

ANALISIS PERBANDINGAN PENDAPATAN WARUNG MAKAN DI KAWASAN RUMAH SAKIT TENTARA PEMATANGSIANTAR

Risma Nurhaini Munte¹, Septia Pratami Nur Rizki², Liswanti³, Ardia Pramesti Triza Chayani⁴

Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun

e-mail: rismamunthe66@gmail.com¹, septiapatami789@gmail.com², liswanti04@gmail.com³, ardiaprimestic@gmail.com⁴

Abstrak – Bisnis warung makan saat ini sangat menarik para pelaku usaha karena banyak masyarakat yang enggan untuk memasak sendiri dikarenakan efisiensi baik dari segi tenaga, waktu, serta biaya. Khususnya di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar dimana banyak orang yang datang baik keluarga pasien maupun yang berobat di rumah sakit tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui beberapa besar perbandingan pendapatan antara warung makan yang ada di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar. Dari hasil penelitian yang diperoleh 4 warung makan di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar diketahui bahwa seluruh warung makan yang diteliti mengalami keuntungan dari usaha yang dijalankan. Dan yang paling tinggi keuntungannya adalah usaha warung makan Baim.

Kata Kunci: Perbandingan Pendapatan Usaha, Warung Makan.

Abstract – The food stall business is currently very attractive to business people because many people are reluctant to cook themselves due to efficiency in terms of energy, time and costs. Especially in the Pematang Siantar Army Hospital area where many people come, both families of patients and those seeking treatment at the hospital. The aim of this research is to find out some of the income comparisons between food stalls in the Pematang Siantar Army Hospital area. From the research results obtained from 4 food stalls in the Pematang Siantar Army Hospital area, it is known that all the food stalls studied experienced profits from the business they ran. And the one with the highest profits is Baim's food stall business.

Keywords: comparison of business income, food stalls

PENDAHULUAN

Pada tahun 1949 terbentuklah Rumah Sakit Militer dengan sebutan Hospital Militer dan sebagai Kepala Rumah Sakit Mayor CDM dr. Suryo.

Pada tahun 1951 sebutan Hospital Militer dirubah menjadi Rumah Sakit Tentara dan sebagai Kepala Rumah Sakit dr. Sajiman. Pada tahun 1952 Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar dirubah menjadi Tempat Perawatan Tentara (T.P.T) dan sebagai Kepala Rumah Sakit Letnan Kolonel CDM dr. Imam. Dan di rumah Sakit Tentara Pematang Siantar memiliki keseluruhan 51 dokter yang terdiri dari 39 dokter spesialis dan 12 dokter umum.

Warung makan menjadi salah satu alternatif yang sangat mudah dicari oleh konsumen dimanapun kita berada. Di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar, banyak tersedia tempat-tempat untuk membeli makanan dan keperluan lainnya. Salah satunya adalah warung makan yang telah disediakan oleh pihak rumah sakit untuk masyarakat yang ingin membeli makanan, dari makanan berat sampai makanan ringan. Warung makan di kawasan RS Tentara Pematang Siantar berdiri pada tahun 2014. Di kawasan rumah sakit tentara Pematang Siantar Biasanya, warung makan yang ada di sekitar rumah sakit tentara buka mulai pukul 06:00 wib pagi s/d pukul 15:00 wib sore. Dan pada jam-jam tertentu seperti pada saat waktu sarapan pagi hingga makan siang ini akan ramai pengunjung untuk makan.

Secara umum, semua warung makan yang ada di kawasan RS Tentara menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman terdiri dari, nasi ayam, nasi soto, dan berbagai macam lauk pauk, lontong sayur, nasi goreng, indomie goreng, makanan ringan, kopi, teh, teh susu, milo dingin, jus, nutrisari dingin, dan berbagai macam minuman kemasan.

Lokasi warung makan sangat dekat dengan rumah sakit. Hal ini dapat memudahkan pengunjung untuk membeli apa yang mereka inginkan karena diwarung makan tersebut sudah tersedia dengan lengkap dari nasi, lauk pauk, minuman, dan lainnya.

Adanya warung makan ini selain dapat meningkatkan kesempatan kerja juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Pendapatan adalah total penerimaan (uang atau bukan uang) seseorang atau rumah tangga dalam periode tertentu. Rahardja dan Manurung (2010). Karena pendapatan sangat berpengaruh bagi kelangsungan hidup usaha/perusahaan, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan - kegiatan yang akan dilakukan oleh usaha/perusahaan.

Usaha kuliner sendiri tentunya tidak lepas dari persaingan, oleh karena itu pemilik warung makan harus mampu mengelola dan menganalisis agar usahanya dapat berkembang dan menguntungkan. Dengan demikian, melalui analisis pendapatan dapat diketahui seberapa besar penerimaan yang dihasilkan dan keuntungan usaha yang didapatkan oleh pemilik warung makan dalam menjalankan usahanya.

METODE PENELITIAN

Menurut Sujarweni (2014) penelitian kuantitatif adalah jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang dapat dicapai (diperoleh) dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara lain dari kuantifikasi (pengukuran). Sedangkan pengertian Metode Penelitian Kuantitatif, Menurut Sugiyono (2017) adalah Metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positifisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang ditetapkan.

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan September 2023 dan tempat penelitian dilakukan pada Warung Makan di kawasan Rumah Sakit Tentara yang beralamat di Jalan Gunung Simanuk-manuk Pematang Siantar.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah :

- a. Data primer: Data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik warung makan.
- b. Data penjualan: Data harian, mingguan, atau bulanan tentang pendapatan, jumlah pelanggan, dan penjualan produk tertentu di warung makan.
- c. Data Persediaan: Informasi tentang persediaan bahan makanan dan inventaris yang dapat digunakan untuk mengelola persediaan dengan lebih efisien.
- d. Data Keuangan: Laporan keuangan, seperti laporan laba, rugi, dan arus kas yang memberikan gambaran keuangan warung makan.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah sejumlah 4 pemilik warung makan di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar. Sedangkan pengambilan sampel dengan menggunakan purposive sampling, yaitu teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono 2016). Adapun yang dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini sebanyak 4 pemilik warung makan, dipilih dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Warung makan yang dijadikan obyek penelitian merupakan usaha sejenis.
2. Pemilik warung makan yang dijadikan obyek penelitian bersedia memberikan data yang diperlukan dalam penelitian ini.

Teknik Analisis Data

1. Analisis Biaya

Biaya merupakan faktor yang sangat penting karena setiap rupiah yang dikeluarkan akan mengurangi laba usaha. Biaya-biaya tersebut adalah biaya tetap dan biaya variabel, yaitu:

- a) Biaya Tetap yang dianalisis pada penelitian ini antara lain biaya keamanan dan kebersihan, listrik dan penyusutan peralatan
- b) Biaya Variabel yang dianalisis pada penelitian ini adalah pembelian bahan baku.

2. Analisis Pendapatan Usaha

Analisis ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dilakukan. Analisis pendapatan dilakukan dengan mencatat seluruh penerimaan dan pengeluaran usaha.

Menurut (Fadilla, 2018) pendapatan bisa dilihat dari 2 bagian yaitu :

- a) Pendapatan menurut Ilmu Ekonomi. nilai tertinggi diperoleh seseorang dalam suatu waktu dengan harapan di akhir periode kembali mendapatkan nilai sebelumnya. Defenisi ini menutup perkiraan perubahan yang lebih besar dari keseluruhan aset yang terjadi di usaha awal periode dan menekan nilai statis di akhir tahun. Disimpulkan bahwa pendapatan merupakan banyaknya keuntungan disebabkan adanya perubahan penilaian yang tidak mengakibatkan perubahan modal dan hutang.
- b) Pendapatan menurut Ilmu Akuntansi. Dasarnya ilmu akuntansi berpendapat dari dua sudut pandang sebagai berikut: (a) Pemahaman mengeksploitasi pengembangan nilai harta tumbuh secara aktivitas operasional berfokus bagi inflow; dan (b) Prediksi ditekankan pada reka cipta barang jasa yang dilakukan melalui perusahaan beserta produk dan jasa atau outflow.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Obyek Penelitian Warung Makan kuliner kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar dibuka pada tahun 2014. Warung makan ini memiliki tempat yang sangat strategis untuk dijangkau oleh para pengunjung karena bisa memesan berbagai hidangan. Adapun fasilitas yang dimiliki yaitu terdiri dari 4 warung makan dan dengan lahan parkir yang cukup luas. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh ada 4 pemilik warung makan, yaitu :

1. Warung Oma Oni

Warung Oma Oni didirikan oleh Ibu Oni, jenis makanan dan minuman yang dijual ialah nasi, lontong sayur, berbagai macam lauk pauk, soto serta minuman dingin dan hangat lainnya.

2. Warung Nizam

Warung Nizam didirikan oleh Bapak Adi, jenis makanan dan minuman yang dijual seperti bubur ayam, nasi, berbagai macam lauk pauk, miso, soto dan berbagai minuman panas ataupun dingin.

3. Warung Liza

Warung Liza menjual berbagai lauk pauk dan juga menjual berbagai macam makanan ringan.

4. Warung Baim

Warung Baim sama seperti ke tiga warung di atas, warung baim juga menjual berbagai macam lauk pauk dan juga membuka warung kopi.

KESIMPULAN

Kesimpulan ini bedasarkan temuan sumber data mencakup ScienceDirect dan

Google scholar, dengan metode PRISMA. Berdasarkan tinjauan literatur dari beberapa jurnal, bahwa gaya kepemimpinan transformasional dampak positif dan signifikan terhadap kinerja karyawan. Di sisi lain, gaya kepemimpinan transaksional tidak memiliki dampak yang signifikan terhadap kinerja karyawan. Seorang pemimpin transaksional sangat mengandalkan kekuasaan dan otoritas untuk memimpin anggotanya, dan penggunaan sistem "reward and punishment" , kepemimpinan transaksional tidak efektif dan dapat menurunkan motivasi karyawan. Di sisi lain, motivasi inspirasional dari kepemimpinan transformasional adalah artikulasi dan representasi visi oleh pemimpin. Dengan demikian, karyawan termotivasi, karena sifat positif pemimpin, karyawan mengembangkan keterikatan emosional dengan pemimpin. Dalam gaya kepemimpinan transformasional ini, kepercayaan dan keyakinan dibangun dalam diri karyawan untuk meningkatkan kinerja karyawan.

Penelitian ini memiliki implikasi untuk memberikan dasar bagi peneliti selanjutnya memperluas temuan studi berkaitan Gaya kepemimpinan dan Kinerja Karyawan. Bagi Perusahaan dapat membantu manajer untuk memahami jenis gaya kepemimpinan yang tepat, dengan memodifikasi gaya kepemimpinan agar lebih efektif, efisien dan terarah dalam organisasi atau perusahaan untuk meningkatkan kinerja karyawan.

Analisis Biaya

Analisis biaya dilakukan dari semua biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 1
Omzet pendapatan warung makan Oma Oni tahun 2021 – 2022

NO	Jenis Makanan	thn	Pendapatan
1	*Nasi dengan lauk *Lontong sayur *Minuman hangat/ dingin	2021	Rp.204.200.000
2	*Nasi dengan lauk *Lontong sayur *Soto *Minuman hangat/ dingin	2022	Rp.211.400.000

Keterangan : Berdasarkan tabel 1 diatas, pendapatan warung makan oma oni selama tahun 2021 sebesar Rp. 204.200.000 dan tahun 2022 sebesar Rp. 211.400.000. Tahun 2022 omzet pendapatan mengalami kenaikan dikarenakan adanya penambahan menu baru. Hal ini diperoleh berdasarkan wawancara terhadap penjual di warung makan tersebut.

Tabel 2
Omzet pendapatan pada warung makan Nizam tahun 2021 - 2022

NO	Jenis makanan	Thn	Pendapatan
1	*Nasi dengan lauk *Bubur ayam *Miso *Soto *Minuman panas/dingin	2021	Rp.240.000.000
2	Nasi dengan lauk Bubur ayam Miso Soto Minuman panas/dingin	2022	Rp.253.000.000

Keterangan : Berdasarkan pada tabel 2 diatas, pendapatan warung makan nizam selama tahun 2021 sebesar Rp. 240.000.000 dan tahun 2022 sebesar Rp. 253.000.000. Tahun 2022 omzet pendapatan mengalami kenaikan dikarenakan harga menu yang dijual lebih murah dibanding dengan warung makan lainnya. Hal ini diperoleh berdasarkan wawancara terhadap beberapa konsumen di warung makan tersebut.

Tabel 3
Omzet pendapatan pada warung Makan Liza tahun 2021 – 2022

NO	Jenis makanan	thn	Pendapatan
1	*Nasi dengan lauk *Indomie goreng/kuah *Jajanan ringan *Minuman panas/ Dingin	2021	Rp.302.000.000
2	*Nasi dengan lauk *Indomie goreng/kuah *Jajanan ringan *Minuman panas/ Dingin	2022	Rp.292.000.000

Keterangan : Berdasarkan pada tabel 3 diatas, pendapatan warung makan Liza pada tahun 2021 sebesar Rp. 302.000.000 dan tahun 2022 sebesar Rp. 292.000.000. Tahun 2022 omzet pendapatan mengalami penurunan dikarenakan kurangnya pelayanan yang tidak ramah dan harga yang terlalu mahal menurut konsumen. Hal ini diperoleh berdasarkan wawancara terhadap beberapa konsumen di warung makan tersebut.

Tabel 4
Omzet pendapatan pada warung makan Baim tahun 2021 – 2022

NO	Jenis makanan	Thn	Pendapatan
1	*Nasi dengan lauk *Indomie goreng/kuah *Miso *Minuman panas/ Dingin	2021	Rp.294.400.000
2	*Nasi dengan lauk *Indomie goreng/kuah *Miso *Soto *Snack *Minuman panas/ Dingin	2022	Rp.312.400.000

Keterangan : Berdasarkan pada tabel 4 diatas, pendapatan warung makan Baim pada tahun 2021 sebesar Rp.294.400.000 dan pada tahun 2022 sebesar Rp.312.400.000. Tahun 2022 omzet pendapatan mengalami kenaikan dikarenakan adanya penambahan menu baru, dan pelayanan yang ramah. Hal ini diperoleh berdasarkan wawancara terhadap penjual dan beberapa konsumen di warung makan tersebut.

Tabel 5
Perbandingan pendapatan usaha warung makan di Kawasan Rumah Sakit Tentara Pematang Siantar tahun 2021 & 2022

NO	Nama warung makan	Omzet Penjualan	
		2021	2022
1	Oma Oni	Rp.204.200.000	Rp.211.400.000
2	Nizam	Rp.240.000.000	Rp.253.000.000
3	Liza	Rp.302.000.000	Rp.292.000.000
4	Baim	Rp.294.400.000	Rp.312.400.000

Keterangan : Berdasarkan dari tabel 5 diatas, perbandingan pendapatan usaha warung makan di kawasan RS Tentara Pematangsiantar Tahun 2021 yang memiliki omzet paling

tinggi adalah warung makan Liza yaitu Rp.302.000.000 dan pada tahun 2022 yang memiliki omzet paling tinggi adalah warung makan Baim yaitu Rp.312.400.000.

KESIMPULAN

Warung makan adalah tempat yang populer bagi orang-orang untuk menikmati hidangan lokal dengan harga terjangkau. Kualitas makanan dan pelayanan di warung makan dapat sangat bervariasi, tergantung pada tempatnya. Dan dengan adanya warung makan di kawasan Rumah Sakit Tentara ini, akan memudahkan para pengunjung pasien maupun orang yang ingin berobat ke rumah sakit tersebut.

Dari hasil penelitian ini yang dilakukan pada 4 warung makan di kawasan Rumah Sakit Tentara Pematangsiantar diketahui bahwa seluruh warung makan yang diteliti mengalami keuntungan dari usaha yang dijalankan. Dan yang paling tinggi keuntungannya adalah usaha warung makan Baim.

DAFTAR PUSTAKA

- <https://ejournalunsam.id/index.php/jse/article/download/328/253>
- http://e-journal.uajy.ac.id/25519/3/16%2004%2023001_2.pdf
- http://e-journal.uajy.ac.id/25519/3/16%2004%2023001_2.pdf
- <https://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/ekonomi/article/view/15393>
- <http://repository.uinsu.ac.id/4932/>
- https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/2274/9/UNIKOM_RIZKY%20BAGAS%20PRATA_MA_14.%20BAB%20III%20METODOLOGI%20PENELITIAN.pdf
- https://digilib.sttkd.ac.id/1729/4/BAB%20III%20SKRIPSI%20-%20SINTA%20PUJI%20RAHAYU_4.pdf
- <https://media.neliti.com/media/publications/381433-none-0b2f83b7.pdf>
- <https://media.neliti.com/media/publications/284859-analisis-pendapatan-usaha-warung-makan-d-705db9d7.pdf>
- <http://repository.stei.ac.id/2876/2/BAB%203.pdf> .