

ANALISIS KELAYAKAN USAHA KATERING DI KECAMATAN WIYUNG KOTA SURABAYA

by Arjuna Mahardhika Kusuma Putra

Submission date: 17-Jul-2023 09:05AM (UTC+0700)

Submission ID: 2132210058

File name: JURNAL_arjuna.pdf (277.52K)

Word count: 5166

Character count: 31596

ANALISIS KELAYAKAN USAHA KATERING DI KECAMATAN WIYUNG KOTA SURABAYA

Arjuna Mahardhika Kusuma Putra¹, Kunto Inggit Gunawan²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

arjunamahardhika7@gmail.com, kuntoinggit@untag.ac.id

ABSTRACT

This research was conducted because of the large number of catering businesses that have grown and developed in the city of Surabaya, especially Wiyung District, but not all of this growth has gone well. Not a few business actors have closed their businesses due to poor business management. Therefore, in this study, the researcher took 6 random samples as informants in this study. This study uses qualitative methods with data collection techniques of interviews, documentation, and also observation. The calculation method used in this study to assess whether the business is feasible or not is to use the Revenue Cost Ratio (R/C) calculation, then use the Benefit Cost Ratio (B/C) and also use Return On Investment (ROI). The results of this study are stating that the catering business that is run can be said to be feasible. Because the amount of income earned is greater than the capital spent and this business does not require a place to rent because it can be done in a private house.

Keywords: *Catering, Informants, Feasibility.*

PENDAHULUAN

Pada tahun 2019, Indonesia merupakan negara dengan total populasi tertinggi ke-4 di dunia dengan total populasi sebesar 268,369,114 jiwa yang bertambah terus seiring berjalannya waktu. Seiring perkembangan zaman pun manusia memiliki kebutuhan yang terus bertambah seperti kebutuhan primer, sekunder dan tersier sehingga terciptalah peluang sektor usaha baru yaitu catering sebagai penyedia kebutuhan pangan yang fleksibel dan bisa dipesan untuk banyak acara. Catering merupakan penyedia makanan dan minuman yang berkontribusi sebesar 5,11% untuk Indonesia dari total jenis usaha penyedia pangan. Umumnya usaha ini didirikan di rumah sendiri dan pendirinya adalah kaum wanita yang menyalurkan hobi memasaknya. Walaupun terlihat usaha kecil

tetapi usaha catering dapat dikatakan sebagai bisnis yang menjanjikan dilihat dari banyaknya keinginan konsumen. Berbeda dengan bisnis makanan lain yang biasanya berlokasi di mall atau ruko, catering hanya perlu di rumah pribadi atau tempat lainnya. Kebutuhan pasar akan makanan dan minuman yang terus meningkat, terutama dengan semakin sibuknya gaya hidup modern dan semakin banyaknya acara-acara sosial dan bisnis yang memerlukan penyediaan makanan. Adanya peluang bisnis catering yang menjanjikan bagi para pengusaha UMKM mikro, terutama di kalangan pelanggan dengan anggaran terbatas yang mencari alternatif catering murah dan berkualitas. Berkembangnya teknologi informasi dan media sosial yang memudahkan promosi dan pemasaran bisnis catering secara online, sehingga memudahkan UMKM mikro untuk menjangkau pelanggan potensial dengan

biaya yang lebih terjangkau. Adanya tren masyarakat yang semakin peduli dengan kesehatan dan keamanan pangan, sehingga bisnis catering yang menawarkan menu sehat, segar, dan berkualitas dapat memiliki peluang yang lebih baik untuk berkembang.

Tersedianya dukungan dari pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat dalam bentuk pelatihan, pendampingan, dan pembiayaan untuk membantu pengusaha UMKM mikro dalam memulai dan mengembangkan bisnis catering. Pertumbuhan pasar catering di Surabaya yang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir, terutama di kalangan pelanggan korporat, pemerintahan, dan acara-acara khusus seperti pernikahan, ulang tahun, dan sebagainya. Potensi bisnis catering di Surabaya yang cukup besar, mengingat kota ini memiliki jumlah penduduk yang besar dan terus bertambah setiap tahunnya, serta menjadi pusat bisnis dan industri di Jawa Timur.

Adanya kebutuhan pelanggan yang semakin tinggi terhadap kualitas, variasi, dan kreativitas dalam penyediaan layanan catering, sehingga peluang untuk menjalankan bisnis catering yang sukses masih terbuka lebar bagi pengusaha yang mampu menghadirkan nilai tambah yang memadai bagi pelanggan. Persaingan yang cukup ketat di pasar catering Surabaya, baik dari pemain-pemain besar maupun dari bisnis catering skala kecil dan menengah yang bermunculan di berbagai daerah di Surabaya. Perubahan regulasi atau kebijakan pemerintah yang berpotensi memengaruhi bisnis catering di Surabaya, seperti perubahan pajak, izin usaha, atau persyaratan kesehatan dan keamanan pangan yang lebih ketat. Catering merupakan salah satu usaha yang cukup menjanjikan di era sekarang ini. Hal ini dikarenakan semakin banyaknya acara yang dilakukan baik secara pribadi maupun bersama perusahaan atau instansi. Di Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya terdapat beberapa usaha catering yang berdiri namun tidak semuanya dapat

bertahan lama. kalangan pelanggan dengan anggaran terbatas yang mencari alternatif catering murah dan berkualitas. Keterkaitan antara bisnis catering dengan berbagai aspek sosial, budaya, dan lingkungan, seperti aspek kesehatan, gizi, keamanan pangan, keterlibatan perempuan dalam bisnis catering, serta dampak sosial dan lingkungan dari bisnis catering. Adanya fenomena baru dalam bisnis catering, seperti tren makanan sehat, kecenderungan konsumsi makanan lokal, penggunaan teknologi dalam operasional bisnis catering, serta pengaruh media sosial dan digital dalam pemasaran dan promosi bisnis catering. Ketersediaan data dan informasi terkait dengan bisnis catering yang masih terbatas, sehingga dibutuhkan penelitian yang lebih lanjut untuk memperdalam pemahaman tentang karakteristik, tantangan, dan peluang bisnis catering. Pentingnya pengembangan keterampilan dan kompetensi para pengusaha dan tenaga kerja dalam bisnis catering, baik dalam hal teknis maupun manajemen, sebagai upaya meningkatkan kualitas dan daya saing bisnis catering di masa depan. Catering merupakan bagian dari industri kuliner yang bergerak dibidang pelayanan jasa makanan.

Melihat peluang yang ada, kini para pebisnis banyak yang membuat usaha bisnis serupa. Namun dengan banyaknya peluang dalam bisnis ini tidak menjamin bahwa usaha bisnis yang dijalankan ini akan berhasil, karena dalam mencapai tujuan yang diharapkan oleh pebisnis (perusahaan) akan banyak sekali resiko dan hambatan yang harus dihadapi. Maka dari itu, faktor pengetahuan yang baik dari pemilik usaha berperan penting dalam membuat kebijakan perencanaan usaha yang baik agar dapat diwujudkan secara nyata. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai "Analisis Kelayakan Usaha Catering Di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya.

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah yang diangkat adalah “Bagaimanakah tingkat kelayakan usaha catering secara finansial di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya?”.

KAJIAN PUSTAKA

Kelayakan Usaha

Seorang pengusaha biasanya sebelum memulai suatu bisnis maupun usaha lainnya pasti melakukan suatu riset ataupun mempelajari bisnis yang akan dijalankan, apakah layak atau tidak untuk dijalankan. Maka dibuatlah suatu kelayakan bisnis yang biasanya disebut juga kelayakan proyek yang bertujuan untuk mengetahui apakah usaha yang akan dijalankan ini dapat bertahan atau berkembang di masa yang akan datang. Kelayakan usaha juga merupakan penilaian yang dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan layak atau tidak. Penilaian kelayakan usaha dilakukan untuk mengetahui potensi keberhasilan dan risiko yang mungkin terjadi dalam menjalankan usaha tersebut. Setiap usaha wajib melakukan uji kelayakan usaha untuk menghindari risiko kerugian. Riset kelayakan bisnis ialah riset yang bertujuan buat memutuskan kalau apakah suatu bisnis ataupun usaha layak buat dijalankan ataupun tidak. Riset kelayakan pula ialah perihal yang berarti buat dicoba pada sesuatu industri sebab analisis kelayakan dicoba buat memandang apakah sesuatu proyek membagikan khasiat atas investasi yang ditanamkan perihal ini menunjukkan kalau sesuatu aktivitas usaha ataupun bisnis wajib mengkaji usaha yang dijalankan. Dari beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa studi kelayakan bisnis adalah kegiatan untuk mempelajari secara mendalam dan menganalisis layak atau tidaknya tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan. Kelayakan usaha ini merupakan suatu hal yang harus dilakukan

oleh semua pelaku usaha untuk kedepannya bisa menghindari resiko finansial dan lainnya. Kelayakan usaha bisa dilihat dari berbagai aspek dan juga ini merupakan sebagai suatu dasar untuk nantinya para pelaku usaha ingin mengembangkan bisnisnya maupun melakukan perubahan lainnya

Menurut Jakfar dan Kasmir (2012) riset kelayakan bisnis dilakukan agar proyek yang dijalankan tidak berjalan begitu saja. Dengan kata lain, proyek yang dijalankan tidak membuang waktu, tenaga, serta benak secara percuma dan memunculkan masalah di masa depan. Terdapat beberapa penyusunan studi kelayakan bisnis suatu proyek dijalankan yaitu:

1. Menjauhi resiko kerugian sebab masa mendatang penuh ketidakpastian
2. Mempermudah perencanaan terpaat jumlah dana yang dibutuhkan, kapan usaha ataupun proyek dijalankan, di mana posisi proyek hendak dibentuk, siapa yang hendak melaksanakannya, gimana metode melakukannya, serta berapa keuntungan yang hendak diperoleh.
3. Mempermudah penerapan pekerjaan sebab sudah disusun bermacam rencana dalam penerapan bisnis.
4. Mempermudah pengawasan sebab penerapan proyek didasarkan pada rencana yang sudah terbuat.
5. Mempermudah pengendalian sehingga bila terjalin penyimpangan hendak gampang ditemukan serta lekas dicoba revisi.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Berdasarkan undang-undang Nomer 20 tahun 2008, Usaha kecil dan Menengah (UMKM) merupakan jenis usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan usaha yang berdiri sendiri. Keberadaan UMKM di Indonesia sangatlah berperan dalam

menekan tingkat pengangguran. Pasalnya perkembangan pelaku usaha di Indonesia semakin tahun terus mengalami kenaikan. Berdasarkan data dari depko.go.id data perkembangan UMKM di Indonesia terus mengalami kenaikan dari jumlah unit dan jumlah DB dari tahun 2010 sampai dengan 2017. Pemerintah memberikan perhatian lebih pada pelaku UMKM, sehingga beberapa kementerian dan BPS memberikan pengertian sendiri terhadap UMKM untuk menyamakan definisi dan pendapat maka pemerintah mengeluarkan peraturan nomor 20 tahun 2008 tentang UMKM. Adapun definisi UMKM menurut UU tersebut pada peraturan I pasal 1 adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang yang dimiliki, dikuasai, ataupun menjadi bagian baik langsung atau tidak langsung dari usaha Menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang,
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-Undang.
4. Usaha Besar adalah Usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi

usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, atau usaha asing yang melakukan kegiatan usaha di Indonesia.

Katering

Katering adalah layanan penyediaan makanan dan minuman yang umumnya disediakan untuk acara seperti pernikahan, ulang tahun, rapat bisnis, atau acara sosial lainnya. Katering biasanya ditangani oleh perusahaan katering atau individu yang memiliki pengalaman dalam industri kuliner dan dapat menyediakan layanan katering sesuai dengan permintaan pelanggan. Ada beberapa jenis layanan katering yang tersedia, seperti katering formal dan informal. Katering formal biasanya terdiri dari hidangan makanan yang lebih elegan dan disajikan dalam porsi yang lebih kecil, sementara katering informal lebih santai dan biasanya terdiri dari hidangan yang lebih beragam dalam porsi yang lebih besar.

Proses katering dimulai dengan konsultasi antara klien dan penyedia layanan untuk membicarakan kebutuhan dan preferensi untuk acara tersebut, seperti jenis makanan, jumlah tamu, dan lokasi acara. Setelah itu, penyedia layanan akan merencanakan menu, mempersiapkan bahan makanan, dan menyajikan makanan pada hari acara. Jasa katering termasuk dalam usaha komersial, ini disebabkan perusahaan katering mendapat profit dari layanan yang diberikan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan. Kepuasan termasuk unsur intangible karena terdapat unsur kepuasan pelanggan juga kualitas makanan yang akan diberikan.

Menurut Jakfar dan Kasmir (2012) menyatakan bahwa katering merupakan jenis masakan yang tempat memasaknya berbeda dengan tempat dihidangkannya. Makanan yang disiapkan di dapur dikirim ke tempat lain seperti lokasi acara dan pesta yang memesan katering. Bisa disajikan secara skala kecil maupun besar tergantung pesanan yang diminta dan juga ada juga katering yang disajikan menggunakan rantang

dan sering disebut catering rantang. Selain menyediakan makanan dan minuman, layanan catering juga dapat mencakup penyediaan perlengkapan seperti meja, kursi, linen, piring, dan peralatan lainnya. Beberapa penyedia layanan catering bahkan dapat membantu dalam perencanaan acara secara keseluruhan, termasuk desain dekorasi dan hiburan.

Biaya

Biaya merupakan suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi untuk suatu tujuan tertentu. Biaya merupakan suatu nominal yang setara kas yang dikeluarkan untuk barang atau jasa yang memiliki tujuan untuk mendapatkan manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi suatu perusahaan. eSehingga biaya dapat diartikan juga sebagai suatu sumber yang di ukur dengan uang yang difungsikan untuk mencapai tujuan tertentu dan biaya juga merupakan kas sumber daya yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang atau jasa. Untuk mendapatkan suatu hasil yang diinginkan. Maka suatu usaha harus mengatur keuangan perusahaan itu sendiri dengan baik penentuan biaya karena informasi biaya memberikan kerangka berpikir untuk mengelola profit sehingga perusahaan tidak mengeluarkan pengeluaran lebih dari pendapatan.

Menurut Irwan (2019) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengaitkan antara pengeluaran yang harus dibayarkan dengan produk yang dihasilkan yaitu:

Biaya Tetap (fixed cost) Menurut Rangga (2021) biaya tetap adalah biaya yang tidak ada kaitannya dengan jumlah barang yang diproduksi, petani harus membayarnya berapapun jumlah komoditas yang dihasilkan usahataniannya.

Biaya Variabel (variable cost) merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh komoditas yang diperoleh atau tergantung pada sifat dan waktu pengambilan keputusan tersebut.

Total Biaya (total cost) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variable dalam proses produksi.

Menurut Hikmah (2019) rumus analisa biaya total adalah sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total Cost

FC = Fix Cost

VC = Variabel Cost

Penerimaan

Menurut Prasetyo dan Hartoyo (2021) penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual dari sebuah produk. Penerimaan merupakan perkalian antara produksi (Q) dan harga jual (P), sedangkan biaya merupakan seluruh pengeluaran yang diperuntukan dalam suatu bisnis. Biaya itu sendiri meliputi dari penjumlahan antara total biaya tetap atau Fixed Cost (FC) dan biaya berubah variabel atau Variable Cost (VC). Jadi rumus pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR (Total Revenue) = Total penerimaan

Q = Produksi yang diperoleh dalam usaha

P = Harga tiap satuan barang

Pendapatan

Menurut Prasetyo dan Hartoyo (2021) pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Dan dijelaskan juga oleh Soekartawi bahwa pendapatan usaha dibedakan menjadi pendapatan atas biaya tunai dan pendapatan atas biaya total. Dimana pendapatn tunai diperoleh dari biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha. Sedangkan biaya total didapat dari pendapatan dikurangi biaya tunai yang diperhitungkan. pendapatan merupakan

tujuan utama dari pendirian sesuatu bisnis. Selaku perusahaan yang berorientasi profit hingga pemasukan memiliki peranan yang sangat besar. pendapatan atau pemasukan merupakan faktor penting dalam menjalankan sesuatu industri, sebab pendapatan hendak pengaruhi tingkatan keuntungan yang diharapkan untuk menjamin kelangsungan hidup suatu bisnis.

Tujuan utama seorang bekerja ataupun membangun suatu bisnis tidak lain yaitu untuk mendapatkan suatu keuntungan atau biasa disebut pendapatan. pendapatan merupakan sejumlah uang dari hasil kerja yang didapatkan seseorang karena telah melakukan suatu pekerjaan maupun jasa dalam kurun waktu tertentu bisa perhari maupun perbulan bahkan pertahun. Pendapatan merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam membangun suatu bisnis karena dengan adanya pemasukan maka pelaku usaha akan lebih termotivasi untuk menjalankan maupun mengembangkan bisnisnya.

Pemasukan juga menentukan level ekonomi seseorang karena pendapatan juga memiliki fungsi lain seperti untuk kebutuhan operasional perusahaan maupun untuk biaya yang harus dikelarkan lainnya. semakin tinggi pendapatan maka ruang gerak suatu bisnis akan lebih luas dan tidak terbatas dan itu menyebabkan bisnis lebih mudah melesat seperti apa yang sudah di targetkan sebelumnya. Pendapatan menjadi hal yang sangat penting dalam menjalankan usaha ini diakibatkan karena semakin besar pendapatan yang diterima maka keuntungan perusahaan akan semakin besar juga.

pendapatan merupakan pengurangan dari pendapatan total dengan total biaya. Setelah dikurangi maka pendapatan bersih dapat muncul sebagai indikator apakah suatu usaha dikatakan untung ataupun rugi.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

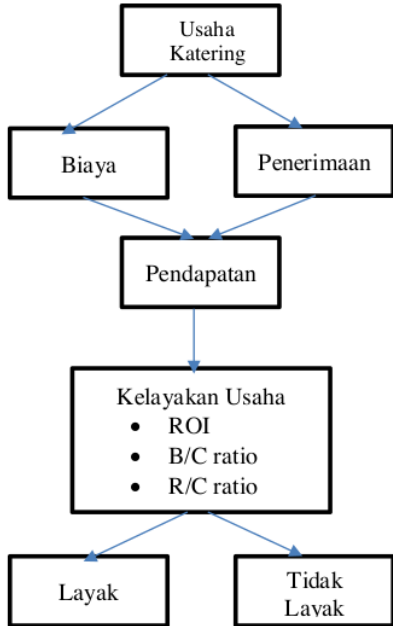
TC = Total Cost (Total Biaya)

Menurut Poerwadarminto dan Anggraini (2019) pendapatan merupakan hasil yang didapatkan dari seseorang yang telah bekerja. Pendapatan merupakan jumlah penghasilan yang diterima seseorang baik berupa uang atau barang yang merupakan hasil kerja atau usaha. Ada tiga katagori pendapatan yaitu:

1. Gaji atau upah, merupakan balas jasa atas pekerjaan yang telah dilakukan seseorang untuk orang lain yang biasanya diberikan dalam satu hari, minggu, atau bulan.
2. Pendapatan dari hasil usaha sendiri atau usaha keluarga, yaitu jumlah uang yang diterima dari hasil penjualan barang atau jasa yang dikurangi biaya- biaya yang dikeluarkan.
3. Pendapatan dari usaha lain, merupakan pendapatan yang didapat tanpa perlu mengeluarkan tenaga kerja seperti hasil yang diperoleh dari penyewaan aset, bunga dari hasil investasi, pendapatan pensiun

KERANGKA PROSES BERPIKIR

Gambaran 1 Kerangka Proses Berpikir



METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Penelitian kualitatif umumnya menekankan pada analisis proses yang berhubungan dengan dinamika fenomena yang sedang diamati. Penelitian kualitatif bukan berarti tanpa dukungan data dari kuantitatif, akan tetapi lebih ditekankan pada kedalaman berfikir dari peneliti dan menjawab permasalahan yang dihadapi. Sedangkan menurut pendapat ahli yang lain, penelitian kualitatif merupakan penelitian yang berupaya membangun pandangan pada peneliti secara lebih rinci dan dibentuk dengan kata-kata gambaran holistik (menyeluruh dan mendalam). Sehingga dapat diperoleh kesimpulan penelitian kualitatif adalah metode mengamati fenomena secara ilmiah yang menekankan pada proses analisis yang berhubungan dan membangun

pandangan lebih rinci menyeluruh dan mendalam. Sehingga didefinisikan eksplorasi mendalam pada sistem berdasarkan pengumpulan data yang luas yang melibatkan investigasi kasus dan penelitian dilakukan dalam hal waktu, tempat atau batas-batas fisik. Studi kasus dapat berupa program, individu, kegiatan dan kelompok, kemudian diartikan dengan jelas dan menggunakan beberapa metode pengumpulan data seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa semua data berasal dari fakta yang diambil langsung dari sumber di lapangan dan penjabarannya didasari oleh data yang diterima juga. Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui kelayakan dan juga seberapa besar pendapatan usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya

Tempat dan Waktu Penelitian

Dalam penelitian skripsi ini, peneliti melakukan penelitian dengan menemui langsung 6 pemilik usaha catering yang tersebar di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya. Alasan mengambil lokasi Kota Surabaya karena sesuai dengan tempat tinggal dan mewakili data untuk dilakukannya penelitian. Dan untuk waktu Penelitian analisis ini dilakukan selama 2 (dua) bulan mulai tanggal 30 Maret 2023 sampai dengan 30 Mei 2023.

Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif merupakan data berupa kata-kata tertulis, data lisan. yaitu metode penelitian yang di gunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll, dengan cara deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa. Teknik pengumpulan data di lakukan secara induktif yakni penarikan kesimpulan berdasarkan keadaan-keadaan yang khusus di perlakukan secara umum. Metode kualitatif di lakukan dengan cara peneliti benar-benar datang ke lokasi menggunakan alat kualitatif, kerangka berfikir kualitatif, dan

data yang di kumpulkan juga data-data kualitatif. Kecuali untuk beberapa gejala tertentu yang bersifat perhitungan di kumpulkan juga data kualitatif.

Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini adalah para pelaku yang terlibat secara langsung dalam melakukan kegiatan usaha kateringnya di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya. Adapun macam-macam informan:

1. Informan Utama
Informan utama merupakan orang yang membagikan data ataupun informasi yang relevan serta berarti dalam suatu riset ataupun investigasi.
2. Informan Kunci
Informan kunci merupakan orang yang mempunyai data khusus ataupun pengetahuan yang dibutuhkan dalam penelitian serta sanggup membagikan perspektif ataupun pemahaman yang mendalam tentang topik yang sedang diteliti.
3. Informan Tambah
Informan tambahan merupakan seseorang yang memberikan informasi atau data yang relevan untuk penelitian, tetapi tidak memiliki pengetahuan yang mendalam tentang topik yang sedang diteliti seperti informan kunci.

Metode Pengolahan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu teknik atau cara yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data. Untuk memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan, maka penelitian ini menggunakan beberapa metode untuk menunjang analisis pembahasan yaitu.

- a. Wawancara.
Menurut Chasanah (2020)

wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu, sehingga dengan wawancara peneliti akan mengetahui hal hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi. Sehingga wawancara merupakan teknik pengumpulan

- b. Observasi
Observasi merupakan dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan itu, yaitu suatu fakta yang didapatkan mengenai kenyataan yang diperoleh dari observasi.

Definisi Variabel

Menurut Sugiyono Setiawan (2021) variabel merupakan suatu yang dapat mengubah nilai. Variabel penelitian merupakan sesuatu nilai yang memiliki variable tertentu dan telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Terdapat dua variabel penelitian, yaitu variabel terikat (dependent variable) dan variabel bebas independent variable. Variabel terikat merupakan variabel yang tergantung pada variabel lainnya, sedangkan variabel bebas adalah variabel yang tidak tergantung pada variabel lainnya.

Definisi Operasional

1. Penerimaan yang diperoleh dalam waktu sebulan diukur dengan satuan rupiah.
2. Biaya yang dikeluarkan dalam waktu sebulan diukur dengan satuan rupiah.
3. Pendapatan yang didapat dalam sebulan diukur dengan satuan rupiah.
4. ROI memiliki arti baik jika >1 , jika impas maka $=1$, dan jika rugi <1 .
5. R/C Ratio memiliki arti layak jika >1 , jika impas maka $=1$, dan jika rugi <1 .
6. B/C Ratio memiliki arti layak jika >1 , jika impas maka $=1$, dan jika rugi <1

Proses Pengolahan Data

Pengolahan data adalah rangkaian pengolahan untuk menghasilkan informasi atau menghasilkan pengetahuan dari data mentah. Dalam Proses pengolahan data yang dibutuhkan untuk penulisan ini digunakan metode di antaranya:

1. Pengumpulan dan Penyuntingan adalah upaya mengumpulkan seluruh informasi yang dibutuhkan dari wawancara, dokumentasi maupun observasi untuk membantu peneliti dalam proses menganalisa data yang nantinya akan disusun oleh peneliti. Sedangkan proses penyuntingan adalah proses yang bertujuan agar data yang dikumpulkan memberikan kejelasan, dapat dibaca, konsisten, dan komplit.
2. Penyusunan dan Perhitungan Data Dalam hal perhitungan data, peneliti menghitung hal-hal yang dapat dihitung seperti pendapatan kotor, pendapatan bersih dan biaya lainnya yang timbul dari usaha catering tersebut. Dan peneliti menggunakan excel dalam perhitungan sehingga memudahkan peneliti.
3. Pengolahan Data merupakan suatu proses yang dilakukan mengubah data mentah menjadi informasi yang bermanfaat dan berguna bagi peneliti untuk mengambil keputusan atau menentukan hasil penelitian. Data yang telah didapatkan akan diolah secara langsung. Data untuk mengukur data-data yang akan di teliti dan dibahas.

Metode Analisis Data

Metode analisis data merupakan bagian dari proses analisis dimana data primer atau data sekunder yang dikumpulkan lalu diproses untuk menghasilkan kesimpulan dalam pengambilan keputusan. Metode analisis data yang dipakai oleh peneliti untuk penelitian ini adalah kualitatif. Dengan menggunakan rumus Return On Investment (ROI), B/C Ratio, R/C Ratio. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif,

Return Cost Ratio (R/C Ratio)

Menurut Munawir dan Latif (2019) berpendapat bahwa, analisis R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan biaya. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula keuntungan dari usaha tersebut.

Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)

Menurut Anjarsari & Sasongko (2017) analisis benefit cost ratio (B/C) pada prinsipnya memiliki persamaan dengan analisis R/C (revenue-cost ratio), hanya saja jika mengacu pada analisis B/C ratio ini menggunakan besarnya manfaat. Analisis B/C adalah analisis menggunakan perbandingan antara manfaat dan biaya.

Return On Investment (ROI)

Menurut Gita Aprili (2019) return on investment merupakan tingkat pengembalian investasi yang menunjukkan tingkat kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk bisa menghasilkan keuntungan netto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pendapatan

No	Nama	Pendapatan/ Bulan (Rp)
1	Ibu Yeni	12.000.000
2	Ibu Laura	18.000.000
3	Ibu Isty	15.000.000
4	Ibu Ifa	18.750.000
5	Ibu Citra	20.000.000
6	Ibu Endang	18.750.000
Rata-rata		17.083.333

Berdasarkan Tabel diatas diketahui total pendapatan usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya yang paling besar adalah Ibu Citra sebesar Rp 20.000.000/ bulan sedangkan untuk pendapatan total usaha terkecil adalah Ibu Yeni sebesar Rp 12.000.000/ bulan. Dan dari hasil tabel diatas maka rata-rata pendapatan 6 pelaku usaha diatas adalah sebesar Rp 17.083.333/ bulan.

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih dari pendapatan yang didapatkan dengan biaya total dari usaha catering yang dijalankan

$$\text{Laba} = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

TR = Total Pendapatan

TC = Total Biaya

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

No	Nama	R/C
1	Ibu Yeni	2,018353222
2	Ibu Laura	3,070873194
3	Ibu Isty	2,518912837
4	Ibu Ifa	3,796424194
5	Ibu Citra	3,193875935
6	Ibu Endang	2,351726468
Rata-rata		2,825027642

Berdasarkan Tabel di atas, maka dapat dilihat dari 6 informan usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya yang

memiliki R/C tertinggi adalah Ibu Ifa yaitu sebesar 3,796424194 sedangkan yang memiliki R/C terkecil adalah Ibu Yeni yaitu 2,018353222. Dengan total rata-rata R/C sebesar 2,825027642.

Return On Investment (ROI)

No	Informan	ROI (%)
1	Ibu Yeni	1,01835
2	Ibu Laura	2,07087
3	Ibu Isty	1,51891
4	Ibu Ifa	2,79642
5	Ibu Citra	2,19388
6	Ibu Endang	1,35173
Rata-rata		1,82502

Berdasarkan Tabel di atas, maka dapat dilihat dari 6 informan usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya yang memiliki ROI tertinggi adalah Ibu Ifa yaitu sebesar 2,79642 sedangkan yang memiliki ROI terkecil adalah Ibu Yeni yaitu 1,01835.

Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)

No	Informan	B/C
1	Ibu Yeni	1,01835
2	Ibu Laura	2,07087
3	Ibu Isty	1,51891
4	Ibu Ifa	2,79642
5	Ibu Citra	2,19388
6	Ibu Endang	1,35173
Rata-rata		1,82502

Berdasarkan Tabel di atas, maka dapat dilihat dari 6 informan usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya yang memiliki B/C tertinggi adalah Ibu Ifa yaitu sebesar 2,79642 sedangkan yang memiliki B/C terkecil adalah Ibu Yeni yaitu 1,01835.

Pembahasan Hasil Usaha

Usaha catering yang dimiliki para pelaku usaha yang diteliti di Kecamatan Wiyung ini semua menggunakan modal pribadi tanpa bantuan dari pihak lain. Sebagai usaha yang memiliki banyak peminat maka usaha catering yang ada memiliki keuntungan yang baik dan cukup

menjanjikan. Dari segi modal usaha catering yang berada pada wilayah Kecamatan Wiyung ini memiliki modal yang cukup kecil. Itu disebabkan karena para pelaku usaha tidak melakukan sewa tempat untuk usahanya, melainkan menggunakan rumah pribadi untuk produksi usahanya. Dilihat dari modal usaha yang rata-rata tidak lebih dari Rp. 10.000.000/bulan dan dari modal tersebut para pelaku usaha di wilayah ini mendapatkan keuntungan yang cukup. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa wilayah Kecamatan Wiyung itu sendiri merupakan tempat yang strategis untuk menjalankan usaha catering.

Biaya dan Pendapatan

Usaha catering di Kecamatan Wiyung Kota Surabaya yang diteliti sebanyak 6 orang memiliki pendapatan rata-rata sebesar Rp 17.083.000/bulan dan dari pendapatan yang diperoleh tersebut rata-rata para pelaku usaha harus mengeluarkan modal sebesar Rp 6.155.937/bulan. Modal ini termasuk rendah di karenakan para pelaku usaha ini tidak mengeluarkan biaya sewa tempat. Karena mereka memilih melakukan produksi di rumah pribadi. Lalu untuk rata-rata keuntungan yang didapat para pemilik usaha catering mendapatkan Rp 10.927.396/bulan. Dengan keuntungan tertinggi diperoleh oleh Ibu Ifa sebesar Rp 13.811.142 dan yang terendah oleh Ibu Yeni sebesar Rp 6.054.559 Sedangkan berkaitan dengan ROI dengan nilai 2,79642% sebagai yang tertinggi oleh Ibu Ifa dan dengan nilai 1,01835% sebagai nilai yang terendah oleh Ibu Yeni. ini berkaitan juga dengan R/C yang didapatkan, dengan ROI yang tinggi maka Ibu Ifa juga memiliki R/C yang tinggi juga yaitu 3,796 yang berarti bahwa dengan modal Rp.1000 menghasilkan pendapatan sebesar Rp 3,796. Sedangkan untuk B/C Ratio dari ke 6 Informan semua pelaku usaha yang memiliki B/C>1 yang berarti semua usaha catering yang dimiliki layak untuk diusahakan. Dari pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa modal tidak

mempengaruhi pendapatan. Akan tetapi pembelian barang modal yang lebih murah serta pengambilan margin keuntungan yang lebih besar yang mempengaruhi pendapatan. Sehingga dengan modal yang minim dapat memperoleh hasil yang maksimal.

PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil penelitian di atas terhadap usaha catering di Kecamatan Babatan Kota Surabaya peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha catering yang dijalankan pelaku usaha yang diuji dipenelitian ini memproduksi rata-rata 30 bungkus nasi setiap harinya. Dengan jumlah pesanan yang bisa dibilang belum teralu banyak rata-rata para pelaku usaha menggunakan satu hingga dua pegawai dengan upah dibawah UMR Kota Surabaya.
2. Usaha catering yang diteliti memiliki rata-rata pendapatan Rp 17.083.000/bulan dengan modal yang dikeluarkan cukup minim yaitu rata-rata Rp 6.155.937/bulan dengan begitu ke 6 usaha catering yang diteliti bisa dinyatakan layak untuk dijalankan dengan catatan para pelaku usaha bisa menambahkan jumlah margin profit mereka agar usaha mereka lebih menguntungkan.
3. Usaha catering di Kecamatan Wiyung ini memiliki potensi bisnis yang besar dan menjanjikan dilihat dari banyaknya permintaan akan catering yang murah dan memiliki varian menu yang banyak. Sehingga alasan tersebut dapat menjadi pertimbangan untuk para pemilik usaha catering tersebut bertahan dan berkembang di masa yang akan mendatang.

Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yaitu:

1. Para pelaku usaha harus memiliki mitra khusus untuk pembelian bahan baku, ini sangat berdampak akan modal awal yang digunakan untuk produksi. Hingga nantinya keuntungan yang dihasilkan dapat lebih besar.
2. Para pemilik usaha catering harus mulai melakukan digitalisasi dengan mendaftarkan usaha mereka ke platform online sehingga akan berdampak pada meningkatnya jumlah pesanan, citra diri usaha tersebut dan segmen pembeli yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- ANGGRAINI, W. (2019). Pengaruh Faktor Modal, Jam Kerja dan Lama Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (Studi Kasus Pedagang Pasar Pagi Perumdam II Sriwijaya Kota Bengkulu). In Skripsi.
- Anjarsari, N., & Sasongko. (2017). Analisis benefit Cost Ratio dan Saluran Pemasaran Usahatai Cabai Besar di Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah*, 5(2), 1–15.
- Ariestianto, F., Turgarini, D., & Sudono, A. (2017). Analisis Evaluasi Kelayakan Bisnis di Katering Sarahfie. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 71–78.s
- Aryani, S., Satriana, F. M., & Suryana, N. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Terhadap Pembukaan Cabang Katering Anggala Ditinjau Dari Aspek Pasar, Aspek Teknis, Dan Aspek Finansial. *E-Proceeding of Engineering*, 7(2), 5187–5194.
- Bakri Katti, S. W., & Mutmainah, M. (2020). Penyuluhan Pentingnya Pembukuan Umkm Sederhana Dan Tahapan Penyusunan Studi Kelayakan Usaha. *Jurnal Daya-Mas*, 5(2), 58–60.
- Chasanah, N. L. (2020). Analisis Peran Orang Tua Berdasarkan Jenis Pekerjaan Dalam Pembelajaran Daring Siswa Sekolah Dasar Di Dusun Ngetol. Nining Lilatul Chasanah, 5(3), 248–253.
- Ely, A., & Darwanto, D. H. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Budidaya Rumput Laut Di Kabupaten Seram Bagian Barat (Vol. 25).
- gita aprili. (2019). Pengaruh ROI dan EPS terhadap Dividen Kas. 9–25.
- Hikmah, S. F., Rahman, A., & Kholiq, I. N. (2019). Teknologi Pengolahan Limbah Industri Tahu Sebagai Upaya Pengembangan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Di Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. 5(1), 53–71.
- Irwan. (2019). Analisis Keuntungan Usaha. 1–64.
- Jakfar dan Kasmir. (2012). Rancang Bangun Aplikasi Pengelolaan Catering Pada Tem's Catering. 6–21.
- Kusuma, P. T. W. W. (2012). Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata De Coco Di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 1(2), 113–120.
- Latif, R. M. (2019). Analisis Pendapatan Dan R/C-Ratio Pada Usaha Telur Ayam Lokal Dan Telur Ayam Dari Jawa Tengah (Studi Kasus Pada Pedagang Telur Ayam Lokal Dan Telur Ayam Dari Jawa Tengah Di Pasar Cikurubuk Tasikmalaya). *Gastronomia Ecuatoriana y Turismo Local*., 1(69), 5–24.
- Ni Made Indah Purnama Dewi, I. B. P. S. (2017). Efektivitas Manajemen Risiko Dalam Mengendalikan Risiko Kredit di PT Bank Rakyat Indonesia. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 6(8), 4298–4331.
- Pahlevi, R., Zakaria, W. A., & Kalsum, U. (2014). Analisis Kelayakan Usaha agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabulapen Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 2(1), 48–55.
- Prasetyo, A., & Hartoyo, E. (2021). Analisis Resiko Usaha Industri Tempe Di Kota Surakarta. *Jurnal Ilmiah Agrineca*, 21(2), 84–91.
- Ramadhani, M. A., & Indriani, F. (2022). Analisis Pengaruh Food Quality, Food Safety, Dan Time Saving Orientation Melalui Kepuasan Konsumen Terhadap Loyalitas Konsumen Annisa Catering Pada Masa Pandemi Covid-19. *Diponegoro Journal of Management*, 11(1), 1–14.
- Rangga. (2021). Analisis Usaha Warung Kopi Di Kelurahan Keputih Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya. 6(March), 1–19.



ANALISIS KELAYAKAN USAHA KATERING DI KECAMATAN WIYUNG KOTA SURABAYA

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

5%

★ stiemmamuju.e-journal.id

Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches < 40 words

Exclude bibliography On