

ANALISIS TINGKAT PENDAPATAN MASYARAKAT PENJUAL MAKANAN TRADISIONAL PECEL SEMANGGI

Ahmad Lutfi Al-ansori ,Arfida Boedirochminarni , Muhammad Sri Wahyudi

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang, Jl.Raya Tlogomas No.246 Malang, Indonesia

* Corresponding author: upik6000@gmail.com

Artikel Info

Article history:

Received 26 December 2018

Revised 17 Januari 2019

Accepted 29 Januari 2019

Available online 23 February 2019

Keyword: *Business analysis; level of income; net income; Business efficiency; pecel clover*

JEL Classification
H21; L66; M21;P46

Abstract

This study aims to determine the level of income levels of the traditional foods pecel clover in Kendung, urban village in Benowo, Surabaya City. The data used in research is primary data obtained directly through interviews with the dealer food pecel clover where data obtained using methods and techniques of sampling in determining the respondents were 37 seller pecel clover in Kendung. urban village data analysis is the method used to know descriptive quantitative analysis, income, profits and efficiency business R/C Ratio Return Cost Ratio Kendung. pecel clover in urban village. The result of this research suggests that any Kendung. pecel clover in urban village. Average of seller pecel clover in Kendung urban village in one month gaining acceptance. Rp.11.391.673 later to net income obtained Rp.3.980.000. The business efficiency value of the R/C Ratio is 1.53. The amount of production sellers of pecel clover in urban vilage Kendung monthly 51300/portion.

PENDAHULUAN

(Isfrizal and Rahman 2018) Dunia usaha adalah kegiatan ekonomi yang sangat berkaitan dengan wirausaha, sebab wirausaha merupakan kunci dari sebuah pembangunan suatu bangsa. Pernyataan yang bersumber dari PBB menyatakan bahwa suatu negara akan mampu membangun apabila memiliki wirausaha sebanyak 2% dari jumlah penduduknya. Jika negara kita memiliki jumlah penduduk 200 juta jiwa, maka pelaku wirausaha yang harus ada, kurang lebih 4 juta jiwa.

Pelaku wirausaha di Indonesia banyak bergerak dalam perdagangan. Hal ini akan menjadi sebuah kekuatan yang mumpuni dalam bersaing, karena 97% dari total penyerapan tenaga kerja nasional peran UKM dan pelaku usaha lainnya sangat membantu dalam mengurangi pengangguran. Surabaya, tentunya sudah tidak asing lagi mendengar nama kota yang satu ini. Kota metropolitan yang penuh dengan hiruk pikuk system modern. Namun perlu kita ketahui ternyata masih banyak terdapat makanan tradisonal yang di jajakan di kota Surabaya, Misalnya lontong kupang, lontong balap, rujak cingur dan semanggi, yang akan kita bahas kali ini adalah semanggi.

Semanggi adalah makanan khas kota Surabaya yang mulai jarang di temui, entah konsumen yang jarang yang mulai menurun atau penjual yang mulai berkurang. Seperti yang di ketahui di Kota Surabaya juga banyak sekali makanan yang datang dari kota bahkan Negara lain yang mulai menjamur di berbagai tempat. Semanggi sendiri merupakan sekelompok tumbuhan paku air (Salviniles dari marga Marsilea) Indonesia mudah di temukan di berbagai pematang sawah. Makanan khas Kota Surabaya yang di sajikan di atas wadah yang terbuat dari daun pisang (pincuk), Terdiri berbagai sayuran seperti

semanggi, Tauge, dan di taburi bumbu yang terbuat dari ubi jalar dan saus kacang yang terbuat dari singkong, Gula jawa, Terasi, Petis udang, dan cabai.

Makanan yang sudah menjadi ikonnya Kota Surabaya ini mulai ada sejak tahun 1945. Dahulu tanaman semanggi ditemukan secara tidak sengaja. Tanaman ini tumbuh secara liar di daerah Benowo. Kemudian masyarakat sekitaran Benowo khususnya di desa kendung mulai menanam semanggi di depan rumah-rumah dan dijadikan sumber mata pencarian mereka sehari-hari. Semanggi sudah diproduksi oleh masyarakat sekitaran Benowo dan Manukan.

Untuk menjaga eksistensinya makanan semanggi ini yang mulai tidak di lirik oleh kalangan anak muda sekarang maka untuk menjaga dan melestarikan budaya makanan tradisional khas kota Surabaya maka pemerintah melihat banyaknya kalangan penjual makanan pecel Semanggi di daerah benowo kelurahan kendung yang dimana sebagian penduduknya menjual pecel semanggi, Makanan pecel semanggi ini untuk sebagian penduduk kelurahan kendung sebagian usaha dari turun temurun dari sanak keluarganya mulai dari kakek nenek sampai anaknya cucunya sebagai penerusnya untuk melanjutkan makanan khas surabaya ini.

Dari segi keunikan ini, Pemerintah kota surabaya melirik khususnya kelurahan kendung untuk menjadikan Kampung tematik yang di namakan Kampung Semanggi dari sinilah pemerintah kota Surabaya dengan menjaga dan melestarikan makanan tradisional ini sebagai budaya lokal yang di protektif agar tidak hilang seketika. Meskipun dengan keberhasilannya dari segi materi tetapi yang lebih membuatnya rasa puas dan bangga secara lebih dan tidak ternilai oleh materi adalah kebangganya menjaga semanggi sebagai budaya lokal yang pada saat ini masih hidup di tengah persaingan makanan-makanan tradisional.

(Badriyah 2009) Peran UKM dalam perekonomian indonesia adalah sentral dalam menyediakan Lapangan pekerjaan dan menghasilkam output dan ukm mempunyai peran sebagai Mengarahkan sektor UKM memegang peran yang penting dalam perkembangan perekonomian di Indonesia, karena kontribusi yang signifikan berkaitan dengan penyerapan tenaga kerja lalu pemerintah Indonesia menempatkan prioritas lebih tinggi untuk UKM potensi dalam mengembangkan usaha yang dilakan kan oleh masyarakatnya. Di daerah seperti Surabaya membutuhkan aksi nyata pemerintah dan dukungan corporate sosial responsibility (CSR) dari perusahaan daun semanggi di Surabaya yang dibina, kini bisa menjual enam kali lipat produk lebih banyak setelah berjualan di toko online. Usaha kecil menengah (UKM) di surabaya tidak terlalu terkena dampak penguatan dollar AS. Sebab pemerintah Kota Surabaya menekan para pelaku UKM di daerah untuk mendatangkan bahan baku dan menggarap pasar, Khususnya bagi para pelaku UKM.

Meskipun saat ini kuliner pecel semanggi keliling jarang kita temui, banyak juga restaurant yang menjual pecel semanggi harganya diatas rata-rata. Wisatawan yang datang dari berbagai tempat sangat ini mencicipi bagaimana uniknya rasa pecel semanggi. Tidak jarang mereka rela datang ke kampung-kampung untuk mendapatkan pecel semanggi. Meskipun jarang di temui namun melihat dari dekat penjual yang masih bertahan kita patut bangga. Karna pecel semanggi merupakan warisan budaya dari leluhur, Khususnya di

Kota Surabaya ini. Selain itu dengan adanya penjual pecel semanggi dapat di kategorikan bisnis kuliner yang dapat memenuhi kebutuhan hidup penjual, warga Surabaya pun patut untuk melestariakan makanan khas Surabaya ini.

(Hamidah, Hamid, and Sudrajat 2015) meneliti tentang “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak”. Metode dengan analisis menggunakan kuantitatif dengan penyajian dalam bentuk tabel yang di mana pada akhirnya akan diperoleh hasil berupa output, Nilai tambah, balas jasa tenaga kerja dan keuntungan pengolahan. Hasil penelitian dan pembahasan menunjukkan Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak”. Menguntungkan dan layak untuk di kembangkan pendapatan dengan nilai tambah yang diperoleh dalam kripik singkong di kota Pontianak adalah Rp. 25.231/kg dengan keuntungan sebesar Rp.24.269.8 / kg dengan margin keuntungan dari 95.56%.

Penelitian (Yusuf, Hafid, and Tasse 2016) Meneliti dengan judul “Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapi Di Kabupaten Kolaka” Metode analisis data yang digunakan adalah analisis kuantitatif yang datanya diolah dan disajikan dalam bentuk tabel dan analisis kualitatif yang memamparkan dalam bentuk uraian deskriptif untuk mendukung data kuantitatif. Hasil penelitian ini dan pembahasan menunjukkan bahwa pedagang bakso Bakso Sapi di Kabupaten Kolaka menguntungkan dan layak untuk di jalankan. Pendapatan bersih yang di peroleh 64 produsen pendapatan kotor Rp.23.000.00 / bulan. Untuk pendapatan bersih dari berdagang bakso sapi Rp.7.819.000. B/C Ratio sebesar 0,51 menunjukkan bahwa b/c ratio lebih besar dari 0 sehingga usaha berdagang bakso keliling menguntungkan dan layak untuk di jalankan

Penelitian (Siagian, Ramli, and Nugroho 2014) Meneliti “Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau”. Metode analisis data yang di gunakan Kuantitatif dengan penyajian data tabel untuk mengetahui seberapa besar Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin pendapatan untuk mengetahui dengan menggunakan R/C rasio untuk mengetahui usaha layak untuk di jalankan. Hasil penelitian dan pembahasan menunjukkan bahwa pendapatan bersih yang di peroleh Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau rata-rata penerimaan usaha pengasapan iakan patin sebesar Rp.903.640.00 / bulan dengan tingkat keuntungan yang di peroleh sebesar Rp 143.674.110 / bulan dengan tingkat keuntungan sebesar 15,89% yang artinya setiap penerimaan Rp. 1000 akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 158.8.

Dari ketiga penelitian terdahulu yang digunakan sebagai acuan dalam melakukan penelitian ini, terdapat beberapa perbedaan dalam penelitian yaitu dari obyek penelitian, variabel penelitian dan tahun dilaksanakannya penelitian. Obyek penelitian dalam penelitian ini adalah di Kota Surabaya sedangkan dari ketiga penelitian terdahulu diatas berada di luar daripada Kota Surabaya yaitu di Provinsi Riau, Kabupaten Kolaka, dan di Kota Pontianak. Selanjutnya adalah tahun dilakukannya penelitian, penelitian ini dilakukan pada tahun 2019 di kota surabaya sedangkan penelitian terdahulu dilakukan dibawah dari tahun 2019. Yang terakhir adalah variabel penelitian, variabel

dalam penelitian ini menggunakan pecel semanggi sedangkan pada penelitian terdahulu menggunakan Ikan Salai Patin, Keripik Ubi dan Bakso Sapi.

Dari uraian diatas sehingga tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mendiskripsikan profil kampung Semanggi dan usaha masyarakat penjual pecel semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya. Serta menganalisis tingkat pendapatan usaha makanan tradisional pecel Semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya. Untuk menganalisis tingkat pendapatan usaha makanan tradisional pecel Semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian tentang Analisis tingkat pendapatan masyarakat penjual makanan tradisional pecel Semanggi di kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya termasuk kategori penelitian deskriptif kuantitatif. Dalam hal ini yang menjadi populasi adalah para pedagang makanan tradisional pecel semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya sebanyak 54. Pada penelitian ini jumlah pedagang makanan tradisional pecel semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya kurang dari 100. Pengambilan sample pada penelitian ini menggunakan metode teknik sampling jenuh atau sensus, yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dengan demikian sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan tradisional pecel Semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya sebanyak 37 orang yang masih aktif.

Teknik kuisisioner dan angket adalah teknik pengambilan data dengan menggunakan daftar pertanyaan-pertanyaan yang telah disediakan peneliti dan responden tinggal menjawab pertanyaan yang telah disediakan. bahwa anggapan yang perlu dipegang oleh peneliti dalam menggunakan metode interview dan juga kuisisioner (angket) adalah sebagai berikut. Bahwa subyek yang di teliti sebanyak 37 responden akan diberikan pertanyaan. Bahwa apa yang dinyatakan oleh subyek kepada peneliti adalah benar dan dapat dipercaya. Interpretasi subyek tentang pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peneliti kepadanya adalah sama dengan apa yang dimaksudkan oleh peneliti.

Berdasarkan kuisisioner yang sudah peneliti buat maka hasil yang telah di butuhkan adalah sebagai berikut jam kerja responden berdagang setiap harinya, lama usaha responden menekuni usaha pecel semanggi, berapa harga yang di bandrol pedagang pecel semanggi dalam perpersinya, jumlah produksi besar omzet penjualan atau pendapatan diperoleh dari hasil berdagang setiap harinya dan modal usaha yang digunakan untuk membuka usaha pecel semanggi dan dari mana modal di peroleh kredit, tabungan sendiri, adakalh biaya-biaya lainnya dan biaya tenaga kerja setiap harinya.

Teknik analisis data yaitu digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang sudah dikemukakan di penelitian. Teknik analisa data berdasarkan pengertiannya yaitu teknik dalam menyederhanakan data agar mudah dibaca, di interpretasikan serta di pahami. Hal ini memiliki tujuan yaitu agar bisa mendapatkan gambaran secara jelas terhadap kejadian yang sudah diteliti serta

berguna dalam pemecahan suatu masalah. Data yang diperoleh dikumpulkan kemudian ditabulasi berdasarkan tujuan penelitian

Rumus yang di gunakan untuk menghitung penerimaan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

TR : Total revenue/ total penerimaan

P : Harga jual produk (Rp)

Q : Jumlah Produksi (porsi/bln)

Rumus yang di gunakan untuk menghitung tingkat pendapatan diuraikan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

$$TC = FC - VC$$

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

TR= Total Revenue (penerimaan total)

TC= Total Cost (harga keseluruhan)

FC= Fixed Cost (biaya tetap)

VC= Variabel Cost (biaya variabel)

π = Keuntungan

P=Price (harga)

Q= Quantity (jumlah produksi)

Rumus yang di gunakan untuk menghitung pendapatan bersih menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

TR= Total Revenue (penerimaan total)

TC= Total Cost (harga keseluruhan)

Rumus yang di gunakan untuk menghitung Efisiensi menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan:

TR = Penerimaan usaha Pecel Semanggi (Rp/bln)

TC = Biaya total Pecel Semanggi (Rp/bln)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Semanggi menjadi makanan khas Surabaya karena pada zaman dahulu, kota yang sekarang menjadi ke dua terbesar setelah jakarta itu dipenuhi rawa. Semak semanggi sendiri tumbuh di sekitarnya. Masyarakat kemudian menjadikannya sebagai makanan. Setelah di petik, daun semanggi dibersihkan lalu direndam air panas selama beberapa saat. Dalam penyajiannya ia kemudian dipadukan dengan tauge yang juga sudah direbus. Semanggi bercampur tauge diletakan di atas daun pisang yang sudah dibentuk segitiga,

alias pincuk. Semanggi tidak dimakan begitu saja melainkan ada campuran bumbu coklat kental yang yang dituangkan di atasnya. Bumbu itu dibuat khusus, merupakan perpaduan dari ketela, kacang tanah, dan gula merah. Sajian semanggi mirip dengan pecel madiun atau pecel sayur. Dedaunan yang disiram bumbu kecoklatan. Namun cita rasa semanggi jauh berbeda dari pecel. Bumbunya menciptakan rasa manis bukan hanya manis gula merah, tetapi juga ketela rambat. Biasanya seperti pecel, bumbu itu dibuat padat saat disajikan baru dicampur air sehingga lebih encer. Terkadang rasa dan teksturnya masih kental akan ketela atau ubi itu berpadu dengan gurih semanggi dan tauge tidak cukup hanya daun semanggi, tauge dan bumbu yang membuat makanan itu disukai. Semanggi juga biasanya disajikan dengan krupuk puli, atau biasa disebut kerupuk gendar yang terbuat dari beras, berukuran lumayan besar juga membuat cita rasanya makin gurih. Semanggi tidak bisa ditemui secara sembarangan di Surabaya melainkan tak jual di pinggir-pinggir jalan, apalagi restoran pusat perbelanjaan. Biasanya penjual makana tradisional itu keluar masuk kampung sembari menggendong bakul dagangannya dengan selempang kain selendang. Penjual pun penampilannya khas umumnya ibu-ibu, mengenakan busana tradisional berupa kebaya dari jarit sembari menjajakan makanannya mereka bersuara melengking meneriakkan semanggi. Terkadang ada yang mangkal biasanya di pusat seperti Balai kota jika kesusahan mencari semanggi ada satu kampung di Surabaya yang dipenuhi penjual semanggi. Kelurahan Kendung berada di Benowo wilayah pinggiran Surabaya yang dekat dengan Gresik. Di sana, sebagian warga merupakan penjual semanggi mereka lah yang setiap pagi menyebar ke pelosok-pelosok Surabaya menjajakan semanggi dengan busana khas dan suara melengking. Sepincuk semanggi dijual dengan harga murah, hanya sekitar delapan ribu rupiah.

Profil Responden

Responden dalam penelitian ini adalah para pedagang pecel semanggi di desa kendung, kecamatan Benowo, Surabaya sebanyak 37 orang. Gambaran umum responden yang di teliti dalam penelitian ini meliputi gambaran responden berdasarkan jenis kelamin, usia dan tingkat pendidikan. Dapat diketahui bahwa mayoritas responden adalah perempuan sebanyak 37 orang (100%). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pedaganag pecel semanggi di kelurahan kendung, kecamatan Benowo, Surabaya adalah perempuan untuk membantu terhadap ekonomi keluarganya dengan menjadikan berdagang pecel semanggi sebagai mata pencarian. Ciri khas dari para pedagang semanggi yaitu terlihat dari para pedagang semanggi yang biasanya adalah seorang wanita paruh baya. Para pedagang semanggi yang berjualan ke kampung-kampung dengan membawa bakul yang digendong di punggung serta berjalan kaki. Selain itu ibu-ibu penjual semanggi menggunakan jarit dan selendang untuk memanggul sebuah besek atau keranjang yang berisi sayur dan bumbu serta satu plastik besar yang berisi kerupuk puli. Saat berkeliling yang dibutuhkan oleh seorang pedagang semanggi yaitu keseimbangan.

Tabel 1. Data Responden

NO	NAMA PEMILIK	UMUR	JENIS KELAMIN	PENDIDIKAN
1	Seni	60	P	SD
2	Sumiati	35	P	SMP
3	Budi	45	P	SMA
4	Sulaimah	68	P	SD
5	Napisah	40	P	SD
6	Ratna	38	P	SMA
7	Kusnawah	35	P	SMP
8	Suswati	42	P	SD
9	Indri	35	P	SMA
10	Ernawati	40	P	SMP
11	Lia	53	P	SD
12	Ayu	40	P	SMA
13	Im	49	P	SMP
14	Lilik	44	P	SMA
15	Sukanti	55	P	SMA
16	Sridayatik	43	P	SMA
17	Lastri	44	P	SMA
18	Nurhasanah	43	P	SMA
19	Markus	40	P	SMA
20	Ika	47	P	SMA
21	Anni	48	P	SMP
22	Kusdjiati	46	P	SMP
23	Maimunah	50	P	SMP
24	Kustiah	45	P	SMA
25	Wati	37	P	SMA
26	Tatiek	47	P	SMP
27	Handayani	42	P	SMA
28	Pujikartika	41	P	SMA
29	Sefa	38	P	SMA
30	Kosimah	35	P	SD
31	Darmuati	45	P	SMP
32	Sarjuana	34	P	SMA
33	Andrianusy	39	P	SD
34	Djimantini	47	P	SMP
35	Parwati	42	P	SMP
36	Saminah	50	P	SD
37	Wiwid	44	P	SMP

Sumber: Data Primer diolah,2019

Tabel 2. Data Responden

NO	Usia (Tahun)	Jumlah (Orang)	Presentase (%)
1	36-40 tahun	13	35,13
2	41-45 tahun	12	32,43
3	46-50 tahun	6	16,21
4	>50 tahun	6	16,21
	Jumlah	37	100

Sumber: Data Primer diolah,2019

Menunjukkan bahwa mayoritas responden berusia 36-40 tahun sebanyak 13 orang (35,13%). Kemudian 12 orang (32,43%) berusia 41-45 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas para pedagang pecel semanggi Desa kendung kecamatan Benowo, Surabaya berusia produktif.

Tabel 3. Data Responden

NO	Pendidikan	Jumlah (Orang)	Presentase (%)
2	SD	7	18,91
2	SMP	12	32,43
3	SMA	18	48,64
	Jumlah	37	100

Sumber: Data Primer diolah,2019

Dapat diketahui bahwa mayoritas responden mempunyai tingkat pendidikan SMA sebanyak 18 orang (48,64%). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pedagang semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya mempunyai pendidikan yang tinggi.

Profil Usaha Pecel Semanggi

Kuliner tradisional Khas Kota Surabaya ini merupakan masih setia diminati masyarakat hingga sekarang. Seperti diketahui, semanggi menjadi makanan khas Kota Pahlawan ini berawal dari tumbuhnya semak semanggi akibat wilayah Surabaya yang dipenuhi rawa. Alhasil, masyarakat kemudian menjadikannya sebagai makanan. “budaya makan semanggi sudah menjadi bagian dari sejarah Desa Kendung. Para penjual pecel semanggi juga mewarisi pekerjaan ini secara turun-temurun” (Rochman, wawancara 2019). Meski demikian, Semanggi tidak mudah dijumpai diseluruh wilayah Surabaya, melainkan hanya di beberapa wilayah tertentu. Mayoritas penjual makanan semanggi ini berasal dari warga Kecamatan Benowo, khususnya Kampung Kendung, Kelurahan sememi. Di wilayah pinggiran kota Surabaya yang berbatasan dengan Gresik, Sebanyak 155 warganya mengadu nasib dengan menjual Semanggi. Kampung semanggi di resmikan 5 tahun belakangan ini tepatnya pada tahun 2014 di resmikan oleh kepala kecamatan “Sudah banyak yang mengenal Desa Kendung sebagai Kampung Semanggi. Sebagai tempat budidaya, kami inginnya tidak sekadar berjualan tapi juga sebagai tempat pembelajaran penanaman semanggi,” (Darminto, wawancara 2019). Karena di lihat dari segi penduduk desa kendung lah banyak warganya yang berprofesi sebagai penjual semanggi. Ada yang menanam semanggi sendiri, namun ada pula yang membeli dari petani semanggi. Di kawasan Kampung Semanggi sendiri nyaris tidak ada warung semanggi. Yang tampak dari luar umumnya

sayuran dijemur. Rupanya, para pembuat dan penjual lebih suka berdagang keliling pakai gendongan atau mangkal di beberapa tempat membuka dasaran. Jika dasaran sepi, mereka melanjutkan berjualan dengan gendongan.

Analisis Biaya Produksi

No	Klasifikasi Biaya Produksi	Keterangan	Jumlah	%
1	Rp. 3.000.000-Rp. 6.999.000	Rendah	20	54,1
2	Rp. 7.000.000- Rp. 10.999.000	Sedang	12	32,4
3	Rp. 11.000.000 - Rp. 14.999.000	Tinggi	5	13,5
Jumlah			37	100,0

Sumber: Data Primer diolah, 2019

(Arum and BR 2017) Hasil produksi yaitu krluaran (output) yang diperoleh dari pengeluaran input produksi (sarana produksi atau biasa disebut masukan) dari suatu usaha hasil produksi merupakan jumlah keluaran (output) yang dapat diperoleh dari proses produksi. Biaya total adalah biaya penjumlahan dari biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya variabel (Variable Cost) pada usaha Pecel Semanggi yang ada di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya yang dikeluarkan dalam satu bulan. Penjualan dari biaya tetap dan biaya variabel dapat di lihat sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = Rp 205.784 + Rp 7.303.405$$

$$TC = Rp 7.509.189$$

Berdasarkan penjumlahan dari biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya Variabel (Variable Cost) diatas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan dalam usaha Pecel Semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya dalam satu bulan adalah sebesar Rp. 7.509.189. Hal ini didukung oleh teori (Gilarso 2001) semakin tinggi kapasitas produksi yang dapat diusahakan maka akan semakin banyak produk yang mampu dihasilkan, setiap hari, setiap bulan bahkan setiap tahunnya. (Hidayatullah 2013) Peningkatan jumlah produksi berhubungan dengan tingkat pendapatan. Karena semakin turun tingkat harga, maka akan semakin banyak jumlah barang yang diminta dan sebaliknya semakin naik tingkat harga semakin sedikit jumlah barang yang bersedia diminta.

Tabel 4. Jumlah Penerimaan

NO	Nama Pemilik	Quantity/Porsi Hari	Quantity/Porsi Bulan	Harga Porsi	TR/Bulan
1	Seni	38	1140	Rp 8.000	Rp 9.120.000
2	Sumiati	25	750	Rp 8.000	Rp 6.000.000
3	Budi	31	930	Rp 8.000	Rp 7.440.000
4	Sulaimah	50	1500	Rp 8.000	Rp 12.000.000
5	Napisah	44	1320	Rp 8.000	Rp 10.560.000
6	Ratna	50	1500	Rp 8.000	Rp 12.000.000
7	Kusnawah	38	1140	Rp 8.000	Rp 9.120.000

(Dilanjutkan pada halaman 9)

(Lanjutan halaman 10)

8	Suswati	38	1140	Rp	8.000	Rp	9.120.000
9	Indri	63	1890	Rp	8.000	Rp	15.120.000
10	Ernawati	38	1140	Rp	8.000	Rp	9.120.000
11	Lia	50	1500	Rp	10.000	Rp	15.000.000
12	Ayu	31	930	Rp	8.000	Rp	7.440.000
13	Im	31	930	Rp	8.000	Rp	7.440.000
14	Lilik	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
15	Sukanti	60	1800	Rp	10.000	Rp	18.000.000
16	Sridayatik	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
17	Lastri	31	930	Rp	8.000	Rp	7.440.000
18	Nurhasanah	31	930	Rp	8.000	Rp	7.440.000
19	Markus	50	1500	Rp	8.000	Rp	12.000.000
20	Ika	31	930	Rp	8.000	Rp	7.440.000
21	Anni	25	750	Rp	8.000	Rp	6.000.000
22	Kusdjiati	56	1680	Rp	8.000	Rp	13.440.000
23	Maimunah	50	1500	Rp	8.000	Rp	12.000.000
24	Kustiah	62	1860	Rp	8.000	Rp	14.880.000
25	Wati	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
26	Tatiek	56	1680	Rp	8.000	Rp	13.440.000
27	Handayani	56	1680	Rp	8.000	Rp	13.440.000
28	Pujikartika	50	1500	Rp	8.000	Rp	12.000.000
29	Sefa	65	1950	Rp	10.000	Rp	19.500.000
30	Kosimah	62	1860	Rp	8.000	Rp	14.880.000
31	Darmuati	64	1920	Rp	8.000	Rp	15.360.000
32	Sarjuana	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
33	Andrianusy	70	2100	Rp	10.000	Rp	21.000.000
34	Djimantini	50	1500	Rp	8.000	Rp	12.000.000
35	Parwati	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
36	Saminah	50	1500	Rp	8.000	Rp	12.000.000
37	Wiwid	44	1320	Rp	8.000	Rp	10.560.000
				Rp			
Jumlah		1710	51300	304.000		Rp	425.100.000
Rata-rata		46,22	1386,5	Rp	8.216	Rp	11.489.189

Sumber: Data Primer diolah,2019

Analisis Penerimaan(pendapatan kotor)

No	Klasifikasi Penerimaan	Keterangan	Jumlah	%
1	Rp. 6.000.000- Rp.10.999.000	Rendah	5	13,5
2	Rp.11.000.000 - Rp. 15.999.000	Sedang	10	27,0
3	Rp. 16.000.000 - Rp. 20.999.000	Tinggi	22	59,5
	Jumlah		37	100,0

Sumber: Data Primer diolah,2019

Penerimaan adalah pendapatan kotor hasil dari penjualan pecel Semanggi untuk di gunakan sebagai input dengan harga yang sudah di tentukan oleh para pedagang dan belum di kurangi dengan biaya-biaya yang

dikeluarkan, Dalam hal ini biaya tetap dan biaya variabel pendapatan kotor dapat di hitung sebagai berikut

$$\begin{aligned} TR &= P \times Q \\ TR &= \text{Rp. } 8.216 \times 1386,486 \\ &= \text{Rp. } 11.391.673 \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa penerimaan tertinggi usaha pecel semanggi adalah sebesar Rp 21.000.000 yang terdapat pada usah pecel semanggi milik Andrianusy, Dan terendah adalah sebesar Rp. 6.000.000 usah pecel semanggi milik Sumiati dan Anni, Secara rata-rata penerimaan usaha pecel semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya sebesar Rp. 11.391.673 setiap bulannya. Hal ini di dukung teori yang dikemukakan oleh (Samuelson 2003), bahwasanya semakin besar pendapatan bersih yang diperoleh maka semakin besar kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan – kegiatan yang akan dilakukan. Kondisi seseorang dapat diukur dengan menggunakan konsep pendapatan bersih yang menunjukkan jumlah seluruh uang yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga selama jangka waktu tertentu.

Analisis Pendapatan bersih

No	Klasifikasi Pendapatan Bersih	Keterangan	Jumlah	%
1	Rp. 1.500.000- Rp.3.620.000	Rendah	16	43,2
2	Rp.3.620.000 - Rp. 5.740.000	Sedang	15	40,5
3	Rp. 5.740.000 - Rp.7.860.000	Tinggi	6	16,2
Jumlah			37	100,0

Sumber: Data Primer diolah,2019

Untuk menghitung pendapatan bersih yang diterima usaha pecel semanggi dengan melakukan perhitungan antara total penerimaan dikurangi total biaya yang dikeluarkan dalam usah pecel semanggi. Rincian pendapatan yang diperoleh pada usaha pecel semanggi di Desa kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= \text{Rp. } 11.489.189 - \text{Rp. } 7.509.189 \\ &= \text{Rp. } 3.980.000 \end{aligned}$$

Dari perhitungan di atas dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada usah pecel semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya sebesar Rp. 3.980.000 dalam satu bulan dari hasil selisih antara total penerimaan dengan total biaya. Hal ini didukung oleh teori pendapatan Menurut (Soekartawi 1995) pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang tersebut meliputi biaya tetap ditambah dengan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses produksi dan menurut (Indraswarri and Kusuma 2018) Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah sebagai jumlah penghasilan yang diterima oleh pada anggota masyarakat untuk jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atau faktor-faktor produksi yang telah disumbangkan. (Nisantoro 2016) Faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan adalah Jumlah faktor-faktor produksi yang dimiliki yang

bersumber dari pada hasil-hasil tabungan tahun ini dan warisan atau pemberian. Harga per unit dari masing-masing faktor produksi, harga ini ditentukan oleh penawaran dan permintaan di pasar faktor produksi. Hasil kegiatan oleh anggota keluarga sebagai pekerjaan sampingan.

Tabel 5. Efisiensi

No	Nama Pemilik	Total Revenue	Total Cost	E = TR/TC
1	Seni	Rp 9.120.000	Rp 5.806.000	1,57
2	Sumiati	Rp 6.000.000	Rp 3.670.000	1,63
3	Budi	Rp 7.440.000	Rp 4.270.000	1,74
4	Sulaimah	Rp 12.000.000	Rp 6.961.000	1,72
5	Napisah	Rp 10.560.000	Rp 6.410.000	1,65
6	Ratna	Rp 12.000.000	Rp 7.025.000	1,71
7	Kusnawah	Rp 9.120.000	Rp 4.880.000	1,87
8	Suswati	Rp 9.120.000	Rp 5.775.000	1,58
9	Indri	Rp 15.120.000	Rp 11.280.000	1,34
10	Ernawati	Rp 9.120.000	Rp 7.780.000	1,17
11	Lia	Rp 15.000.000	Rp 10.755.000	1,39
12	Ayu	Rp 7.440.000	Rp 5.430.000	1,37
13	Im	Rp 7.440.000	Rp 4.810.000	1,55
14	Lilik	Rp 10.560.000	Rp 8.550.000	1,24
15	Sukanti	Rp 18.000.000	Rp 13.609.000	1,32
16	Sridayatik	Rp 10.560.000	Rp 3.915.000	2,70
17	Lastri	Rp 7.440.000	Rp 3.530.000	2,11
18	Nurhasanah	Rp 7.440.000	Rp 3.230.000	2,30
19	Markus	Rp 12.000.000	Rp 8.215.000	1,46
20	Ika	Rp 7.440.000	Rp 4.720.000	1,58
21	Anni	Rp 6.000.000	Rp 4.155.000	1,44
22	Kusdjiati	Rp 13.440.000	Rp 8.545.000	1,57
23	Maimunah	Rp 12.000.000	Rp 9.065.000	1,32
24	Kustiah	Rp 14.880.000	Rp 12.119.000	1,23
25	Wati	Rp 10.560.000	Rp 8.839.000	1,19
26	Tatiek	Rp 13.440.000	Rp 9.744.000	1,38
27	Handayani	Rp 13.440.000	Rp 9.845.000	1,37
28	Pujikartika	Rp 12.000.000	Rp 6.920.000	1,73
29	Sefa	Rp 19.500.000	Rp 14.330.000	1,36
30	Kosimah	Rp 14.880.000	Rp 10.105.000	1,47
31	Darmuati	Rp 15.360.000	Rp 7.824.000	1,96
32	Sarjuana	Rp 10.560.000	Rp 7.060.000	1,50
33	Andrianusy	Rp 21.000.000	Rp 15.080.000	1,39
34	Djimantini	Rp 12.000.000	Rp 5.470.000	2,19
35	Parwati	Rp 10.560.000	Rp 4.720.000	2,24
36	Saminah	Rp 12.000.000	Rp 5.449.000	2,20
37	Wiwid	Rp 10.560.000	Rp 7.949.000	1,33
	Jumlah	Rp 425.100.000	Rp 277.840.000	60

Rata-rata	Rp	11.489.189	Rp	7.509.189	1,53
-----------	----	------------	----	-----------	------

Sumber: Data Primer diolah,2019

Analisis Efisiensi Usaha

No	Klasifikas Efisiensi Usaha	Keterangan	Jumlah	%
1	1,00 - 2,00	Layak	29	78,4
2	2,00 <	Lebih Layak	8	21,6
	Jumlah		37	100,0

Sumber: Data Primer diolah,2019

Analisis efisiensi usah digunakan untuk mengetahui efisien atau tidaknya suatu usaha dan layak atau tidak usaha tersebut. Untuk mengetahui efisien atau tidaknya usaha serta layak atau tidaknya usaha pecel semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya tersebut dilakukan dengan perhitungan antara total penerimaan di bagi dengan biaya total. Kriteria yang digunakan dalam analisis efisiensi usaha dalah apabila nilai R/C Ratio (Return Cost Ratio) >1 berarti usaha pecel semanggi dinyatakan efisien dan apabila R/C Ratio (Return Cost Ratio) <1 usaha pecel semanggi tidak untung. Perhitungan dari R/C Ratio (Return Cost Ratio) pada usaha pecel semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya adalah sebagai berikut

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

$$R/C \text{ Ratio} = (11.489.189) / (7.509.189)$$

$$R/ C \text{ Ratio} = 1,53$$

R/C Ratio adalah nilai perbandingan dimana total penerimaan dengan biaya total. Maka penerimaan sebesar Rp 1,53. Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan usaha pecel semanggi di Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya ini dapat dikatakan efisien dan menguntungkan serta layak untuk dilanjutkan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan antara total penerimaan dibagi dengan biaya total produksi yang lebih dari 1 yaitu memiliki angka perbandingan 1,53 atau $1,53 > 1$.

KESIMPULAN

Kuliner khas surabaya yaitu Pecel Semanggi bermula dari tumbuhan semak sekelompok tumbuhan paku air (Salvinieles), budaya makan pecel semanggi sudah menjadi bagian dari sejarah di kelurahan kendung mayoritas penjual makanan pecel semanggi ini berasal warga Kecamatan Benowo, Khususnya Kampung Kendung, Kampung semanggi sendiri sudah di resmikan 5 tahun lalu tepatnya pada tahun 2014, karena di lihat dari segi penduduknya yang sebagian besar kelurahan kendung banyak warga yang berprofesi sebagai penjual pecel semanggi.

Nilai rata-rata dari penerimaan dapat di peroleh dalam satu bulan sebesar Rp. 11.391.673/ bulan dengan biaya- biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 7.509.189. Rata-rata Pendapatan atau keuntungan dalam satu bulan diperoleh sebesar Rp3.980.000. Hasil keuntungan tersebut terdiri dari total penerimaan (Total Revenue) sebesar Rp. 11.391.673/ bulan dan dikurangi dengan total biaya (Total cost) sebesar Rp. 7.509.189/bulan.

Usaha pecel semanggi di Kelurahan Kendung, Kecamatan Benowo,

Surabaya berada dalam kondisi “Efisien” karena dilihat dari R/C rasio >1 yaitu sebesar 1,53 berarti kondisi usaha pecel semanggi efisien dan menguntungkan serta layak untuk dilanjutkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arum, Niza Kenyo Ganda, and Arfida BR. 2017. “Analisis Ekonomi Usaha Tani Anggota Simpan Pinjam Kelompok Perempuan Progam Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Perdesaan Di Kecamatan Selorejo Kabupaten Blitar.” *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 15 (1): 18. <https://doi.org/10.22219/jep.v15i1.4644>.
- Badriyah, Nurul. 2009. “Peran Intermediasi Perbankan Terhadap Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm).” *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 7 (2): 183. <https://doi.org/10.22219/jep.v7i2.3615>.
- Gilarso. 2001. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Yogyakarta.
- Hamidah, Mutmaini, Abdul Hamid, and Jajat Sudrajat. 2015. “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak.” *Jurnal Universitas Tanjungpura Pontianak* 31 (2): 259–64.
- Hidayatullah, Muhammad Nur. 2013. “PENGARUH MODAL DAN TENAGA KERJA USAHA PENGRAJIN BATIK TULIS KLASIK TERHADAP TINGKAT PRODUKSI (Studi Pada Industri Kecil Menengah “ IKM “ Batik Tulis Klasik Di Desa Margorejo, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban).” *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 11 (2): 200. <https://doi.org/10.22219/jep.v11i2.3740>.
- Indraswarri, Arum, and Hendra Kusuma. 2018. “Analisa Pemanfaatan Aplikasi Go-Food Bagi Pendapatan Pemilik Usaha Rumah Makan Di Kelurahan Sawojajar Kota Malang.” *Jurnal Ilmu Ekonomi* 2: 63–73.
- Isfrizal, and Bobby Rahman. 2018. “Pengaruh Luas Lahan Persawahan, Modal Dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Petani Sawah Pada Kecamatan Syamtalira Aron Kabupaten Aceh Utara(Studi Kasus Kemukiman Teupin Punt) ” 4: 19–34.
- Nisantoro, Wahyu Dwi. 2016. “ANALISIS PENDAPATAN PEDAGANG MIKRO MAKANAN DAN MINUM DI SEKITAR MALL DINOYO CITY.” *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 14 (1).
- Samuelson, A. 2003. *Ilmu Makro Ekonomi*. Jakarta: PT Media Global Edukasi.
- Siagian, Mastaulina, M Ramli, and Firman Nugroho. 2014. “Analisis Titik Impas (Break Even Point) Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau.” *Jurnal Universitas Riau*.
- Soekartawi. 1995. “Analisis Usaha Tani.” Universitas Indonesia.
- Yusuf, Astri, Harapin Hafid, and Andi Murlina Tasse. 2016. “Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapi Di Kabupaten Kolaka.” *Universitas Haluoleo Kendari* 3 (3).