AGRISCIENCE
Volume 7, Nomor 2, 2026, pp 252-275
https://doi.org/10.21107/agriscience.v7i2.35448

ISSN: 2301-9948
e-ISSN: 2407-6260

Analisis Pendapatan Usaha Bubur Ayam Mang Jay Di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan

Mohammad Rendi Ardana, Nurul Arifiyanti*

Abstrak
Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran dalam perekonomian Indonesia salah satunya pada sektor kuliner. Tujuan penelitian ini menganalisis struktur biaya, penerimaan usaha, pendapatan usaha, serta kelayakan usaha Bubur Ayam Mang Jay yang berlokasi di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. Metode yang digunakan adalah data deskriptif kuantitatif melalui pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara, kuesioner, dan observasi langsung terhadap pemilik usaha serta didukung oleh data sekunder dari literatur terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi pada periode permintaan tinggi sebesar Rp2.573.701 per hari dengan volume produksi 350 porsi, sedangkan pada periode permintaan rendah sebesar Rp1.512.701 per hari dengan volume produksi 150 porsi. Penerimaan usaha pada periode permintaan tinggi mencapai Rp3.500.000 per hari dan pada periode permintaan rendah sebesar Rp1.500.000 per hari. Pendapatan bersih yang diperoleh pada periode permintaan tinggi sebesar Rp926.299 per hari, sedangkan pada periode permintaan rendah mengalami kerugian sebesar Rp12.701 per hari. Hasil analisis kelayakan usaha yakni nilai R/C Ratio pada periode permintaan tinggi sebesar 1,36 artinya usaha layak dijalankan, sedangkan pada periode permintaan rendah nilai R/C Ratio sebesar 0,99 yang menunjukkan kondisi mendekati titik impas. Nilai Break Even Point (BEP) produksi pada periode permintaan tinggi sebesar 90 porsi dan BEP rupiah sebesar Rp895.947, sedangkan pada periode permintaan rendah BEP produksi sebesar 156 porsi dan BEP rupiah sebesar Rp1.562.261. Usaha Bubur Ayam Mang Jay layak dijalankan pada periode permintaan tinggi, namun memerlukan strategi pengelolaan biaya dan penyesuaian produksi pada periode permintaan rendah agar tetap berkelanjutan.

Kata kunci: UMKM; Analisis Pendapatan; Kelayakan Usaha; R/C Rasio; Break Even Point.

Abstract
Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a significant role in the Indonesian economy, particularly in the culinary sector. The purpose of this study is to analyze the cost structure, business revenue, income, and feasibility of Bubur Ayam Mang Jay, located in Kamal District, Bangkalan Regency. The method used is quantitative descriptive data through a case

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunodjoyo Madura, Indonesia

* Corresponding author
E-mail addres: nurul.arifiyanti@trunojoyo.ac.id

Article History
Submit : 25 Mei 2026
Accepted : 23 Juli 2026
Publish : 27 Juli 2026

© 2026 Author

study approach. Data were obtained through interviews, questionnaires, and direct observation of the business owner, supported by secondary data from related literature. The results showed that the total production cost during the high demand period was Rp2,573,701 per day with a production volume of 350 portions, while during the low demand period it was Rp1,512,701 per day with a production volume of 150 portions. Business revenue during the high demand period reached Rp3,500,000 per day and during the low demand period it was Rp1,500,000 per day. Net income obtained during the high demand period was Rp926,299 per day, while during the low demand period it experienced a loss of Rp12,701 per day. The results of the business feasibility analysis, namely the R/C Ratio value in the high demand period of 1.36, means the business is feasible to run, while in the low demand period the R/C Ratio value is 0.99, which indicates conditions approaching the break-even point. The Break Even Point (BEP) value of production in the high demand period is 90 portions and the BEP rupiah is Rp895,947, while in the low demand period the BEP production is 156 portions and the BEP rupiah is Rp1,562,261. The Mang Jay Chicken Porridge business is feasible to run in the high demand period, but requires a cost management strategy and production adjustments in the low demand period to remain sustainable.

Keywords: *MSMEs; Revenue Analysis; Business Feasibility; R/C Ratio; Break Even Point.*

1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi Indonesia. Sektor ini menjadi tulang punggung perekonomian nasional yaitu memberikan kontribusi pada Produk Domestik Bruto (PDB) sekitar lebih dari nilai 60% dan memberikan tenaga kerja hingga 97% dari total angkatan kerja nasional (Badan Pusat Statistik, 2023). UMKM tidak hanya berperan dalam peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga menjadi wadah bagi munculnya inovasi usaha baru di berbagai sektor, terutama di bidang kuliner yang mengalami perkembangan pesat beberapa tahun terakhir.

Sektor kuliner merupakan salah satu subsektor UMKM yang memiliki daya tahan tinggi terhadap perubahan ekonomi karena berkaitan langsung dengan kebutuhan pokok masyarakat yaitu konsumsi pangan. Menurut data Kementerian Koperasi dan UKM (2023), subsektor kuliner menyumbang lebih dari 40% total UMKM di Indonesia. Pertumbuhan tersebut juga didorong oleh meningkatnya gaya hidup masyarakat modern yang lebih menyukai makanan cepat saji, praktis, dan memiliki cita rasa khas lokal. Fenomena ini dapat ditemukan di daerah yakni salah satunya di Kabupaten Bangkalan, khususnya Kecamatan Kamal yang dikenal sebagai kawasan dengan aktivitas ekonomi kuliner cukup tinggi.

Salah satu usaha kuliner di Kecamatan Kamal Kabupaten Bangkalan, Madura adalah usaha Bubur Ayam Mang Jay. Usaha ini telah berdiri dari tahun 2018 dan memiliki 2 cabang yaitu di Desa Banyu Ajuh dan Desa Telang yang ada di kecamatan Kamal. Usaha ini telah dikenal luas di kalangan masyarakat sekitar karena memiliki pelanggan yang loyal. Omset yang didapat sebesar Rp3.500.000 dengan penjualan 350 mangkok per hari. Permasalahan pada Usaha ini adalah pendapatan yang cenderung fluktuatif dilihat dari omset yang tidak menentu dalam waktu tertentu saat salah satu cabang yang tutup karna liburan semester kuliah. Pada momen tersebut hanya mendapat omset Rp.1.500.000 dengan penjualan 150 porsi per hari. Permintaan meningkat saat kampus beroperasi normal.

© 2026 Author

Permasalahan lain yang dihadapi adalah pencatatan keuangan yang sederhana. Pembukuan hanya dilakukan dengan memberikan label pada wadah dan setiap harinya menyisihkan hasil penjualan ke dalam beberapa wadah yang disiapkan dengan label tulisan biaya tenaga kerja, biaya sewa, biaya modal harian, biaya kembalian, dan biaya tabungan rumah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pembukuan yang tidak sistematis membuat pengusaha kesulitan mengambil keputusan strategi. UMKM sering menghadapi masalah dalam mengelola keuangan (Sriningsih Endang, 2024). arus kas yang tidak stabil karena pendapatan sering terlambat atau tidak menentu sehingga sulit memenuhi kebutuhan operasional (Rita & Nastiti, 2024). Banyak UMKM juga kesulitan membuat anggaran yang tepat, karena kurangnya pengetahuan dan alat perencanaan keuangan membuat pengeluaran sering tidak seimbang dengan pemasukan akibat dari rendahnya literasi keuangan pemilik usaha.

Kondisi ini perlu dijelaskan lebih mendalam melalui analisis kelayakan finansial, sehingga dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi keuangan dan prospek usaha. Analisis ini juga memberikan gambaran yang jelas mengenai besarnya keuntungan, serta risiko yang mungkin dihadapi. Dengan informasi tersebut pemilik UMKM dapat menganalisis strategi usaha, mengatur pengeluaran, dan mengambil keputusan pengembangan dengan lebih tepat (Noviyanti & Sarwono, 2025). Manfaat dari analisis ini membantu pemilik usaha dan usaha lainnya yang serupa dalam memahami tingkat profitabilitas dan kelayakan usaha dalam jangka panjang. Hasil dari analisis kelayakan dapat menjadi acuan bagi pemilik usaha bubur ayam mang jay dan UMKM lainnya untuk mengambil keputusan strategi, seperti perencanaan pengeluaran, pengendalian biaya, dan strategi pengembangan usaha agar lebih efisien dan berkelanjutan.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Teori Perilaku Biaya

Teori perilaku biaya menurut Baihaqi,(2025) menjelaskan hubungan antara perubahan tingkat aktivitas dengan perubahan total biaya yang dikeluarkan perusahaan. Perilaku biaya menggambarkan bagaimana total biaya dan biaya per unit merespons perubahan output atau pemicu aktivitas (cost driver), sehingga dapat diketahui apakah suatu biaya bersifat tetap, variabel, atau campuran. Dalam menilai perilaku biaya perlu diperhatikan batasan waktu sumber daya yang digunakan serta output aktivitas. sebagian biaya bersifat tetap, sedangkan dalam jangka panjang seluruh biaya pada dasarnya bersifat variabel. Suatu biaya bisa diklasifikasikan sebagai biaya tetap atau variabel bergantung pada rentang waktu dan tingkat aktivitas yang dianalisis.

Berdasarkan teori perilaku biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga jenis, yaitu biaya tetap, biaya variabel, dan biaya campuran. Biaya tetap merupakan biaya yang totalnya tidak berubah meskipun terjadi perubahan tingkat aktivitas, sedangkan biaya variabel dapat berubah seiring dengan naik turunnya volume produksi. Sementara itu, biaya campuran memiliki unsur tetap dan variabel secara bersamaan. Teori ini juga menjelaskan bahwa perubahan biaya dipengaruhi oleh penggerak aktivitas (cost driver), seperti jumlah unit input yang diproduksi, jam kerja dan penggunaan mesin. Semakin besar aktivitas yang dilakukan, semakin besar pula sumber daya yang digunakan, sehingga total biaya akan meningkat sesuai dengan perilaku biayanya.

© 2026 Author

2.2 Teori Pendapatan

Pendapatan usaha merupakan hasil bersih yang diperoleh pelaku usaha dari kegiatan produksi serta kegiatan penjualan di dalam suatu periode tertentu yang diperoleh dari selisih antara seluruh penerimaan usaha yang diterima dari hasil penjualan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Qomariah et al., 2021). Pendapatan mencerminkan kemampuan usaha dalam menghasilkan keuntungan dari kegiatan operasional yang dijalankan.

Total penerimaan berasal dari nilai hasil penjualan produk berdasarkan jumlah produk yang terjual serta harga jual. Semakin besar jumlah produk yang berhasil dipasarkan dan semakin besar pula penerimaan yang diperoleh (Jannah et al., 2025). Total biaya merupakan seluruh pengeluaran yang digunakan dalam kegiatan produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Perbedaan antara penerimaan dan biaya tersebut menentukan besar kecilnya pendapatan usaha (Bate'e et al., 2024).

Pendapatan usaha bersifat dinamis karena dipengaruhi oleh perubahan volume penjualan, harga, serta biaya produksi. Perbedaan permintaan pada waktu tertentu akan menyebabkan variasi jumlah penjualan, sehingga pendapatan yang diterima juga berbeda antar periode. Konsep pendapatan ini digunakan sebagai dasar dalam menganalisis perubahan pendapatan usaha pada Periode Permintaan Tinggi (Luckieta, 2025).

2.3 Teori Produksi

Teori produksi merupakan hubungan antara macam input (faktor produksi) dan juga macam hasil output dalam suatu proses kegiatan ekonomi. Menurut Sukirno (2021), tujuan utama teori produksi adalah untuk mencapai efisiensi biaya dan produktivitas maksimum melalui pengelolaan sumber daya yang optimal. Dalam konteks usaha kuliner, faktor produksi memiliki peranan penting dalam menentukan besar kecilnya biaya serta tingkat keuntungan yang diperoleh pelaku usaha.

Faktor produksi yang digunakan dalam usaha kuliner meliputi tenaga kerja, modal usaha, bahan baku, serta manajemen produksi. Tenaga kerja berperan sebagai pelaksana utama proses produksi, mulai dari pengolahan bahan hingga penyajian makanan kepada konsumen (Bate'e et al., 2024). Modal mencakup seluruh aset yang digunakan untuk mendukung kegiatan operasional seperti alat masak, tempat usaha, dan peralatan pendukung lainnya (Hasan & Rohman, 2024). Bahan baku menjadi faktor yang sangat menentukan kualitas produk, karena cita rasa dan konsistensi hasil olahan bergantung pada ketersediaan serta kualitas bahan seperti beras, ayam, dan bumbu. (Amat & Yusuf, 2024).

2.4 Kelayakan Finansial

Teori kelayakan finansial menjelaskan bagaimana suatu usaha dapat dinilai dari kemampuan menghasilkan keuntungan berdasarkan investasi yang dilakukan. Hasan dan Rohman (2024) menjelaskan bahwa kelayakan finansial menilai hubungan antara biaya, penerimaan, dan manfaat ekonomi dari kegiatan usaha. Analisis ini membantu pelaku usaha menentukan apakah investasi yang ditanamkan akan memberikan hasil yang menguntungkan.

Karim et al. (2024) menyebutkan bahwa kelayakan finansial dapat dianalisis menggunakan beberapa indikator seperti Revenue Cost Ratio (R/C), Break Even Point (BEP). R/C Ratio menunjukkan tingkat efisiensi antara pendapatan dan biaya produksi. BEP menggambarkan titik impas ketika pendapatan sama dengan biaya total.

© 2026 Author

Indrawati dan Yuttama (2025) menegaskan bahwa indikator tersebut relevan bagi usaha kecil dengan pembukuan sederhana karena tidak membutuhkan data jangka panjang. Analisis ini dapat membantu pemilik usaha memahami kondisi keuangan dan menentukan langkah pengembangan. Penerapan teori ini pada usaha Bubur Ayam Mang Jay bertujuan untuk mengetahui tingkat keuntungan, efisiensi biaya, dan periode pengembalian modal usaha.

2.5 Usaha Mikro Kecil Menengah

Usaha Mikro merupakan kegiatan usaha produktif yang dimiliki dan dijalankan oleh perorangan atau badan usaha perorangan. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, tidak menjadi bagian atau cabang dari usaha menengah maupun besar, baik secara langsung maupun tidak langsung. Sementara itu, Usaha Menengah merupakan usaha produktif yang bersifat mandiri, dijalankan oleh individu atau badan usaha, serta bukan merupakan bagian dari usaha kecil ataupun besar. UMKM memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional yang seimbang, berkelanjutan, dan berkeadilan. Adapun salah satu kriteria Usaha Mikro adalah memiliki kekayaan bersih maksimal sebesar Rp50.000.000, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan hasil penjualan paling banyak Rp. 300.000.000. kriteria usaha kecil kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan dan hasil penjualan Rp.300.000.000 hingga paling banyak Rp.2.500.000.000. Adapun kriteria usaha menengah yakni memiliki jumlah kekayaan bersih usaha lebih dari Rp.500.000.000 dan paling banyak sekitar Rp.10.000.000.000 dan hasil penjualan lebih dari Rp.2.500.000.000 hingga paling banyak Rp.50.000.000.000 (Indonesia, 2022).

Satriani et al., (2024) menjelaskan bahwa sektor kuliner merupakan salah satu subsektor UMKM yang berkembang pesat karena memiliki pasar luas dan permintaan yang stabil. Usaha Bubur Ayam Mang Jay termasuk dalam kategori UMKM kuliner yang berkontribusi terhadap ekonomi lokal. Penerapan prinsip ketahanan usaha melalui pengelolaan keuangan yang efektif dan inovasi produk menjadi kunci untuk menghadapi perubahan permintaan serta menjaga keberlanjutan usaha.

2.6 Penelitian Terdahulu yang Relevan

Penelitian yang dilakukan oleh Wijaya & Rohman (2024) mengenai Tingginya konsumsi beras di Madura yang mencapai sekitar 95% penduduk, membuat permintaan makanan berbahan beras seperti bubur ayam pun ikut tinggi. Hal ini mendukung usaha kuliner seperti bubur ayam karena bahan baku utama tersedia dan harganya relatif terjangkau. Penelitian mengenai UMKM bubur ayam di Bangkalan menunjukkan bahwa permintaan pasar stabil dan cenderung meningkat, sehingga peluang usaha ini sangat menjanjikan. Faktor yang membuat bubur ayam diminati antara lain rasa yang enak, harga terjangkau, kebersihan tempat, serta variasi menu yang menarik. Penggunaan media sosial untuk promosi juga membantu menarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan lama (Rifki et al., 2024).

Dari hasil kelayakan, penelitian oleh Tahol et al., (2023) berjudul Perencanaan Laba UMKM Bubur Ayam Pasundan menggunakan metode *Break Even Point* (BEP) dan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk menganalisis kondisi keuangan dan perencanaan laba usaha bubur ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bubur Ayam Pasundan mengalami kerugian bulanan sebesar Rp2.831.000. Melalui analisis BEP peneliti menemukan bahwa untuk

© 2026 Author

mencapai keuntungan yang diharapkan, pelaku usaha perlu meningkatkan volume penjualan hingga 387 porsi per hari dengan harga tertentu. Penelitian ini menekankan bahwa analisis BEP sangat penting dalam membantu pelaku UMKM menentukan target penjualan dan perencanaan laba secara rasional.

Penelitian yang dilakukan oleh Pradana & Kaniawati, (2025) yang menganalisis kelayakan dan strategi pengembangan usaha Bubur Bayi Nutrilam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Nutrilam dinilai layak secara finansial, yang ditunjukkan oleh nilai indikator kelayakan seperti *Net Present Value* (NPV) positif, *Internal Rate of Return* (IRR). Penelitian tersebut menegaskan bahwa pengelolaan biaya produksi dan perencanaan keuangan yang terstruktur berperan penting dalam menjaga keberlanjutan usaha pangan skala UMKM. Temuan ini menunjukkan bahwa analisis kelayakan finansial merupakan alat yang efektif dalam menilai prospek usaha kuliner dan pangan, khususnya bagi pelaku UMKM yang menghadapi keterbatasan pencatatan keuangan.

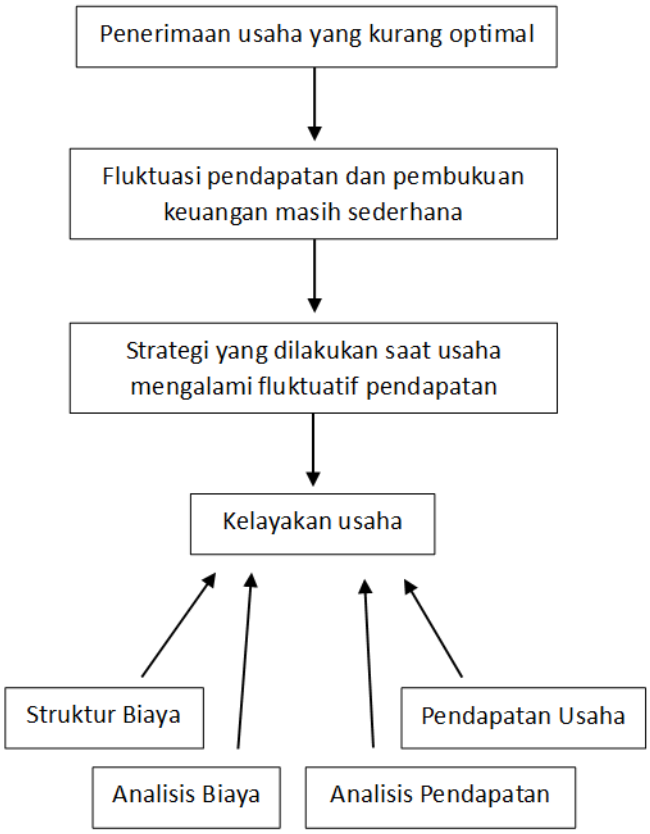
Penelitian oleh Apriani, (2025) pada usaha Bubur Ayam Jakarta Mbak Dewi dengan menggunakan pendekatan analisis kelayakan finansial berbasis DSS . Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha tersebut dinilai layak untuk dikembangkan , yang ditunjukkan oleh nilai NPV, Net B/C, IRR, dan PI yang memenuhi standar kelayakan investasi . Rahman et al.,(2022) meneliti kelayakan usaha bubur instan Rowe Luwa di Kabupaten Sumba Barat Daya menggunakan analisis finansial. Kelayakan usaha dinilai melalui perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), *Break Even Point* (BEP), *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), dan *Payback Period.* Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha tersebut memperoleh keuntungan karena harga jual lebih tinggi dibandingkan biaya produksi, serta memiliki nilai NPV positif, IRR yang lebih besar dari tingkat bunga, dan Net B/C lebih dari satu. usaha bubur instan Rowe Luwa dinyatakan layak untuk dikembangkan secara finansial.

Penelitian yang dilakukan oleh Arevin & Sari,(2022) tentang kelayakan usaha Gerobak Bubur Sorgum Ayam sebagai bentuk inovasi diversifikasi pangan. Analisis kelayakan meliputi analisis SWOT, *Break Even Point* (BEP), *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), serta *Payback Period*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Bubur Sorgum Ayam layak untuk dijalankan, ditunjukkan oleh nilai NPV yang positif, nilai Net B/C lebih besar dari satu, serta IRR yang melebihi tingkat suku bunga yang berlaku. Penelitian mengenai fluktuasi permintaan musiman pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) oleh Afnaria et al.,(2025) yang mengkaji pengelolaan permintaan musiman pada UMKM melalui pendekatan stochastic programming. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa permintaan yang bersifat musiman dan tidak pasti berdampak signifikan terhadap perencanaan produksi, pengendalian biaya, serta keberlanjutan operasional UMKM. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM yang tidak mampu menyesuaikan kapasitas produksi dengan fluktuasi permintaan berpotensi mengalami inefisiensi dan penurunan pendapatan, terutama pada periode permintaan rendah.

Penelitian yang dilakukan oleh Wely (2023) mengenai pendapatan usaha dengan membandingkan penerimaan pada waktu yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan tidak bersifat tetap, melainkan mengalami perubahan sesuai dengan kondisi pasar dan jumlah konsumen pada periode tertentu. Perbedaan tersebut disebabkan oleh variasi volume penjualan yang terjadi antar waktu sehingga berpengaruh langsung terhadap besarnya

© 2026 Author

pendapatan yang diterima pelaku usaha. Penelitian ini membedakan pendapatan berdasarkan periode permintaan tinggi dan periode permintaan rendah sebagai bentuk analisis pendapatan usaha pada waktu yang berbeda. Hasil tersebut menunjukkan bahwa integrasi antara pencatatan keuangan yang baik dan analisis keuangan berbasis indikator kuantitatif dapat memberikan dasar yang kuat bagi pemilik usaha dalam menentukan strategi. Penelitian tersebut menyoroti bahwa keberhasilan suatu usaha tidak hanya dipengaruhi oleh aspek produksi atau pemasaran, tetapi juga sangat ditentukan oleh keuangan finansial yang matang (Indriyani et al., 2022).



Gambar 1. Kerangka Berpikir

3. Metode Penelitian

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada usaha Bubur Ayam Mang Jay yang berlokasi di Jl. Griya Manshurien No.17, Banyu Ajuh, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan, Madura. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive* / sengaja karena usaha ini merupakan salah satu UMKM kuliner yang cukup berkembang dan memiliki pelanggan tetap daripada pesaing lain yang ada di kecamatan kamal, namun menghadapi fluktuasi pendapatan dan masih melakukan pembukuan keuangan dengan sederhana. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2025 hingga Januari 2026.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Data penelitian yang digunakan di dalam penelitian ini yakni terdiri dari data primer dan juga data sekunder. Data primer yang bersifat deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus (case study) diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha Bubur Ayam Mang

© 2026 Author

Jay dan divalidasi oleh karyawan, konsumen, dan supplier bahan baku. Data yang diperlukan meliputi biaya investasi awal, biaya operasional, harga jual, jumlah penjualan yang diperoleh dari pengisian kuesioner. Data sekunder bersumber dari literatur seperti jurnal ilmiah, buku, serta data dari instansi terkait mengenai perkembangan UMKM dan sektor kuliner. Data sekunder juga dilengkapi dengan hasil penelitian terdahulu yang relevan mengenai analisis kelayakan finansial pada UMKM kuliner.

3.3 Pengumpulan Data

a) Prosedur Pengumpulan Data

1. Rekrutmen Responden : Peneliti melakukan pendekatan awal dan memperoleh izin penelitian dari pemilik usaha Bubur Ayam Mang Jay.
2. Wawancara : Dilakukan untuk memperoleh data kuantitatif mengenai biaya investasi, biaya operasional, volume penjualan, serta data penerimaan usaha.
3. Pencatatan Data : Semua data keuangan dicatat berdasarkan periode harian untuk kemudian dianalisis.

Untuk memperoleh data tersebut digunakan beberapa teknik pengumpulan data, antara lain:

1. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan dari data yang dapat dilakukan secara terencana (terstruktur) maupun fleksibel (tidak terstruktur). Peneliti menggunakan wawancara terstruktur sebagai metode utama untuk mendapat data yang berkaitan dengan biaya investasi, biaya operasional, serta pendapatan usaha. Pendekatan ini dipilih agar informasi yang diperoleh lebih sistematis, terarah, dan sesuai dengan kebutuhan analisis penelitian.

2. Kuesioner

Kuesioner adalah instrumen untuk pengumpulan data yang disusun dalam bentuk daftar pertanyaan untuk dijawab oleh responden. Dalam penelitian ini kuesioner digunakan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan biaya investasi, biaya operasional, serta pendapatan usaha, sehingga data yang terkumpul dapat dianalisis secara informasi secara sistematis sesuai dengan tujuan penelitian.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah teknik dalam pengumpulan data usaha yang dilakukan dengan mencari sumber tertulis, seperti buku teori, artikel ilmiah, serta sumber yang relevan. Dalam penelitian ini studi pustaka digunakan untuk memperoleh landasan teori dan referensi yang berkaitan dengan analisis kelayakan finansial, sehingga dapat memperkuat kerangka konseptual dan pembahasan penelitian.

b) Metode/Desain & Sampling

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus (case study) pada satu unit usaha, yaitu Bubur Ayam Mang Jay di Kecamatan Kamal. Desain ini dipilih karena sesuai untuk menggambarkan secara rinci kondisi keuangan usaha mikro serta menganalisis tingkat kelayakannya.

Teknik pemilihan sampel dilakukan secara purposive sampling, yaitu penentuan responden dengan kriteria tertentu. Sampel dari penelitian ini adalah pemilik usaha Bubur Ayam Mang Jay dan sampel validasi yakni karyawan, konsumen, dan supplier bahan baku. Sampel dipilih karena pemilik memiliki pemahaman penuh terhadap data finansial, yakni Biaya

© 2026 Author

investasi awal, usaha Biaya operasional dan produksi. Karyawan mengetahui Data penjualan per hari, Konsumen dijadikan sampel karena mereka secara langsung menentukan permintaan dan volume penjualan usaha. dan supplier mengetahui data modal harian dan naik turunnya harga bahan baku.

3.4 Metode Analisis Data

3.4.1 Total Biaya produksi

Total biaya produksi usaha (TC) merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap usaha (FC) dan biaya variabel usaha (VC) (Qomariah et al., 2021).

$TC = TFC + TVC$

Keterangan:

TC = Total biaya usaha yang dikeluarkan
TFC = Biaya tetap usaha yang dikeluarkan
TVC = Biaya variabel usaha yang dikeluarkan

3.4.2 Total Penerimaan

Penerimaan adalah nilai uang yang didapat dari hasil penjualan produk usaha yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha. Besarnya penerimaan dihitung berdasarkan jumlah produk yang terjual dikalikan dengan harga jual baik dalam perhitungan biaya total maupun biaya variabel (Qomariah et al., 2021).

$TR = P \times Q$

Keterangan :

TR = Total jumlah penjualan yang diterima
P = Harga jual produk
Q = Jumlah produk terjual

3.4.3 Total Pendapatan

Pendapatan usaha merupakan keuntungan bersih yang diperoleh dari suatu kegiatan produksi dalam periode tertentu, yang dihitung dengan cara mengurangkan seluruh biaya yang dikeluarkan dari total penerimaan kotor (pendapatan).(Qomariah et al., 2021).

$\pi = TR - TC$

Keterangan :

π = penerimaan bersih yang diterima
TR = penerimaan kotor yang diterima
TC = total biaya produksi yang dikeluarkan

3.4.4 Analisis Break Even Point

Menurut Anderson (2019) didalam buku Ningsih , S.E.,(2023) titik impas (Break Even Point) terjadi pada kondisi ketika total penerimaan yang diperoleh suatu usaha atau proyek sama dengan total biaya yang dikeluarkan. BEP juga menunjukkan jangka waktu yang diperlukan agar arus pendapatan mampu menutup seluruh biaya operasional, pemeliharaan, serta biaya modal yang telah dikeluarkan sebelum usaha mulai menghasilkan keuntungan.

1. Break Even Point produksi

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya variabel per unit}}$$

Kriteria BEP Produksi sebagai berikut:

1. Jika nilai BEP produksi < hasil jumlah produksi, maka usaha bubur ayam Mang Jay dikatakan untung.

© 2026 Author

2. Jika nilai BEP produksi = hasil jumlah produksi usaha, maka usaha bubur ayam Mang Jay impas.
3. nilai BEP produksi > hasil jumlah produksi usaha, maka usaha bubur ayam Mang Jay tidak menguntungkan.

2. Break Even Point rupiah

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1-(\text{Harga jual per unit} / \text{Biaya variabel per unit})}$$

Kriteria BEP rupiah sebagai berikut:
1. Jika BEP rupiah < jumlah penerimaan, maka usaha bubur ayam Mang Jay dikatakan menguntungkan.
2. Jika BEP rupiah = jumlah penerimaan, maka usaha bubur ayam Mang Jay impas.
3. Jika BEP rupiah > jumlah penerimaan, maka usaha bubur ayam Mang Jay tidak menguntungkan

3.4.5 Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Analisis R/C Ratio dipakai dalam analisis untuk menilai efisiensi usaha dengan cara membandingkan total penerimaan dan total biaya (Qomariah et al., 2021). Rumusnya:

R/C Ratio = TR/TC

Kriteria:
1. Jika hasil nilai R/C Ratio >1 dikatakan usaha bubur ayam Mang Jay dapat dikatakan layak
2. Jika hasil nilai R/C Ratio =1 dikatakan usaha bubur ayam Mang Jay dapat dikatakan impas yakni tidak untung/tidak rugi
3. Jika hasil nilai R/C Ratio <1 maka usaha bubur ayam Mang Jay dapat dikatakan tidak layak

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Profil Usaha

Usaha Bubur Ayam Mang Jay adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner, fokus pada penjualan bubur ayam sebagai produk utama . Usaha ini berdiri sejak tahun 2018 dan berlokasi di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan, Madura. Saat ini usaha tersebut memiliki dua cabang , yaitu di Desa Banyu Ajuh dan Desa Telang. Pemilihan lokasi usaha berada di daerah dengan tingkat aktivitas ekonomi kuliner yang tinggi dan dekat dengan kawasan kampus, sehingga memiliki banyak pelanggan tetap terutama pelajar. Sistem operasional usaha beroperasi setiap hari yakni pagi hari mulai pukul 05.00-10.00 untuk warung di kamal dan pukul 08.00-13.00 di cabang Telang. Proses produksi dilakukan secara langsung di lokasi usaha dengan memanfaatkan bahan baku utama berupa beras, ayam, minyak goreng, dan bumbu pelengkap. Usaha ini didukung oleh lima orang tenaga kerja , masing-masing memiliki pembagian tugas yang berbeda berdasarkan lokasi dan proses produksi.

© 2026 Author



Gambar 2. Usaha Bubur Ayam Mang Jay

Permasalahan utama usaha Bubur Ayam Mang Jay adalah fluktuasi pendapatan akibat perbedaan periode permintaan tinggi dan periode permintaan rendah. Periode permintaan tinggi terjadi pada bulan Maret sampai bulan Juni dan bulan September hingga bulan Desember. Pendapatan relatif stabil karena kedua cabang beroperasi. Sedangkan pada periode permintaan rendah yakni bulan Januari, Februari, Juli, dan Agustus pendapatan menurun signifikan akibat penutupan cabang Telang saat libur perkuliahan. Keterbatasan literasi keuangan dan belum adanya pencatatan keuangan yang sistematis menyebabkan pemilik usaha belum memiliki gambaran yang jelas mengenai arus kas dan kinerja keuangan usaha. Target usaha ke depan adalah menjaga stabilitas pendapatan sepanjang tahun serta meningkatkan efisiensi pengelolaan keuangan. Untuk mencapai target tersebut, rencana yang akan dilakukan meliputi penerapan pembukuan keuangan sederhana, pengendalian biaya pada periode permintaan rendah, serta penyesuaian strategi operasional agar usaha tetap berjalan optimal meskipun terjadi penurunan permintaan.

4.2 Analisis Biaya

4.2.1 Biaya Investasi

Biaya investasi adalah pengeluaran dana yang dilakukan pada periode awal usaha agar memperoleh aset atau fasilitas yang akan digunakan dalam proses produksi atau kegiatan operasional lainnya, dan pengeluaran ini memberikan manfaat ekonomis lebih dari satu periode waktu (bukan hanya biaya operasional rutin). Biaya investasi adalah biaya awal yang dibelanjakan untuk memperoleh aset yang memberikan manfaat jangka panjang secara ekonomi (Poedjiani *et al*., 2021). Adapun biaya investasi yang ada pada usaha Bubur Ayam Mang Jay dapat dilihat pada tabel 4.1 Berikut

Tabel 4. 1 biaya investasi bubur ayam Mang Jay

No	Pembelian peralatan	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah
1	Gerobak	Gerobak jualan	2	Unit	Rp3.500.000	Rp7.000.000
2	Meja	Meja jualan	15	Unit	Rp150.000	Rp2.250.000
3	Kursi	Kursi jualan	35	Unit	Rp40.000	Rp1.400.000
4	Mangkok	Mangkok jualan	5	Lusin	Rp80.000	Rp400.000

© 2026 Author

5	Sendok	Sendok jualan	2	Lusin	Rp12.000	Rp24.000
6	Garpu	Garpu jualan	2	Lusin	Rp12.000	Rp24.000
7	Kompor	Kompor jualan	5	Unit	Rp350.000	Rp1.750.000
8	Tempat sambel	Tempat Sambel jualan	10	Buah	Rp7.000	Rp70.000
9	Regulator	Regulator jualan	3	Unit	Rp80.000	Rp240.000
10	Dandang	Dandang jualan	3	Buah	Rp340.000	Rp1.020.000
11	Centong	Centong jualan	2	Buah	Rp10.000	Rp20.000
12	Toples	Toples jualan	3	Buah	Rp25.000	Rp75.000
13	Kerangka besi	Kerangka Besi jualan	2	Buah	Rp120.000	Rp240.000
14	Motor	Motor jualan	3	Unit	Rp12.000.000	Rp12.000.000
15	Banner	Buah	2	Buah	Rp35.000	Rp245.000
TOTAL						Rp26.758.000

Sumber : data diolah, 2026

Pada tabel 4.1 nilai biaya investasi usaha yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha Bubur Ayam Mang Jay sebesar Rp. 26.758.000 yang digunakan untuk biaya perlengkapan pendukung yang ada di warung. Biaya yang dikeluarkan paling besar adalah biaya untuk pembelian 3 unit kendaraan operasional yang bernilai Rp. 12.000.000, biaya pembelian gerobak senilai Rp. 7.000.000 untuk 2 unit gerobak, meja jualan senilai Rp.2.250.000, kursi senilai Rp. 1.400.000 dan untuk biaya terkecil digunakan untuk pembelian mangkok dan sendok senilai masing-masing Rp. 24.000.

Peralatan usaha Bubur Ayam Mang Jay berfungsi untuk mendukung proses produksi dan penjualan bubur ayam. Peralatan produksi meliputi kompor, dandang, centong, dan wadah toples yang digunakan untuk memasak, menyajikan, serta menyimpan bahan baku dan pelengkap. Peralatan penjualan terdiri dari gerobak, meja, kursi, mangkok, sendok, garpu, *banner*, dan tempat sambal yang digunakan untuk melayani konsumen di lokasi usaha. Pembagian peralatan dilakukan pada dua lokasi usaha, yaitu cabang Kamal dan cabang Telang. Masing-masing cabang dilengkapi satu set peralatan penjualan seperti gerobak, meja, kursi, dan perlengkapan makan, sedangkan peralatan produksi utama seperti kompor, regulator, dan kerangka besi dipusatkan di satu lokasi untuk efisiensi, kemudian hasil produksi didistribusikan ke masing-masing cabang sesuai kebutuhan penjualan harian.

Tabel 4. 2 Biaya penyusutan alat usaha bubur ayam Mang Jay

Nama Barang	Jumlah (unit)	Tahun beli	Harga beli	Umur Tahun		Penyusutan (Rp/Hari)
				pakai	ekonomis	
Gerobak	2	2022	Rp7.000.000	3	8	Rp2.431
Meja	15	2023	Rp2.250.000	2	5	Rp1.250
Kursi	35	2023	Rp1.400.000	2	5	Rp778
Mangkok	5	2024	Rp400.000	1	5	Rp222
Sendok	2	2024	Rp24.000	1	5	Rp13
Garpu	2	2024	Rp24.000	1	5	Rp13
Kompor	5	2022	Rp1.750.000	3	5	Rp972

© 2026 Author

Tempat sambel	10	2023	Rp70.000	2	5	Rp39
Regulator	3	2022	Rp240.000	3	5	Rp133
Dandang	3	2022	Rp1.020.000	3	7	Rp405
Centong	2	2022	Rp20.000	3	5	Rp11
Toples	3	2023	Rp75.000	2	5	Rp42
Kerangka besi	2	2022	Rp240.000	3	10	Rp67
Motor	3	2022	Rp12.000.000	3	7	Rp4.762
Banner	2	2023	Rp245.000	2	3	Rp227

Sumber : Data diolah, 2026

Biaya penyusutan alat terdiri dari penggunaan alat investasi yang digunakan untuk proses produksi maupun proses penjualan. Terdiri dari gerobak, meja, kursi, mangkok, sendok, garpu, kompor, tempat sambal, regulator, dandang, wadah toples, kerangka besi, motor, *banner*. Rata-rata pembelian barang-barang tersebut dari tahun 2022-2023. Nilai penyusutan terbesar yakni nilai penyusutan dari sepeda motor dengan biaya awal investasi Rp 12.000.000 dan dibeli pada tahun yang sama yakni tahun 2022 dengan nilai ekonomis 7 tahun dan umur pakai 3 tahun yakni sebesar Rp 4.762 per harinya. Dan nilai penyusutan terkecil ada pada sendok dan garpu dengan umur pakai ekonomis selama 5 tahun dan diganti setiap 2 tahun sekali yakni sebesar Rp 13 per harinya.

4.2.2 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran yang dikeluarkan dalam proses mengubah input menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Biaya ini mencakup seluruh pengorbanan ekonomi, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung, yang timbul selama kegiatan produksi berlangsung. (Panca *et al.*, 2022). Adapun biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Bubur Ayam Mang Jay meliputi biaya tetap dan juga biaya variabel. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pemilik setiap sebulan sekali yakni biaya gaji karyawan dan biaya perbaikan kendaraan operasional, sedangkan biaya sewa dikeluarkan setiap tahunnya. Biaya variabel dikeluarkan oleh pemilik setiap hari untuk keperluan pembelian bahan yang akan digunakan untuk berjualan. Biaya variabel dibedakan menjadi 2 skema yang mana berbeda jumlahnya yakni terdapat biaya variabel ketika periode permintaan tinggi terjadi pada bulan Maret sampai bulan Juni dan bulan September hingga bulan Desember. dan biaya variabel ketika periode permintaan rendah pada bulan Januari, Februari, Juli, dan Agustus.

Tabel 4. 3 Biaya produksi Bubur Ayam Mang Jay

No	Biaya	Total Biaya (/hari)
1.	Biaya Variabel periode permintaan tinggi	Rp2.255.000
2.	Biaya Variabel periode permintaan rendah	Rp1.194.000
3.	Biaya Tetap	Rp303.836

Sumber : Data diolah, 2026

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat biaya produksi yang di keluarkan oleh pemilik usaha Bubur Ayam Mang Jay dalam proses produksi terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdapat 2 skema yakni biaya variabel periode permintaan tinggi sebesar Rp2.255.000 dan biaya variabel periode permintaan rendah sebesar Rp1.194.000. Terlihat perbedaan kedua biaya yang dikeluarkan karna pada saat periode permintaan tinggi ketika 2 tempat buka yakni

© 2026 Author

di kamal dan juga di telang. Ketika periode permintaan rendah hanya 1 tempat saja yang buka yakni di kamal karna liburnya perkuliahan mempengaruhi daya beli konsumen yakni mahasiswa. Biaya tetap sebesar Rp303.836 jumlah per hari meliputi biaya gaji karyawan, biaya sewa, dan biaya perbaikan kendaraan operasional.

4.2.3 Biaya variabel

Variabel biaya merupakan komponen biaya yang besarnya berubah seiring dengan perubahan tingkat produksi atau volume aktivitas usaha. Apabila jumlah produksi meningkat sehingga total biaya variabel akan meningkat. dan sebaliknya akan menurun ketika produksi menurun. Biaya ini umumnya mencakup pengeluaran untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya lain yang berhubungan langsung dengan proses produksi (Batara *et al.*, 2025). Adapun biaya variabel dari usaha bubur ayam Mang Jay sebagai berikut.

Tabel 4. 4 Biaya variabel periode permintaan tinggi usaha bubur ayam Mang Jay

Biaya Variabel periode permintaan tinggi					
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Biaya
Biaya modal					
1	Beras	15	Kilogram	Rp.16.000	Rp.240.000
2	ayam	15	Kilogram	Rp.40.000	Rp.600.000
3	kerupuk	2	bungkus	Rp.110.000	Rp.220.000
4	tomat	2	Kilogram	Rp.10.000	Rp.20.000
5	cabe	0,5	Kilogram	Rp.20.000	Rp.20.000
6	bawang prei	5	Kilogram	Rp.15.000	Rp.75.000
7	seledri	0,5	Kilogram	Rp.5.000	Rp.5.000
8	bawang putih	0,5	Kilogram	Rp.40.000	Rp.40.000
9	minyak goreng	8	liter	Rp.17.500	Rp.140.000
10	laos	0,25	Kilogram	Rp.5.000	Rp.5.000
11	kunyit	0,25	Kilogram	Rp.5.000	Rp.5.000
12	daun jeruk	0,25	Kilogram	Rp.2.000	Rp.2.000
13	bawang merah	2	Kilogram	Rp.50.000	Rp.100.000
14	*sterofoam*	3	*ball*	Rp.24.000	Rp.7.000
15	kacang kedelai	1	Kilogram	Rp.15.000	Rp.15.000
16	bumbu soto	6	bungkus	Rp.3.000	Rp.18.000
17	kaldu ayam	2	renteng	Rp.5.000	Rp.10.000
18	kunyit	0,25	Kilogram	Rp.5.000	Rp.5.000
19	serai	0,5	Kilogram	Rp.7.000	Rp.7.000
20	daun salam	0,25	Kilogram	Rp.5.000	Rp.5.000
21	pandan	0,25	Kilogram	Rp.3.000	Rp.3.000
22	bumbu kari	1	bungkus	Rp.3.000	Rp.3.000
23	sendok plastik	1	lusin	Rp.12.000	Rp.12.000
24	plastik *foam*	2	lusin	Rp.18.000	Rp.36.000
25	plastik 0,5	1	lusin	Rp.10.000	Rp.10.000
26	plastik 0,25	4	lusin	Rp.6.000	Rp.24.000
27	plastik bawang	2	lusin	Rp.6.000	Rp.12.000

© 2026 Author

28	plastik alas	2	lusin	Rp.10.000	Rp.20.000
29	garam	4	bungkus	Rp.3.000	Rp.12.000
30	lada bubuk	2	renteng	Rp.11.000	Rp.22.000
31	kecap	3	bungkus	Rp.24.000	Rp.72.000
32	usus	1	Kilogram	Rp.25.000	Rp.25.000
33	tisu	6	buah	Rp.9.000	Rp.54.000
34	air dus	2	buah	Rp.15.000	Rp.30.000
35	telur puyuh	2	Kilogram	Rp.60.000	Rp.120.000
36	pangsit	5	Kilogram	Rp.14.000	Rp.70.000
Biaya lain-lain					
1	bensin	3	liter	Rp.10.000	Rp.30.000
2	gas	3	buah	Rp.20.000	Rp.60.000
3	air isi ulang	5	buah	Rp.6.000	Rp.30.000
4	parkir	3	buah	Rp.2.000	Rp.6.000
TOTAL					Rp2.255.000

Sumber : Data diolah, 2026

Biaya variabel pada periode permintaan tinggi sebesar Rp.2.255.000 yang dikeluarkan setiap hari ketika kedua tempat buka. Biaya tersebut merupakan biaya yang dikeluarkan pemilik untuk pembelian bahan yang akan digunakan untuk diolah dan dijual. Bahan baku beras dan ayam paling banyak di distribusikan di cabang telang yakni masing-masing 8kg karna permintaan yang lebih tinggi daripada warung yang ada di kamal.

Tabel 4. 5 Biaya variabel periode permintaan rendah usaha bubur ayam Mang Jay

Biaya Variabel periode permintaan rendah					
No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total Biaya
Biaya modal					
1	Beras	7	Kilogram	Rp16.000	Rp112.000
2	ayam	7	Kilogram	Rp40.000	Rp280.000
3	kerupuk	1	bungkus	Rp110.000	Rp110.000
4	tomat	1	Kilogram	Rp10.000	Rp10.000
5	cabe	0,25	Kilogram	Rp20.000	Rp20.000
6	bawang prei	2	Kilogram	Rp15.000	Rp30.000
7	seledri	0,25	Kilogram	Rp5.000	Rp5.000
8	bawang putih	0,25	Kilogram	Rp40.000	Rp40.000
9	minyak goreng	4	liter	Rp17.500	Rp70.000
10	laos	0,25	Kilogram	Rp5.000	Rp5.000
11	kunyit	0,25	Kilogram	Rp5.000	Rp5.000
12	daun jeruk	0,25	Kilogram	Rp2.000	Rp2.000
13	bawang merah	1	Kilogram	Rp50.000	Rp50.000
14	*sterofoam*	2	*ball*	Rp24.000	Rp48.000
15	kacang kedelai	0,5	Kilogram	Rp15.000	Rp15.000
16	bumbu soto	3	bungkus	Rp3.000	Rp9.000
17	kaldu ayam	1	renteng	Rp5.000	Rp5.000
18	kunyit	0,25	Kilogram	Rp5.000	Rp5.000
19	serai	0,25	Kilogram	Rp7.000	Rp7.000

© 2026 Author

20	daun salam	0,25	Kilogram	Rp5.000	Rp5.000
21	pandan	0,25	Kilogram	Rp3.000	Rp3.000
22	bumbu kari	1	bungkus	Rp3.000	Rp3.000
23	sendok plastik	1	lusin	Rp12.000	Rp12.000
24	plastik *foam*	1	lusin	Rp18.000	Rp18.000
25	plastik 0,5	1	lusin	Rp10.000	Rp10.000
26	plastik 0,25	2	lusin	Rp6.000	Rp12.000
27	plastik bawang	1	lusin	Rp6.000	Rp6.000
28	plastik alas	1	lusin	Rp10.000	Rp10.000
29	garam	2	bungkus	Rp3.000	Rp6.000
30	lada bubuk	1	renteng	Rp11.000	Rp11.000
31	kecap	1	bungkus	Rp24.000	Rp24.000
32	usus	1	Kilogram	Rp25.000	Rp25.000
33	tisu	4	buah	Rp9.000	Rp36.000
34	air dus	1	buah	Rp15.000	Rp15.000
35	telur puyuh	1	Kilogram	Rp60.000	Rp60.000
36	pangsit	2	Kilogram	Rp14.000	Rp28.000
Biaya lain-lain					
1	bensin	2	liter	Rp10.000	Rp20.000
2	gas	2	buah	Rp20.000	Rp40.000
3	air isi ulang	3	buah	Rp6.000	Rp18.000
4	parkir	2	buah	Rp2.000	Rp4.000
TOTAL					Rp1.194.000

Sumber : Data diolah, 2026

Perbedaan signifikan dilihat dari jumlah biaya variabel ketika periode permintaan rendah yang terjadi selama 4 bulan dalam 1 tahun. Jumlah yang dikeluarkan sebanyak Rp.1.194.000 karna hanya 1 tempat yang buka yakni di kamal. Selain itu terdapat biaya tidak terduga yang dikeluarkan oleh pemilik untuk biaya kembalian sebesar Rp.200.000 untuk masing-masing tempat penjualan ketika 2 tempat buka. dari biaya tersebut pemilik membebaskan karyawan untuk digunakan membeli makanan/jajan untuk karyawannya. Hal tersebut merupakan salah satu indikator yang membuat biaya yang dikeluarkan oleh pemilik menjadi kurang efisien sehingga berindikasi terhadap penerimaan usaha.

Biaya bahan baku utama pembuatan bubur ayam yakni beras. Harga beras sekitar Rp 80.000/5kg atau sekitar Rp 16.000/kg. harga tersebut merupakan harga tertinggi saat ini daripada tahun-tahun sebelumnya. Cepat meningkatnya harga bahan baku sangat berpengaruh terhadap pendapatan dan jumlah biaya yang dikeluarkan setiap harinya. Harga bahan baku lain yakni harga ayam yang saat ini mencapai Rp 40.000/kg. harga tersebut adalah harga tertinggi saat ini daripada tahun sebelumnya. Hasil tersebut didapat dari wawancara terhadap *supplier* bahan baku langganan yang biasa dibeli oleh pemilik. Adapun harga bahan baku pendukung lain seperti bumbu, minyak goreng, tidak mengalami perbedaan jauh dari harga tahun sebelumnya.

Biaya bahan input lain adalah biaya yang dikeluarkan setiap harinya dan harganya tetap seperti gas elpiji, air mineral, bahan bakar minyak, dan parkir. Adapun jumlah biaya yang dikeluarkan yakni gas elpiji sebanyak 3 tabung dengan harga Rp 20.000/tabung gas dan selalu habis dalam 1 hari tersebut. Biaya bahan bakar minyak untuk kendaraan operasional

© 2026 Author

menghabiskan biaya sekitar Rp 30.000 untuk 3 unit kendaraan masing-masing 1 liter BBM jenis *pertalite.* Biaya untuk air mineral isi ulang sebanyak 5 galon dengan harga per galonnya Rp 6.000. Kemudian untuk biaya parkir 3 kendaraan sebesar Rp 2.000/kendaraan. Maka dengan total biaya input Rp 126.000 per hari dan perhitungan dari biaya input lain tersebut dihitung ke dalam biaya variabel.

4.2.4 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah komponen biaya yang totalnya tidak mengalami suatu perubahan secara langsung akibat fluktuasi tingkat produksi ataupun aktivitas perusahaan dalam jangka waktu. Biaya ini tetap harus dikeluarkan meskipun perusahaan tidak melakukan kegiatan produksi sehingga bersifat periodik dan tidak dipengaruhi oleh volume *output* (Aulia & Irama, 2022). Adapun biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha bubur ayam Mang Jay sebagai berikut.

Tabel 4. 6 Biaya tetap usaha bubur ayam Mang Jay

Biaya Tetap					
Uraian		Kuantitas	Jumlah	Total Biaya	Jumlah Per hari
1	gaji karyawan	5	Rp1.500.000	Rp7.500.000	Rp250.000
2	biaya sewa	2	Rp8.000.000	Rp16.000.000	Rp43.836
3	service motor	3	Rp100.000	Rp300.000	Rp10.000
Total Biaya Tetap				Rp23.800.000	Rp303.836

Sumber : Data diolah, 2026

Jumlah Tenaga kerja pada usaha bubur ayam mang jay ini berjumlah 5 orang. Masing-masing pekerja diberi upah sebesar Rp 1.500.000/bulan. Adapun pembagian *jobdesk* setiap karyawan yakni 2 orang di kamal dan 2 orang di Telang sedangkan 1 orang di bagian produksi bersama karyawan yang ada di kamal. Jam kerja untuk karyawan yang ada di kamal bekerja mulai dari jam 05.00 pagi hingga pukul 10.00. adapun karyawan yang ada di Telang mulai pukul 09.00 hingga 13.00 sehingga jam kerja dari kedua tempat sama yakni 5 jam. Ketika periode permintaan rendah karyawan yang ada di telang tetap bekerja di warung yang ada dikamal dengan pembagian *jobdesk* 2 orang di bagian produksi dan 3 orang di bagian penjualan. Hal tersebut membuat biaya yang dikeluarkan untuk gaji karyawan tetap dan dampaknya terhadap penerimaan yang diperoleh menjadi kurang efisien dan pendapatan yang diterima jadi lebih sedikit dari biasanya.

Biaya sewa merupakan biaya tetap yang dikeluarkan untuk penggunaan lokasi usaha dan dibayarkan secara periodik. Biaya ini tetap dikeluarkan meskipun volume penjualan mengalami perubahan sehingga termasuk dalam komponen biaya tetap usaha. Masing-masing biaya sewa yang dikeluarkan adalah Rp. 8.000.000,00 per tempat yang dibayarkan setiap tahunnya. Pembayaran sewa di bayarkan secara tunai dan juga transfer kepada pemilik tempat. Harga tersebut untuk dikamal sudah termasuk bangunan dan tanah seluas $18m^2$ sedangkan di cabang telang hanya tanah saja seluas $30m^2$. Pembayaran kedua tempat usaha dilakukan dalam bulan yang berbeda. Di warung Kamal di lakukan pembayaran di bulan Februari sedangkan di cabang Telang pembayaran dilakukan dibulan April.

Biaya *service* mencakup biaya perawatan dan perbaikan kendaraan operasional yang digunakan dalam kegiatan usaha. Biaya ini bertujuan menjaga kelancaran operasional dan mencegah kerusakan yang dapat menghambat proses produksi dan distribusi. Kendaraan mencakup 3 unit yang di lakukan *service* untuk mencegah kerusakan pada kendaraan tersebut.

© 2026 Author

Biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000,00 per unit. Biaya tersebut termasuk biaya yang dikeluarkan untuk pergantian Oli mesin sebesar Rp.55.000 dan Rp.45.000 untuk pengecekan *spare part* dan pembersihan yang dilakukan rutin setiap bulannya.

4.3 Analisis Pendapatan

4.3.1 Produksi Bubur Ayam

Keuntungan adalah selisih positif antara hasil total penerimaan serta hasil total biaya usaha yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha pada periode tertentu. Dengan demikian, pendapatan bersih yang diperoleh produsen mencerminkan tingkat keuntungan yang dihasilkan dari aktivitas usahanya. Besarnya keuntungan yang diperoleh sangat ditentukan oleh selisih antara total pendapatan dan total biaya yang dikeluarkan. Total penerimaan sendiri dihitung dari hasil perkalian antara harga jual produk dengan jumlah output yang dihasilkan dalam suatu periode produksi.(Batara *et al.*, 2025).

Tabel 4. 7 total biaya produksi bubur ayam Mang Jay

Uraian	Periode permintaan tinggi	Periode permintaan rendah
Total Biaya Produksi (/hari)	Rp2.570.200	Rp1.509.200
Total Produksi (porsi)	350	150

Sumber : data diolah, 2026

Pada tabel 4.7 Dapat dilihat total biaya produksi usaha yang didapat dari penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap hanya saja terdapat perbedaan biaya variabel dari 2 periode permintaan. Jumlah biaya produksi pada periode permintaan tinggi sebesar Rp. 2.570.200 dengan total produksi sebanyak kurang lebih 350 porsi dan jumlah biaya produksi periode permintaan rendah sebesar Rp. 1.509.200 dengan total produksi sebanyak kurang lebih 150 porsi. Perbedaan total biaya produksi yang dikeluarkan disebabkan jumlah produksi yang berbeda antara 2 periode karna perbedaan permintaan. Pada periode permintaan tinggi biaya produksi tetap stabil setiap hari karna jumlah permintaan yang konsisten. Sedangkan pada periode permintaan rendah terjadi penurunan karna jumlah permintaan yang berkurang.

Kondisi ini sejalan dengan penelitian Umam *et al.* (2024) yang menyatakan bahwa pada usaha bubur ayam skala UMKM biaya produksi per porsi menjadi faktor utama dalam menentukan tingkat keuntungan usaha terutama ketika sebagian besar biaya bersifat variabel dan mengikuti volume produksi. Hasil serupa juga ditemukan oleh Dillah *et al.* (2025) pada UMKM kuliner yang menyimpulkan bahwa efisiensi pengelolaan biaya produksi dan penyesuaian harga jual terhadap struktur biaya dapat meningkatkan profitabilitas usaha secara signifikan. Selain itu, penelitian Khoirin *et al.* (2025) pada UMKM mi ayam bakso menunjukkan bahwa komponen biaya produksi seperti bahan baku serta tenaga kerja yang memiliki pengaruh terhadap hasil pendapatan usaha. Perbedaan total biaya produksi antara periode permintaan tinggi dan periode permintaan rendah pada usaha bubur ayam Mang Jay merupakan fenomena yang wajar dan konsisten dengan temuan pada usaha kuliner UMKM lain yang memiliki karakteristik produksi dan permasalahan yang serupa.

4.3.2 Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan usaha adalah suatu upaya untuk memastikan seluruh penerimaan yang diperoleh dari aktivitas operasional usaha dalam periode tertentu, biasanya dinyatakan sebagai total pendapatan atau pendapatan bruto yang dihasilkan dari penjualan produk dan/atau jasa. Analisis ini mencakup pencatatan, perhitungan, dan evaluasi pendapatan serta hubungan

© 2026 Author

antara penerimaan dengan biaya usaha sehingga dapat menentukan besarnya keuntungan usaha maupun kerugian yang diterima oleh pelaku usaha. Secara sederhana, penerimaan usaha adalah total nilai hasil penjualan sebelum dikurangi biaya dan dianalisis untuk mengetahui efektivitas kegiatan usaha dalam menghasilkan pendapatan (Fitriani & Maulidina, 2024). Jumlah penerimaan usaha diperoleh dari hasil perkalian jumlah produksi per hari dengan harga jual bubur ayam, nilai tersebut dapat dilihat pada hasil tabel di bawah ini.

Tabel 5. 8 total penerimaan bubur ayam Mang Jay

No	Uraian	Periode permintaan tinggi	Periode permintaan rendah
1.	Penerimaan		
	Produksi (porsi)	350	150
	Total Penerimaan (/hari)	Rp3.500.000	Rp1.500.000

Sumber : data diolah, 2026

Berdasarkan hasil jumlah tabel penerimaan diperoleh maka dapat dijelaskan hasil dari 2 musim yakni periode permintaan tinggi dan periode permintaan rendah. Adapun total penerimaan saat periode permintaan tinggi Rp3.500.000/hari dengan harga jual Rp 10.000/porsi dan volume produksi 350 mangkok per hari. Sedangkan pada periode permintaan rendah total penerimaan adalah Rp 1.500.000/hari dengan harga jual Rp 10.000/porsi dan jumlah produksi 150 mangkok per hari. Perbedaan yang signifikan tersebut dikarenakan jumlah penjualan yang berbeda ketika 2 tempat beroperasi dan hanya 1 tempat yang beroperasi.

Temuan ini sama dengan hasil dari penelitian pada UMKM kuliner yang menunjukkan hasil jumlah pesanan atau volume penjualan akan berpengaruh terhadap pendapatan UMKM kuliner di mana volume penjualan lebih tinggi dapat menghasilkan pendapatan usaha yang lebih besar (Sari *et al.,* 2023). penelitian lain juga menunjukkan bahwa setiap peningkatan volume penjualan dan optimalisasi harga jual terakumulasi positif dengan pendapatan usaha UMKM kuliner sehingga pelaku usaha perlu mengelola strategi penjualan dan produksi untuk memaksimalkan penerimaan dalam setiap periode operasionalnya (Rahayu *et al*., 2025). Perbedaan total penerimaan antara periode permintaan tinggi dan periode permintan rendah pada usaha bubur ayam Mang Jay mencerminkan dinamika penjualan yang sejalan dengan karakteristik UMKM kuliner lain yang menghadapi fluktuasi permintaan, volume produksi, dan strategi harga dalam operasi usahanya.

4.4.3 Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan usaha adalah proses evaluasi terhadap jumlah *pendapatan* yang diterima oleh suatu usaha dari kegiatan operasionalnya dalam periode tertentu. Pendapatan usaha mencerminkan hasil finansial dari penjualan produk/jasa sebelum dikurangi biaya-biaya, dan menjadi indikator utama untuk mengetahui seberapa besar usaha mampu menghasilkan pemasukan dari aktivitas bisnisnya. Analisis pendapatan dilakukan dengan menghitung total pendapatan serta membandingkannya dengan variabel lain seperti biaya, modal, jumlah tenaga kerja, atau strategi penjualan agar dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang kinerja keuangan usaha. Studi semacam ini banyak ditemukan dalam penelitian usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dengan pendapatan yang menjadi ukuran kinerja ekonomi pelaku usaha (Ayuni & Umiyati, 2025). Pendapatan adalah hasil dari penerimaan usaha dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan pemilik dalam kegiatan proses produksi usaha.

© 2026 Author

Tabel 5. 9 total pendapatan bubur ayam Mang Jay

No	Uraian	Periode permintaan tinggi	Periode permintaan rendah
1.	Total Penerimaan (/hari)	Rp3.500.000	Rp1.500.000
2.	Total Biaya produksi (/hari)	Rp2.570.200	Rp1.509.200
	Total Pendapatan (/hari)	Rp.929.800	-Rp.9.200

Sumber : data diolah, 2026

Total pendapatan antara 2 periode permintaan terlihat sangat signifikan yakni di saat periode permintaan tinggi jumlah total pendapatan bersih adalah Rp929.800. pendapatan yang diperoleh ketika periode permintaan tinggi bisa dikatakan dapat memenuhi biaya yang tetap dikeluarkan seperti biaya sewa, gaji karyawan, dan biaya *service* serta juga dapat ditabung untuk kebutuhan pemilik. sedangkan pada periode permintaan rendah sekitar -Rp.9.200 yang mana jumlah tersebut melebihi biaya yang dikeluarkan. Karna jumlahnya yang sedikit sehingga dari pemilik belum menyadari. Padahal meskipun dengan nominal yang sedikit akan berpengaruh juga terhadap keberlangsungan usahanya. Maka pemilik perlu melakukan pembukuan keuangan agar hal tersebut dapat di cegah dan membuat keputusan usahanya. Perbedaan dari kedua pendapatan dipengaruhi oleh permintaan pasar yang menurun saat itu karna di daerah telang terjadi penurunan permintaan karna libur semester yang terjadi dalam 4 bulan dalam 1 tahun.

Penelitian ini sejalan relevan dengan temuan penelitian pada UMKM sektor kuliner bahwa biaya produksi dan volume produksi memiliki tingkat pengaruh terhadap hasil pendapatan usaha di mana biaya produksi yang relatif tinggi cenderung menekan pendapatan bersih apabila tidak diimbangi dengan jumlah penjualan yang optimal (Rifqhi & Abdul, 2025). Penelitian tersebut menemukan bahwa biaya produksi dapat berpengaruh negatif terhadap hasil pendapatan UMKM kuliner di Kota Gorontalo, sehingga pengelolaan biaya yang efisien menjadi penting dalam menjaga besarnya pendapatan usaha. penelitian pada UMKM kuliner di kota Sawahlunto juga menemukan bahwa biaya produksi dan variabel lain seperti harga produk berpengaruh positif terhadap pendapatan UMKM kuliner yang menunjukkan pentingnya pengelolaan biaya produksi bersama dengan strategi harga untuk meningkatkan pendapatan bersih usaha. perbedaan total pendapatan bersih antar periode permintaan pada usaha bubur ayam Mang Jay mencerminkan dinamika operasional yang sejalan dengan karakteristik UMKM kuliner lain yang menghadapi tantangan permintaan dan efisiensi biaya produksi dalam upaya mencapai tingkat pendapatan yang lebih tinggi.

4.4 Analisis Kelayakan Usaha

4.4.1 Analisis *R/C Ratio dan Break Even Point (BEP)*

Analisis kelayakan usaha merupakan proses penilaian terhadap aspek finansial suatu kegiatan usaha agar mengetahui manfaat yang diperoleh sehingga dijadikan dasar dalam menentukan apakah usaha tersebut layak dijalankan atau tidak layak. Analisis kelayakan digunakan untuk menilai apakah usaha Bubur Ayam Mang Jay layak dijalankan secara finansial. Kelayakan usaha dianalisis dengan membandingkan penerimaan serta biaya melalui *R/C Ratio* di mana nilai R/C >1 menunjukkan usaha menguntungkan. Analisis *Break Even Point (BEP)* digunakan sebagai mengetahui tingkat penjualan usaha minimum bubur ayam agar usaha tidak mengalami kerugian, yaitu saat penerimaan sama dengan total biaya. Usaha dinilai layak apabila volume dan harga penjualan aktual berada di atas titik BEP.

© 2026 Author

Tabel 5. 10 perhitungan analisis kelayakan bubur ayam Mang Jay

No	Uraian	Periode permintaan tinggi	Periode permintaan rendah
1.	Penerimaan		
	Produksi (porsi)	350	150
	Harga Jual	Rp10.000	Rp10.000
	Total Penerimaan	Rp3.500.000	Rp1.500.000
2.	Biaya		
	Biaya Tetap	Rp 303.836	Rp 303.836
	Biaya Variabel	Rp 2.255.000	Rp 1.194.000
	Total Biaya	Rp 2.570.200	Rp 1.509.200
3.	*R/C Ratio*	1,36	0,99
	BEP Produksi	89	155
	BEP Rupiah	Rp886.105	Rp1.545.099

Sumber : data diolah, 2026

Hasil perhitungan menunjukkan perbedaan nilai *R/C Ratio* antara periode permintaan tinggi dan periode permintaan rendah. Pada saat periode permintaan tinggi, nilai *R/C Ratio* diperoleh nilai 1,36 yang artinya nilai tersebut >1, maka pada saat periode permintaan tinggi usaha tersebut dikatakan layak dijalankan. Pada saat periode permintaan rendah nilai *R/C Ratio* diperoleh nilai sebesar 0,99 yang mana nilai tersebut <1, maka saat periode permintaan rendah usaha tersebut kurang dikatakan layak dan perlu dilakukan strategi mitigasi untuk mencegah kerugian dalam proses penjualan. Hasil analisis menunjukkan bahwa pada periode permintaan rendah usaha Bubur Ayam Mang Jay berada pada kondisi mendekati titik impas. Penurunan jumlah konsumen akibat penutupan cabang Telang saat libur perkuliahan menyebabkan volume penjualan menurun karna penjualan terbanyak berada di cabang Telang, sementara sebagian biaya tetap harus tetap dikeluarkan.

Kondisi ini mengakibatkan nilai *R/C Ratio* berada di bawah satu dan BEP produksi tidak tercapai secara optimal. Temuan ini mengindikasikan bahwa pada periode permintaan rendah khususnya di lokasi Kamal usaha cenderung mengalami kerugian atau hanya mampu menutup sebagian biaya operasional. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian Mwita *et al*.(2023) usaha kecil masih menghadapi keterbatasan dalam praktik manajemen keuangan khususnya pada aspek pencatatan dan perencanaan keuangan sehingga berpotensi menghambat pengambilan keputusan strategis jangka panjang. Usaha skala kecil dan menengah yang mampu mengelola biaya operasional dan modal kerja secara efisien cenderung menunjukkan kinerja keuangan yang lebih baik dan berkelanjutan dalam usahanya.

4.4.2 Analisis BEP Volume Produksi dan BEP Rupiah

Break Even Point produksi adalah jumlah *output* minimal yang dihasilkan supaya seluruh biaya produksi dapat ditanggung oleh penerimaan usaha. Berdasarkan hasil perhitungan BEP produksi pada periode permintaan tinggi dicapai pada tingkat produksi 89 porsi per hari. Nilai tersebut menunjukkan bahwa dengan total produksi aktual sebesar 350 porsi per hari, usaha telah berada di atas titik impas. Kondisi ini menandakan bahwa kegiatan produksi pada periode permintaan tinggi mampu memberikan keuntungan karena jumlah produksi aktual telah melampaui batas minimum produksi yang harus dicapai.

Break Even Point rupiah pada periode permintaan tinggi berada pada Rp886.105. Nilai tersebut menunjukkan bahwa lebih kecil dari penerimaan yang diterima dalam 1 siklus produksi. Selisih antara penerimaan aktual dan BEP rupiah menunjukkan adanya margin

© 2026 Author

keuntungan yang cukup besar, sehingga usaha dinilai layak secara finansial pada kondisi periode permintaan tinggi. Hasil ini memiliki keterkaitan dengan analisis biaya produksi dan penerimaan yang telah dibahas mengenai efisiensi biaya produksi berkontribusi terhadap peningkatan keuntungan usaha.

Break Even Point produksi pada periode permintaan rendah tercapai pada tingkat produksi 155 porsi per hari. Nilai tersebut relatif melebihi jumlah produksi aktual yang sebesar 150 porsi per hari. Kondisi ini menunjukkan usaha berada pada posisi yang sangat dekat dengan titik impas. Nilai *R/C Ratio* sebesar 0,99 memperkuat temuan tersebut karena menunjukkan setiap nilai satu rupiah biaya produksi hanya mampu menghasilkan pendapatan sebesar Rp0,99. Kondisi ini menunjukkan bahwa pada periode permintaan rendah usaha cenderung berada pada posisi tidak menguntungkan.

Break Even Point rupiah pada periode permintaan rendah berada pada Rp1.545.099. Nilai tersebut lebih tinggi dari jumlah penerimaan usaha aktual sebesar Rp1.500.000. Perbedaan ini menunjukkan bahwa penerimaan yang didapat belum sepenuhnya mampu menutup seluruh biaya produksi pada periode permintaan rendah. Kondisi tersebut menjelaskan mengapa usaha mengalami penurunan pendapatan pada periode permintaan rendah dan menunjukkan perlunya strategi penyesuaian harga atau efisiensi biaya produksi agar usaha tetap berada pada kondisi yang layak secara finansial.

Hal ini sejalan dengan penelitian Busila (2025) menjelaskan bahwa usaha musiman sangat rentan terhadap tekanan arus kas pada musim sepi karena biaya tetap terus berjalan meskipun pendapatan menurun. Kondisi ini menjelaskan mengapa BEP produksi dan BEP rupiah pada periode permintaan rendah menjadi lebih tinggi dibandingkan periode permintaan tinggi. sebagaimana ditemukan dalam penelitian ini. peningkatan BEP pada periode permintaan rendah merupakan indikasi meningkatnya risiko operasional yang biasa terjadi pada usaha kecil.

Penurunan pendapatan pada periode permintaan rendah berdampak terhadap kemampuan usaha dalam menutup biaya operasional secara optimal. Kondisi ini sejalan dengan penelitian Hajati (2021) yang menunjukkan bahwa UMKM kuliner mengalami penurunan pendapatan secara signifikan ketika permintaan pasar menurun. Temuan serupa juga dikaji oleh Warpuah (2022) bahwa penurunan penjualan dan konsumsi menjadi faktor utama yang menyebabkan menurunnya pendapatan UMKM. Penelitian Ulfa (2023) memperkuat bahwa perubahan kondisi pasar menyebabkan variasi pendapatan usaha pada waktu yang berbeda.
Dampak tersebut perlu dilakukan penyesuaian dalam pengelolaan usaha agar risiko kerugian dapat diminimalkan. Pengurangan porsi bahan baku perlu dilakukan agar produksi tetap sesuai dengan tingkat permintaan pada periode sepi. Penyesuaian sistem kerja dan pengupahan karyawan juga dapat diterapkan melalui pengurangan jam kerja atau sistem upah sesuai penjualan. Pengendalian biaya operasional lainnya seperti penggunaan energi dan bahan penunjang perlu dilakukan secara lebih efisien. Upaya promosi, paket hemat, serta penawaran khusus pada jam sepi dapat diterapkan untuk mendorong peningkatan permintaan sehingga pendapatan usaha tetap terjaga.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, usaha Bubur Ayam Mang Jay memiliki biaya tetap dan variabel yang berubah sesuai volume produksi. Pada periode permintaan tinggi sebanyak 350

© 2026 Author

porsi, total biaya Rp2.570.200 per hari dengan penerimaan Rp3.500.000 dan laba Rp929.800, BEP produksi 89 porsi, dan BEP rupiah Rp886.105 sehingga usaha layak dengan hasil R/C Ratio 1,36. Sebaliknya pada periode permintaan rendah sebanyak 150 porsi, total biaya Rp1.509.200 dengan penerimaan Rp1.500.000 dan rugi Rp 9.200, BEP produksi 155 porsi, dan BEP rupiah Rp1.545.099 serta hasil R/C Ratio 0,99 sehingga mendekati titik impas. Maka usaha layak dilakukan pada saat permintaan tinggi namun perlu pengendalian biaya dan penyesuaian produksi saat permintaan rendah. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi UMKM dengan permintaan yang mengalami pendapatan fluktuatif agar menerapkan perencanaan keuangan dan operasional yang lebih fleksibel agar mampu bertahan pada kondisi pasar yang berubah. Peneliti selanjutnya disarankan untuk menambah variabel dan memperluas periode atau objek penelitian agar hasilnya lebih komprehensif.

Ucapan Terima Kasih

Berikan nama lengkap organisasi pendanaan. Anda diperbolehkan untuk mengungkapkan individu yang telah menawarkan dukungan atau bantuan terhadap penelitian Anda.

Konflik kepentingan

Penulis harus menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan di antara penulis naskah.

Referensi

Aulia, R. A., & Irama, O. N. (2022). Analisis Perbandingan Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Dengan Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing (Studi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Mumubutikue). *SINTAMA: Jurnal Sistem Informasi, Akuntansi Dan Manajemen Journal*, *2*(1), 243–345. https://doi.org/https://www.jurnal.adai.or.id/index.php/sintamai/article/view/259/179

Ayuni, M. P., & Umiyati, E. (2025). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Kuliner Di Kota Jambi. *... Akuntansi, Dan Ekonomi*, *24*(10). https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.359

Batara, K., Saerang, D. P. E., & Latjandu, L. D. (2025). *Analisis Harga Pokok Produksi Atas Pembiayaan Yang Bersifat Biaya Bersama Dengan Pendekatan Biaya Variabel Pada PT . Fortuna Inti Alam*. *2*(9), 2422–2431.

Busila, A., & Ph, D. (2025). Thriving Through Seasonal Cash Flow Challenges : Strategies for Seasonal Small Businesses. *International Small Business Institute Journal*, *21*, 16–23. https://doi.org/https://doi.org/10.53703/001c.147327 Articles

Cornelia Handayani, Dillah, I. P. (2025). Analisis biaya produksi terhadap harga penjualan serabi bayur karang bahagia. *Musytari Neraca Manajemen, Ekonomi*, *15*(12). https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365

Fitriani, D., & Maulidina. (2024). Analisis Keuntungan dan Potensi Ekonomi pada Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. *Journal Serambi*, *IX*(2), 8820–8828. https://doi.org/https://jse.serambimekkah.id/index.php/jse/article/view/163

Hajati Ikhsan. (2021). Analisis Perbedaan Pendapatan Usaha Kuliner Sebelum dan Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, *4*(6), 566–573. https://doi.org/https://doi.org/10.32493/drb.v4i6.14937

Khoirin, P., Situmorang, R. C., Firzatullah, A. P., Lubis, S. A., Irawadi, B., & Mikro, U. (2025). Analisis fungsi produksi Cobb-douglas : Pengaruh biaya produksi terhadap omzet umkm mie ayam & bakso. *Warta Dharmawangsa*, *19*, 1402–1408. https://doi.org/https://dx.doi.org/10.46576/wdw.v19i3.7099

© 2026 Author

Moh Alif Rifqhi, Irawati Abdul, & Sri Indriyani S. Dai. (2025). Pengaruh Modal Usaha, Lokasi Usaha, Biaya Produksi dan Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Tingkat Pendapatan UMKM dalam Sektor Kuliner di Kota Gorontalo. *Economic Reviews Journal*, *4*(1), 210–221. https://doi.org/10.56709/mrj.v4i1.628

Mwita, K., Wilson, D., & John, S. (2023). Social Sciences & Humanities Open Financial management practices and performance of agricultural small and medium enterprises in Tanzania. *Social Sciences & Humanities Open*, *7*(1), 100494. https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2023.100494

Panca, Harefa, A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, *1*(2), 218–223. https://doi.org/https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36

Poedjiani, W. S., Yusmini, & Yusr, J. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Dagang Rahayu AK Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Agribisnis*, (1), 9–19. https://doi.org/https://doi.org/10.31849/agr.v23i1.4990

Rahayu, Dahlan, ; Fadli, & Ruray, ; Ir Titiek Arafiani. (2025). Pengaruh Modal Usaha Dan Penetapan Harga Terhadap Pendapatan Usaha Kuliner Pada Usaha Mikro Di Kecamatan Tidore Selatan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *11*(November), 304–314. https://doi.org/: https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13152

Sari, D. M., Trisnanto, T. B., Anggraini, N., & Saty, F. M. (2023). Analisis Pendapatan Dan Faktor Yang Mempengaruhi Usaha Mikro Kecil Menengah Kuliner Pengguna Layanan Online Food Delivery Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, *10*(3), 1702. https://doi.org/10.25157/jimag.v10i3.8985

Ulfa, M. (2023). Analisis pendapatan umkm kuliner di masa pandemi covid-19 di kota pontianak. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Khatulistiwa*, *12*, 2628–2634. https://doi.org/10.26418/jppk.v12i10.70145

Umam, K., Halisa, S. N., Nurfitria, N., Renaldi, N., Saputra, J. V., & Surachman, A. E. (2024). Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Bubur Ayam dengan Metode Variable Costing. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 97–100. https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v5i2.4869

Warpuah, Dwi Harini, S. B. R. (2022). Analisis faktor yang mempengaruhi pendapatan UMKM pada masa pandemi covid-19 (studi kasus pada umkm kluban di Banjaratma). *Jurnal Akuntansi Dan Bisnis (Akuntansi)*, *2*(1), 41–48. https://doi.org/https://doi.org/10.32493/drb.v4i6.14937

© 2026 Author