

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MEMPERTAHANKAN KEBERLANGSUNGAN USAHA (STUDI KASUS UD KARE KAMBING)

Philla Sofie Widyanti
phillasofiew543@gmail.com
Danny Wibowo

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya

ABSTRACT

This research aimed to find out the strategy as well as the application of production costs in business ventures of informan's cost in maintaining the business continuity. The research was qualitative. Qualitative research is research that is descriptive in nature and tends to use analysis. Process and meaning are highlighted in qualitative research. The theoretical basis is used as a guide so that the research focus is in accordance with the facts in the field. Furthermore, the instruments in the data collection technique were interviews, observation, and documentation. The data analysis technique were data reduction, data presentation, and conclusion. The result, within the culinary business, showed that the cost strategy which had been implemented needed to be conducted by not having the employees, purchasing raw materials which ready to be cooked, and using traditional tools in order to minimize the expenses. Moreover, when the business experienced a failure prospect, in the future some efforts had to be made in order to evaluate the existing deficiencies and to develop in order to become better at entrepreneurship.

Keywords: Culinary Business, Cost Strategy, Business Continuity

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi biaya serta penerapan biaya produksi dalam usaha bisnis informan untuk menjaga keberlangsungan usaha. Jenis penelitian ini yaitu penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Proses dan makna lebih ditonjolkan dalam penelitian kualitatif. Landasan teori dimanfaatkan sebagai pemandu agar fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian dilakukan dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian yaitu dalam usaha kuliner, strategi biaya yang dilakukan untuk menjaga keberlangsungan usaha dilakukan dengan cara tidak menggunakan tenaga kerja, membeli bahan baku siap masak dan menggunakan alat masak tradisional guna meminimalisir pengeluaran. Jika usaha mengalami prospek kegagalan maka kedepannya akan diusahakan untuk memperbaiki kekurangan yang ada dan mengembangkan supaya menjadi lebih baik dalam berwirausaha.

Kata kunci : usaha kuliner, strategi biaya, keberlangsungan usaha.

PENDAHULUAN

Pelaku bisnis harus memiliki kemampuan dalam mengambil resiko karena ada berbagai macam hambatan serta permasalahan yang ada dalam menjalankan bisnis. Berbagai masalah serta hambatan yang ada merupakan tantangan untuk informan supaya bisa memajukan bisnisnya agar bisnis tersebut dapat berjalan dan mampu bersaing dengan bisnis kuliner lainnya. Seperti contoh permasalahan serta hambatan informan dalam menjalankan usaha ini yaitu kualitas daging kambing yang didapat, sepiya pelanggan, persaingan antar pedagang serta analisis biaya yang diterapkan informan. Hal itu sangat berpengaruh pada usaha ini karena informan dihadapkan oleh berbagai hambatan yang terjadi. Berlangsungnya kegiatan penjualan informan juga harus memperhatikan bagaimana respon serta feedback pelanggan karena pelanggan yang datang pastinya akan

mempertimbangkan dari segala aspek yang mencakup kualitas pelayanan yang memberikan kepuasan kepada pelanggan tersebut. Dengan memperhatikan aspek tersebut penjual akan mendapatkan feedback positif serta pelanggan juga akan kerap berkunjung pada tempat makan penjual.

Usaha kuliner ini didirikan secara turun-temurun oleh anggota keluarga karena bahan dasar serta resep pembuatan masakan berasal dari tetua di keluarga. Dengan dilakukannya secara turun-temurun diharapkan kedepannya bisa diteruskan oleh keluarga hingga generasi selanjutnya. Peneliti melakukan studi kasusnya pada usaha bisnis Kare Kambing Petemon. Usaha yang dijalankan informan merupakan makanan berat yang berkuah kental dengan bahan baku daging kambing sebagai lauknya.

Informan telah menggeluti bisnis ini selama kurang lebih 15 tahun bersama istrinya. Alasan lain yang mendorong informan untuk memilih bisnis ini yaitu karena teman serta kerabat dekat informan menawarkan untuk menjadi mitra bisnis dengan informan sebagai produksi daging kambingnya dan sebagian dari bahan baku yang diolah. Faktor lain dalam mendirikan bisnis ini yaitu karena usaha informan ini pada lingkungan sekitar masih belum ada yang menjalankan serta penjualannya yang relatif mudah karena tempat daging kambing sendiri yang didapatkan mudah dijangkau dan tidak jauh dari tempat tinggal informan yaitu terletak pada Jalan Penggirikan Surabaya. Dalam menjalankan usaha ini selama 15 tahun, informan selain mendapatkan keuntungan dan laba informan juga mengalami berbagai macam hambatan dan permasalahan yang terjadi dalam mendirikan usaha. Dengan adanya hambatan serta permasalahan yang terjadi informan diharuskan menganalisis dan memperhitungkan biaya-biaya dalam proses produksi yang ada supaya dapat mengetahui keuntungan dan kerugian yang diperoleh dari kegiatan penjualan. menurut Widayanto, et.al (2020) keberlangsungan usaha merupakan suatu kemampuan perusahaan untuk tetap beroperasi dan menjalankan kelangsungan hidup usahanya dalam jangka waktu kedepan dimana hal ini bergantung pada kondisi financial dan non financial.

Analisis biaya yang diterapkan diharapkan mampu memperhitungkan biaya-biaya yang berhubungan dengan proses produksi produk sehingga informan mengetahui jumlah keuntungan yang didapat dalam kegiatan penjualan. Informan harus memperhitungkan bagaimana biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi supaya informan dapat mengetahui keuntungan dan kerugian pada proses penjualan.

TINJAUAN PUSTAKA

Bisnis Keluarga

Menurut Soeparto (2019) bisnis-bisnis entrepreneurship pada saat ini sangat berkontribusi dalam perkembangan perekonomian negara khususnya yaitu bisnis-bisnis keluarga yang saat ini berkembang pesat. Bisnis atau perusahaan keluarga merupakan sebuah bisnis yang letak kepemilikan serta kepemimpinannya terletak pada satu orang atau dari anggota keluarga yang berperan aktif dalam mengontrol bisnisnya (Doriza, 2019) berbagai jenis inovasi serta ide-ide muncul dalam sektor bisnis keluar membuat masyarakat tertarik dan mendirikannya guna meningkatkan pendapatan dan memperkerjakan anggota keluarga. Anggota keluarga yang memiliki keahlian dan mempunyai keinginan untuk membangun bisnis sebaiknya bergabung mendirikan bisnis bersama keluarga karena dengan hal tersebut akan lebih menguntungkan karena kemudahan dalam memperoleh modal dan berbagai kebutuhan serta peralatan dalam menjalankan bisnis (Afriany dan Budiarto, 2019). Dengan hal tersebut tak jarang pada saat ini banyak sekali masyarakat yang mendirikan usaha dan beralih menjadi seorang wirausaha khususnya pada usaha kuliner. Mendirikan bisnis keluarga pada umumnya memiliki tujuan agar dapat bertahan lama sampai pada generasi selanjutnya, dengan hal tersebut pendiri usaha banyak menemui hambatan serta permasalahan yang terjadi seperti permasalahan pribadi, perselisihan antar keluarga dan lain sebagainya, maka dari itu pendiri usaha harus mempunyai landasan yang

kuat untuk mempertahankan bisnisnya supaya tetap berjalan sampai dengan generasi selanjutnya (Kandade et al., 2020).

Usaha Kuliner

Kuliner merupakan seni persiapan pengolahan dan penyajian makanan dengan subjeknya yaitu chef atau orang yang memasak di dapur, objeknya berupa resep masakan sedangkan kegiatan dan subjek terhadap objek adalah pekerjaan memasak di dapur. Kuliner merupakan salah satu bidang usaha dibidang makanan dan minuman yang paling besar karena usaha kuliner (Kartika dan Yoestini, 2018) merupakan kebutuhan pokok yang sehari-hari dikonsumsi manusia.. Menurut Ajusta dan Afif (2021) memulai bisnis kuliner tidak hanya sekedar tahu mengenai memasak dan menyajikan dengan baik agar usaha dapat berjalan, melainkan dibutuhkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan agar bisnis kuliner dapat berjalan dan dapat menghadapi persaingan bisnis. Kuliner merupakan salah satu bidang usaha dibidang makanan dan minuman yang paling besar karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok yang sehari-hari dikonsumsi.

Jenis Usaha Kuliner

Jenis usaha kuliner ada beberapa jenis yaitu (1) Usaha tempat makan. Usaha yang menjual aneka menu masakan yang bisa dimakan ditempat. (2) Usaha restoran. Usaha yang menyediakan aneka menu masakan tergantung konsep tempat makan yang didirikan. (3) Usaha warung makan. Usaha yang lebih kecil skalanya dari pada usaha tempat makan restoran. (4) Usaha kuliner gerobakan atau kaki lima. Usaha yang menyediakan aneka makanan gerobakan. Usaha seperti ini sering ditemui diberbagai kios serta di pinggir jalan. (5) Usaha aneka kue dan aneka makanan ringan. Usaha ini merupakan usaha dengan memproduksi kue dan menjualnya dalam bentuk membuka bakery toko kue atau aneka booth kue hingga menjualnya dengan berkeliling. (6) Usaha catering. Usaha jenis catering ini merupakan usaha yang menjual makanan dengan jumlah yang tidak sedikit bisa saja ratusan hingga ribuan porsi. (7) Usaha minuman. Usaha pelengkap dalam mendirikan usaha lainnya. Sebagai contoh usaha warung makan yang juga menjual berbagai minuman. Berdasarkan beragam pilihan jenis usaha kuliner diatas, usaha yang dijalankan oleh seseorang harus sesuai dengan kapasitas modal lokasi usaha dan potensi konsumen. Selain menjalankan bisnis secara langsung usaha kuliner dapat dijalankan secara online menyediakan jasa kirim. Disisi lain usaha kuliner tidak hanya mengandalkan cita rasa yang enak namun juga harus memperhatikan kreativitas , inovasi, daya tarik menu serta pelayanan dalam melayani konsumen.

Biaya Produksi

Secara istilah biaya produksi menurut Supriyono (2018) merupakan semua biaya yang berhubungan dengan kegiatan produksi atau pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Dalam istilah lain biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengelolaan bahan baku menjadi produk yang siap jual kepada konsumen. Sedangkan dalam artian sempit yaitu pengorbanan sumber ekonomi dalam bentuk uang untuk menghasilkan aktiva. Produksi merupakan kegiatan perusahaan dalam memproses dan merubah bahan baku menjadi bahan yang siap dijual melalui tenaga kerja dan fasilitas tertentu. Biaya-biaya yang terjadi dalam proses dan perubahan ini disebut dengan biaya produksi. Secara istilah biaya produksi menurut Supriyono (2018) merupakan semua biaya yang berhubungan dengan kegiatan produksi atau pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Dalam istilah lain biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengelolaan bahan baku menjadi produk yang siap jual kepada konsumen.

Unsur-Unsur Biaya Produksi

Unsur-unsur dalam biaya produksi menurut Muhammad dan Indah (2020) dibagi menjadi 3 bagian yaitu, (1) Biaya bahan baku langsung yang merupakan barang yang akan diproses atau diolah menjadi produk jadi atau produk selesai. (2) Biaya tenaga kerja langsung yang merupakan seluruh biaya yang diberikan kepada semua tenaga kerja atas hasil kerja keras. (3) Biaya overhead pabrik yang merupakan biaya yang digunakan diluar kepentingan proses produksi. Biaya ini merupakan biaya yang tidak dibebankan langsung kepada suatu unit pekerjaan atau produk.

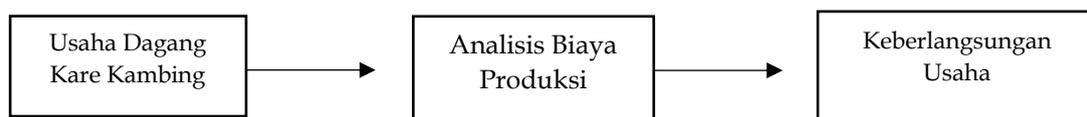
Metode Penentuan Biaya Produksi

Untuk menentukan biaya produksi dapat menggunakan 2 metode yaitu (1) Full Costing merupakan sebuah metode penentuan biaya produksi dengan cara memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam kos produksi. (2) Variable Costing merupakan sebuah metode penentuan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi.

Aspek Keberlangsungan Usaha

Keberlangsungan usaha (going concern) menurut Widayanto, et.al (2020) merupakan suatu kemampuan perusahaan untuk tetap beroperasi dan menjalankan kelangsungan hidup usahanya dalam jangka waktu kedepan dimana hal ini bergantung pada kondisi financial dan non financial. Menurut Hoffman (2018) keberlangsungan usaha merupakan hal penting dalam mencapai kesuksesan dan keuntungan dalam sebuah usaha. Aspek keberlangsungan usaha merupakan suatu sudut pandang atau cara yang menjelaskan tentang suatu keadaan atau kondisi usaha untuk mengembangkan dan melindungi usaha bisnis tersebut. Keberlangsungan usaha merupakan suatu bentuk konsistensi dari kondisi usaha, dimana keberlangsungan usahanya adalah proses berlangsungnya usaha seperti pertumbuhan, pengembangan, serta perkembangan usaha dalam penelitian. Istilah lain keberlangsungan usaha ialah suatu keadaan serta kondisi usaha yang didalamnya berisikan upaya yang dilakukan informan untuk mengembangkan, melindungi, serta menjaga sumber daya yang ada pada usaha bisnis. Cara-cara ini bersumber dari pengalaman sendiri atau orang lain sesuai dengan kondisi perekonomian yang berkembang. Menurut Noe et al (2011) dalam Pratama (2020), keberlangsungan usaha yaitu suatu kondisi yang menggambarkan suatu perusahaan dapat bertahan dalam lingkungan yang kompetitif. Menurut Handayani keberlangsungan usaha ini menggambarkan situasi serta kondisi perusahaan dalam melindungi sumber daya yang dimiliki, mengembangkan dan mempertahankan usahanya dengan berbagai cara baik sesuai pengalaman pribadi atau orang lain. Keberlangsungan usaha ini bisa diartikan sebagai bentuk konsistensi dan eksistensi dari sebuah usaha.

Rerangka Pemikiran



Gambar 1
Rerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian dan Gambaran dari Objek Penelitian

Jenis penelitian yang saya lakukan pada usaha bisnis informan menggunakan metode penelitian kualitatif yang merupakan penelitian dengan fokus pengamatan pada suatu objek, elemen manusia, institusi serta hubungan atau didalam elemen-elemen tersebut yang akan diteliti. Penelitian kualitatif ini dilakukan menggunakan teknik wawancara, observasi serta pengumpulan berbagai informasi dari internet serta jurnal yang saya analisis. Hasil serta data yang diperoleh akan peneliti ringkas menggunakan teknik reduksi data. Reduksi data merupakan sebuah teknik pemilihan, pemusatan pada penyederhanaan, pengabstrakan serta transformasi data kasar yang muncul dari catatan hasil wawancara di lapangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi dengan studi kasus pada pedagang kaki lima yang menjual Kare Kambing Petemon yang terletak di Jalan Petemon II Nomor 146, Surabaya. Penelitian ini digunakan untuk menjelaskan alasan bagaimana seluk beluk informan dalam mendirikan bisnis usaha yang dijalankan hingga analisis biaya yang diterapkan supaya informan dapat memperhitungkan biaya-biaya dalam proses produksi. Penelitian ini digunakan untuk menjelaskan alasan bagaimana seluk beluk informan dalam mendirikan bisnis usaha yang dijalankan hingga analisis biaya yang diterapkan supaya informan dapat memperhitungkan biaya-biaya dalam proses produksi. Peneliti juga akan meneliti bagaimana penerapan akuntansi dalam usaha bisnis tersebut karena informan sendiri tidak memiliki latar belakang menempuh pendidikan bidang akuntansi.

Sumber Data dan Jenis Data

Sumber data pada penelitian ini yaitu, (1) Data Primer yang merupakan data yang paling utama digunakan dalam sebuah penelitian. Data ini bersumber dari wawancara antara seorang peneliti dengan informan yang telah dipilih. (2) Data Sekunder yang merupakan data pendukung untuk melakukan penelitian, data sekunder ini merupakan data yang menunjang serta memperkuat data primer. Sumber dari data sekunder sendiri yaitu berupa jurnal-jurnal yang digunakan dalam penelitian ini serta berbagai informasi serta arahan yang fokus pada penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yaitu, (1) Observasi merupakan cara pengumpulan data berupa pencatatan suatu data berdasarkan suatu fenomena yang dilakukan dengan pengamatan. (2) Wawancara merupakan kegiatan pengambilan data dengan cara bertanya langsung dengan informan yang telah ditentukan, maka dalam teknik pengumpulan data inilah akan dilakukan tanya jawab kepada informan yang mendirikan usaha bisnis kuliner.

Satuan Kajian

Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode kualitatif. Penelitian kualitatif ini merupakan penelitian dengan mendeskripsikan data atau informasi yang didapat. Penelitian ini juga menggunakan Pendekatan Etnografi. Pendekatan Etnografi merupakan prosedur penelitian kualitatif dengan menggambarkan, menganalisis pola perilaku serta keyakinan mengenai budaya yang berkembang dari waktu ke waktu. Dalam penelitian ini informasi serta data yang didapat berupa penjelasan mengenai apa yang melatarbelakangi informan mendirikan usaha bisnis kuliner dan langkah seperti apa yang dipilih informan dalam menghadapi prospek kegagalan dalam berbisnis serta penerapan akuntansi dalam usaha bisnis informan yang tidak memiliki latar belakang menempuh pendidikan pada bidang akuntansi.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data (1) Reduksi data merupakan kegiatan menganalisis data dengan menajamkan, menggolongkan, mengarahkan serta membuang kalimat dan kata yang tidak perlu sehingga kesimpulan dapat diambil. (2) Penyajian data merupakan suatu kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga memungkinkan untuk ditarik kesimpulan dan pengambilan tindakan. Bentuk penyajian data kualitatif dapat berupa catatan lapangan, matriks, grafik, jaringan dan bagan. (3) Penarikan kesimpulan dilakukan peneliti secara terus-menerus saat berada dilapangan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode deskripsi kualitatif dan pendekatan Etnografi. Data yang digunakan pada penelitian ini ada dua yaitu data primer dengan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dengan informan dimana peneliti mengajukan beberapa pertanyaan kepada informan. Data sekunder diperoleh dari informasi dari jurnal , artikel , buku serta media informasi lainnya. Penelitian kualitatif ini dilakukan menggunakan teknik wawancara, observasi serta pengumpulan berbagai informasi dari internet serta jurnal yang saya analisis. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan teknik observasi dan teknik wawancara. Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengamati obyek penelitian yang akan diteliti. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan memberikan pertanyaan seputar permasalahan yang sesuai dengan topik penelitian. Dengan melakukan observasi dan wawancara peneliti akan memperoleh data yang kemudian akan peneliti rangkum dengan menggunakan teknik reduksi data. Menurut Sugiyono (2018) reduksi data adalah merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya yang pada akhirnya memberi gambaran jelas kepada peneliti untuk mempermudah pengumpulan data sehingga dapat ditarik kesimpulan.

Gambaran Umum Usaha

Usaha kuliner informan merupakan usaha bisnis kuliner turun-temurun yang berbahan dasar daging dan dimasak dengan bumbu rempah-rempah. Usaha ini didirikan oleh sepasang suami istri dan beroperasi setiap hari mulai pukul 08.00-12.00 WIB. Usaha ini didirikan sejak 01 Januari 2003 hingga saat ini tahun 2023. Usaha bisnis ini hanya didirikan pada Jalan Petemon 2 Nomor 146 dan tidak ada cabang-cabang lain yang membuka usaha milik bapak Widodo Koes'ad selain dilokasi tersebut. Usaha ini didirikan sebagai warisan resep turun-temurun tetua atau nenek moyang dikeluarga informan. Usaha ini dijalankan informan dengan analisis biaya yang telah diperhitungkan supaya usaha ini menghasilkan laba dan keberlangsungan usaha dapat tetap berjalan dalam waktu operasional penjualan selama 26 hari dalam sebulan dengan hari libur penjualan yaitu hari senin.

Sejarah Berdirinya Kare Kambing

Dalam melakukan wawancara dengan informan peneliti memberikan beberapa pertanyaan seputar seluk-beluk informan mendirikan bisnis usaha. Hasil wawancara peneliti jabarkan menggunakan metode pendekatan etnografi. Metode ini merupakan metode yang digunakan untuk menjabarkan bagaimana sejarah obyek penelitian serta suku bangsa secara detail menggunakan bahasa yang baik dan benar. Dengan metode pendekatan ini peneliti memberikan beberapa pertanyaan mengenai sejarah bagaimana mendirikan bisnis ini hingga berbagai masalah yang dihadapi dalam menjalankan usaha. Awal mula informan dalam mendirikan bisnis ini karena sudah menjadi warisan turun temurun dan bisnis keluarga yang dijalankan oleh keluarga informan. Bisnis keluarga merupakan bisnis yang diwariskan

serta dijalankan secara turun-temurun oleh anggota keluarga. Hal ini yang melatarbelakangi informan untuk membuka bisnis ini. Karena mayoritas seluruh keluarganya membuka usaha sendiri dengan berbisnis kuliner. Hal tersebut telah diungkapkan dalam :

Tabel 1
Sejarah Berdirinya Kare Kambing

No	Informan	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bapak Widodo selaku informan dalam usaha Kare Kambing	Bagaimana awal mula bapak mendirikan bisnis ini ?	Bapak mendirikan bisnis ini karena keluarga bapak rata-rata pedagang kaki lima dan mayoritas menjalankan usaha ini, disisi lain bapak juga mempunyai teman untuk menyuplai langsung daging kambing serta tempat jual bumbu masakan ya tidak jauh dari tempat tinggal bapak sehingga pikir bapak, bapak mudah untuk menjalankan usaha ini karena supplier daging ada terus mencari bumbu masakannya juga gampang. Bapak mendirikan bisnis ini karena keluarga bapak rata-rata pedagang kaki lima dan mayoritas menjalankan usaha ini, disisi lain bapak juga mempunyai teman untuk menyuplai langsung daging kambing serta tempat jual bumbu masakan ya tidak jauh dari tempat tinggal bapak sehingga pikir bapak, bapak mudah untuk menjalankan usaha ini karena supplier daging ada terus mencari bumbu masakannya juga gampang.

Dengan dipaparkannya alasan informan dalam mendirikan usaha tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa bapak Widodo mendirikan usaha ini karena ingin meneruskan usaha keluarganya, terutama dalam bidang kuliner masakan Kare Kambing. Kare Kambing ini didirikan dengan resep warisan turun-temurun dari tetua atau nenek moyang keluarga.

Kondisi dan Aspek-Aspek Keberlangsungan Usaha

Menurut Widayanto, et.al (2020) keberlangsungan usaha merupakan bentuk kemampuan perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Berikut aspek-aspek keberlangsungan usaha pada usaha informan yaitu (1) Permodalan, Modal diperlukan wirausaha untuk memenuhi kebutuhan akan usaha yang didirikan. Menurut (Sari dan Hasanah, 2019) modal merupakan segala bentuk kekayaan yang digunakan untuk memproduksi kekayaan lebih banyak lagi untuk perusahaan. Modal sangat diperlukan bagi seseorang yang baru pertama kali ingin membuka usaha dan memperluas usaha, modal yang cukup akan mengatasi berbagai permasalahan financial usaha, (Herawaty & Yustien,

2019). Modal bisa berasal dari modal pribadi dan modal yang meminjam dari orang lain. Modal sendiri merupakan modal perorangan yang berasal dari uang perusahaan atau bisnis usaha yang sejak dahulu ada karena usahanya merupakan rintisan dan merupakan modal milik pedagang sendiri. Modal pinjaman merupakan modal yang berasal dari hasil meminjam kepada orang lain atau lembaga keuangan seperti bank. Berdasarkan deskripsi mengenai aspek kelangsungan permodalan. Informan peneliti menjelaskan bahwa dalam mendirikan usaha hal terpenting yang perlu diperhatikan demi kelangsungan usaha yaitu modal. (2) Kelangsungan Sumber Daya Manusia (SDM). Sumber daya manusia disebut juga tenaga kerja merupakan aset serta potensi dalam menjalankan usaha. Dalam menjalankan usaha ini, informan tidak memakai tenaga kerja karena informan sendiri yang menjalankannya karena ingin meneruskan bisnis keluarga. (3) Kelangsungan Produksi Menurut Assauri (2018) proses produksi merupakan cara serta metode dalam menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dengan menggunakan sumber-sumber yang ada seperti tenaga kerja, mesin, dan lain-lain. (4) Kelangsungan Pemasaran. Menurut (Sari dan Hasanah, 2019) upaya pemasaran merupakan sebuah alat untuk mencapai tujuan pemasaran agar perusahaan mampu merebut pelanggan dengan konsep pemasaran.

Unsur-unsur Keberlangsungan Usaha

Unsur-unsur keberlangsungan usaha yaitu (1) Berani mengambil resiko Salah satu unsur keberlangsungan usaha yang harus dimiliki oleh seorang wirausahawan yaitu berani mengambil resiko. Wirausaha sering dihadapkan oleh situasi harus mengambil keputusan yang mengakibatkan potensi kegagalan atau keberhasilan bagi usaha bisnis yang dijalankan. Dalam hal ini setiap wirausahawan harus memperhitungkan bagaimana pengaruh yang ada. Sesuai dengan pendapat ahli informan dalam menjalankan usaha kuliner menjelaskan bahwa banyak resiko serta tantangan yang dihadapi (2) Adanya pesaing, persaingan usaha antar pedagang merupakan hal biasa dalam seseorang memulai serta menjalankan usaha. Adanya persaingan pedagang mengakibatkan wirausahawan berpikir keras dalam mempertahankan serta mengembangkan bisnisnya karena dalam menjalankan usaha ada yang berhasil dan ada yang terhambat sehingga gulung tikar. (3) Lokasi yang strategis menurut Keller dan Hansen (2019) lokasi yang tepat merupakan salah satu kunci menuju sukses karena pemilihan lokasi yang tepat sangat mempengaruhi perkembangan usaha serta penjualan produk yang dijual. Dengan ditentukannya lokasi yang tepat, produk yang akan dijual akan mudah dijangkau serta diketahui oleh para konsumen. Selain itu informan akan lebih mudah mendapatkan pembeli. (4) Kualitas pelayanan menurut Mutiawati (2019) kualitas pelayanan merupakan serangkaian bentuk upaya serta kemampuan pemberi pelayanan dalam memberikan pelayanan kepada pengguna barang dan jasa tersebut. Pelaku usaha diharuskan memiliki keahlian yang baik dalam menyampaikan informasi seputar produk yang akan ditawarkan kepada pelanggan. Kualitas pelayanan yang baik akan berdampak pada kepuasan konsumen.

Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku produksi, menurut Supriyono (2018) biaya produksi merupakan total biaya bahan baku yang telah dipersiapkan dan akan diubah menjadi produk jadi dan siap dijual.

Tabel 2
Bahan Baku Produksi Januari

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Beras	5 kg	Rp. 90.000
2.	Kepala Kambing	4 biji	Rp. 200.000
3.	Jeroan	25 kg	Rp. 625.000
4.	Bawang merah dan bawang putih	2 kg	Rp. 100.000
5.	Bumbu jadi	-	Rp. 30.000
6.	Cabe rawit	1 kg	Rp. 50.000
7.	Cabe besar	¼ kg	Rp. 40.000
8.	Daun jeruk dan bawang	-	Rp. 25.000
9.	Jeruk nipis	1 kg	Rp. 20.000
10.	Bawang goreng	½ kg	Rp. 30.000
11.	Kelapa	3 biji	Rp. 50.000
Biaya Bahan Baku Produksi			Rp. 1.260.000
Total Biaya Bahan Baku Januari			Rp. 32.760.000

Sumber : data Primer telah diolah, 2023

Tabel 3
Bahan Baku Produksi Februari

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Beras	5 kg	Rp. 75.000
2.	Kepala Kambing	4 biji	Rp. 200.000
3.	Jeroan	25 kg	Rp. 625.000
4.	Bawang merah dan bawang putih	2 kg	Rp. 80.000
5.	Bumbu jadi	-	Rp. 30.000
6.	Cabe rawit	1 kg	Rp. 40.000
7.	Cabe besar	¼ kg	Rp. 40.000
8.	Daun jeruk dan bawang	-	Rp. 20.000
9.	Jeruk nipis	1 kg	Rp. 20.000
10.	Bawang goreng	½ kg	Rp. 30.000
11.	Kelapa	3 biji	Rp. 50.000
Biaya Bahan Baku Produksi			Rp. 1.210.000
Total Biaya Bahan Baku Februari			Rp. 31.460.000

Sumber : data Primer telah diolah, 2023

Tabel 4
Bahan Baku Produksi Maret

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Beras	5 kg	Rp. 90.000
2.	Kepala Kambing	4 biji	Rp. 200.000
3.	Jeroan	25 kg	Rp. 625.000
4.	Bawang merah dan bawang putih	2 kg	Rp. 100.000
5.	Bumbu jadi	-	Rp. 30.000
6.	Cabe rawit	1 kg	Rp. 50.000
7.	Cabe besar	¼ kg	Rp. 40.000
8.	Daun jeruk dan bawang	-	Rp. 25.000
9.	Jeruk nipis	1 kg	Rp. 20.000
10.	Bawang goreng	½ kg	Rp. 30.000
11.	Kelapa	3 biji	Rp. 50.000
Biaya Bahan Baku Produksi			Rp. 1.260.000
Total Biaya Bahan Baku Maret			Rp. 32.760.000

Sumber : data Primer telah diolah, 2023

Biaya tenaga kerja, menurut Supriyono (2018:20) biaya tenaga kerja merupakan seluruh biaya yang diberikan kepada karyawan atas balas jasa dalam proses produksi. Menurut Supriyono biaya tenaga kerja dibagi menjadi dua yaitu biaya tenaga kerja langsung dengan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya balas jasa kepada karyawan atas berkaitannya dengan proses produksi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan biaya yang diberikan kepada karyawan atas balas jasa yang tidak berhubungan langsung pada proses produksi. Biaya overhead pabrik, menurut Dian et., al (2019) istilah lain biaya overhead pabrik yaitu biaya-biaya yang tidak termasuk kedalam biaya proses produksi dan umumnya dikonsumsi oleh lebih dari satu departemen. Berikut rincian biaya overhead pabrik :

Tabel 5
Biaya Overhead Pabrik Januari

No	Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
1.	Biaya Listrik	Rp. 10.000
2.	Biaya Air	Rp. 10.000
3.	Biaya Transportasi	Rp. 10.000
Biaya Overhead Pabrik Januari		Rp. 30.000
Total Biaya Overhead Pabrik Januari		Rp. 780.000

Sumber: Data primer telah diolah, 2023

Tabel 6
Biaya Overhead Pabrik Februari

No	Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
1.	Biaya Listrik	Rp. 10.000
2.	Biaya Air	Rp. 10.000
3.	Biaya Transportasi	Rp. 10.000
Biaya Overhead Pabrik Februari		Rp. 30.000
Total Biaya Overhead Pabrik Februari		Rp. 780.000

Sumber: Data primer telah diolah, 2023

Tabel 7
Biaya Overhead Pabrik Maret

No	Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
1.	Biaya Listrik	Rp. 10.000
2.	Biaya Air	Rp. 10.000
3.	Biaya Transportasi	Rp. 10.000
Biaya Overhead Pabrik Maret		Rp. 30.000
Total Biaya Overhead Pabrik Maret		Rp. 780.000

Sumber: Data primer telah diolah, 2023

Tabel 8
Total Biaya Produksi Januari

No	Biaya Produksi	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku Produksi	Rp. 32.760.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	Rp. -
3.	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi Januari		Rp. 33. 540.000

Sumber: Data Primer telah diolah, 2023

Tabel 9
Total Biaya Produksi Februari

No	Biaya Produksi	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku Produksi	Rp. 31.460.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	Rp. -
3.	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi Februari		Rp. 32. 240.000

Sumber: Data Primer telah diolah, 2023

Tabel 10
Total Biaya Produksi Maret

No	Biaya Produksi	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku Produksi	Rp. 32.760.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	Rp. -
3.	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi Maret		Rp. 33. 540.000

Sumber: Data Primer telah diolah, 2023

Berdasarkan data diatas bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha informan setiap bulan berbeda-beda karena harga bahan baku terkadang tidak menentu, terkadang naik dan terkadang turun. Berikut rincian total biaya produksi yang dikeluarkan setiap bulan :

Tabel 11
Total Biaya Produksi Januari

No	Biaya Produksi	Jumlah
1.	Biaya Produksi Januari	Rp. 33. 540.000
2.	Biaya Produksi Februari	Rp. 32.240.000
3.	Biaya Produksi Maret	Rp. 33. 540.000

Sumber: Data Primer telah diolah, 2023

Analisis Laba Rugi Usaha

Berdasarkan penghasilan yang diterima informan setiap harinya sebesar Rp. 3.000.000 dan biaya biaya produksi yang telah terperinci maka dapat ditarik kesimpulan berupa laporan laba rugi guna menghitung laba bersih dari hasil penjualan usaha informan. Rincian perhitungan laporan laba rugi usaha sebagai berikut :

Tabel 11
Laporan Laba Rugi
Untuk Bulan Januari

Pendapatan penjualan	Rp. 78.000.000
Biaya-biaya :	
Biaya Bahan Baku	Rp. 32.760.000
Biaya Tenaga Kerja	
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi	Rp. 33.540.000
Laba Bersih Penjualan Januari	Rp. 44. 490.000

Sumber: Data primer telah diolah, 2023

Tabel 12
Laporan Laba Rugi
Untuk Bulan Februari

Pendapatan penjualan	Rp. 78.000.000
Biaya-biaya :	
Biaya Bahan Baku	Rp. 31.460.000
Biaya Tenaga Kerja	
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi	Rp. 32.240.000
Laba Bersih Penjualan	Rp. 45.760.000

Sumber: Data primer telah diolah, 2023

Tabel 11
Laporan Laba Rugi
Untuk Bulan Januari

Pendapatan penjualan	Rp. 78.000.000
Biaya-biaya :	
Biaya Bahan Baku	Rp. 32.760.000
Biaya Tenaga Kerja	
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 780.000
Total Biaya Produksi	Rp. 33.540.000
Laba Bersih Penjualan	Rp. 44. 490.000

Sumber: Data Primer telah diolah, 2023

Berdasarkan laporan laba rugi diatas informan menerima laba bersih penjualan setiap bulan rata-rata sebesar Rp. 44.460.000 sampai dengan Rp. 45.750.000. Dengan penjelasan diatas bahwa laba bersih penghasilan dalam sebulan, informan mendapatkan laba bersih sebesar Rp. 44.490..000. Laba bersih inilah yang akan simpan oleh informan dan digunakan untuk keperluan dimasa mendatang. upaya yang dilakukan informan guna mempertahankan usahanya sampai dengan saat ini yaitu (1) Tidak menggunakan tenaga kerja. Informan tidak menggunakan tenaga kerja dikarenakan usaha yang dijalankan masih dalam skala kecil sehingga seluruh keperluan serta penanganan langsung pada penjualan cukup dilakukan oleh pemilik usaha saja yaitu bapak Widodo bersama istri. (2) Membeli bahan baku bumbu yang siap langsung dimasak Informan memilih membeli bumbu jadi dikarenakan informan ingin mempersingkat waktu dan menghemat biaya karena bumbu yang dibeli langsung jadi satu dan tidak membeli eceran dikarenakan harganya berbeda. (3) Menggunakan alat tradisional untuk menghemat biaya pengeluaran. Informan mengatakan

bahwa lebih memilih menggunakan alat tradisional seperti arang untuk operasional penjualan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Usaha kuliner turun-temurun keluarga dan fokus menjaga, melestarikan serta mengembangkan resep dari bisnis turun-temurun pada keluarganya. Upaya yang dilakukan informan agar keberlangsungan dapat berjalan sampai dengan sekarang yaitu dengan biaya yang dilakukan informan supaya bisnis tetap terjaga kelangsungan usahanya sampai sekarang, yang pertama yaitu dengan tidak menggunakan tenaga kerja karena informan lebih memilih untuk menjalankan usahanya bersama istrinya selain itu juga dapat menghemat biaya karena informan tidak mempunyai kewajiban membayar gaji pokok setiap bulannya. Yang kedua informan membeli bahan baku siap masak karena ingin mempersingkat waktu dan biaya dan yang ketiga informan memilih menggunakan alat memasak tradisional supaya cita rasa yang dihasilkan terasa nikmat. Jika informan mengalami prospek kegagalan informan memilih mengusahakan untuk memperbaiki kekurangan yang ada dan mengembangkan kedepannya untuk menjadi lebih baik lagi.

Keterbatasan

Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam menentukan perhitungan keuangannya. Karena dalam mendirikan usahanya informan hanya menghitung laba rugi secara sederhana yang sesuai dengan unsur- unsur biaya yang berhubungan dengan proses kegiatan produksi. Serta penelitian ini hanya mempunyai dua informan. Minimnya informasi mengenai tempat pemotongan kambing karena calon informan sulit untuk melakukan wawancara.

Saran

Dari hasil penelitian yang peneliti lakukan, saran peneliti kepada informan yaitu informan dituntut harus lebih menguasai ilmu akuntansi karena dengan mempelajarinya informan akan bisa menganalisis kondisi keuangan secara lebih detail. Sedangkan saran peneliti kepada supplier daging kambing potong diwajibkan mengirim daging kambing dengan kondisi yang selalu fresh karena jika tidak fresh hal itu akan menyulitkan informan dalam mengelolah daging kambing untuk dimasak dan jika daging yang dikirim tidak fresh maka akan berpengaruh pada cita rasa usaha informan

DAFTAR PUSTAKA

- Ajusta, A. G., & Afif, N. S. (2021). MEMBANGUN BISNIS KULINER SEBAGAI PEMULA. *Akrab Juara: Jurnal Ilmu-ilmu Sosial*, 6(4), 133-143.
- Assauri, Sofjan. 2018. *Manajemen Produksi dan Operasi* (Edisi 12). Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Aurellia, E. I., & Wibowo, D. (2022). ANALISIS EFEKTIVITAS DIGITAL SERVICE SEBAGAI UPAYA MEMPERTAHANKAN KEBERLANGSUNGAN USAHA PT. PEGADAIAN (PERSERO) CABANG SEPANJANG. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi (JIRA)*, 11(10).
- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1), 119-132.
- Hoffman, A. J. 2018. *Working Paper The Next Phase of Business Sustainability*. 16(January), 34-39.
- Keller, P. M. K. L. K., & Hansen, B. G. M. (2019). *Marketing Management 4th European Edition European Edition*.

- Muhammad, M., & Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(1), 1- 11.
- Mutiawati, C. (2019). *Kinerja Pelayanan Angkutan Umum Jalan Raya*. Deepublish.
- Sari, R., & Hasanah, M. (2019). *Pendidikan kewirausahaan*.
- Sari, D. K., Doriza, S., & Zulfa, V. (2021). TINGKAT PENDIDIKAN DAN MOTIVASI KESIAPAN SUKSESOR PADA BISNIS KELUARGA. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 8(01), 11-21.
- Simanjuntak, F. A., Daslim, F., Harahap, S., & Elidawati, E. (2019). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Laba Pada PT. Sumatera Hakarindo Medan. *Jurnal Bisnis Kolega*.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Supriyono. (2018). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi 2. BPF. Yogyakarta
- Suryana, Y., Ma'rufi, A., & Muslihin, H. Y. (2018). Hubungan sikap berani dengan kepercayaan diri pada kegiatan senam irama. *PEDADIDAKTIKA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 5(3), 287-296.
- Soeparto, W. H. (2019). Pencapaian Kinerja Perusahaan Keluarga Melalui Tingkat Kesiapan Suksesor dan Hubungan Antar Anggota Keluarga dan Bisnis. *Accounting and Management Journal*, 3(2), 95-104.
- Widayanto, M. T., Elly, M. I., & Prasetyo, W. (2021). URGENSI KUALITAS PRODUK, HARGA DAN KUALITAS PELAYANAN DALAM KEPUTUSAN PEMBELIAN. *EKONOMI BISNIS*, 27(1), 485-496.
- Zulfahmi, M. (2011). Analisis biaya dan pendapatan usaha jamur tiram putih model pusat pelatihan pertanian perdesaan swadaya (p4s) Nusa Indah.