

**ANALISIS PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA GORENGAN 212  
ALAUDDIN MAKASSAR**

*(Production and Fried Business Revenue Analysis 212 Alauddin Makassar)*

**Andi Harnani, Syahdar Baba, Mohammad Anwar Sadat**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Kehutanan,  
Universitas Muslim Maros.

Email : [moh.anwarsadat19@gmail.com](mailto:moh.anwarsadat19@gmail.com) / [fapertahutumma@gmail.com](mailto:fapertahutumma@gmail.com)

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian yaitu mengetahui proses produksi gorengan 212 dari usaha gorengan di Alauddin Makassar, dan mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh pengusaha gorengan dari hasil usaha gorengan. Penelitian ini akan dilaksanakan di usaha gorengan 212 Alauddin di Makassar. Lokasi ini dipilih dengan pertimbangan bahwa usaha yang semakin meningkat sehingga perlu diketahui pendapatannya. Menjawab permasalahan dan menguji hipotesis akan digunakan metode analisis keuntungan. Proses produksi usaha gorengan 212 Alauddin Makassar adalah penyapan bahan baku dan diproses sehingga menghasilkan bahan baku siap di goreng dan menghasilkan gorengan. Pendapatan yang diperoleh usaha gorengan 212 Alauddin Makassar adalah sebesar Rp. 5.303.000.

**Kata Kunci : Produksi, Pendapatan, Usaha Gorengan.**

**ABSTRACT**

*The purpose of this research is to know the 212 fried food production process from fried food business in Alauddin Makassar, and to know the amount of income earned by fried food entrepreneurs from fried food business results. This research will be carried out at 212 Alauddin's fried food businesses in Makassar. This location was chosen with the consideration that the business is increasing so it is necessary to know the income. Answering the problem and testing the hypothesis a profit analysis method will be used. The production process of the 212 Alauddin Makassar fried food business is the distribution of raw materials and is processed to produce raw materials that are ready to be fried and produce fried foods. The income earned by 212 Alauddin Makassar fried foods is Rp. 5,303,000.*

**Keywords: Production, Income, Fried Food Business.**

## **PENDAHULUAN**

Saat ini makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok yang setiap hari diperlukan oleh semua orang. Kebutuhan pada makanan dan minuman yang cepat, praktis, enak, sehat, dan murah merupakan hal yang diinginkan oleh siapa saja. Biasanya mereka lebih memilih untuk membeli makanan atau minuman daripada membuatnya sendiri dengan alasan pertimbangan waktu dan tenaga walaupun memang sedikit ada perjuangan ([www. Proposal Usaha Gorengan.com](http://www.ProposalUsahaGorengan.com), 2012).

Salah satu makanan ringan yang paling banyak di sukai di mana-mana adalah gorengan. Hampir semua orang suka dengan gorengan, dimana makanan ringan yang satu ini memang sudah tidak asing lagi. Mulai dari balita sampai dengan orang tua, bisa menikmati lezatnya berbagai jenis bahan makanan yang digoreng. Gorengan mudah ditemukan di berbagai kota di Indonesia. Peluang usaha gorengan masih sangat terbuka bagi anda yang ingin mendirikan usaha kuliner baik skala kecil maupun skala besar. Usaha gorengan bisa di jaankan walaupun dengan modal ratusan ribu saja. Banyak sekali macam dan ragam gorengan tergantung kesukaan daerahnya. Dari berbagai macam gorengan yang ada keuntungannya juga beragam ([www. Peluang Usaha Gorengan.com](http://www.PeluangUsahaGorengan.com), 2012).

Gorengan merupakan jajanan murah yang sangat di sukai masyarakat dari seluruh kalangan, tidak heran jika di hampir seluruh tempat ada minimal satu pedagang gorengan. Pedagang gorengan biasanya tidak cuma menjual satu macam gorengan saja, tapi terdapat berbagai macam vareasi gorengan yang di jual. Mulai dari tempe, bakwan, pisang molen, pisang goreng, tahu goreng, tahu bulat, tahu isi, cireng dan berbagai macam lagi aneka gorengan ([www. ukmkecil.com](http://www.ukmkecil.com), 2012).

Bahan baku utama usaha gorengan adalah tepung terigu karena hampir seluruh menu gorengan menggunakan terigu, adonan terigu biasanya di bagi dua macam yaitu adonan manis untuk aneka menu manis dan adonan asin untuk aneka menu gurih. selain terigu terdapat banyak bahan baku yang harus di sediakan tergantung menu yang di buat seperti tempe, pisang, tahu, singkong dan berbagai macam lainnya ([www. ukmkecil.com](http://www.ukmkecil.com), 2012).

Hampir semua tempat bisa di jadikan tempat usaha gorengan. Di sekolahan, kampus, pinggiran jalan hingga perkantoran dan pusat perbelanjaan

semua bisa di jadikan tempat usaha gorengan. Pemilihan lokasi dihindari pada lokasi yang persaingan usaha gorengannya tidak terlalu ketat, hal ini untuk menghindari persaingan. Bisa juga menjadikan gorengan sebagai usaha rumahan dengan cara berjualan di teras rumah dengan hanya memakai meja sebagai sarana memajang gorengan.

Ketatnya persaingan merupakan resiko terbesar pada peluang usaha gorengan, namun bila dapat menjaga rasa, ukuran dan harga resiko ini dapat di hindari. Usaha gorengan tidak memerlukan karyawan, kecuali bagi yang tidak bisa menjalankan sendiri usaha. Sehingga dapat memperkerjakan seseorang untuk menjalankan usaha tersebut dan dapat menggajinya atau menerapkan sistem bagi hasil. Pada dasarnya usaha ini tidak memerlukan promosi, kecuali jika penjual gorengan di tempat tertentu yang sifatnya menetap seperti di depan minimarket, maka dapat memasang spanduk besar untuk menandakan keberadaan usaha. Rasa yang enak merupakan promosi yang paling baik ([www. ukmkecil.com](http://www.ukmkecil.com), 2012).

Usaha gorengan yang harus di perhatikan adalah kebersihan, kecepatan bekerja, pelayanan yang bagus, kualitas gorengannya jangan sampai kurang matang atau kegosongan, solet atau sambalnya yang nikmat, lokasi jualan yang setrategis tempat lalu lalang orang setiap hari. Dalam usaha apapun tentu ada target pasar, usaha gorengan target pasarnya adalah mulai dari anak-anak hingga orang dewasa pria wanita tua muda hampir semuanya menjadi target pasar usaha gorengan. Jika musim dingin tiba maka bisa menjadi pintu rejeki tersendiri bagi penjual gorengan terutama gorengan yang masih hangat ([www. Peluang Usaha Gorengan.com](http://www.PeluangUsahaGorengan.com), 2012).

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini akan dilaksanakan di usaha gorengan 212 Alauddin di Makassar. Lokasi ini dipilih dengan pertimbangan bahwa usaha yang semakin meningkat sehingga perlu diketahui pendapatannya. Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih dua bulan, yaitu Maret sampai dengan April 2013.

Data dikumpulkan dari hasil survei dengan menggunakan kuesioner dan ditambah dengan pengamatan/observasi lapangan. Data yang telah terkumpul

kemudian ditabulasi untuk mendapatkan data riil yang digunakan untuk keperluan analisis.

Menjawab permasalahan dan menguji hipotesis akan digunakan metode analisis sebagai berikut :

Untuk menguji hipotesis tentang besarnya pendapatan yang diperoleh pengusaha gorengan dari hasil usaha gorengan dianalisis sebagai berikut.

Untuk mencari pendapatan ( $\Pi$ ) dengan rumus :

$$\Pi = TR - TC$$

$$TR = Y.Py$$

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

$\Pi$  = Pendapatan

TR = Total penerimaan (Total Revenue)

TC = Total biaya (Total Cost)

Y = Jumlah produksi

Py = Harga Y

TVC = Biaya total variabel (Total Variable Cost)

TFC = Total biaya tetap (Total Fixed Cost).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Pendapatan Usaha Gorengan**

Keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total untuk jangka waktu satu kali proses produksi. Keuntungan ini merupakan pendapatan yang diperoleh pengusaha dari usaha gorengan. Sebelum pendapatan bersih yang diperoleh, harus diketahui besarnya penerimaan total yaitu total produksi dikalikan dengan harga produksi. Sedangkan biaya total yaitu sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk membiayai usahanya yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap.

Penerimaan adalah total produksi dikalikan dengan harga produksi yang didapatkan pengusaha dalam satu kali proses produksi. Penerimaan yang dimaksud adalah penerimaan yang diterima pengusaha yang mengusahakan gorengan. Biaya adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dari proses usaha gorengan yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Hasil perhitungan pendapatan masing-masing usaha gorengan yang diperoleh disajikan sebagai berikut.

### 1. Pisang Goreng

Analisis usaha pisang goreng satu kali proses produksi yaitu biaya yang dikeluarkan adalah disajikan pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Analisis Usaha Pisang Goreng

Uraian	Satuan (unit)	Jumlah	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1. Bahan baku gorengan				
a. Pisang	sisir	25	15.000	375.000
b. Terigu	kg	4	8.000	32.000
c. Minyak goreng	kg	20	12.000	240.000
Total Biaya Bahan Baku				647.000
2. Produksi gorengan				
a. Pisang goreng	biji	1.000	1.000	1.000.000
Pendapatan (2 – 1)				353.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa usaha gorengan yaitu pisang goreng memberikan pendapatan sebesar Rp. 353.000. Pendapatan yang diperoleh tersebut setelah dikeluarkan atau dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

### 2. Gorengan Bakwan

Analisis usaha gorengan bakwan satu kali proses produksi yaitu biaya yang dikeluarkan adalah disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Hasil Analisis Usaha Gorengan Bakwan

Uraian	Satuan (unit)	Jumlah	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1. Bahan baku gorengan				
a. Terigu	kg	20	8.000	160.000
b. Wortel	kg	4	5.000	20.000
c. Toge	kg	2	5.000	10.000
d. Kol	kg	5	5.000	25.000
e. Minyak goreng	kg	20	12.000	240.000
Total Biaya Bahan Baku				455.000
2. Produksi gorengan				
a. Bakwan	biji	2.000	1.000	2.000.000
Pendapatan (2 – 1)				1.545.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Hasil dari Tabel 2 menunjukkan bahwa usaha gorengan yaitu gorengan bakwan memberikan pendapatan sebesar Rp. 1.545.000. Pendapatan yang

diperoleh tersebut setelah dikeluarkan atau dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

### **3. Gorengan Tahu Isi**

Analisis usaha gorengan tahu isi satu kali proses produksi yaitu biaya yang dikeluarkan adalah disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3. Hasil Analisis Usaha Gorengan Tahu Isi

Uraian	Satuan (unit)	Jumlah	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1. Bahan baku gorengan				
a. Tahu	biji	2.500	200	500.000
b. Terigu	kg	2	8.000	16.000
c. Wortel	kg	2	5.000	10.000
d. Toge	kg	4	5.000	20.000
e. Kol	kg	2	5.000	10.000
f. Minyak goreng	kg	20	12.000	240.000
Total Biaya Bahan Baku				796.000
2. Produksi gorengan				
a. Tahu isi	biji	5.000	500	2.500.000
Pendapatan (2 – 1)				1.704.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Hasil dari Tabel 3 menunjukkan bahwa usaha gorengan yaitu gorengan tahu isi memberikan pendapatan sebesar Rp. 1.704.000. Pendapatan yang diperoleh tersebut setelah dikeluarkan atau dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

### **4. Gorengan Sukun**

Analisis usaha gorengan sukun satu kali proses produksi yaitu biaya yang dikeluarkan adalah disajikan pada tabel berikut.

Tabel 4. Hasil Analisis Usaha Gorengan Sukun

Uraian	Satuan (unit)	Jumlah	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1. Bahan baku gorengan				
a. Sukun	biji	20	8.000	160.000
b. Terigu	kg	2	8.000	16.000
c. Minyak goreng	kg	20	12.000	240.000
Total Biaya Bahan Baku				416.000
2. Produksi gorengan				
a. Sukun	biji	600	1.000	600.000
Pendapatan (2 – 1)				184.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Berdasarkan hasil Tabel 4 menunjukkan bahwa usaha gorengan yaitu gorengan sukun memberikan pendapatan sebesar Rp. 184.000. Pendapatan yang diperoleh tersebut setelah dikeluarkan atau dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

### **5. Gorengan Jalang Kote**

Analisis usaha gorengan jalang kote satu kali proses produksi yaitu biaya yang dikeluarkan adalah disajikan pada tabel berikut.

Tabel 5. Hasil Analisis Usaha Gorengan Jalan Kote

Uraian	Satuan (unit)	Jumlah	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1. Bahan baku gorengan				
a. Toge	kg	10	5.000	50.000
b. Terigu	kg	50	8.000	400.000
c. Wortel	kg	10	5.000	50.000
d. Telur	kg	10	12.000	120.000
e. Minyak goreng	kg	20	12.000	240.000
Total Biaya Bahan Baku				860.000
2. Produksi gorengan				
a. Jalang kote	biji	2.500	1.500	3.750.000
Pendapatan (2 – 1)				2.890.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Berdasarkan hasil Tabel 5 menunjukkan bahwa usaha gorengan yaitu gorengan jalang kote memberikan pendapatan sebesar Rp. 2.890.000. Pendapatan yang diperoleh tersebut setelah dikeluarkan atau dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

Pendapatan bersih yang diperoleh dari hasil rekapitulasi semua jenis usaha gorengan setelah dikurangi biaya lain untuk satu kali proses produksi dapat disajikan pada tabel berikut.

Tabel 6. Hasil Rekapitulasi Pendapatan Semua Jenis Gorengan

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Biaya :	
a.	Tabung gas 1 buah 12 kg @ Rp. 90.000	90.000
b.	Tenaga kerja 15 orang @ Rp. 50.000	750.000
c.	Listrik	33.000
d.	PDAM	17.000
e.	Pajak	33.000
f.	Penyusutan (Wajan + Sendok)	100.000

**Andi Harnani, Syahdar Baba, Mohamad Anwar Sadat :**  
**Analisis Produksi Dan Pendapatan Usaha Gorengan 212 Alauddin Makassar**

*Jurnal Agribis Vol. 6 No. 2 September 2017*

g. Penyusutan (Kompas gas)	350.000
Total Biaya	1.373.000
2. Pendapatan Gorengan :	
a. Pisang goreng	353.000
b. Bakwan	1.545.000
c. Tahu isi	1.704.000
d. Sukun	184.000
e. Jalang kote	2.890.000
Total Pendapatan Gorengan	6.676.000
3. Pendapatan Bersih (2 – 1)	5.303.000

Sumber : Data primer diolah, 2013.

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil rekapitulasi pendapatan semua jenis gorengan dijumlahkan, kemudian dikurangi dengan biaya tambahan diluar biaya bahan baku gorengan yang belum dimasukkan pada saat penghitungan setiap jenis usaha gorengan. Setelah dikurangi biaya tambahan tersebut, diperoleh pendapatan bersih yaitu sebesar Rp. 5.303.000. Pendapatan bersih tersebut diperoleh untuk satu kali proses produksi. Usaha gorengan yang dilakukan oleh pengelola usaha gorengan 212 Alauddin Makassar memberikan pendapatan besar. Oleh karena itu, dengan pendapatan tersebut perlu diteruskan dan dikembangkan dengan memperhatikan mutu, kelezatan dan jaminan produk yang sehat dan halal agar produsen semakin tertarik untuk membeli.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi usaha gorengan 212 Alauddin Makassar adalah penyapan bahan baku dan diproses sehingga menghasilkan bahan baku siap di goreng dan menghasilkan gorengan.
2. Pendapatan yang diperoleh usaha gorengan 212 Alauddin Makassar adalah sebesar Rp. 5.303.000.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Prawirokusumo, dan Suharto, 1990. *Ilmu Usahatani*. UGM, Yogyakarta.
- Soeharjo, dan Patong, D., 1987. *Sendi-sendi Pokok Ilmu Usahatani*. LEPHAS, Ujung Pandang.

**Andi Harnani, Syahdar Baba, Mohamamd Anwar Sadat :  
Analisis Produksi Dan Pendapatan Usaha Gorengan 212 Alauddin Makassar**

*Jurnal Agribis Vol. 6 No. 2 September 2017*

Soekartawi, Rusmadi, dan Damaijati, 1993. *Risiko dan Ketidakpastian dalam Agribisnis. Teori dan Aplikasi*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi, 1994. *Prinsip dasar Ekonomi, Teori dan Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi, 2002. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi*. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.

Suhardjo, A.J., 1988. *Peranan Kelembagaan dalam Hubungannya dengan Komersialisasi Usaha Tani dan Distribusi Pendapatan, Studi Kasus di Daerah Pegunungan Wilayah Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah*. Disertasi. Fakultas Geografi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Suratijah, Ken, 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Tohar, M. 2000. *Membuka Usaha Kecil*. Kanisius. Yogyakarta.

[www.google.com](http://www.google.com). *Cara Meningkatkan Daya Saing Bisnis*. Di akses 14 Desember 2012.

[www.google.com](http://www.google.com). *Peluang Usaha Gorengan*. Di akses 14 Desember 2012.

[www.google.com](http://www.google.com). *ukmkecil*. Di akses 14 Desember 2012.

[www.google.com](http://www.google.com). *Proposal Usaha Gorengan*. Di akses 14 Desember 2012.

[www.google.com](http://www.google.com). *Prospek Usaha Gorengan*. Di akses 14 Desember 2012.