ini dipilih secara sengaja (*purposive*), karena merupakan salah satu rumah makan yang menyediakan menu makanan khas banjar yang berupa ikan-ikan air tawar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan Oktober 2023.

## 2.2. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan dengan sengaja (*purposive*), yaitu pemilik rumah makan Saraba Nyaman, manajer rumah makan beserta dengan karyawan rumah makan bagian dapur sebagai responden. Hal tersebut dilakukan karena dengan pertimbangan bahwa pemilik, manajer serta karyawan yang bertugas bagian dapur sangat berkompeten untuk dapat memberikan informasi atau data-data yang diperlukan sehubungan dengan penelitian yang akan dilaksanakan.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini menggunakan dua jenis data, yakni data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Quisisionaire*) yang telah dipersiapkan sebelumnya untuk ditanyakan, dalam hal ini kepada pemilik rumah makan, manajer dan juga karyawan bagian dapur. Observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melihat langsung objek penelitian di lapangan. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari berbagai literatur dan

instansi yang terkait dalam penelitian ini yang akan dilaksanakan. Karakteristik variabel data usaha yang dianalisis yaitu:

- a. Latar belakang dan perkembangan usaha rumah makan Saraba Nyaman sejak berdiri sejak 2015 selama 8 tahun.
- b. Manajemen tenaga kerja yang diterapkan, mencakup pembagian *shift* atau jam kerja dan pembagian posisi kerja yang berlaku di rumah makan
- c. Menu makanan dan minuman yang ditawarkan oleh rumah makan
- d. Modal usaha yang dimiliki, mencakup kepemilikan peralatan makan, peralatan masak, peralatan listrik dan *furniture* pendukung lainnya.
- e. Jumlah porsi setiap makanan dan minuman yang disediakan
- f. Jumlah porsi setiap makanan dan minuman yang terjual
- g. Harga setiap porsi makanan dan minuman yang ditawarkan
- h. Biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha untuk menyediakan menu makanan dan minuman yang ditawarkan

## 2.3. Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini yakni analisis

keuntungan dan juga analisis kelayakan usaha dari usaha yang dijalankan.

#### 2.4. Analisis Keuntungan

Untuk dapat menghitung keuntungan yang diperoleh dari usaha rumah makan Saraba Nyaman maka perlu diketahui unsur yang meliputi biaya, penerimaan, serta pendapatan. Menurut Soekartawi (2002) menerangkan bahwa analisis keuntungan secara matematis persamaannya dapat dituliskan sebagai berikut:

##### a. Biaya

Menurut Soekartawi (2002) biaya dalam arti luas merupakan pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam arti sempit diartikan sebagai sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Gilarso, 2001) rumus biaya yaitu :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost

TFC = Total Fixed Cost

TVC = Total Variable Cost

##### b. Penerimaan

Menurut Soekartawi (2002), penerimaan dapat diartikan sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu

baik yang dipasarkan maupun tidak. Penerimaan juga dapat didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan. Rumus penerimaan yaitu :

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = Total Revenue (penerimaan)

Q = Output (produksi yang diperoleh)

P = Price (harga output)

##### c. Pendapatan

Menurut Soekartawi (2002), pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya dari kegiatan usaha. Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

$\pi$  = Pendapatan

TR = Total Revenue (penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya) +

#### 2.5. Analisis Kelayakan Usaha

Untuk dapat mengetahui kelayakan usaha dari rumah makan Saraba Nyaman ini maka dilakukan analisis perhitungan berupa R/C (*Revenue Cost Ratio*), NPV (*Net Present Value*) dan IRR (*Internal Rate of Return*) dan Net BCR (*Net Benefit Cost Ratio*)

##### a. R/C

Menurut Soekartawi (2002), R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Secara teoritis dengan rasio R/C=1 artinya tidak untung dan tidak rugi. Namun, karena adanya biaya

usaha yang kadang-kadang tidak dihitung, maka kriterianya dapat diubah menurut keyakinan si peneliti, misalnya R/C lebih dari 1 bila suatu usaha itu dikatakan menguntungkan. Kriteria uji sebagai berikut :

R/C > 1, usaha layak diusahakan

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

R/C < 1, usaha tidak layak diusahakan

#### b. *Net Present Value (NPV)*

NPV adalah selisih antara manfaat (benefit) dengan biaya (cost) yang telah dijadikan nilai sekarang dengan menggunakan rumus :

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t}$$

Keterangan :

B<sub>t</sub> = Benefit tahun ke 1 (Rp)

C<sub>t</sub> = Biaya tahun ke - t (Rp)

n = Umur ekonomis usaha (tahun)

i = Tingkat bunga yang berlaku (%)

t = Tahun

Apabila NPV > nol (positif) maka usaha tersebut diprioritaskan pelaksanaannya, apabila besar NPV sama dengan nol berarti usaha tersebut tidak untung atau rugi dengan kata lain mengalami titik impas dan apabila besarnya NPV < 0 maka usaha tersebut mengindekasikan mengalami kerugian

#### c. *Internal Rate of Return (IRR)*

IRR menunjukkan kemampuan suatu usaha untuk menghasilkan keuntungan yang dapat dicapainya, yaitu dengan menggunakan rumus :

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1)$$

Keterangan :

NPV<sub>1</sub> = Net Present Value (+)

NPV<sub>2</sub> = Net Present Value (-)

I<sub>1</sub> = Sosial discount rate (+)

I<sub>2</sub> = Sosial discount rate (-)

Jika hasil analisa menunjukkan IRR >

tingkat suku buku bank yang berlaku,

maka usaha itu menguntungkan, maka

dapat disimpulkan usaha tersebut dapat

diteruskan.

#### d. *Net Benefit Cost Ratio (Net BCR)*

Net BCR merupakan cara evaluasi suatu usaha atau industri dengan membandingkan nilai sekarang seluruh hasil yang diperoleh suatu usaha dengan nilai sekarang seluruh biaya usaha yang telah dijalankan: Net BCR dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$Net\ BCR = \frac{\sum_{t=1}^n NPV_1}{\sum_{t=1}^n NPV_2}$$

Keterangan :

NPV<sub>1</sub> = Net Present Value (+)

NPV<sub>2</sub> = Net Present Value (-)

Apabila di dapat nilai Net BCR  $\geq 1$ , usaha layak dilakukan dan kalau Net BCR  $< 1$  usaha tidak layak dilakukan

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Profil Rumah Makan Saraba Nyaman

Rumah makan Saraba Nyaman yang terletak di jalan RE Martadinata berkonsep floating yang berada di atas Sungai Martapura persisnya didepan siring Balai Kota. Dengan mengusung makanan khas Banjar dengan view kapal lalu lalang. Rumah makan ini beroperasi dari jam 9 pagi sampai dengan jam 10 malam. Pengunjung biasanya membludak pada jam makan siang yaitu sekitar jam 12.00-14.00 serta pada jam makan malam yaitu jam 19.00-20.00. Pengunjung dari rumah makan Saraba Nyaman ini dari berbagai kalangan yaitu dari kalangan anak muda atau remaja sampai orang tua. Hal ini dari menu yang cukup terjangkau dibandingkan dengan rumah makan karena harga sudah satu paket yang terdiri atas sambal, nasi, ikan serta satu jenis sayur, yang kalau dipesan pada rumah makan lain harganya selalu terpisah sehingga harganya menjadi mahal. Selain itu juga dengan menu yang beragam dan rasa yang nikmat serta lezat.

Rumah makan Saraba Nyaman ini telah berdiri dari tahun 2015 yang asal

didirikannya pertama kali dberada dikawasan Trikora kantor Guberbur Kalimantan Selatan, tetapi karena kawasan kurang strategis dan perkembangan yang kurang sehingga rumah makan cabang di Kawasan Trikora ini ditutup. Untuk rumah makan cabang RE Martadinata ini baru dibuka pada tahun 2022 menjelang bulan Ramadhan jadi rumah makan Saraba Nyaman cabang ini paling baru dibandingkan dengan cabang yang lainnya. Rumah makan Saraba Nyaman ini terinspirasi dari pemilik sepasang suami isteri yaitu Farid Wajidi dan Sofia Windriaty yang sering kuliner makan diluar rumah sehingga beringinan untuk mempunyai usaha rumah makan sendiri dengan mengusung makanan khas Banjar dengan komoditi berbagai menu ikan tawar dengan menggunakan resep yang berasal dari orang tua atau turun menurun. Owener yang memang berasal dari suku Banjar ini juga berkeinginan untuk memperkenalkan makanan khas banjar tersebut keluar daerah sehingga telah membuka satu cabang diluar Kalimantan yaitu rumah makan Saraba Nyaman cabang Jalan Ciputat Parung Depok Jawa Barat.

#### 3.2. Total Penerimaan

Penerimaan dihitung disini dari dari tanggal 1 Juli sampai dengan 30 September 2023 yang dihitung dari pemasukkan baik dari makanan maupun minuman,

sedangkan untuk sayur tidak dimasukkan karena sudah sudah paket. Disini konsumen bebas untuk memilih salah satu jenis sayur seperti sayur bening, sayur selama satu bulan dari rumah makan Saraba Nyaman dapat dilihat pada Tabel 3.1.

asam, sayur waluh, sayur nangka, urap dan harganya sudah satu paket dengan nasi dan ikan yang telah dipesan. Pendapatan

Tabel 3.1. Jumlah Penerimaan Rumah Makan Saraba Nyaman

Jenis Menu Makanan Olahan Goreng/Panggang	Jumlah Terjual Perpaket	Harga Satuan (Rp)	Total Pendapatan Perbulan (Rp)	Total Pendapatan Per tahun (Rp)
Ikan Patin	1.500	35.000	52.500.000	630.000.000
Ikan Nila	1.600	35.000	56.000.000	672.000.000
Ikan Gurame	450	55.000	24.750.000	297.000.000
Ikan Lele	300	28.000	8.400.000	100.800.000
Ikan Mas	150	37.000	5.550.000	66.600.000
Ikan Lais	240	67.000	16.080.000	192.960.000
Ikan Gabus	750	45.000	33.750.000	405.000.000
Ikan Bawal	150	33.000	4.950.000	59.400.000
Ikan Betok	750	47.000	35.250.000	423.000.000
Ikan Sepat Kering	90	15.000	1.350.000	16.200.000
Ikan Seluang	240	15.000	3.600.000	43.200.000
Udang Galah	210	70.000	14.700.000	176.400.000
Teh Es	2.700	5.000	13.500.000	162.000.000
Teh Hangat	1.800	5.000	9.000.000	108.000.000
Es Jeruk	1.200	10.000	12000000	144.000.000
Coffe	900	7.000	6.300.000	75.600.000
<b>Total Penerimaan</b>			<b>297.680.000</b>	<b>3.572.160.000</b>

Sumber : Data Primer Yang Diolah

Dari Tabel 3.1., diatas dapat dilihat berbagai jenis ikan air tawar yang ditawarkan oleh rumah makan Saraba Nyaman dari yang paling murah yaitu ikan sepat kering sampai yang paling mahal yaitu udang Galah. Dari tabel diatas dapat diketahui juga kalau menu yang paling laris yaitu ikan Nila. Karena menawarkan menu yang beragam dan range harga yang dari yang murah sampai paling mahal

tersebutlah rumah Saraba Nyaman memiliki pelanggan dari berbagai kalangan dari kalangan anak muda sampai dewasa dan dari ekonomi golongan bawah, menengah dan kalangan atas seperti pejabat. Rumah makan Saraba Nyaman menyediakan produk minuman sebagai pelengkap menu makanan yang ada sebagai pelepas dahaga dari konsumen yang datang. Jenis minuman yang ditawarkan ini cenderung menu minuman yang bisa ditemui di rumah makan yang lainnya.

Pada tabel tersebut dapat dilihat bahwa total penerimaan dari rumah makan Saraba Nyaman yaitu sebesar Rp 297.680.000,00 setiap bulannya sehingga setahunnya dapat dihitung penerimaan dari rumah makan Saraba Nyaman mencapai Rp. 3.572.160.000,00

### 3.3. Biaya Produksi

Biaya produksi dalam kegiatan usaha rumah makan adalah sejumlah pengeluaran atau biaya yang telah digunakan untuk dapat melakukan kegiatan usaha kuliner yang ada. Biaya produksi ini diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang jumlahnya relatif tetap tidak bergantung kepada besar kecilnya produksi. Pada usaha rumah makan Saraba Nyaman

ini yang tergolong biaya tetap adalah biaya sewa tempat, listrik, air, wifie, gaji karyawan dan biaya penyusutan alat. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah nilainya bergantung pada nilai atau jumlah produksi menu yang dihasilkan atau terjual. Yang tergolong biaya variabel pada usaha rumah makan Saraba Nyaman ini yaitu adalah biaya pembelian bahan baku makanan seperti berbagai jenis ikan, berbagai macam sayur-mayur, bumbu atau rempah-rempahan, dan beras. Untuk biaya penyusutan peralatan yang merupakan bagian dari biaya tetap dapat dilihat pada tabel 2 sedangkan untuk total biaya tetap dari usaha rumah makan Saraba Nyaman dapat dilihat pada Tabel 3.2. Untuk total biaya variabel pada usaha rumah makan Saraba Nyaman dapat dilihat pada Tabel 3.3.

Tabel 3.2. Biaya Investasi Rumah Makan Saraba Nyaman

Jenis	Satuan (Buah)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan Per Tahun	Biaya Penyusutan Per Bulan
Kompom	6	325.000	1.950.000	5	390.000	32.500
Tabung Gas	12	549.000	6.588.000	5	1.317.600	109.800
Panci	5	300.000	1.500.000	2	750.000	62.500
Wajan	8	215.000	1.720.000	2	860.000	71.666,67
Cobek	3	75.500	226.500	1	226.500	18.875
Bakul Nasi	100	13.500	1.350.000	2	675.000	56.250
Pisau	7	28.000	196.000	1	196.000	16.333,33
Talenan	5	11.250	56.250	1	56.250	4.687,5
Blender	3	499.000	1.497.000	3	499.000	41.583,33
Baskom	7	90.000	630.000	1	630.000	52.500
Magic Jar	2	2.100.000	4.200.000	5	840.000	70.000
Kulkas	4	2.599.000	10.396.000	5	2.079.200	173.266,67
Meja	24	300.000	7.200.000	4	1.800.000	150.000
Alat Panggang	3	500.000	1.500.000	5	300.000	25.000

Kursi	192	150.000	28.800.000	4	7.200.000	600.000
Gelas Makan	300	15.000	4.500.000	4	1.125.000	93.750
Piring Makan	300	13.000	3.900.000	4	975.000	81.250
Mangkok	150	22.900	343.5000	4	858.750	71.562,5
Sendok Makan	120 (10 Lusin)	12.000	120.000	1	120.000	10.000
Garpu	120 (10 Lusin)	12.000	120.000	1	120.000	10.000
Tempat Tissue	30	11.000	330.000	2	165.000	13.750
Tempat Tusuk Gigi	24	4.500	108.000	2	54.000	4.500
Tempat Sambal	24	21000	504.000	2	252.000	21.000
Ketel Air	2	85000	170.000	1	170.000	14.166,67
Serbet	48 (4 Lusin)	8000	32.000	1	32.000	2.666,67
Mesin Kasir	1	5000000	5.000.000	5	1.000.000	83.333,33
Asbak	24	6500	156.000	2	78.000	6.500
<b>Total Biaya Penyusutan</b>					<b>22.769.300</b>	<b>1.897.441,67</b>

Sumber : Data Primer Yang Diolah

Menurut Hery, 2014 Penyusutan adalah alokasi secara periodik dan sistematis dari harga perolehan asset selama periode-periode berbeda yang memperoleh manfaat dari penggunaan aset yang bersangkutan. Penyusutan umumnya terjadi ketika aset telah digunakan dan merupakan beban bagi periode dimana aset dimanfaatkan. Penyusutan dilakukan karena masa manfaat dan potensi aset yang dimiliki semakin berkurang. Pengurangan nilai aset tersebut dibebankan secara berangsur-angsur atau proposional ke masing-masing periode yang menerima manfaat.

Biaya penyusutan alat ini adalah komponen biaya yang secara tidak langsung harus

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. Berdasarkan Tabel 3.2., diatas dapat dilihat bahwa umur ekonomis dari peralatan yang digunakan berbeda-beda tentu ini tergantung dari jenis bahan atau material pada peralatan tersebut. Pada tabel tersebut dapat diketahui bahwa biaya penyusutan peralatan yang harus dikeluarkan rumah tangga Saraba Nyaman sebesar Rp. 1.814.500,00 setiap bulannya untuk cabang di jalan RE Martadinata sehingga untuk pertahun biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp 22.769.300,00

Tabel 3.3. Total Biaya Tetap Rumah Makan Saraba Nyaman

Jenis Biaya	Jumlah Biaya Perbulan	Jumlah Biaya Pertahun
Biaya Sewa Tempat	15.000.000	180.000.000

Air	1.100.000	13.200.000
Listrik	810.000	9.720.000
Wifie	319.350	3.832.200
Gaji Karyawan	30.000.000	360.000.000
Penyusutan Peralatan	1897500	22.770.000
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>49.126.850</b>	<b>589.522.200</b>

Sumber Data Primer Yang Diolah

Berdasarkan pada Tabel 3.3., diatas dapat dilihat bahwa biaya tetap pada rumah makan Saraba Nyaman terdiri dari biaya sewa tempat, air, listrik, wifie dan penyusutan peralatan. Dapat dilihat bahwa

total biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh rumah makan Saraba Nyaman setiap bulannya yaitu sebesar Rp. 49.126.850,00 sehingga biaya tetap setiap tahun yang dikeluarkan oleh rumah makan Saraba Nyaman sebesar Rp 589.522.200,00

Tabel 3.4. Biaya Variabel Rumah Makan Saraba Nyaman

Jenis	Kebutuhan Perbulan	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya Perbulan (Rp)	Total Biaya Pertahun (Rp)
Ikan Patin	1.500	Ekor	10.000	15.000.000	180.000.000
Ikan Nila	1.600	Ekor	10.000	16.000.000	192.000.000
Ikan Gurame	450	Ekor	11.000	4.950.000	59.400.000
Ikan Lele	300	Ekor	5.800	1.740.000	20.880.000
Ikan Mas	150	Ekor	8.000	1.200.000	14.400.000
Ikan Lais	240	Ekor	25.000	6.000.000	72.000.000
Ikan Gabus	750	Ekor	15.000	11.250.000	13.5000.000
Ikan Bawal	150	Ekor	7.000	1.050.000	12.600.000
Ikan Betok	750	Ekor	11.000	8.250.000	99.000.000
Ikan Sepat Kering	90	Paket	6.000	540.000	6.480.000
Ikan Seluang	240	Paket	5.000	1.200.000	14.400.000
Udang Galah	210	Ekor	35.000	7.350.000	88.200.000
Beras	12	Karung	850.000	10.200.000	122.400.000
Minyak Goreng	5	Dus	280.000	1.400.000	16.800.000
Kecap	3	Jerigen	97.000	291.000	3.492.000
Gula Pasir	210	Kilogram	14.000	2.940.000	35.280.000
Garam	2	Bal	84.000	168.000	2.016.000
Penyedap Rasa	3	Bal	115.000	345.000	4.140.000
Cabe	45	Kilogram	120.000	5.400.000	64.800.000
Tisue	2	Bal	361.500	723.000	8.676.000
Teh	90	Pack	5.000	450.000	5.400.000
Kopi	150	Bungkus	500	75.000	900.000
Jeruk	1.200	Biji	1.000	1.200.000	14.400.000
Bawang Merah	30	Kilogram	35.000	1.050.000	12.600.000
Bawang Putih	30	Kilogram	25.000	750.000	9.000.000
Galon	30	Buah	50.000	1.500.000	18.000.000
Sedotan	90	Bungkus	15.000	1.350.000	16.200.000

Labu	30	Biji	25.000	750.000	9.000.000
Jagung	210	Biji	3.000	630.000	7.560.000
Bayam	240	Ikat	12.000	2.880.000	34.560.000
Kacang Panjang	60	Kilogram	10.000	600.000	7.200.000
Santan	180	Kilogram	18.000	3.240.000	38.880.000
Cabe Merah Besar	20	Kilogram	70.500	1.410.000	16.920.000
Karawila	30	Kilogram	12.000	360.000	4.320.000
Pare	30	Kilogram	10.000	300.000	3.600.000
Daun Singkong	30	Kilogram	10.000	300.000	3.600.000
Kecambah	7,5	Kilogram	20.000	150.000	1.800.000
Timun	45	Kilogram	9.000	405.000	4.860.000
Tomat	30	Kilogram	5.000	150.000	1.800.000
Terong	60	Kilogram	10.000	600.000	7.200.000
Sabun Cuci Piring	4,5	Kilogram	40.000	180.000	2.160.000
Sabun Cuci Tangan	3	Buah	20.000	60.000	720.000
Terasi	900	Bungkus	500	450.000	5.400.000
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>114.837.000</b>	<b>1.378.044.000</b>

Sumber : Data Primer Yang Diolah

Pada Tabel 3.4 diatas dapat kita lihat berbagai jenis biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh rumah makan Saraba Nyaman setiap bulan yaitu dari berbagai jenis ikan, sayur-mayur, beras, serta rempah-rempah. Pada tabel diatas juga dapat dilihat total biaya variebel yang harus dikeluarkan oleh rumah makan Saraba Nyama yaitu sebesar Rp. 114.837.000,00 setiap bulan sehingga total varibel setiap tahun yang dikeluarkan setiap tahunnya oleh rumah makan Saraba Nyaman sebesar Rp 1.378.044.000,00. Dalam memproduksi sebuah produk kuliner khususnya makanan, maka harus ada keterjaminnya pasokan bahan baku yang mudah dicari di pasaran, serta terjamin dari segi kualitasnya, sehingga citarasa yang

dihasilkan untuk sebuah produk olahan pun tidak mengecewakan konsumen. Semakin banyak dan mahal jenis bahan baku yang dibeli, maka akan semakin besar pula biaya variabel bahan baku yang dikeluarkan oleh pemilik rumah makan. Pada rumah makan Saraba Nyaman ini menjamin ketersediaan bahan baku tersebut dengan memiliki supplier tetap sehingga supplier tersebut dapat menjamin ketersediaan bahan baku tersebut setiap harinya.

Berdasarkan data-data yang diperoleh diatas maka kita dapat memperoleh total biaya yang harus dikeluarkan oleh rumah Saraba Nyaman setiap tahunnya yang terdiri atas biaya tetap ditambahkan dengan biaya variabel yaitu sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

$$TC = \text{Total Cost}$$

$$\begin{aligned}
 \text{TFC} &= \text{Total Fixed Cost} \\
 \text{TVC} &= \text{Total Variable Cost} \\
 \text{TC} &= \\
 &= \text{Rp. } 589.522.200,00 + \\
 &\quad \text{Rp } 1.378.044.000,00 \\
 &= \text{Rp } 1.967.566.200,00
 \end{aligned}$$

### 3.4. Keuntungan ( $\pi$ )

Keuntungan usaha merupakan hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang

dikeluarkan pemilik rumah makan untuk menjalankan kegiatan usaha kuliner dalam hal ini pemilik rumah makan Saraba Nyaman. Keuntungan usaha ini menunjukkan pendapatan bersih yang diterima oleh pemilik rumah makan setelah mengelola usaha tersebut selama satu tahun.

Tabel 3.5. Tingkat Keuntungan Pertahun Rumah Makan Saraba Nyaman

Uraian	Total per Tahun (Rp)
<b>Total Penerimaan (TR)</b>	<b>3.572.160.000</b>
<b>Total Biaya (TC)</b>	<b>1.967.566.200</b>
<b>Keuntungan (TR – TC)</b>	<b>1.604.593.800</b>

Sumber : Data Primer Yang Diolah

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan usaha rumah makan Saraba Nyaman ini setiap tahunnya mengalami keuntungan sebesar Rp. 1.604.593.800,00 Artinya total penerimaan masih lebih besar dari total biaya produksi dan kegiatan usaha kuliner tersebut masih mengalami keuntungan setiap bulannya bahkan setiap tahunnya .

### 3.5 Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan yang digunakan untuk melihat layak tidak usaha rumah makan Saraba Nyaman ini dengan menggunakan analisis R/C, *Net Present Value* (NPV), *Net Benefit Cost Ratio* (Net BCR), dan *Internal of Return* (IRR) dan hasilnya dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 3.6. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Rumah Makan Saraba Nyaman

Kriteria	Nilai
R/C	1,81
NPV 6%	15.584.214.510
NET BCR 6%	8,920554088
IRR	81,93 %

Sumber: Data Primer Yang Diolah

Pada tingkat rasio R/C sebesar 1,8. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner ini tergolong layak untuk dijalankan karena nilai R/C lebih dari 1. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 1 biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengelola rumah makan Saraba Nyaman mampu memberikan pengembalian berupa penerimaan sebesar Rp 1,81. R/C ini diperoleh dengan menggunakan rumus:

$$\begin{aligned} R/C &= \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\ R/C &= \frac{3.572.160.000}{1.967.566.200} \\ R/C &= 1,81 \end{aligned}$$

*Net Present Value* (NPV) adalah nilai sekarang arus pendapatan yang dihasilkan oleh penanam modal dalam hal ini adalah pemilik rumah makan Saraba Nyaman. NPV dihitung dengan faktor diskonto 6% yang diperoleh dari tingkat suku bunga perkreditan untuk usaha kecil (KUR) yang berlaku sekarang pada perbankan konvensional nasional maupun daerah yang berlaku berdasarkan pada Peraturan Menteri Koordinator Bidang Perekonomian (Permenko) Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2023. Pada tabel 6 diatas memperlihatkan bahwa NPV dengan faktor diskonto 6% usaha rumah makan ini sebesar Rp. 15.584.214.510,00 yang bernilai positif atau lebih dari 0

sehingga dapat dikatakan usaha rumah makan Saraba Nyaman ini layak untuk dikembangkan. Secara lengkap hasil analisis kelayakan ini dapat dilihat pada Tabel 3.8.

*Net Benefit Cost Ratio* (Net BCR) adalah cara yang banyak digunakan untuk menghitung perbandingan manfaat dan biaya. Dengan menghitung Net BCR maka dapat diketahui secara tepat berapa manfaat usaha yang telah dilakukan. Pada tabel 6 diatas dapat dilihat Net BCR 6% usaha rumah makan Saraba Nyaman adalah 8,92 yang berarti usaha yang dilakukan dinilai menguntungkan karena jauh lebih besar dari 1. Secara lengkap hasil analisis kelayakan ini dapat dilihat pada tabel 8.

*Internal Rate Return* (IRR) adalah perbandingan tingkat bunga yang diperoleh dengan bunga bank yang berlaku. IRR merupakan salah satu cara yang dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengetahui nilai suatu usaha. IRR dapat pula dikatakan sebagai bunga modal yang digunakan untuk mendiskon seluruh kas sehingga menghasilkan kas yang sama dengan jumlah investasi selama usaha tersebut berjalan. Perhitungan IRR dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 3.7. IRR Usaha Rumah Makan Saraba Nyaman

Kriteria	Nilai
NPV <sub>1</sub>	179.226.113,90
NPV <sub>2</sub>	-79.860.267,61
I <sub>1</sub>	75%
I <sub>2</sub>	85%
IRR	81,93%

Sumber : Data Primer Yang Diolah

Nilai IRR usaha rumah makan Saraba Nyaman yaitu sebesar 81,93% yang tentunya jauh lebih besar dari suku bunga yang berlaku yaitu 6%, yang berarti bahwa usaha ini layak dikembangkan pada tingkat suku bunga yang berlaku yaitu 6% dan selama suku buku masih dibawah 81,93%.

Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Sapmaya Wulan pada tahun 2016 yang melakukan penelitian pada “Analisis Studi Kelayakan Rencana Usaha Kuliner Rumah Makan Nusantaraku Di Lampung Tengah” dan juga penelitian yang dilakukan oleh Gerry Anugrah Dwiputra pada tahun 2017 dengan judul “Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Rumah Makan Krebo Jantan”. Pada kedua penelitian tersebut menggunakan NVP dan juga IRR sebagai analisis yang digunakan

untuk menilai sebuah kelayakan usaha sebuah rumah makan.

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan penelitian analisis usaha olahan ikan air tawar di rumah makan Saraba Nyaman yaitu sebagai berikut:

1. Bahwa usaha rumah makan Saraba Nyaman menguntungkan karena penerimaan lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan
2. Bahwa usaha rumah makan Saraba Nyaman layak diusahakan karena karena R/C lebih dari 1.

### 4.2. Saran

Diharapkan ada hiburan untuk para konsumen seperti live musik sehingga dapat menarik konsumen lebih banyak khususnya para anak muda.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alition, Joshua Christopher Petriana, Victor Bangun Mulia , Ni Nyoman Widani 2021. *Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan Berbahan Dasar Umbi-Umbian*. JOURNEY Volume 4 Nomor 2. Hal 261- 276
- Cahyo Saparinto dan Rini Susiana, 2013. *Sukses Pembenihan Jenis Ikan Air Tawar Ekonomis*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Devi Arianti, Kaspul AM, Christie Stephanie Piar, 2020. *Analisis Pendapatan Rumah Makan Fifa Di Kecamatan Biduk-Biduk Tahun 2017 Dan 2018*. Jurnal Prospek : Pendidikan Ilmu Sosial dan Ekonomi Volume 2 No 1.
- Dwiputra, Gerry Anugrah. 2017. *Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Rumah Makan Krebo Jantan*. Jurnal Sistem dan Manajemen Industri Vol 1 No 2 hal. 85-90
- Gilarso.2004. *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*. Kanisius.Yogyakarta
- Hery. 2014. *Akuntansi Dasar 1 dan 2*.Jakarta. PT Gramedia
- Inas Fathiya Fidini, 2021. *Perancangan Buku Ilustrasi “Kuliner Khas Kota Seribu Sungai, Banjarmasin”*. Program Studi Desain Komunikasi Visual Jurusan Desain Fakultas Seni Rupa Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Yogyakarta
- Kasmir dan Jakfar, 2003. *Studi Kelayakan Bisnis* . Kencana. Bogor
- Kordi, Muhammad Ghufuran. 2013. *Budidaya Ikan Konsumsi di Air Tawar*. Yogyakarta: ANDI
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. (2017). *Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry : An empirical study*. Atlantic Marketing Journal, 6(1), 75–92
- Soekartawi, 2002. *Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian*. PT .Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Suliyanto, 2010. *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Suparwoko. 2010. *Pengembangan Ekonomi kreatif Sebagai Penggerak Industri Pariwisata, Simposium Nasional 2010, Menuju Purworejo Dinamis dan Kreatif*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- WA, Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Andi Offset. Yogyakarta
- WA, Marsum. 2010. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Offset. Yogyakarta
- Wulan, Sapmaya, 2016. *Analisis Studi Kelayakan Rencana Usaha Kuliner Rumah Makan Nusantaraku Di Lampung Tengah*. Jurnal Manajemen dan Bisnis Vol. 6 No. 2 hal 192 - 215

Zulkifli Jangkaru, 1995. *Pembesaran Ikan air Tawar Di Berbagai Lingkungan Pemeliharaan*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.