

ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA SOTO DAN SATE MADURA DI KECAMATAN SUMBAWA KABUPATEN SUMBAWA

Profit Analysis of Soto and Sate Madura Business in Sumbawa District Sumbawa Regency

Anggia Fadhila Sarah*, Ibrahim*, Addinul Yakin*
Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis besarnya biaya Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. (2) Menganalisis besarnya keuntungan Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. (3) Menganalisis hambatan yang dihadapi pemilik dalam usaha Soto dan Sate Madura. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif. Penentuan daerah sampel menggunakan *purposive sampling*. Jumlah responden sebanyak 13 orang. Pengambilan responden dilakukan secara *Simple Random Sampling*. Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Biaya rata-rata Usaha Soto Madura sebesar Rp. 968.906/produksi (Rp. 27.129.375/bulan) dan Usaha Sate Madura sebesar Rp. 516.719/produksi (Rp. 14.468.130/bulan). Biaya rata-rata Usaha Soto dan Sate Madura sebesar Rp. 1.485.625/produksi (Rp. 41.597.505/bulan). (2) Keuntungan rata-rata Usaha Soto Madura sebesar Rp. 371.094/produksi (Rp. 10.390.625/bulan) dan Usaha Sate Madura sebesar Rp. 63.281/produksi (Rp. 1.771.870/bulan). Serta, Keuntungan Usaha Soto dan Sate Madura sebesar Rp. 434.375/produksi (Rp. 12.162.495/bulan). (3) Hambatan yang dihadapi oleh pedagang Soto dan Sate Madura ini terdiri dari kenaikan harga bahan baku, kurangnya modal dan cuaca buruk. Cara mengatasinya dapat dengan mengurangi porsi dan potongan bahan baku, peminjaman modal dan juga mengurangi jumlah produksinya.

Kata kunci: Kecamatan Sumbawa, Keuntungan, Usaha Soto dan Sate Madura.

ABSTRACT

This study aims at: (1) Analysis the cost of Soto and Madura Sate Business in Sumbawa District, Sumbawa Regency. (2) Analyzing the magnitude of the profits of the Madura Soto and Sate Business in Sumbawa District, Sumbawa Regency. (3) Analyzing the obstacles faced by Madura Soto and Sate business owner. The method used is descriptive method. Determination of the sample area using purposive sampling. The number of respondents as many as 13 people. Respondents were taken by Simple Random Sampling. The types of data used are qualitative data and quantitative data. Sources of data used are primary data and secondary data.

The results of this study indicate that: (1) The average cost of a Soto Madura business is Rp. 968,906/production (Rp. 27,129,375/month) and Madura Sate Business

of Rp. 516,719/production (Rp. 14,468,130/month). The average cost of Madura Soto and Sate Business is Rp. 1,485,625/production (Rp. 41,597,505/month). (2) The average profit of Soto Madura business is Rp. 371,094/production (Rp. 10,390,625/month) and Madura Sate Business of Rp. 63,281/production (Rp. 1,771,870/month). Also, Soto and Sate Madura Business Profits amount to Rp. 434,375/production (Rp. 12,162,495/month). (3) The obstacle is by the Soto and Madura Sate traders consist of rising raw material prices, capital and bad weather. The way to overcome this can be by reducing portions and cuts of raw materials, borrowing capital and also reducing the amount of production.

Keywords: Sumbawa District, Profit, Soto and Sate Madura Business.

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal memiliki beragam macam kuliner yang dapat memanjakan lidah. Kuliner sendiri merupakan suatu hasil budaya yang berkaitan erat dengan masyarakat, “Kata kuliner diambil dalam serapan bahasa Inggris *culinary* yang berkaitan dengan memasak dan dapur, serta merupakan seni dalam membuat masakan” (Karina & Endang, 2017). Setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas kuliner yang berbeda-beda, sebab Indonesia bisa dikatakan memiliki kekayaan budaya yang lebih beragam dibandingkan negara-negara sekitarnya (Mardatila, 2021). Salah satu kulinernya yaitu Soto dan Sate Madura yang merupakan makanan khas dari daerah Jawa Timur yang sudah sangat terkenal. Soto dan Sate Madura ini sudah tersebar di berbagai daerah Indonesia, salah satunya yaitu di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa.

Sejarah mencatat, Orang Madura dan merantau adalah dua hal yang tidak bisa dipisahkan dalam bahasanya. Etnis Madura sejak zaman dahulu sudah dikenal sebagai perantau ulung. Menurut Naim (1984), merantau sendiri yakni meninggalkan kampung halaman dengan kemauan sendiri untuk jangka waktu yang lama atau tidak. Salah satu daerah yang menjadi tujuannya yaitu Pulau Sumbawa yang merupakan suku terbesar di Samawa.

Kemunculan pedagang Madura diperkirakan telah terjadi sekitar pertengahan abad ke-17 melalui hubungan perniagaan. Hal ini dibuktikan dengan adanya perkampungan Madura dan kemunculannya berhubungan dengan penyebaran agama Islam di Sumbawa abad ke-17. Saat itu perahu-perahu niaga pedagang Madura berperan memfasilitasi orang-orang Arab yang datang dari Gresik untuk menyebarkan agama Islam di Sumbawa. Namun baru pada awal abad ke-20, sekitar tahun 1920, sejumlah masyarakat Madura mulai merambah daratan Sumbawa (Manca, 1984 dalam Amar *et al.*, 2021).

Pertumbuhan pedagang Madura di pulau Sumbawa ini, tidak terlepas dari karakter masyarakat Sumbawa yang sangat terbuka dan demokratis dalam menyambut para pendatang. Terutama dalam sikap resmi dari Sultan Sumbawa dimana para pendatang diberikan fasilitas serta tempat bernaung secara percuma. Pada saat itu sultan Sumbawa tidak membedakan migran yang beragama islam ataupun beragama lain, mengingat mayoritas penduduk Sumbawa sebagian besar memeluk agama islam. Bahkan kepada migran yang beragama Kristen diberikan tempat untuk membangun rumah peribadatnya sendiri.

Pedagang Madura datang ke Sumbawa membawa tradisi berdagang. Dagangan mereka sejak awal sebagian besar adalah “soto”. Masyarakat Sumbawa menyebutnya “goreng”. Banyak yang berpendapat bahwa kreasi Soto Madura ini hampir serupa dengan “goreng samawa” serta sesuai dengan lidah masyarakat Sumbawa. Biasanya “goreng” sendiri kerap disajikan pada acara-acara tertentu seperti perkawinan, aqiqah, khitanan serta acara besar lainnya. Pedagang Madura pun seperti menemukan tempat yang pas untuk menumbuhkan kreativitasnya sebagai pedagang soto. Hal yang menarik disini adalah kemampuan mereka untuk mengorganisasi sebagian besar anggota keluarganya sebagai pedagang soto sehingga soto seakan hanya menjadi “hak cipta” yang telah dipatenkan untuk pedagang dari keluarga pedagang Madura di Sumbawa (Sambirang, 2003 dalam Amar *et al.*, 2021).

Terletak sedikit berbeda pada jenis bahan baku utama yang digunakan pada proses pengolahan Soto dan Sate yang ada di Sumbawa ini. Pada daerah asalnya yaitu Jawa Timur kudapan ini biasanya berbahan baku daging sapi segar sedangkan di Sumbawa berbahan baku dari daging kambing yang sudah menjadi ciri khasnya. Tetapi, pada Sate Madura selain berbahan baku daging kambing juga memiliki variasi pilihan yaitu menggunakan daging ayam dan juga sapi. Soto dan Sate madura ini bisa dibilang merupakan salah satu makanan wajib yang sangat mudah di temui di sumbawa. Dan penjual Soto dan Sate yang paling banyak dapat kita dijumpai di kawasan pertokoan di pusat Kota Sumbawa Besar.

Sebagai unit usaha sebagaimana usaha Soto dan Sate Madura ini maka usaha tersebut harus memberikan keuntungan yang memadai demi keberlangsungan hidup unit usaha. Adapun, dalam pengolahan usaha Soto dan Sate Madura ini memerlukan berbagai biaya untuk bahan baku utamanya serta bahan-bahan penunjang lainnya dan tidak lupa tenaga kerja serta alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dan pemasarannya. Oleh karena itu, pelaku usaha harus memperhitungkan lebih teliti dan cermat seberapa besar volume penjualannya, harga jual dan kemungkinan, penerimaan serta biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga mendapat keuntungan yang memadai.

Penelitian ini bertujuan untuk; (1) Menganalisis besar biaya usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. (2) Menganalisis besar keuntungan usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. (3) Menganalisis hambatan yang dihadapi ketika pelaku membuka usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif (Darwin *et al.*, 2011). Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. Unit analisis dalam penelitian ini adalah Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa. Penentuan daerah penelitian menggunakan *purposive sampling* (Sugiyono, 2018) dengan alasan dimana Kedua Kelurahan tersebut (Kelurahan Brang Bara dan Bugis) memiliki jumlah penjual Soto dan Sate Madura paling banyak di Kecamatan Sumbawa. Jumlah responden pada penelitian ini sebanyak 13 responden yang ditentukan dengan rumus Slovin. Rumus ini diperkenalkan pertama kali oleh seorang Ilmuwan Matematis yang bernama Slovin, Pada tahun 1960” (Nalendra *et al.*, 2021). Kemudian, ditentukan jumlah sampel responden pada masing-masing Kelurahan terpilih secara “*Propotional Sampling*” atau metode penentuan

berdasarkan sampel pada bagian dari sub-sub populasi yang ada di Kecamatan Sumbawa. Serta, pengambilan responden secara “*Simple Random Sampling*” (Sugiyono, 2017). Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder.

Analisis Data

1. Biaya

Biaya dapat didefinisikan sebagai nilai semua input yang digunakan di dalam proses produksi, baik input yang habis dipakai maupun input yang tidak habis dipakai. Biaya dapat dibagi dua: biaya variabel dan biaya tetap. (Widyantara, 2018). Secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total (Rp)

TFC = Biaya tetap (Rp)

TVC = Biaya variabel (Rp)

2. Penerimaan

Menurut Soekartawi (2016), Penerimaan adalah hasil yang diperoleh dari jumlah produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (total revenue) (Rp)

Q = Jumlah unit produksi yang dijual (quantity) (porsi)

P = Harga jual per unit produk (price) (Rp/porsi)

3. Keuntungan

Menurut Sunaryo (2001), Keuntungan pada sebuah periode adalah pendapatan atau penerimaan dikurangi dengan biaya operasi pada periode tersebut. Keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

4. Hambatan

Untuk menganalisis hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha Soto dan Sate Madura dapat digunakan metode deskriptif dengan tabulasi sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Soto dan Sate Madura ini merupakan suatu makanan yang telah menjadi primadona di Sumbawa. Maka dari itu masyarakat dan pendatang di Tana Samawa tidak perlu kesulitan untuk mencari makanan ini, Penjual Soto dan Sate yang paling banyak dapat dijumpai yaitu di kawasan pertokoan yang merupakan pusat Kota Sumbawa Besar. Kudapan satu ini, dapat kita nikmati dengan cara menyantapnya langsung di warung ataupun gerobak pinggir jalan dan dapat pula dibungkus untuk disantap di rumah bersama keluarga.

Soto sendiri adalah salah satu kekayaan budaya Nusantara dalam keragaman Kuliner Indonesia. Soto, coto atau sroto ini merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran (Kirana, 2011). Sedangkan Sate adalah makanan di mana daging yang telah dipotong sesuai ukuran lalu, ditusuk dengan bambu dan dipanggang diatas arang (Wikipedia, 2023).

Pembeda antara Soto dan Sate Madura yang ada di daerah asalnya dan yang ada di Tana Samawa yaitu ada bada bahan baku utamanya. Pada daerah asalnya yaitu Jawa Timur kudapan ini biasanya berbahan baku daging sapi segar sedangkan di Sumbawa berbahan baku dari daging kambing yang sudah menjadi ciri khasnya. Tetapi, pada Sate Madura selain berbahan baku daging kambing juga memiliki variasi pilihan yaitu menggunakan daging ayam dan juga sapi.

Sebagai unit usaha sebagaimana Usaha Soto dan Sate Madura ini maka usaha tersebut harus memberikan keuntungan yang memadai demi keberlangsungan hidup unit usaha. Maka dari itu untuk mengetahui besaran keuntungan yang di dapatkan oleh Usaha Soto dan Sate Madura ini maka perlu di ketahui rata-rata besaran biaya yang dikeluarkan. Serta, jumlah penerimaan yang didapatkan oleh para pedagang yaitu sebagai berikut:

Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan penjumlahan dari biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi oleh pedagang Soto dan Sate Madura. Biaya dapat diklasifikasikan atas biaya (*cost*) dan beban (*expense*) (Sinurat *et al.*, 2015). Biaya produksi ini adalah biaya yang timbul dari suatu proses produksi dalam membuat barang (Soto dan Sate) yang nantinya akan dijual ke konsumen. Biaya ini meliputi biaya variabel dan biaya tetap.

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan tergantung pada besar kecilnya produksi. Pada pembahasan penelitian ini biaya variabel mencakup, biaya bahan baku yang didapat dari perhitungan pembelian daging kambing (Soto) dan daging kambing dan ayam (Sate). Biaya bahan penolong berupa bawang merah, kemiri, kapulaga, adas, kencur, santan dan lain sebagainya untuk Soto Madura dan bawang putih, kemiri, gula merah, kecap dan lain sebagainya untuk Satenya. Untuk bahan pendukung yang digunakan untuk keperluan Soto dan Sate ini hampir serupa tetapi pada Sate Madura ini ada tambahan berupa kertas nasi, isian staples dan tusuk sate. Adapun untuk biaya bahan pelengkap yang dimaksud di sini yaitu berupa beras yang nantinya diolah menjadi nasi. Selain itu, ada pula lontong yang berasal dari bahan baku beras tetapi rata-rata para pedagang tidak mengolah sendiri lontong tersebut melainkan membelinya dari para pedagang di pasar. Biasanya kedua bahan pelengkap ini selalu dihidangkan apabila pembeli makan langsung di warung ataupun gerobak para pedagang.

Lalu, ada biaya tenaga kerja yang harus dibayarkan oleh para pedagang ini baik tenaga kerja luar keluarga dan tenaga kerja dalam keluarga. Serta, terdapat biaya lain-lain yang meliputi biaya air, biaya transportasi dan biaya penggilingan bumbu yang nominalnya dapat berubah sewaktu-waktu tergantung besar kecilnya produksi. Sedangkan, biaya tetap merupakan biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi mencakup biaya penyusutan alat berupa gerobak, wajan, tungku pembakaran, kompor, tong pemasak soto, sutil dan lain sebagainya alat-alat tersebut ada yang di gunakan secara bersama-sama dan ada pula yang memiliki fungsinya masing-masing. Terakhir, terdapat biaya lain-lain yang meliputi biaya sewa, biaya pajak, biaya kebersihan dan biaya listrik yang harus dibayarkan setiap kali proses produksi atau setiap bulannya.

Berikut merupakan rincian biaya produksi masing-masing yang dikeluarkan responden untuk Usaha Soto dan Sate Madura, dapat dilihat pada tabel-tabel berikut:

A) Biaya produksi Usaha Soto Madura di Kecamatan Sumbawa

Tabel 1. Rata-rata biaya produksi Usaha Soto Madura di Kecamatan Sumbawa 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/PP)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Variabel		
	a. Biaya Bahan Baku	554.615	15.529.231
	b. Biaya Bahan Penolong	137.613	3.853.157
	c. Biaya Bahan Pendukung	38.145	1.068.061
	d. Biaya Bahan Pelengkap	66.442	1.860.367
	e. Biaya Tenaga Kerja	141.692	3.967.389
	f. Biaya Lain-lain		
	Biaya Air	830	23.242
	Biaya Transportasi	2.708	75.833
	Biaya Penggilingan bumbu	4.060	113.692
	Total Biaya Variabel	946.106	26.490.972
2	Biaya Tetap		
	a. Biaya Penyusutan Alat	5.932	166.082
	b. Biaya Lain-lain		
	Biaya Sewa	10.417	291.667
	Biaya Pajak	4.525	126.700
	Biaya Kebersihan	350	9.800
	Biaya Listrik	1.577	44.154
	Total Biaya Tetap	22.800	638.403
3	Total Biaya Produksi	968.906	27.129.375

Sumber : Data Primer Diolah Tahun (2023)

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi Usaha Soto Madura dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 968.906, dan Rp. 27.129.375 per bulan. Biaya produksi usaha Soto Madura ini meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp. 946.106 per proses produksi dan Rp. 26.490.972 per bulan. Sedangkan, biaya tetap Soto Madura ini sebesar Rp. 22.800 per proses produksi dan Rp. 638.403 per bulannya.

Dengan rata-rata biaya variabel tertinggi ada pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 554.615 per proses produksi dan Rp. 15.529.231 (per bulan). Biaya bahan baku yang dimaksud di sini yaitu berupa daging kambing yang telah menjadi ciri khas Soto Madura yang ada di Tana Samawa. Sedangkan, rata-rata biaya tetap tertinggi ada pada biaya lain-lain (biaya sewa) yaitu sebesar Rp. 10.417 per proses produksi dan Rp. 291.667 (per bulan).

B) Biaya produksi Usaha Sate Madura di Kecamatan Sumbawa

Tabel 2. Rata-rata biaya produksi Usaha Sate Madura di Kecamatan Sumbawa 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/PP)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Variabel		
	a. Biaya Bahan Baku	292.423	8.187.846
	b. Biaya Bahan Penolong	38.229	1.070.404
	c. Biaya Bahan Pendukung	42.842	1.199.567
	d. Biaya Bahan Pelengkap	28.475	797.300
	e. Biaya Tenaga Kerja	101.993	2.855.804
	f. Biaya Lain-lain		
	Biaya Air	356	9.961
	Biaya Transportasi	1.161	32.500
	Biaya Penggilingan bumbu	934	26.154
	Total Biaya Variabel	506.412	14.179.536
2	Biaya Tetap		
	a. Biaya Penyusutan Alat	3.078	86.170
	b. Biaya Lain-lain		
	Biaya Sewa	4.464	125.000
	Biaya Pajak	1.939	54.300
	Biaya Kebersihan	150	4.200
	Biaya Listrik	676	18.923
	Total Biaya Tetap	10.307	288.593
3	Total Biaya Produksi	516.719	14.468.130

Sumber : Data Primer Diolah Tahun (2023)

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi Usaha Sate Madura dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 516.719, dan Rp. 14.468.130 per bulan. Biaya produksi usaha Sate Madura ini meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel sebesar Rp. 506.412 per proses produksi dan Rp. 14.179.536 per bulan. Sedangkan, biaya tetap Usaha Sate Madura ini sebesar Rp. 10.307 per proses produksi dan Rp. 288.593 untuk per bulannya.

Dengan rata-rata biaya variabel tertinggi ada pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 292.423 per proses produksi dan Rp. 8.187.846 (per bulan). Biaya bahan baku yang dimaksud di sini yaitu berupa daging kambing dan daging ayam. Sedangkan rata-rata biaya tetap tertinggi ada pada biaya lain-lain (biaya sewa) yaitu sebesar Rp. 4.464 per proses produksi dan Rp. 125.000 (per bulan).

C) Biaya produksi Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa

Tabel 3. Rata-rata biaya produksi Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/PP)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Variabel		
	a. Biaya Bahan Baku	847.038	23.717.077
	b. Biaya Bahan Penolong	175.841	4.923.561
	c. Biaya Bahan Pendukung	80.987	2.267.628
	d. Biaya Bahan Pelengkap	94.917	2.657.667
	e. Biaya Tenaga Kerja	243.685	6.823.193
	f. Biaya Lain-lain		
	Biaya Air	1.186	33.203
	Biaya Transportasi	3.869	108.333
	Biaya Penggilingan bumbu	4.995	139.846
	Total Biaya Variabel	1.452.518	40.670.509
2	Biaya Tetap		
	a. Biaya Penyusutan Alat	9.009	252.253
	b. Biaya Lain-lain		
	Biaya Sewa	14.881	416.667
	Biaya Pajak	6.464	181.000
	Biaya Kebersihan	500	14.000
	Biaya Listrik	2.253	63.077
	Total Biaya Tetap	33.107	926.996
3	Total Biaya Produksi	1.485.625	41.597.505

Sumber : Data Primer Diolah Tahun (2023)

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi Usaha Soto dan Sate Madura dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 1.485.625, dan Rp. 41.597.505 per bulan. Hasil perhitungan ini didapatkan dari penjumlahan (penggabungan) masing-masing pada Usaha Soto dan Sate Madura tersebut. Biaya produksi Usaha Soto dan Sate Madura ini meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel sebesar Rp. 1.452.518 per proses produksi dan Rp. 40.670.509 per bulannya. Sedangkan, biaya tetap Usaha Soto dan Sate Madura ini sebesar Rp. 33.107 per proses produksi dan Rp. 926.996 untuk per bulan.

Dengan rata-rata biaya variabel tertinggi ada pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 847.038 per proses produksi dan Rp. 23.717.077 (per bulan) dan rata-rata biaya terendahnya ada pada biaya lain-lain (biaya air) yaitu sebesar Rp. 1.186 per proses produksi dan Rp. 33.203 (per bulan). Sedangkan rata-rata biaya tetap tertinggi ada pada biaya lain-lain (biaya sewa) yaitu sebesar Rp. 14.881 per proses produksi dan Rp. 416.667 (per bulan) dan rata-rata biaya terendahnya ada pada biaya lain-lain (biaya kebersihan) yaitu sebesar Rp. 500 per proses produksi dan Rp. 14.000 (per bulan).

Penerimaan

Penerimaan yaitu jumlah produksi dikalikan dengan harga produksi dengan satuan rupiah. Adapun, produksi total yaitu jumlah produksi per usahatani dengan dengan satuan kilogram (kg) sedangkan harga produksi yaitu harga per unit dengan satuan Rp/ kg (Suratiyah, 2016). Dalam penelitian ini produksi Soto dan Sate Madura dilakukan oleh para pedagang sebanyak 28 kali dalam sebulan. Serta, pada Usaha Soto dan Sate Madura ini melayani makan di tempat atau pun dibungkus. Jadi pelanggan diberikan pilihan untuk dapat menikmati kuliner tersebut dengan nyaman. Untuk mengetahui secara rinci rata-rata penerimaan Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa dapat disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata produksi, harga dan penerimaan Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa 2023

No	Jenis	Produksi (Porsi)		Harga (Rp/Porsi)		Penerimaan (Rp/Porsi)	
		/Hari	/Bulan	/Hari	/Bulan	/Hari	/Bulan
1	Soto	67	1.876	20.000	20.000	1.340.000	37.520.000
2	Sate	29	812	20.000	20.000	580.000	16.240.000
	Jumlah	96	2.688	20.000	20.000	1.920.000	53.760.000

Sumber : Data Primer Diolah Tahun (2023)

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa rata-rata produksi Usaha Soto Madura ini sebanyak 67 porsi per produksi (1.876 porsi per bulan), rata-rata harga per porsi adalah Rp. 20.000 dan rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 1.340.000 per proses produksi (Rp. 37.520.000 per bulan). Selanjutnya, rata-rata produksi Sate Madura yaitu sebanyak 29 porsi per produksi (812 porsi per bulan), rata-rata harga per porsi adalah Rp. 20.000 dan rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 580.000 per proses produksi (Rp. 16.240.000 per bulan). Serta, rata-rata produksi Soto dan Sate Madura sebanyak 96 porsi per produksi (2.688 porsi per bulan), rata-rata harga per porsi adalah Rp. 20.000 dan rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 1.920.000 per proses produksi (Rp. 53.760.000 per bulan).

Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah tujuan utama suatu pengusaha untuk menjalankan usahanya. Proses produksi dilaksanakan seefisien mungkin untuk meningkatkan keuntungan (Effendy, 2021). Menurut Soemarso (2010), keuntungan adalah selisih lebih pendapatan atas beban sehubungan dengan kegiatan usaha. Keuntungan merupakan suatu penghasilan bersih yang diterima oleh para pedagang setelah dikurangi dengan biaya-biaya produksi pada periode tersebut. Besarnya jumlah keuntungan ini ditentukan dari besaran biaya produksi dan nilai produksi pada Usaha Soto dan Sate Madura sendiri. Untuk mengetahui secara rinci rata-rata keuntungan Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa dapat disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Keuntungan Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa 2023

No	Jenis	Penerimaan		Biaya Produksi		Keuntungan		Persentase Keuntungan (%)
		/PP (Rp)	/Bln (Rp)	/PP (Rp)	/Bln (Rp)	/PP (Rp)	/Bln (Rp)	
1	Soto	1.340.000	37.520.000	968.906	27.129.375	371.094	10.390.625	85%
2	Sate	580.000	16.240.000	516.719	14.468.130	63.281	1.771.870	15%
Jumlah		1.920.000	53.760.000	1.485.625	41.597.505	434.375	12.162.495	100%

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2023)

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan Usaha Soto Madura sebesar Rp. 1.340.000 per proses produksi (Rp. 37.520.000 per bulan), rata-rata biaya produksi sebesar Rp. 968.906 per proses produksi (Rp. 27.129.375 per bulan) dan rata-rata keuntungan untuk usaha Soto Madura ini sebesar Rp. 371.094 per proses produksi (Rp. 10.390.625 per bulan) dengan persentase keuntungan sebesar 85%.

Rata-rata penerimaan untuk Usaha Sate Madura sebesar Rp. 580.000 per proses produksi (Rp. 16.240.000 per bulan), rata-rata biaya produksi sebesar Rp. 516.719 per proses produksi (Rp. 14.468.130 per bulan) dan rata-rata keuntungan Usaha Sate Madura ini sebesar Rp. 63.281 per proses produksi (Rp. 1.771.870 per bulan) dengan persentase keuntungan 15%.

Adapun, nilai rata-rata penerimaan Usaha Soto dan Sate Madura ini yaitu sebesar Rp. 1.920.000 per proses produksi (Rp. 53.760.000 per bulan), rata-rata biaya produksi sebesar Rp. 1.485.625 per proses produksi (Rp. 41.597.505 per bulan) dan rata-rata keuntungan untuk usaha Sate Madura ini sebesar Rp. 434.375 per proses produksi (Rp. 12.162.495 per bulan) dengan persentase keuntungan 100%. Rata-rata ini didapat dari hasil penggabungan masing-masing antara perhitungan untuk Soto dan Sate Madura tersebut.

Pada hasil perhitungan keuntungan ini, menunjukkan bahwa persentase keuntungan untuk Soto Madura jauh lebih besar apabila dibandingkan dengan persentase keuntungan Sate Madura yaitu masing-masing 85% (Soto Madura) dan 15% (Sate Madura). Dari hasil penelitian dan wawancara langsung dengan para pedagang didapatkan bahwa rata-rata peminat dari Soto Madura ini memang lebih besar apabila dibandingkan dengan Sate Maduranya yaitu 70% (Soto Madura) dan 30% (Sate Madura). Karena, menurut rata-rata penuturan responden bahwa pada Usaha ini memang yang lebih ditonjolkan adalah pada Soto Maduranya yang memang sudah menjadi salah satu kuliner wajib apabila berkunjung ke Sumbawa.

Hambatan Dalam Usaha Soto dan Sate Madura

Dalam menjalankan suatu usaha tentunya tidak terlepas dari yang namanya hambatan dan rintangan yang menghalangi kemajuan suatu usaha. Hambatan merupakan suatu masalah atau keadaan yang buruk yang bertujuan untuk menghambat kemajuan suatu usaha yang hendak dicapai oleh para pelaku usaha. Untuk mengantisipasi hambatan-hambatan tersebut, tentunya diperlukan persiapan dan juga perhitungan secara matang sehingga akan mengurangi resiko yang akan dihadapi

kedepannya. Untuk melihat hambatan yang dihadapi para pedagang Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa tahun 2023 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hambatan dalam Usaha Soto dan Sate Madura di Kecamatan Sumbawa Tahun 2023

No	Hambatan	Responden	Persentase (%)
1	Kenaikan Harga Bahan Baku	7	54%
2	Kurangnya Modal	2	15%
3	Cuaca Buruk	4	31%
Total		13	100%

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2023)

Kenaikan Harga Bahan Baku

Terdapat 7 responden dengan persentase sebesar 54% mengalami hambatan berupa Kenaikan harga bahan baku. Para pedagang mengatakan bahwa semakin lama harga bahan baku semakin meningkat. Harga-harga bahan baku yang paling sering meningkat dan terkadang agak sulit untuk didapatkan pada waktu-waktu tertentu yaitu meliputi kambing, minyak goreng, cabai serta bahan-bahan penolong dan pendukung lainnya. Biasanya, untuk mengatasi masalah tersebut hal yang dilakukan oleh pedagang yaitu dengan mengurangi porsi maupun penggunaan bahan tersebut. Misalnya dengan lebih memperkecil ukuran dari potongan daging pada soto maupun sate yang akan dijual.

Kurangnya Modal

Terdapat 2 responden dengan persentase sebesar 15% mengalami hambatan berupa masalah permodalan. Walaupun, apabila dibandingkan dengan masalah kenaikan harga bahan baku dan cuaca buruk masalah permodalan ini relatif lebih kecil persentasenya. Namun, modal yang terbatas mengakibatkan usaha Soto dan Sate Madura ini tidak maksimal baik itu dari segi lokasi jualan (sewa tempat), rombongan, alat-alat penunjang dan lain sebagainya. Sehingga usaha Soto dan Sate Madura ini sulit untuk dikembangkan oleh beberapa pedagang, tidak seperti pedagang Soto dan Sate Madura yang memiliki modal yang cukup. Dan salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan cara meminjam modal dari sanak keluarga dan instansi seperti Bank.

Cuaca Buruk

Terdapat 4 responden dengan persentase sebesar 31% mengalami hambatan berupa masalah cuaca buruk. Cuaca buruk yang dimaksud disini yaitu cuaca pada musim hujan. Musim hujan yang terkadang datang setiap bulannya tidak menentu mengakibatkan para pelanggan malas untuk keluar rumah. Akibat hal tersebut biasanya sampai menyebabkan omset dari pedagang ini turun hingga 50%. Apabila hal tersebut terjadi maka salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan mengurangi produksi dari penjualan. Karena, walaupun terkadang curah hujan ini sulit diprediksi kapan turunya tetapi para pedagang biasanya sudah memperkirakan pada bulan-bulan tertentu hujan akan lebih sering turun. Apalagi, pada saat ini teknologi sudah mulai semakin canggih serta mulai banyak aplikasi dan sumber-sumber berita di televisi yang sering meramalkan perkiraan cuaca.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: (1) Biaya rata-rata Usaha Soto Madura sebesar Rp. 968.906/produksi (Rp. 27.129.375/bulan) dan untuk Usaha Sate Madura sebesar Rp. 516.719/produksi (Rp. 14.468.130/bulan). Biaya rata-rata Usaha Soto dan Sate Madura ini sebesar Rp. 1.485.625/produksi (Rp. 41.597.505/bulan). Dengan biaya terbesar Usaha Soto dan Sate Madura ini ada pada biaya pembelian bahan bakunya. (2) Keuntungan rata-rata Usaha Soto Madura sebesar Rp. 371.094/produksi (Rp. 10.390.625/bulan) dengan persentase keuntungan sebesar 85%. dan Usaha Sate Madura sebesar Rp. 63.281/produksi (Rp. 1.771.870/bulan) dengan persentase keuntungan sebesar 15%. Serta, Keuntungan Usaha Soto dan Sate Madura ini sebesar Rp. 434.375/produksi (Rp. 12.162.495/bulan) dengan persentase 100%. Pada hasil perhitungan keuntungan ini, menunjukkan bahwa keuntungan terbesar usaha ini ada pada Soto Madura. Hal tersebut berbanding lurus dengan hasil penelitian dan wawancara langsung dengan para pedagang yang didapatkan bahwa rata-rata peminat dari Soto Madura ini memang lebih besar apabila dibandingkan dengan Sate Maduranya yaitu 70% (Soto Madura) dan 30% (Sate Madura). (3) Hambatan yang dihadapi oleh pemilik Soto dan Sate Madura ini terdiri dari kenaikan harga bahan baku, kurangnya modal dan cuaca buruk. Cara mengatasinya dapat dengan mengurangi porsi dan potongan bahan baku, peminjaman modal dan juga mengurangi jumlah produksinya.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, maka dapat disarankan: (1) Bagi para pedagang agar lebih memperhitungkan atau memperkirakan berapa porsi yang akan laku terjual sehingga menghindarkan dari kerusakan pada soto dan sate Madura. (2) Bagi para pedagang agar dapat lebih belajar melakukan pembukuan atau perekapan dengan baik agar urusan operasional dalam pengembangan usaha dapat lebih baik. (3) Bagi para kaum milenial maupun penerus usaha ini agar dapat lebih mengembangkan dan memberikan inovasi-inovasi agar Usaha Soto dan Sate Madura ini tetap eksis dan tidak termakan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Amar S., Fetridawati., Abdul R. 2021. Kedatangan Pedagang Madura Ke Sumbawa Besar (Studi Tentang Pembauran Budaya Masyarakat Sumbawa Besar Dengan Pedagang Madura). 12(2): 185-199.
- Darwin M. *et al.*, 2021. Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif. Penerbit Media Sains Indonesia. Bandung.
- Effendy A. A. 2021. Ekonomi Manajerial. Cipta Media Nusantara. Pamulang.
- Karina S.M. & Endang T.A. 2017. Pengembangan Kuliner. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

- Kirana D. 2011. Sop & Soto Ayam Paling Digemari. Cetakan 1. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mardatila A. 2021. Ciri Khas Makanan Indonesia Dibanding Negara di Sekitarnya. <https://www.merdeka.com/sumut/ciri-khas-makanan-indonesia-dibanding-negara-di-sekitarnya-klm.html>. [25 Mei 2023].
- Naim M. 1984. Merantau Pola Migrasi Suku Minangkabau (Terjemahan dari Merantau: *Minangkabau Voluntary Migration*). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Nalendra A. R. A. *et al.*, 2021. Statistika Seri Dasar Dengan SPSS. CV Media Sains Indonesia. Jawa Barat.
- Sinurat M. *et al.*, 2015. Akuntansi Biaya. Edisi Pertama. Medan.
- Soekartawi. 2016. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Cetakan 11. Rajawali Pers. Jakarta.
- Soemarso S.R. 2010. Akuntansi: Suatu Pengantar. Cetakan 4. Salemba Empat. Jakarta.
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D. CV Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). CV Alfabeta. Bandung.
- Sunaryo T. 2001. Ekonomi Manajerial. Erlangga. Jakarta.
- Suratiyah K. 2016. Ilmu Usahatani Edisi Revisi. Cetakan 2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyantara W. 2018. Ilmu Manajemen Usahatani. Udayana University Press. Denpasar.
- Wikipedia. 2022. Sate. <https://id.wikipedia.org/wiki/Sate>. [25 Mei 2023].