



Analisis Pendapatan Pedagang Kuliner Di Pelabuhan Tahoku Desa Hila Kecamatan Leihitu

Santi Lamidin¹, W. G. M Louhenapessy¹, Fransisca R. Sinay¹
Program Studi Pendidikan Ekonomi Jurusan IPS FKIP Unpatti Ambon

Article Info	ABSTRAK
Kata Kunci: Pendapatan, Pedagang Kuliner Pelabuhan	Pelabuhan Tahoku merupakan tempat penyeberangan Speed Boad dari Pulau Seram, Pulau Kelang dan Pulau Manipa. Di Pelabuhan Tahoku, Desa Hila, terdapat beberapa pedagang kuliner, seperti kuliner pisang ijo dengan harga jual Rp10.000 per mangkok, bubur beras merah dengan harga jual Rp5000 per gelas, nasi kuning dengan harga jual Rp10.000 per piring, kue lapis dengan harga jual Rp 1.500 per potong, dan gorengan dengan harga jual per potong Rp1000. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pendapatan pedagang Kuliner di Pelabuhan Tahoku, Desa Hila, Kecamatan Leihitu. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan metode Kualitatif. Informan Penelitiannya yaitu pedagang Kuliner di Pelabuhan Tahoku, Desa Hila, Kecamatan Leihitu. Data dapat diperoleh dari observasi , wawancara dan dokumentasi. Data kemudian diolah dengan menggunakan rumus: total penerimaan dibagi dengan total biaya, sama dengan pendapatan $\pi = TR - TC$. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan pedagang kuliner di Pelabuhan Tahoku, Desa Hila, Kecamatan Leihitu menguntungkan maka kelayakan usaha atau R/C usaha pedagang kuliner adalah 1,66 (layak karena R/C lebih dari 1).
Keywords: Income, Port Culinary traders	ABSTRACT <i>Tahoku Harbor is a Speed Boad crossing from Seram Island, Kelang Island and Manipa Island. At Tahoku Harbor, Hila Village, there are several kinds of culinary traders, there are green banana Culinary with a selling price of IDR 10,000 per bowl, Red Porridge with a selling price of IDR 5000 per glass, Yellow Rice with a selling price of IDR 10,000 per plate, Lapis Cake with a selling price Rp. 1,500 per piece, and fried food with a selling price of Rp. 1000 per piece. In this regard, this study was conducted to determine the level of income of culinary traders at Tahoku Port, Hila Village, Leihitu District. This type of research uses a qualitative method approach. The research informants are culinary traders at Tahoku Harbor, Hila Village, Leihitu District. Data can be obtained from observation, interviews and documentation. The data is then processed using the formula: total revenue divided by total cost, equal to revenue = TR- TC. The results of this study indicate that the income of culinary traders in Tahoko Harbor, Hila Village, Leihitu District is profitabel, so the business feasibility or R/C of culinary traders is 1.66 (feasible because the R/C is more than 1).</i>

***Corresponding Author:**

W. G. M Louhenapessy

Program Studi Pendidikan Ekonomi Jurusan IPS FKIP Universitas Pattimurai Ambon

Louhenapessy.mos@gmail.com

PENDAHULUAN

Pelabuhan adalah sebuah fasilitas yang berada di ujung samudera, sungai, atau danau untuk menerima kapal dan memindahkan barang kargo maupun penumpang ke dalamnya (Melinda Tjeendra, Tri Basuki Joewono, 2009). Menurut Undang-Undang No. 21 Tahun 1992 tentang pelayaran, pelabuhan adalah tempat yang terdiri atas daratan dan perairan di sekitarnya dengan batas-batas tertentu sebagai tempat kegiatan pemerintahan dan kegiatan ekonomi (Tando et al., 2016). Pelabuhan juga merupakan suatu lingkungan kerja yang terdiri atas area daratan dan perairan yang dilengkapi dengan fasilitas tempat berlabuh untuk mendukung proses bongkar-muat serta turun naiknya penumpang, dari satu moda transportasi laut (kapal) ke moda transportasi lainnya, dan sebaliknya (Widyaningrum, 2014).

Fungsi pelabuhan idealnya adalah tempat titik temu (*interface*), sebagai mata rantai transportasi (*link*), sebagai gerbang (*gateway*), dan sebagai kawasan industri (*industrial estate*) (Tjeendra et al., 2008). Selain itu, pelabuhan juga dapat berfungsi sebagai sentra bisnis transportasi. Usaha kepelabuhan diharapkan dapat menjadi penggerak ekspor nasional yang efektif, dan hal ini dapat berjalan seiring adanya tuntutan untuk menciptakan bisnis yang profesional berdaya saing tinggi dan efisien (Mulyadi, 2013). Usaha kepelabuhan sendiri telah berkembang seiring dengan adanya kemajuan teknologi, ukuran kapal, peningkatan jumlah, dan jenis barang (Malisan et al., 2017).

Pendapatan merupakan salah satu tujuan didirikannya sebuah usaha, dengan adanya pendapatan itu berarti sebuah usaha berjalan dengan layak untuk dipertahankan walaupun ada beberapa hal yang lain selain pendapatan yang bisa jadi bahan pertimbangan untuk meneruskan sebuah usaha (Sabyan et al., 2022). Usaha berdagang merupakan salah satu alternatif lapangan kerja informal, yang banyak menyerap tenaga kerja,

seperti pedagang Kuliner (Mufti, 2022). Kegiatan perekonomian dari sektor tradisional masih menjadi kegiatan jual beli yang terus bertahan di tengah-tengah persaingan era globalisasi sekarang ini. Salah satu kegiatan perekonomian dari sektor tradisional ini adalah adanya kegiatan jual beli yang berada di Pelabuhan.

Pelabuhan Tahoku sebagai basis ekonomi rakyat sekitar memiliki potensi besar untuk menyediakan lapangan kerja, menyediakan pilihan kesempatan usaha sehingga mampu menggerakkan roda perekonomian rakyat. Tujuan usaha berdagang adalah memperoleh pendapatan yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan mereka. Boediono (2009) dalam Putra et al., (2022) mengemukakan bahwa pendapatan adalah hasil dari penjualan faktor-faktor produksi yang dimilikinya kepada sektor produksi. Kesejahteraan seorang tujuan usaha berdagang adalah memperoleh pendapatan yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan mereka.

Keberadaan Pedagang tidak dapat dihapuskan atau dihindarkan dari masyarakat bangsa saat ini. Karena keberadaannya sangat bermanfaat dalam hal pendistribusian pendapatan masyarakat (Percepatan Ekonomi). Selain itu juga mampu menciptakan kreatifitas yang sejalan dengan usaha untuk mempertahankan dan mengembangkan unsur-unsur tradisi masyarakat setempat (Triwidatin et al., 2022). Pada sisi lain, pedagang mampu menyerap tenaga kerja dalam skala yang besar mengingat jumlah penduduk Indonesia yang besar sehingga hal ini dapat mengurangi tingkat pengangguran (Indriyani, 2017).

Program pengembangan Pedagang Kuliner sebagai salah satu *instrument* untuk menaikkan daya beli masyarakat, pada akhirnya akan menjadi katup pengaman dari situasi krisis moneter (Paramita et al., 2022). Pengembangan pedagang kuliner menjadi sangat strategis dalam menggerakkan

perekonomian nasional, mengingat kegiatan usahanya mencakup usaha pada tingkat rumah tangga, langkah ini tidak semata-mata merupakan langkah yang harus diambil oleh pemerintah dan hanya menjadi tanggung jawab pada pihak pedagang (Budiarto et al., 2018).

Setelah usaha dimulai, yang diperlukan suatu usaha agar dapat berjalan lancar dan berkembang adalah pengelolaan yang baik. Salah satu faktor penting dalam mengelola suatu usaha adalah menentukan jam kerja, Jam kerja adalah banyaknya lama waktu kerja dalam sehari (Rasyid, 2022). Jika ingin memperoleh pendapatan yang tinggi maka diperlukan jam kerja yang tinggi pula. Semakin lama jam kerja atau operasional seunit kios dan los dipasar maka akan semakin tinggi pula kesempatan untuk memperoleh pendapatan yang tinggi.

Case dan Fair (2007), menyatakan bahwa modal usaha merupakan faktor penting dalam melakukan usaha, sebab modal usaha mempunyai hubungan yang sangat kuat dengan berhasil atau tidaknya suatu usaha yang dijalani. modal usaha yang dikeluarkan pedagang akan turut menentukan besar pendapatan yang mampu dihasilkan oleh pedagang Kuliner. Hal tersebut dinyatakan dalam sebuah teori bahwa modal usaha dan tingkat pendidikan yang tentu berpengaruh pendapatan yang didapatkan (Tobo et al., 2012)

Faktor lokasi secara teori berpengaruh terhadap pendapatan, lokasi yang strategi mudah dijangkau, mudah dilihat oleh konsumen dan lokasi yang banyak dilalui target konsumen akan menunjang keberhasilan usaha dagang yang akan berpengaruh terhadap pendapatan. Pemilihan lokasi suatu perusahaan pada dasarnya akan mempengaruhi resiko dan keuntungan perusahaan tersebut secara keseluruhan sehingga lokasi sangat berpengaruh biaya tetap atau biaya variabel baik dalam jangka menengah maupun jangka panjang sehingga lokasi yang dimaksud harus memiliki nilai

yang strategis dan menjadi bagian dari kebijakan jangka perusahaan (Minarti & Ginoga, 2022).

Memaksimalkan pendapatan diperlukan pengalaman usaha yang memadai. Pedagang yang lebih lama dalam melakukan usahanya akan memiliki strategi yang lebih matang dan tepat dalam mengelola, memproduksi dan memasarkan produknya (Utomo et al., 2022). Lamanya usaha yang dijalankan oleh pedagang Kuliner dalam berdagang juga dapat mempengaruhi pendapatan pedagang Kuliner. Karena pedagang yang memiliki jam terbang tinggi di dalam usahanya akan memiliki pengalaman, pengetahuan serta mampu mengambil keputusan dalam setiap kondisi dan keadaan (Hanum, 2017).

Di Desa Hila, Dusun Tahoku, Pelabuhan merupakan salah satu tempat pendapatan yang sangat penting. Pada umumnya penduduk di Desa Hila Dusun Tahoku hidup dari sektor perdagangan, dimana sebagian besar pendapatan masyarakat di Desa Hila, Dusun Tahoku adalah pedagang, baik itu pedagang sembako, pakaian, dan kuliner. sehingga di harapkan kesejahteraan masyarakat Desa Hila Dusun Tahoku sebagian besar berasal dari pedagang. Berlandaskan latar belakang dan masalah yang ada maka penulis melakukan penelitian dengan pendekatan serta pengalaman teori yang dipelajari sehingga judul penelitian ini adalah Analisis Pendapatan Pedagang Kuliner Di Pelabuhan Tahoku Desa Hila Kecamatan Leihitu.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif, sebagai prosedur penelitian dengan cara sistematis sesuai dengan fakta yang ada di lapangan. Penelitian ini dilaksanakan di Pelabuhan Tahoku Desa Hila, Kecamatan Leihitu. Informan penelitian yaitu pedagang kuliner sebanyak 5 responden.

Jenis data dalam penelitian ini adalah

data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pedagang Kuliner di Pelabuhan Tahoku dan data sekunder sebagai data pendukung dalam penelitian ini adalah berupa bukti dan laporan yang telah tersusun dalam arsip baik yang suda dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan.

Teknik pengumpulan data dikumpulkan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis yang digunakan adalah analisis statistik deskriptif yaitu untuk menghitung nilai pendapatan yang diperoleh pedagang. Untuk mendapatkan pendapatan bersih yaitu total penerimaan (TR) dikurangi dengan total biaya (TC). Seperti yang dikemukakan oleh (Soekartawi, 2003) dengan rumus sebagai berikut:

1. Pendapatan

NI (*net income*) = Pendapatan bersih (Rp)
 TR (*Total revenue*) = Total penerimaan (Rp)
 TC (*Total cost*) = Biaya total (Rp)

2. Biaya

Secara sistematis, untuk menghitung biaya usaha pedagang kuliner dengan rumus (Azpilcueta 1556 dalam spring, 2004)

$$TC = TFC$$

Keterangan:

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

TFC : *Total Fixed Cost* (biaya tetap)

3. Penerimaan

Pendapatan pedagang Kuliner adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan Mulyadi, (2007). Pendapatan kotor atau penerimaan adalah nilai produksi komoditas kuliner secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi, penerimaan dapat di rumuskan sebagai berikut

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total

P = *Price* (harga)

Q = *Quantity* (jumlah)

4. Analisis Kelayakan Usaha (R/C- Ratio)

Return Cost Ratio (R/C Ratio) menyatakan kelayakan suatu usaha apakah menguntungkan, impas atau suatu usaha dapat dikatakan mengalami kerugian (Firdaus, 2008). Secara sistematis (R/C) dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C \text{ Rasio} = TR / TC$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue*

TC = *Total Cost*

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penerimaan Pedagang Kuliner

Pendapatan merupakan total nilai yang diperoleh dari jumlah produksi dengan harga jual yang berlaku di tingkat pedagang kuliner di lokasi penelitian. Besarnya pendapatan yang diperoleh pedagang Kuliner dipengaruhi oleh besarnya jumlah barang yang dihasilkan dan harga jual yang sesuai maka semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh pedagang Kuliner.

Total jumlah produksi yang dihasilkan pedagang Kuliner Pisang Ijo di pelabuhan Tahoku yakni jumlah produksi Pisang Ijo perhari sebanyak 20 mangkok dan selama seminggu terdapat 140 mangkok dengan harga jual permangkok Rp10.000 dan penerimaan selama sehari dan seminggu itu berbeda.

Total jumlah produksi yang dihasilkan pedagang Kuliner Bubur Beras Merah di pelabuhan Tahoku, yakni jumlah produksi Bubur Beras Merah perhari sebanyak 25 gelas dan selama seminggu terdapat 175 gelas dengan harga jual pergelas Rp5.000 dan penerimaan selama sehari dan seminggu itu berbeda.

Total jumlah produksi yang dihasilkan pedagang Kuliner Nasi Kuning di pelabuhan Tahoku, yakni jumlah produksi Nasi Kuning

perhari sebanyak 30 piring dan selama perminggu terdapat 210 piring dengan harga jual perpiring Rp10.000 dan penerimaan selama sehari dan seminggu itu berbeda.

Total jumlah produksi yang dihasilkan pedagang Kuliner Kue Lapis di pelabuhan Tahoku yakni jumlah produksi Kue Lapis perhari sebanyak 120 perpotong dan selama perminggu terdapat 840 perpotong dengan

harga jual perpotong Rp1.500 dan penerimaan selama sehari dan seminggu itu berbeda.

Total jumlah produksi yang dihasilkan pedagang Kuliner Gorengan di pelabuhan Tahoku, yakni jumlah produksi Gorengan perhari sebanyak 350 potong dan selama perminggu terdapat 2.450 potong dengan harga jual per potong Rp1.000 dan penerimaan selama sehari dan seminggu itu berbeda.

Tabel 1. Jumlah Produksi Dan Penerimaan Pedagang Kuliner Di Pelabuhan Tahoku

Respondent	Jumlah Produksi / Minggu	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	Minggu Ke-1	140	1.200.000
	Minggu Ke-2	140	1.300.000
	Minggu Ke-3	140	1.250.000
	Minggu Ke-4	140	1.150.000
	Jumlah	560	4.900.000
2	Minggu Ke-1	175	800.000
	Minggu Ke-2	175	850.000
	Minggu Ke-3	175	870.000
	Minggu Ke-4	175	840.000
	Jumlah	700	3.360.000
3	Minggu Ke-1	210	2.000.000
	Minggu Ke-2	210	1.990.000
	Minggu Ke-3	210	1.980.000
	Minggu Ke-4	210	2.010.000
	Jumlah	240	7.980.000
4	Minggu Ke-1	840	1.230.000
	Minggu Ke-2	840	1.252.000
	Minggu Ke-3	840	1.237.000
	Minggu Ke-4	840	1.245.000
	Jumlah	3.360	4.964.000
5	Minggu Ke-1	2.450	2.400.000
	Minggu Ke-2	2.450	2.410.000
	Minggu Ke-3	2.450	2.390.000
	Minggu Ke-4	2.450	2.420.000
	Jumlah	9.800	9.620.000

Sumber: data primer (diolah), 2022

Berdasarkan Tabel 1 diatas dapat diketahui bahwa dari reponden 1 yakni ibu W.J dengan jenis Kuliner Pisang Ijo, ibu W.J dapat memproduksi Pisang Ijo 20 mangkok perhari dan per minggu terdapat 140 per mangkok dengan harga jual Rp10.000 per

mangkok dan total penerimaan yang diperoleh Pedagang Kuliner Pisang Ijo yakni pada minggu pertama sebesar Rp 1.200.0000, minggu ke-2 Rp1.300.000, minggu ke-3 Rp1.250.000, dan minggu ke-4 Rp1.150.000 total penerimaan yang di peroleh pedagang

kuliner pisang ijo selama 4 minggu yakni sebesar Rp 4.900.000.

Tabel 1 dapat diketahui bahwa dari reponden 2 yakni ibu F.H dengan jenis Kuliner Bubur Beras Merah, Ibu F.H dapat memproduksi Bubur Beras Merah 25 gelas perhari dan perminggu terdapat 175 per gelas dengan harga jual Rp5.000 per gelas dan total penerimaan yang diperoleh Pedagang Kuliner Bubur Beras Merah yakni pada minggu pertama sebesar Rp 800.000, minggu ke-2 Rp 850.000, minggu ke-3 Rp 870.000, dan minggu ke-4 Rp 840.000, total penerimaan yang di peroleh pedagang kuliner Bubur Beras Merah selama 4 minggu yakni sebesar Rp 3.360.000.

Dari tabel 1 juga diketahui bahwa dari reponden 3 yakni ibu N.O dengan jenis Kuliner Nasi Kuning, Ibu N.O dapat memproduksi Nasi Kuning 30 piring pe rhari dan per minggu terdapat 210 per piring dengan harga jual Rp10.000 per piring dan total penerimaan yang diperoleh Pedagang Kuliner Nasi Kuning yakni pada minggu pertama sebesar Rp2.000.000, minggu ke-2 Rp 1.990.000, minggu ke-3 Rp 1.980.000, dan minggu ke-4 Rp 2.010.000, total penerimaan yang di peroleh pedagang kuliner Nasi Kuning selama 4 minggu yakni sebesar Rp. 7.980.000.

Berdasarkan tabel 1 bahwa dari reponden 4 yakni ibu O.K dengan jenis Kuliner

Kue Lapis, Ibu O.K dapat memproduksi Kue Lapis sebanyak 120 per hari dan per minggu terdapat 840 per potong dengan harga jual Rp1.500 per potong dan total penerimaan yang diperoleh Pedagang Kuliner Kue Lapis yakni pada minggu pertama sebesar Rp 1.230.000, minggu ke-2 Rp 1.252.000, minggu ke-3 Rp 1.237.000, dan minggu ke-4 Rp 1.245.000, total penerimaan yang di peroleh pedagang kuliner Nasi Kuning selama 4 minggu yakni sebesar Rp. 4.964.000.

Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa dari reponden 5 yakni ibu S.K dengan jenis Kuliner Gorengan, Ibu S.K dapat memproduksi Gorengan sebanyak 350 per hari dan per minggu terdapat 2.450 per potong dengan harga jual Rp1.000 per potong dan total penerimaan yang diperoleh Pedagang Kuliner Gorengan yakni pada minggu pertama sebesar Rp 2.400.000, minggu ke-2 Rp 2.410.000, minggu ke-3 Rp 2.390.000, dan minggu ke-4 Rp 2.420.000, total penerimaan yang di peroleh pedagang kuliner Nasi Kuning selama 4 minggu yakni sebesar Rp. 9.620.000

2. Biaya Produksi

Biaya produksi atau yang lebih dikenal dengan *food cost* merupakan hasil keseluruhan total presentase, total biaya beli seluruh bahan persediaan makanan yang kemudian nilainya dibagi dengan seluruh total biaya penjualan.

Tabel 2. Rincian Biaya yang dikeluarkan Pedagang Kuliner

Responden	Uraian	Biaya (Rp)
1	2	3
	A. Biaya Tidak Tetap	
	Pisang 1 Sisir	20.000
	Susu Omela 1 Kaleng	13.000
	Es Batu 10 Buah	10.000
	Gula 1 Kg	15.000
1	Tepung Terigu 1/2 Kg	6.500
	Pewarna Makanan	2.000
	Minyak Tanah 1 Liter	4.000
	Jumlah	70.500
	B. Biaya Tetap	
	Biaya Sewa Tempat/hari	10.000
	Jumlah	10.000

	Total Biaya	80.000
	A. Biaya Tidak Tetap	
	Beras Merah 1 Kg	33.000
	Gula 1 Kg	15.000
	Kelapa 2 Buah	10.000
	Sendok	10.000
2	Gelas	9.000
1		2
		3
	Kayu Manis	1.000
	Minyak Tanah 1 Liter	4.000
	Jumlah	82.000
	B. Biaya Tetap	
	Biaya Sewa Tempat/hari	10.000
	Jumlah	10.000
	Total Biaya	92.000
	A. Biaya Tidak Tetap	
	Beras 5 Kg	52.000
	Telur 1 Rak	65.000
	Kelapa 3 Buah	15.000
	Sayuran	50.000
3	Minyak Goreng 1 Liter	18.000
	Minyak Tanah 1 Liter	4.000
	Jumlah	204.000
	B. Biaya Tetap	
	Biaya Sewa Tempat/hari	10.000
	Jumlah	10.000
	Total Biaya	214.000
	A. Biaya Tidak Tetap	
	Tepung Terigu 1 Kg	13.000
	Gula 1 Kg	15.000
	Pewarna Makanan	5.000
	Beras Pulut 2 Kg	44.000
4	Minyak Tanah 1 Liter	4.000
	Jumlah	81.000
	B. Biaya Tetap	
	Biaya Sewa Tempat/hari	10.000
	Jumlah	10.000
	Total Biaya	91.000
	A. Biaya Tidak Tetap	
	Pisang 2 Sisir	40.000
	Tepung Terigu 1 Kg	13.000
	Tepung Beras 1 Bungkus	8.000
	Minyak Goreng 3 Liter	54.000
	Tempe Sebanyak 25 Buah	30.000
5	Tahu Sebanyak 25 Buah	30.000
	Sambal Saset	25.000
	Minyak Tanah 1 Liter	4.000

Jumlah	174.000
B. Biaya Tetap	
Biaya Sewa Tempat/hari	10.000
Jumlah	10.000
Total Biaya	184.000

Sumber: data primer diolah (2022)

Berdasarkan Tabel 2. Menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan pedagang kuliner (responden 1) adalah sebesar Rp. 80.500, sedangkan total biaya yang dikeluarkan pedagang kuliner (responden 2) adalah sebesar Rp. 90.000, adapun total biaya yang dikeluarkan pedagang kuliner (responden 3) adalah sebesar Rp. 214.000, dan pedagang kuliner (responden 4) mengeluarkan biaya sebesar Rp. 91.000, sedangkan total biaya yang dikeluarkan pedagang kuliner (responden 5) adalah sebesar Rp. 184.000.

3. Pendapatan/Keuntungan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya yang

dikeluarkan pedagang kuliner selama pandemi. Pedagang kuliner daerah penelitian yaitu Pelabuhan Tahoku Desa Hila Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah terdapat keuntungan yang bervariasi setelah dikurangi dengan biaya produksi yang dikeluarkan oleh pedagang kuliner. Pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan pengeluaran dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π = *income* (pendapatan)

TR = Total *revenue* (total penerimaan)

TC = Total *cost* (total Biaya)

Tabel 3. Rincian total penerimaan, total biaya produksi dan pendapatan dari masing-masing responden (kuliner)

Responden	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	4.900.000	2.254.000	2.646.000
2	3.360.000	2.576.000	784.000
3	7.980.000	5.992.000	1.988.000
4	4.964.000	2.548.000	2.416.000
5	9.620.000	5.152.000	4.468.000
Jumlah	30.827.000	18.522.000	12.304.000

Sumber: data primer diolah (2022)

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh responden 1 memperoleh pendapatan sebesar Rp. 2.646.000 pendapatan tersebut diperoleh dari total penerimaan responden 1 yaitu sebesar Rp. 4.900.000 dikurangi dengan biaya pada saat kegiatan produksi usaha pedagang Kuliner, yang dimana biaya produksi adalah sebesar Rp. 2.254.000 sehingga responden 1 memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp.

2.646.000. Sedangkan pada responden 2 diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh responden 2 memperoleh pendapatan sebesar Rp. 784.000 pendapatan tersebut diperoleh dari total penerimaan responden 2 yaitu sebesar Rp. 3.360.000 dikurangi dengan biaya pada saat kegiatan produksi usaha pedagang Kuliner, yang dimana biaya produksi adalah sebesar Rp. 2.576.000 sehingga responden 2 memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp.

784.000.

Sedangkan pada responden 3 diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh responden 3 memperoleh pendapatan sebesar Rp. 1.988.000 pendapatan tersebut diperoleh dari total penerimaan responden 3 yaitu sebesar Rp. 7.980.000 dikurangi dengan biaya pada saat kegiatan produksi usaha pedagang Kuliner, yang dimana biaya produksi adalah sebesar Rp. 5.992.000 sehingga responden 3 memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp. 1.988.000. Diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh responden 4 memperoleh pendapatan sebesar Rp. 2.416.000 pendapatan tersebut diperoleh dari total penerimaan responden 4 yaitu sebesar Rp. 4.964.000 dikurangi dengan biaya pada saat kegiatan produksi usaha pedagang Kuliner, yang dimana biaya produksi adalah sebesar Rp. 2.548.000 sehingga responden 4 memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp. 2.426.000. Diketahui bahwa penerimaan yang diperoleh responden 5 memperoleh pendapatan sebesar Rp. 4.468.000 pendapatan tersebut diperoleh dari total penerimaan responden 5 yaitu sebesar Rp. 9.620.000 dikurangi dengan biaya pada saat kegiatan produksi usaha pedagang Kuliner, yang dimana biaya produksi adalah sebesar Rp. 5.152.000 sehingga responden 5 memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp. 4.468.000.

4. Analisis R/C Ratio

R/C Ratio (*Return Cost Ratio*) menyatakan kelayakan suatu usaha kuliner apakah menguntungkan, balik modal atau tidak menguntungkan (rugi). Suatu usaha kuliner dikatakan layak dan memberi manfaat apabila nilai R/C ratio > 1, semakin besar nilai keuntungan atas biaya maka semakin besar pula manfaat yang akan diperoleh dari usaha tersebut. Berdasarkan hasil perhitungan sistematis (R/C Rasio) maka diperoleh nilai kelayakan sebagai berikut (Firdaus, 2008).

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC} = \frac{30.827.000}{18.522.000} = 1,6$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut di atas, maka dapat diketahui bahwa jika total penerimaan yang diperoleh pedagang kuliner di wilayah penelitian sebesar Rp. 30.827.000 dengan total biaya yang dikeluarkan pedagang kuliner sebesar Rp. 18.522.000. maka diperoleh nilai R/C Ratio sebesar 1,6

Artinya, setiap satu rupiah yang dikeluarkan oleh pedagang untuk biaya usaha kuliner maka akan menghasilkan keuntungan sebesar 1,2 rupiah. Karena nilai R/C Ratio lebih besar dari pada 1 (R/C > 1) maka usaha kuliner layak untuk diusahakan. Dengan demikian, bila pedagang semakin membesarkan jumlah produksinya maka keuntungan yang diperoleh akan semakin besar pula.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis pendapatan pedagang kuliner di Pelabuhan Tahoku, Desa Hila, Kecamatan Leihitu maka dapat disimpulkan bahwa Total dari jumlah penerimaan pada responden 1 dengan jenis kuliner Pisang Ijo, total penerimaan yang diperoleh selama 4 minggu yakni sebesar Rp4.900.000 sedangkan total biaya yang di keluarkan selama 4 minggu sebesar Rp2.254.000 dengan demikian total pendapatan Rp2.646.000. Total penerimaan pada responden 2 dengan jenis kuliner Bubur Beras Merah total penerimaan yang diperoleh responden 2 selama 4 minggu yakni sebesar Rp3.360.000, sedangkan total biaya yang di keluarkan selama 4 minggu sebesar Rp2.576.000 dengan demikian total pendapatan Rp784.000. total jumlah penerimaan pada responden 3 dengan jenis kuliner Nasi Kuning total penerimaan yang diperoleh responden 3 selama 4 minggu yakni sebesar Rp7.980.000. sedangkan total biaya yang di keluarkan selama 4 minggu sebesar Rp5.992.000 dengan demikian total pendapatan Rp1.988.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiarto, R., Putero, S. H., Suyatna, H., Astuti, P., Saptoadi, H., Ridwan, M. M., & Susilo, B. (2018). *Pengembangan UMKM antara konseptual dan pengalaman praktis*. Ugm Press.
- Hanum, N. (2017). Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72-86.
- Indriyani, S. (2017). Peran Wirausahaan Dan Ukm Untuk Mengatasi Pengangguran Dan Kemiskinan Ditinjau Dari Geografi Ekonomi Indonesia. *Seminar Ekonomi Dan Bisnis (Snebis)*, 1(1).
- Lasaiba, M. A. (2022). *Fenomena geosfer dalam perspektif geografi telaah substansi dan kompleksitas*. 15(1), 1-14.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jp/article/view/6402/4501>
- Lasaiba, M. A. (2018a). Penggunaan Model Pembelajaran Berbasis Masalah (Problem Based Learning) Terhadap Hasil Belajar Geografi Pada Peserta Didik Kelas Vii-2 Smp Negeri 14 Ambon. *Jendela Pengetahuan*, 11(2), 8-21.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jp/article/view/6317>
- Malisan, J., Sadjiono, I., Wibowo, T. A., & Djulis, S. (2017). Kajian Potensi Pengembangan Pelayaran Rakyat Sebagai Sarana Angkutan Barang Dalam Rangka Mendukung Tol laut Di Kawasan Indonesia Timur. *Meteor STIP Marunda*, 10(1), 22-30.
- Melinda Tjeendra, Tri Basuki Joewono, W. S. (2009). Peningkatan Kinerja Pelabuhan Krueng Geukueh, Lhokseumawe, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. *Jurnal Transportasi*, 9(1 Juni 2009), 119-130.
- Minarti, A., & Ginoga, V. (2022). Pengaruh Harga, Kualitas Produk, dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian pada Distro Undersiege Soppeng. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen Dan Akuntansi)*, 5(2), 107-114.
- Mufti, A.-M. (2022). *Prospek Usaha Pedagang Kaki Lima Dalam Menanggulangi Pengangguran Menurut Perspektif Ekonomi Islam Di Pantai Mutun Kecamatan Teluk Pandan Kabupaten Pesawaran*. UIN Raden Intan Lampung.
- Mulyadi, M. (2013). Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Perusahaan dan Implikasinya terhadap Penyerapan Tenaga Kerja dan Kesejahteraan Pegawai Perusahaan Bunker di Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Ekonomi*, 15(3), 323-362.
- Paramita, B., Azzahra, F., & Vanesa, S. M. (2022). Pemanfaatan dan Pengembangan Produk UMKM Berbasis Kearifan Lokal guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kepulauan Riau. *Bahtera Inovasi*, 5(2), 106-144.
- Putra, G. R. Y., Situmorang, E. R., & Tewernussa, K. I. (2022). Analisis Pengaruh Konsumsi Rumah Tangga, Investasi dan Pengeluaran Pemerintah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Papua Barat Tahun 2012-2016 (Studi Kasus 4 Kabupaten 1 Kota). *Lensa Ekonomi*, 15(02), 232-254.
- Rasyid, A. S. R. (2022). *Hubungan dan Pembagian Kerja Dalam Pengelolaan Koperasi*.
- Sabyan, M., Mainita, M., & Widyanti, R. (2022). Pengaruh Pendapatan Perkapita Dan Investasi Pmdn Terhadap Penerimaan Pajak Bumi Dan Bangunan Kota Jambi. *Journal Development*, 10(1), 22-27.
- Tando, J., Komalig, H., & Nainggolan, N. (2016). Prediksi Jumlah Penumpang Kapal Laut di Pelabuhan Laut Manado Menggunakan Model ARMA. *D'Cartesian*, 5(2), 95.
<https://doi.org/10.35799/dc.5.2.2016.14052>
- Tjeendra, M., Joewono, T. B., & Santosa, W. (2008). Peningkatan Kinerja Pelabuhan Krueng Geukueh, Lhokseumawe, Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. *Jurnal Transportasi*, 8(2).

- Tobo, C. A. L., Korompis, C., & Rooroh, A. R. (2012). *Pengaruh Tingkat Pendidikan Dan Modal Usaha Terhadap Pendapatan Pedagang Di Pasar Serasi Kotamobagu*. 2(13), 13-23.
- Triwidatin, Y., Rahmawati, I., Sholihah, N., Rizqi, N. M., & Talkhah, N. W. C. (2022). *Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Umkm Tjipendawa Coffee Desa Megamendung*. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(10), 1983-1988.
- Utomo, S. K., Purnomo, R. A., & Cahyono, Y. (2022). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kopi Angkringan Jalan Suromenggolo Ponorogo*. *Yudishtira Journal: Indonesian Journal of Finance and Strategy Inside*, 2(3), 349-362.
- Widyaningrum, R. (2014). *Persepsi Masyarakat tentang Keberadaan Pelabuhan Petikemas di Kelurahan Bukuan Kota Samarinda*. *E Journal Ilmu Administrasi Negara*, 3(2), 690-701.