

## ANALISIS PROFITABILITAS USAHA WARUNG MAKAN PECEL LELE DI BATURAJA TIMUR

Veri Kurniawan<sup>1</sup>, Putri Ayu Ogari<sup>1</sup>, Purwadi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Baturaja

<sup>1</sup>Jl. Ratu Penghulu Karang Sari No. 02301, OKU, Sumatera Selatan, Telp/Fax (0735) 32612239

Email: Ogari.putri@gmail.com

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the profitability of the pecel lele business. The study was conducted in Baturaja Timur District, OKU Regency, where the research location was chosen intentionally, because it was considered to be in accordance with the criteria needed in the study. The study was conducted using a survey method. While the sampling used the census method, which was 33 catfish pecel entrepreneurs. The purpose of the study was analyzed using the profitability formula, where previously the costs, revenues and income were also calculated each month from the pecel lele business. The results of the study showed that the pecel lele business was profitable because it had a profitability value of 104.98%.*

**Keywords:** *income; pecel lele; profitability*

### PENDAHULUAN

Sektor pertanian dan sektor industri merupakan dua sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia (Lewa *et al.*, 2024; Soekartawi dalam Lastinawati, 2013). Industri makanan dan minuman diperkirakan akan terus menjadi sektor penting yang menopang industri manufaktur dan perekonomian nasional secara keseluruhan. Persaingan sektor makanan dan minuman dalam negeri menjadi semakin ketat karena perkembangannya yang signifikan, baik perusahaan skala besar maupun usaha kecil dan menengah (UKM), termasuk industri mikro. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mengacu pada usaha kewirausahaan yang dilakukan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha kecil. UMKM sering kali diklasifikasikan berdasarkan omzet tahunan, kekayaan atau aset, dan jumlah karyawan (Naibaho *et al.*, 2024; Damayanti *et al.*, 2023).

Pada bulan Januari tahun 2020, untuk wilayah Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU), jumlah seluruh UMKM berdasarkan seluruh bidang mencapai 8.568 yang tersebar di seluruh Kecamatan. Namun pada bidang pangan, jumlah seluruh UMKM hanya mencapai 3.554 dengan sektor usaha yang berbeda-beda. Pada bidang pangan usaha mikro berjumlah 2.109, usaha kecil berjumlah 1.363 dan usaha menengah hanya berjumlah 82 (Anang dalam Mardiono *et al.*, 2022).

Salah satu usaha yang banyak berkembang di Kabupaten OKU, khususnya Kecamatan Baturaja Timur adalah usaha warung makan pecel lele. Pengusaha pecel lele umumnya mulai berjualan dari sore sampai tengah malam. Pecel lele merupakan makanan khas Jawa Tengah yang murah meriah. Pecel lele terdiri dari ikan lele dan sambal (bumbu) yang biasanya disajikan dengan sambal tomat dan lalapan mentimun, kubis serta kemangi.

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu komoditas utama perikanan yang diminati oleh masyarakat. Produksi ikan air tawar Kabupaten OKU tahun 2017 meningkat setiap tahunnya, di mana produksi ikan tawar terbesar adalah ikan lele dengan jumlah produksi mencapai 124 ton/tahun.

Walaupun tidak terdapat catatan mengenai konsumsi ikan lele di Kabupaten OKU, namun apabila dilihat dari penduduk Kabupaten OKU yang terus mengalami peningkatan, maka konsumsi ikan lele pun diasumsikan juga meningkat (Arizon dan Rosmawati, 2023).

Permintaan pasar ikan lele tidak pernah sepi karena ikan lele mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mempunyai harga jual terjangkau. Sehingga bagi konsumen dari golongan ekonomi baik menengah ke bawah maupun ke atas yang ingin memperoleh gizi yang baik, dapat dilakukan dengan mengkonsumsi ikan lele (Puspitasari *et al.*, 2019).

Setiap jalannya suatu usaha, tidak terlepas dari harapan untuk meraih keuntungan. Tetapi seberapa besar kemampuan usaha tersebut dapat menghasilkan keuntungan (profitabilitas), memerlukan kajian yang lebih mendalam. Oleh karena itu, dengan maraknya perkembangan usaha pecel lele dan permintaan yang tampaknya memiliki prospek yang baik, menarik untuk dikaji terkait profitabilitas usaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU.

## METODE

Penelitian dilakukan di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU. Lokasi penelitian dipilih secara purposif, dengan pertimbangan bahwa usaha pecel lele paling banyak terdapat di Kecamatan Baturaja Timur.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei.

Sedangkan metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode sensus, di mana jumlah pelaku usaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU berjumlah 33 orang, dan semuanya diambil menjadi sampel.

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari pengusaha warung makan pecel lele dengan metode wawancara langsung di lapangan, dengan menggunakan kuisioner yang terstruktur. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait. Data yang diperoleh dari lapangan akan diolah secara matematis, disajikan secara tabulasi, kemudian dijelaskan secara deskriptif sesuai dengan penelitian ini.

Untuk menganalisis profitabilitas usaha pecel lele, dilakukan melalui tahap-tahap perhitungan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui biaya usaha, dapat diketahui dengan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel dengan rumus:

$$BU = BT + BV \quad (1)$$

Keterangan:

BU = Biaya Usaha (Rp/bln)

BT = Biaya Tetap (Rp/bln)

BV = Biaya Variabel (Rp/bln)

2. Untuk mengetahui keuntungan usaha, dihitung dengan mencari selisih antara total penerimaan dengan biaya usaha, dengan rumus sebagai berikut :

$$KU = TP - BU \quad (2)$$

Keterangan:

KU = Keuntungan usaha (Rp/bln)

TP = Total Penerimaan (Rp/bln)

3. Untuk menghitung profitabilitas, yaitu dengan membandingkan antara keuntungan yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan yang

dinyatakan dengan persen, yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Profitabilitas} = \frac{KU}{BU} \times 100 \% \dots \quad (3)$$

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Analisis Keuntungan Pengusaha Warung Pecel Lele**

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya usaha pecel lele. Oleh sebab itu, sebelum keuntungan dapat dihitung, maka perlu diketahui terlebih dahulu biaya yang dikeluarkan dan penerimaan dari usaha pecel lele tersebut.

**1. Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk alat-alat yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi, dan besarnya tidak tergantung dari jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

Rincian	Biaya penyusutan (Rp/bln)
Drum	7.321,42
Ember	2.257,58
Gerobak	17.146,67
Piring	1.633,83
Meja	20.726,00
Kuali	738,00
Tabung gas	5.222,00
Kompor	4.469,67
Kursi	5.383,83
Cobek	633,83
Panci	744,92
Gelas	1.098,50
Sendok	240,50
Garpu	240,50
Mangkok	449,50
Jumlah	68.306,75

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Tabel 3 menunjukkan rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha pecel lele berjumlah Rp. 68.306,75 perbulan. Biaya tetap tertinggi dikeluarkan untuk penyusutan meja, sedangkan yang terendah adalah biaya penyusutan sendok dan garpu.

**2. Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel dalam usaha pecel lele dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian minyak goreng, tomat, mentimun, bawang merah, bawang putih, cabe, garam, gas, ikan lele, ayam, beras, air, kol, listrik, galon dan biaya tenaga kerja. Ada pun rincian biaya variabel Usaha warung makan pecel lele dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata Biaya Variabel Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

Rincian biaya variabel	Jumlah (Rp/bln)
Minyak goreng	150.000,00
Tomat	100.000,00
Mentimun	120.000,00
Bawang merah	166.666,70
Bawang putih	165.000,00
Cabe	250.000,00
Garam	31.875,00
Gas	80.000,00
Ikan lele	2.300.000,00
Beras	2.673.000,00
Kol	178.181,70
Biaya tenaga kerja	150.000,00
Sewa tempat	229.285,70
Listrik	66.666,67
Air galon	30.000,00
Jumlah	6.690.676,00

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Biaya-biaya yang dihitung dalam penelitian ini difokuskan untuk pecel lele saja. Sedangkan untuk pecel bebek dan

pecel ayam tidak dianalisis dalam penelitian ini. Berdasarkan Tabel 2, dapat dijelaskan bahwa biaya variabel untuk usaha pecel lele berjumlah Rp. 6.690.676,00 per bulan.

### 3. Biaya usaha

Biaya Usaha adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pecel lele meliputi total biaya tetap dan total biaya variabel. Besarnya biaya usaha warung makan pecel lele dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Biaya Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

Jenis biaya total	Rata-rata biaya usaha (Rp/bln)
Biaya tetap	68.306,75
Biaya variabel	6.690.676,00
Biaya usaha	6.758.982,75

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Tabel 4. Rata-rata Penerimaan Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

No	Uraian	Pecel lele	Pecel Ayam	Pecel bebek	Total
1	Rata-rata penjualan (porsi)	923,636	516,363	206,25	1.646,25
2	Rata-rata harga (Rp/porsi)	15.000	20.000	30.000	65.000
	Rata-rata penerimaan	13.854.540	10.327.260	6.187.500	30.369.300

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Tabel 4 menjelaskan bahwa penerimaan paling tinggi hingga paling rendah berturut-turut berasal dari pecel lele, pecel ayam, dan pecel bebek. Setiap bulan, usaha pecel lele memperoleh penerimaan dari menu pecel lele saja sebesar Rp 13.854.540,00. Jika dijumlahkan dengan hasil penjualan pecel ayam dan pecel bebek, maka usaha pecel lele dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp 30.369.300,00 per bulan.

### 5. Analisis Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh dari usaha pecel lele merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya usaha, seperti dapat dilihat pada Tabel 5.

### 4. Penerimaan

Penerimaan merupakan perkalian antara total produksi yang terjual dengan harga persatuan produk. Penerimaan usaha warung makan pecel lele pada umumnya berasal dari penjualan pecel lele, pecel ayam dan pecel bebek. Tetapi dalam penelitian ini hanya difokuskan dari pecel lele saja. Harga pecel lele pada saat penelitian adalah Rp 15.000,00 per porsi, pecel ayam sebesar Rp 20.000, 00 per porsi, dan pecel bebek sebesar Rp 30.000 per porsi.

Rata-rata jumlah penjualan pecel lele pada Bulan November 2018 adalah 923,636 porsi perbulan, ayam goreng 516,363 porsi perbulan, dan bebek goreng 206,25 porsi perbulan. Rincian penerimaan usaha pecel lele dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 5. Rata-rata Keuntungan Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

No	Uraian	Jumlah (Rp/bln)
1	Penerimaan	13.854.540,00
2	Biaya usaha	6.758.982,75
	Keuntungan	7.095.557,25

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa setiap bulan, pengusaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur dapat meraih rata-rata keuntungan sebesar Rp 7.095.557,25. Jumlah tersebut belum ditambah dengan keuntungan yang diperoleh dari menu lain seperti pecel ayam, dan pecel bebek. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha pecel lele

menguntungkan dan sangat menjanjikan karena dapat dijadikan sumber penghasilan masyarakat.

**B. Analisis Profitabilitas Usaha Pecel Lele**

Profitabilitas merupakan hasil bagi antara keuntungan usaha dengan total biaya yang dinyatakan dalam persen. Untuk mengetahui besarnya profitabilitas dari usaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur, dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Profitabilitas Usaha Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

Uraian	Jumlah (Rp/bln)
Rata-rata keuntungan	7.095.557,25
Rata-rata biaya usaha	6.758.982,75
Profitabilitas (%)	104,98 %

Sumber: data primer, 2018 (diolah)

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa usaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur mempunyai profitabilitas 104,98%. Hal ini berarti setiap satu persen biaya yang dikeluarkan untuk usaha pecel lele, mampu menghasilkan keuntungan sebesar 104,98%.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa profitabilitas usaha pecel lele di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten Ogan Komering Ulu sebesar 104,98%.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arizon, R., dan Rosmawati, H. 2023. Analisis Permintaan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) oleh Pedagang Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten Ogan Komering Ulu. JASEP, 9(2), 82-91.

Damayanti, P., Rosmawati, H., dan Lastinawati, E. 2023. Analisis Strategi

Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah Tahu dalam Upaya Peningkatan Pendapatan di Desa Karya Makmur Kecamatan Madang Suku III Kabupaten OKU Timur. Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis, 9(2), 2214-2224.

Lastinawati, E. 2013. Analisis Titik Impas dan Rentabilitas Usaha Pembuatan Susu Kedelai di Kelurahan Talang Jawa Kecamatan Baturaja Barat Kabupaten Ogan Komering Ulu. Agriba, 1(2), 135-140.

Lewa, L.A., Septianita, Lastinawati, E., dan Rosmawati, H. 2024. Analisis Pendapatan Usaha Berbagai UKM Makanan Camilan Berbasis Ubi Kayu di Kecamatan Martapura Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. JASEP, 10(1), 23-29.

Mardiono, E., Pusvita, E., dan Purwadi. 2022. UKM Berbasis Agribisnis untuk Membentuk Pengembangan Ketahanan Pangan Masyarakat di Kabupaten Ogan Komering Ulu. JASEP, 8(2), 48-60.

Naibaho, R.L., Sitorus, R.L., Saragih, J.M., Lubis, P.K.D., dan Sihombing, R.P. 2024. Analisis Resiko Operasional UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi William Iskandar Medan Tembung. OPTIMAL: Jurnal Ekonomi dan Manajemen, 4(2), 187-197.

Puspitasari, E., Marwanti, S., dan Rahayu, W. 2019. Analisis Profitabilitas Usaha dan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Lele pada KUB Wanita Karmina di Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali. AGRISTA, 7(3), 119-129.