
ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENDAPATAN INDUSTRI CAR FOOD DI KOTA AMBON

Selvenco Frans Tuasuun¹ dan Fransisca Soselessa

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pattimura

Jl. Ir. M. Putuhena Kampus Poka-Ambon, 97233, Indonesia

(tvenco_tuasuun@gmail.com)

ABSTRACT

This study aims to determine the factors that affect the income of the car food industry in Ambon City. The problem in this research is what kind of production and costs and how much is the level of car food income by using the descriptive method. Based on the results of the study, it is known that in Ambon city there are at least 12 industrial or car food industry businesses or mobile restaurants scattered in several places in the city, producing and selling several types of food and beverage menus at various prices. Income earned after all receipts are deducted by expenses as a profit from the car food business owner. The results of the regression analysis show that there is a close and influential relationship between the variables X1 (menu price / food), X2 (amount of sales) and X3 (cost of menu / food) on variable Y (income), with a value of R = 98.1%, and the value of R² = 92.4%. Hypothesis testing uses the variance test and H_a is accepted at a 95% confidence level.

Keywords : Industry, Car Food, Income, Price.

JEL Classification : L10, L17, D31, E30.

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan suatu jenis barang yang diidentikan dengan banyak istilah populer antara lain kebutuhan primer, kebutuhan pokok, kebutuhan dasar. Fungsi dari pada makanan dan minuman juga sama kompleksnya yaitu sebagai barang yang komplementer juga sebagai barang substitusi, atau substitusi dekat diantara keduanya, dan tidak dapat saling mengganti, kecuali pada waktu tertentu, misalkan kemiskinan, keterbatasan atau kelangkaan dan kekacauan atau perang.

Melihat pada urgennitas diatas tidaklah mengherankan bermunculan penawaran dari berbagai produsen, rumah makan dan rumah minum dengan berbagai bentuk dan ukuran, dari kelas restoran, rumah makan sampai kedai makan, tenda makan, gerobak makan, pikulan makanan dan yang lain bentuk. Umumnya produsen makanan dan minuman bersifat tidak bergerak dan tidak bermesin, kebanyakan lokasi usaha dan operasionalnya tetap sama. Kecuali pada wilayah dan daerah tertentu di Indonesia. Rumah makan dan restoran memiliki kewajiban antara lain surat ijin usaha perdagangan (SIUP), surat ijin tempat usaha (SITU), pajak bumi dan Bangunan (PBB), ijin dan peralatan pemadam kebakaran, pajak kebersihan, pajak listrik, ijin lokasi, retribusi pasar, retribusi parkir dan lain-lain yang semuanya akan mempengaruhi biaya dan penerimaan.

Produsen untuk tempat makan dan minuman diatas, dalam perkembangan teknologi dan informasi di era sekarang ini muncul dalam bentuk dan cara yang beraneka, khususnya di Kota Ambon dibanding kota-kota besar yaitu car food atau truck food atau restoran bergerak. "Kegiatan usaha food truck merupakan kategori Restoran Bergerak yang telah diatur secara khusus tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata". Untuk kota Jakarta usaha sejenis tersebut keberadaannya sudah ada sejak lama dan diatur dan dikelompokkan pada sektor pariwisata, restoran dan hotel (Web. 1).

Car food atau truck food merupakan bentuk ekonomi kreatif atau industri kreatif /Knowledge based economy/adalah pendekatan, tren, konsep dan kegiatan ekonomi yang bersumber dari kreatifitas, inovasi, bakat, ide dan gagasan serta mengandalkan sumberdaya manusia sebagai faktor produksi untuk menjalankan ekonomi. Atau system kegiatan manusia yang berkaitan dengan kreasi, produksi, distribusi, pertukaran dan konsumsi barang dan jasa yang bernilai bagi para pelanggan pasar ([web 2](#)). Menurut Suryana ekonom baru merupakan tren masa kini yang dikenal dengan ekonomi kreatif adalah Mengubah ide dan memanfaatkan peluang (suryana, 2013, hal. 2)

Bisnis kreatif atau yang biasa disebut dengan industri kreatif kini sedang menjadi anak emas bagi perekonomian Indonesia. Pasalnya jumlah industry ini sudah menjamur dan meningkatkan roda perekonomian dalam negeri.

Semakin banyaknya jumlah industry ini dan semakin banyak pula konsumen yang membeli produk asli Indonesia, maka perekonomian Indonesia akan mampu berkembang dengan pesat. Untuk kalian yang ingin turut serta berkecimpung didalam industry ini, ada beberapa ide yang bisa anda gunakan sebagai referensi memulai bisnis kreatif. Memiliki bisnis catering atau makanan harus disertai dengan strategi penyajian dan keunikan dari makanan tersebut. Peluang bisnis ini masih besar, mengingat semua orang masih membutuhkan makanan minimal tiga kali sehari. Lestarkan produk dalam negeri, dan cintailah serta konsumsi produk dalam negeri. Karena dengan itulah perekonomian Indonesia bisa tumbuh dengan pesat dan meningkatkan kesejahteraan umum (Web.3)

Industri atau perusahaan secara umum menghasilkan barang atau jasa berdasarkan kesempatan dari sinyal di pasar, dalam hal ini adanya permintaan makanan dan minuman, yang apabila disambut oleh pihak wirausaha dan untuk mencapai tujuan utama yaitu keuntungan atau pendapatan. Kelebihan utama bisnis sejenis car food adalah mengurangi biaya perisinan dan sifatnya mobile/bergerak mengarah ke tempat keramaian berpotensi berkumpunya pembeli, dan perkembangan car food menjadi tren yang terus meningkat setiap tahun.

Kemajuan teknologi dan informasi, sejenis car food di kota besar juga sudah banyak bertransformasi sehingga merubah sistim warung makan yang kecil menjadi suatu warung yang berjalan dan melayani pembeli melali sistim yang dapat melayani ke tempat konsumen secara fisik maupun secara onlain dan telepon, juga sistim pembayarannya, sebagai contoh misalnya di Jakarta warung wahyu.

Dari uraian diatas maka kami memilih judul penelitian ini adalah : *Analisa Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Industri Car Food Di Kota Ambon.*

Rumusan Masalah

Berdasarkan kenyataan diatas, maka permasalahan yang akan diteliti adalah sebagai berikut adalah :

1. Apa saja jenis produksi dan berapa besar tingkat pendapatan car fod di kota Ambon.
2. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi biaya, penerimaan dan pendapatan car food di kota Ambon.

Tujuan dan Manfaat Penulisan

- a. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya dan pendapatan serta faktor –faktor yang mempengaruhi pendapatan Industri car food.

- b. Manfaat penulisan ini adalah sebagai bahan kajian dan sebagai sumbang saran untuk pengembangan industry car food di kota Ambon

LANDASAN TEORITIS

Teori Industri Car Food

Kita banyak berhadapan dengan perusahaan-perusahaan, pabrik-pabrik, dan indutri-industri, tetapi definisinya sering simpang siur, tetapi ada beberapa ahli yang mengemukakan, antara lain :

Menurut Hasibuan (1995, 1) industry mempunyai dua pengertian yaitu, pertama sebagai kumpulan perusahaan-perusahaan yang memproduksi produk yang sejenis/homogen. Menurut Jaya W. K (2001,1.1), sedikit berbeda pada devinisi yang kedua, yaitu industry merupakan kumpulan-kumpulan perusahaan pada umumnya. Atau kumpulan perusahaan yang menghasilkan produk sejenis atau menghasilkan produk suptitusi dekat.

Dari defenisi diatas dapat dicontohkan bahwa industry makanan adalah kumpulan perusahaan yang menghasilkan makanan pada umumnya, imdustri mobil adalah perusahaan-perusahaan yang menghasilkan mobil. Car food atau rumah makan berjalan atau yang lebih besar dari itu food truck yaitu restoan berjalan adalah merupakan industry makanan dan atau induatri minuman dan sekaligus menjualnya kepada konsumen di restoran tersebut.

Industri sama dengan perusahaan, yang pada hakekatnya adalah memaksimalkan pendapatan dan meminimumkan biaya. Sehingga harus mengetahui tentang kekuatan- kekuatan yang menjadi motivasi perusahaan dan tujuan yang ingin dicapai antara lain : (1) Maksimisasi keuntungan (jangka pendek/panjang), (2) Stabilisasi pendapatan, (3) Maksimisasi penjualan, (4) Maksimisasi pembagian pasar, (5) Stabilisasi harga, (6) Stabilisasi output dan lain-lain.

Pendapat lain bahwa industrial adalah yang berurusan atau bertalian dengan industry atau pabrik, seperti yang dibedakan dari distribusi atau konsumsi. Suatu pabrik itu berarti proses pembuatan barang-barabg yang harus juga didistribusikan bagi produsen atau pengguna hasil pabrik tersebut. (Abdurahman, 1991, hal, 531)

Letak perusahaan atau tempat operasional ditentukan berdasarkan pilihan-pilihan, antara lain :

- letak perusahaan dekat pasar
- letak perusahaan dekat sumber bahan baku

- letak perusahaan dekat tenaga kerja
- letak perusahaan yang terikat pada alam.
- letak perusahaan berdasarkan sejarah
- letak perusahaan ditetapkan oleh pemerintah
- letak perusahaan yang dipengaruhi oleh faktor ekonomi.

Teori Pemasaran

Ada beberapa definisi mengenai pemasaran diantaranya adalah :

- a. Philip Kotler (Marketing) pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran.
- b. Menurut Philip Kotler dan Armstrong pemasaran adalah sebagai suatu proses sosial dan managerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain.
- c. Pemasaran adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, promosi dan mendistribusikan barang-barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan.
- d. Menurut W Stanton pemasaran adalah sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli maupun pembeli potensial
- e. Pemasaran adalah ukuran keberhasilan kegiatan perusahaan untuk menyediakan arus barang dari produsen ke konsumen. (Koeswara S. hal.2)

Menurut Swasta B. (1997), pemasaran adalah suatu kegiatan usaha yang mengarahkan arus barang dan jasa dari produsen ke konsumen atau pemakai. juga pendapat dari David A. Revzan dalam bukunya *Marketing Organization Through The Channel*, dikutip oleh C. Glenn Walters (idem) : Saluran merupakan suatu jalur yang dilalui oleh arus barang-barang dari produsen ke perantara dan akhirnya sampai pada pemakai. Struktur saluran meliputi kebiasaan-kebiasaan yang ada didalam saluran, status anggota saluran dan kegiatan mereka di dalam saluran. Proses pemasaran dapat dilakukan secara langsung dari produsen kepada konsumen, maupun proses tersebut melalui perantara atau pihak lain, yang membentuk suatu saluran distribusi yang terdiri dari pihak-pihak yang terlibat hingga barang tersebut tiba di konsumen.

Lebih jelas dikatakan oleh Kotler P. (1996) bahwa, saluran distribusi adalah seperangkat atau sekelompok organisasi yang saling tergantung yang terlibat dalam proses yang memungkinkan suatu produk atau jasa tersedia bagi penggunaan atau konsumsi bagi konsumen atau pengguna industry. Fungsi saluran distribusi antara lain : Informasi, Promosi, Hubungan, Pemadanan, Perundingan, Distribusi fisik, Pembiayaan, Pengambilan resiko. Termasuk ke dalam biaya penjualan adalah segala pengeluaran yang berhubungan dengan penjualan hasil produksi.

Menurut Komarudin dalam buku *Ensiklopedi Manajemen* (1983) yang dimaksud dengan produksi adalah kegiatan penambahan nilai dan barang – barang dan jasa-jasa. Pemasaran dapat dikatakan sebagai suatu tindakan produksi, dimana adanya tindakan dengan menyatukan input-input yang dibutuhkan untuk menyampaikan barang dari produsen ke konsumen, atau dapat menaikkan nilai atau kegunaan suatu barang dari segi kegunaan waktu atau kegunaan tempat.

Teori Produksi dan Faktor Produksi

Menurut Komarudin dalam buku *ensiklopedi manajemen* (1983) yang dimaksud dengan produksi adalah kegiatan penambahan nilai dari barang – barang dan jasa-jasa. Teori ini kelihatannya kurang lengkap, dibandingkan beberapa pendapat lainnya yang mengatakan bahwa produksi adalah suatu aktivitas untuk menambah kegunaan atau menciptakan kegunaan yg baru untuk memenuhi kebutuhan, kegiatan mana menggunakan sumber/bahan baku seperti (modal/kapital, Sumber daya/resources, tenaga kerja /labr dan keahlian/skill.

Teori produksi yang sederhana menggambarkan tentang hubungan diantara tingkat produksi suatu barang dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan berbagai tingkat produksi barang tersebut. Dalam analisis tersebut dimisalkan bahwa faktor-faktor produksi lainnya adalah tetap jumlahnya, yaitu modal dan tanah jumlahnya dianggap tidak mengalami perubahan. Juga teknologi dianggap tidak mengalami perubahan. Satu-satunya faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya adalah tenaga kerja (Sukirno, 2003: 193).

Faktor Tenaga Kerja

Sebagai faktor produksi tenaga kerja turut serta sebagai pekerja aytau juga sebagai inisiator sehingga proses produksi itu dapat dilakukan. Pendapat dari Mantra I. B, (1981:154)

“tenaga kerja adalah penduduk dalam suatu daerah diatas sepuluh tahun yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka dan jika mereka mau berpartisipasi dalam aktifitas tersebut”. Tenaga kerja adalah merupakan faktor produksi atau sebagai faktor untuk menghasilkan barang atau jasa. Dalam ilmu kependudukan tenaga kerja diartikan sebagai : “tenaga kerja (*man power*) adalah penduduk secara potensial, dengan kata lain tenaga kerja adalah jumlah penduduk dalam suatu negara yang dapat memproduksi barang dan jasa. Definisi tersebut mengandung dua pengertian :

1. Tenaga kerja adalah orang atau kelompok orang-orang atau sebagian dari penduduk yang mampu melakukan pekerjaan yang bernilai ekonomis yaitu kegiatan tersebut menghasilkan barang dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.
2. Tenaga kerja sebagai jasa yang diberikan dalam proses produksi” (Manta, 45). Partisipasi jasa tenaga kerja akan tersebar di berbagai sektor, hal ini tergantung pada kemampuan sektor perekonomian untuk seberapa besar menyerap tenaga kerja, karena hal ini berhubungan dengan produksi, dimana tenaga kerja berperan sebagai faktor produksi.

Tenaga kerja menurut Barthos (2001: 265) adalah tiap orang yang mampu melakukan pekerjaan baik di dalam maupun di luar hubungan kerja guna menghasilkan jasa atau barang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

Faktor Modal

Menurut Irawan dan Supamoko (1979: 96) modal adalah semua bentuk kekayaan yang dapat digunakan, langsung maupun tidak langsung, dalam produksi untuk menambah output. Lebih khusus dapat dikatakan bahwa kapital terdiri dari barang-barang yang dibuat untuk proses produksi pada saat yang akan datang. Modal sebagai alat pendorong perkembangan ekonomi meliputi investasi dalam pengetahuan teknik, perbaikan-perbaikan dalam pendidikan, kesehatan dan keahlian. Modal kerja adalah jumlah dana yang digunakan selama periode tertentu yang dimaksudkan untuk menghasilkan pendapatan jangka pendek (*current income*) yang sesuai dengan maksud utama memulai usaha.

Modal kerja menurut jenisnya dapat dibedakan menjadi dua golongan, yakni sebagai berikut: (Bambang Riyanto, 1999).

- a. Bagian modal kerja yang relatif permanen, yaitu jumlah modal kerja minimal yang harus tetap ada dalam suatu usaha untuk dapat melaksanakan operasinya atau sejumlah modal kerja yang secara terus-menerus

diperlukan untuk kelancaran usaha. Modal kerja permanen ini dapat dibedakan menjadi beberapa:

- b. Bagian modal kerja yang bersifat variabel, yaitu modal kerja yang jumlahnya berubah tergantung pada perubahan keadaan. Modal kerja variabel ini dapat dibedakan menjadi beberapa, termasuk modal kerja siklus, yaitu modal kerja yang jumlahnya berubah-ubah disebabkan oleh fluktuasi konjungtur.

Pendapatan dan Upah

Menurut Ackley (1982), pendapatan seseorang individu didefinisikan sebagai jumlah penghasilan diperolehnya dari jasa-jasa yang diserahkan pada suatu waktu tertentu atau yang diperoleh dari kekayaannya. Tingkat pendapatan masyarakat atau daerah ditentukan oleh berbagai faktor, yaitu faktor ekonomi, alam, teknologi, sosial dan faktor politik. Menurut Hermanto (1989, hal. 61) “pendapatan adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh dari produksi hasil kerja dengan biaya (termasuk bunga modal) yang dikeluarkan untuk menghasilkan produksi tersebut”. Bahwa biaya yang dimaksud adalah pengeluaran dari pengusaha yang diberikan sebagai balas jasa kepada faktor produksi yang digunakan, dan untuk tenaga kerja disebut upah atau gaji

Pendapatan faktor produksi dapat digolongkan atas : (R. Tarigan, hal, 25)

1. Pendapatan pekerja : gaji dan upah
2. Pendapatan dari usaha perorangan (perusahaan perorangan)
3. Pendapatan dari sewa
4. Bunga Neto : Seluruh nilai pembayaran bunga dikurangi bunga atas pinjaman konsumsi dan bunga atas pinjaman pemerintah (bunga bukan untuk investasi)
5. Keuntungan perusahaan individu, kelompok masyarakat dapat melakukan inisiatif yang lebih agar memperoleh nilai tambah yang lebih pula, misalkan seseorang dapat bertindak sebagai pemilik usaha, sekaligus pemilik modal dan sekaligus sebagai pekerja.

Secara singkat formulasi pendapatan dan biaya oleh Boediono, (1980) dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \quad (1)$$

Dimana :

π = Keuntungan/Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Cost

Menurut Tarigan (2004:25) mengemukakan bahwa upah dan gaji sama saja, perbedaannya gaji diberikan

berdasarkan jangka waktu tertentu, sedangkan upah diberikan berdasarkan satuan output tertentu. Pendapat ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Abdurahman (1991:1168) yaitu *wage rate* (tingkat upah) adalah jumlah ganti rugi atau kompensasi atau wages, untuk suatu satuan pekerjaan tertentu.

Menurut Lipsey (1990, hal.153) pendapatan terbagi atas dua yaitu : “Pertama adalah pendapatan nominal rumah tangga, yaitu pendapatan yang diukur dalam satuan uang perminggu atau pertahun. Kedua adalah pendapatan riil rumah tangga, merupakan daya beli dari pendapatan nominalnya”. Ia lebih menekankan pada pendapatan nyata berupa uang, sebab ada pendapatan yang bukan uang, seperti barang, pelayanan atau jaminan yang diberikan kepada pekerja sebagai bagian dari pendapatan. Selanjutnya pendapatan dapat diklasifikasikan berdasarkan jangka waktu tertentu, misalnya seminggu, sebulan atau setahun.

Definisi kedua diatas melihat pada perbandingan pendapatan tersebut terhadap barang atau jasa yang dapat ditukarkan atau diperoleh. Pendapatan untuk pemenuhan kebutuhan, sehingga tinggi rendahnya pendapatan dapat diukur dari apakah seseorang dapat membeli barang atau jasa yang dibutuhkan. Apakah barang kebutuhan itu termasuk dalam kebutuhan pokok, atau kebutuhan mewah.

Teori Biaya

Menurut Mulyadi (1993) biaya adalah bagian dari harga pokok, yang dikorbankan didalam usaha memperoleh penghasilan, sedangkan harga pokok pula disebut belum dimanfaatkan dalam hubungan realisasi penghasilan. Sedangkan menurut Murti Sumami dan John Soeprihanto dalam buku pengantar bisnis (2000 : 413) biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

Sedangkan dalam arti sempit biaya adalah bagian dari harga pokok yang dikorbankan didalam usaha untuk memperoleh penghasilan. Menurut Manulang (1991) harga pokok nomatif, yang menyatakan bahwa harga pokok ialah jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan ditambah biaya seharusnya lainnya hingga barang itu berada di pasar. Sedangkan menurut Sumami dan Soeprihanto (2000:413) dalam buku Pengantar Bisnis, biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Sedangkan dalam arti sempit biaya adalah bagian dari harga pokok yang dikorbankan didalam usaha untuk memperoleh

penghasilan. Secara umum dapat dikatakan bahwa upah adalah pendapatan yang diterima seseorang adalah gambaran prestasi yang dicapai olehnya, sebagai balas jasa atas pengorbana yang diberikan dalam suatu proses produksi, gunanya untuk pemenuhan berbagai kebutuhan.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian tentang Analisa Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Industri Car Food Di Kota Ambon, berlokasi di wilayah kota Ambon dan dilaksanakan pada pada bulan Oktober sampai dengan 30 Desember tahun 2018.

Variabel Yang Diteliti

Sesuai dengan kebutuhan analisis maka variabel yang diteliti adalah :

1. Jumlah , jenis produksi car food di kota Ambon.
2. Modal, macam-macam biaya, dan penerimaan car food di kota Ambon
3. Jumlah biaya produksi, penerimaan, penjumlahan dan pendapatan car food di kota Ambon

Cara Pengumpulan Data

Dalam rangka pengumpulan data (Nawawi 1990), digunakan :

1. Penelitian kepustakaan (*library reasent*), yaitu menghimpun data dari berbagai literature atau dokumen , baik di perpustakaan maupun sumber lain.
2. Penelitian lapangan (*Field Research*), yaitu menghimpun data langsung di lapangan, baik dari masyarakat, lembaga pemerintah dan berbagai objek yang berhubungan dengan penelitian ini, melalui teknik :
 - a. Observasi, yaitu melakukan pengamatan dan pencatatan langsung dilapangan.
 - b. Komunikasi, yaitu pengumpulan data melalui wawancara dan atau kusioner.

Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode diskriptif, yang diartikan sebagai prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan/melukiskan keadaan objek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat dan lain-

lain) pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau sebagaimana adanya (Nawawi, 1990)

1. Analisis kuantitatif. Analisa dilakukan dengan menggunakan metode statistik deskriptif dan matematis terhadap data yang dikumpulkan, antara lain : rangkuman berupa tabel frekuensi, tabel silang, grafik, dan beberapa statistik dasar seperti nilai rata-rata (rerata), median, dan modus (Agung, 1992).

Dengan rumus utama yaitu :

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(\text{Boediono, 1980})$$

Dimana:

π = Keuntungan/Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Cost

$$Y = a + bX \dots\dots\dots(\text{Supranto, 1968})$$

Dimana:

Y = Pendapatan per industri

X = Biaya

a,b = Parameter

2. Analisis Kualitatif. Disamping analisis kwatitatif, analisis secara kwalitatif juga dilakukan terhadap semua variable yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Car food atau restoran berjalan atau dapat juga diartikan rumah makan berjalan yaitu mobil yang menjual makanan dan minuman untuk siap dimakan, sering atau sebaiknya tersedia tempat duduk untuk menikmati makanan dan minuman tersebut pada berbagai tingkat harga dan dapat berpindah-pindah. Usaha jenis ini merupalam suatu industri kreativitas dari kemajuan teknologi dan prasarana dewasa ini serta dapat menghemat biaya investasi dan biaya operasional, dibandingkan jika kita harus berinvestasi udaha restoran atau rumah makan.

Jumlah car food dikota Ambon meningkat dari tahun ketahun belakangan ini, dengan berbagai jenis dan merek mobil keluarga, mobil niaga dan sebagainya seperti toyota, susuki, daihatsu, Volkswagen, yang dimodifikasi maupun biasa.

Sebagai industry yang memproduksi barang-barang atau jasa untuk memenuhi permintaan dari konsumen akan menawarkan produknya seperti makanan dan minurn, dengan mengupayakan tingkat efisiensi yang maksimum berdasarkan perhitungan biaya sebagai pertimbangan keputusan yang akan diambil. Harga merupakan kesepakatan yang harus diterima banyak industri yang berada di pasar juga bisnis seperti fuud car.. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan. Penentuan harga pokok produksi dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual.

Harga ini nantinya akan digunakan oleh manajemen untuk membandingkan dengan pendapatan dan disajikan dalam laporan laba rugi. Selain itu, perusahaan juga akan lebih mudah melakukan pengontrolan produksi jika mengetahui harga pokoknya. Harga pokok produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi sehingga barang atau jasa tersebut bisa dijual. Banyak perusahaan yang salah dalam penentuan harga pokok produksi karena mengira harga pokok produksi sama dengan harga jual. Sebenarnya keduanya berbeda, karena harga jual telah ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan sedangkan harga pokok produksi tidak demikian.

Analisis Kuantitatif

Jenis makanan, lauk pauk dan minuman umumnya hampir sama, dan masing-masing unit car food umumnya menjual 4 sampai 7 jenis menu, yang dapat digolongkan dengan klas atau istilah seperti menu biasa, menu spesial, menu super, menu istimewa dan lain-lain, seperti tertera pada table berikut :

Tabel (1) Jenis dan Harga Menu Pada Industri Food Car di Kota Ambon
Tagun 2018

No	Makanan/Minuman	Jmh	Satuan	Harga
A	Nasi			
1	Nasi ikan	1	porsi	13000
2	Nasi Telur	1	porsi	13000
3	Nasi Ayam	1	porsi	13000
4	Nasi Kelapa	1	porsi	15000
5	Nasi kuning	1	porsi	13000
6	Nasi liwet/ayam	1	porsi	15000
7	Nasi Campur	1	porsi	13000
8	Nasi pecel	1	porsi	13000
B	Bubur			
1	Bubur ayam	1	porsi	13000
2	Bubur manado	1	porsi	20000
3	Bubur kacang ijo	1	porsi	8000
4	Bubur Ketan hitam	1	porsi	10000
C	Lauk			
1	Lontong cap go	1	porsi	13000
2	Gado-gado	1	porsi	13000
3	Ikan	1	potong	3000
4	Telur ayam	1	buah	3000
5	Telur puyuh 3 bh	1	tusuk	5000
6	Tempe	1	potong	1000
7	Tahu	1	potong	1000
8	Perkedel jagung/ macam2	1	buah	2000
D	Minuman dan Pelengkap			
1	Es buah/macam2	1	gelas	10000
2	Puding silki/macam2	1	buah	5000
3	Kerupuk	1	bks	2000
4	Teh manis	1	gls	5000
5	Kopi	1	gls	5000
6	Akua	1	gls	1000
8	Minuman dingin	1	botol	5000

Sumber: Hasil Penelitian, Tahun 2018

Pada tabel (1) terlihat bahwa jenis-jenis menu makanan, lauk pauk dan minuman yang diproduksi dan dipasarkan oleh industri car food di kota Ambon, antara lain:

1. Menu berbagai jenis nasi ada 8 yaitu nasi ikan, nasi telur, nasi ayam, nasi kuning, nasi kelapa, nasi liwet, nasi campur, dan nasi pecel. Harga rata-rata Rp. 13000 sampai dengan Rp. 17000 per porsi.
2. Menu berbagai jenis bubur yaitu bubur ayam, bubur manado, bubur ketan hitam, dan bubur kacang hijau, dengan harga rata-rata Rp. 12750 per porsi.
3. Lauk-pauk terdiri atas 7 jenis dengan harga rata-rata Rp. 5125 per satuan.

4. Minuman dan makanan ringan seperti akua, teh dan kopi, puding, kerupuk dan lain-lain, harga antara Rp. 1000 sampai dengan Rp. 10000.

A. Analisis Pendapatan Industri Car Food

Pendapatan suatu industri car food adalah pendapatan pemilik atau pengusaha industry car food. Pengusaha adalah sebagai penindak untuk mengkombinasikan semua faktor untuk dijual kepada pembeli atau konsumen. Pendapatan disini sama saja dengan keuntungan, setelah setelah penerimaan dikurangi biaya atau semua pengeluaran untuk mendapatkan hasil produksi. Secara matematis dapat ditulis

$$\pi = TR - TC$$

π = Keuntungan/Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Cost

Dimana :

Rincian pendapatan dan biaya untuk produksi industry car food dari hasil penelitian dan perhitungan terhadap sampel dari 5 atau 41 % unit usaha car food di kota Ambon, diketahui dengan contoh perhitungan berikut dibawah ini:

Tabel (2) Jumlah Dan Rata-Rata Produk, Harga Jual, Quantitas Menu Yang Terjual, Penerimaan, Harga Pokok, dan Pendapatan Satu Hari dan Satu Bulan

No	Sampel	Produk	Harga (Rp)	Q (Jual) Hari	Y (QxH) Hari	Y Bulan	Harga Pokok	YHIP	Pendapata n	Bulan
							(HP)	(3 x 6)	(4-7) (π)	(π)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
FC	Jumlah	6 jenis menu	43000	165	1515000	37875000	30000	837500	677500	37875000
	Rata2					6312500.				
1.1	Rata2		7166.7	27.5	252500.0	0	5000	139583.3	112916.7	6312500.0
FC	Jumlah	5 Jenis menu	52000	145	1460000	43800000	41500	1152500	307500	9225000
1.2	Rata2		10400	29	292000	8760000	8300	230500	61500	1845000
FC	Jumlah	6 Jenis menu	57000	130	1450000	1450000	47000	1187500	262500	37700000
1.3	Rata2		8142.9	18.6	207142.9	207142.9	6714.3	169642.9	375000	5385714.3
FC	Jumlah	5 Jenis menu	26000	270	1740000	52200000	19100	1247500	492500	14775000
1.4	Rata2		5200	54	348000	10440000	3820	249500	98500	2955000
FC	Jumlah	7 Jenis menu	80000	210	2850000	71250000	53000	1892500	957500	23937500
1.5	Rata2		11428.6	30.0	407142.9	10178571	7571.4	270357.1	136785.7	3419643

Sumber : Hasil Penelitian 2018

Dari data pada tabel 4.1 diatas, dapat diterangkan antara lain :

1. Jumlah sampel yang diteliti sebanyak lima unit, yaitu sampel food car 1.1, food car 1.2, car food 1.3, food car 1.4, car food 1.5.
2. Produk makanan dan minuman yang dijual seluruhnya 29 jenis atau rata-rata terdiri dari 6 jenis menu tiap unit food car.
3. Harga menu rata-rata Rp. 8467,6 per porsi/nasi/bubur/es buah.
4. Jumlah penjualan (Q) per hari masing masing menu makanan dan minuman adalah sebanyak rata-rata 18,6 porsi sampai 30 porsi.
5. Jumlah penerimaan per hari tiap unit usaha rata-rata Rp. 207143 dan terbanyak Rp.407142,9, atau penerimaan perbulan sebesar Rp. 6214290 sampai Rp. 12214260
6. Harga pokok per jenis menu rata-rata Rp. 3820 sampai Rp. 8.300.
7. Jumlah pendapatan (π) rata-rata berdasarkan harga pokok tiap unit car food adalah Rp. 230500 sampai dengan Jumlah penerimaan per bulan tiap unit usaha

rata-rata Rp. 270357,1, Pendapatan rata-rata per bulan adalah Rp. 1845000 dan tertinggi Rp. 6312500

8. Jumlah penerimaan Pada kolom 4 dikurangi dengan kolom

B. Analisis Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Car Food

Dilakukan analisa dengan menggunakan rumus regresi berganda dengan memperoleh hasil sebagai berikut :

Persamaan Regresi:

$$Y = 7.44 + 4.96 X1 + 0.403 X2 - 4.84 X3$$

Y = Pendapatan industry food car

X1 = Harga menu/makanan

X2 = Jumlah penjualan

X3 = Harga pokok menu/makanan

a = Kostanta

b = Parameter

e = Terms

Dari persamaan tersebut dapat diartikan :

1. Nilai $a = 7,66$

Artinya tanpa adanya perubahan harga menu, jumlah penjualan, dan harga pokok penjualan, maka pendapatan industri food car mengalami perubahan sebesar 7,66 %.

2. Nilai $X_1 = 4,96$

Artinya apabila harga menu/makanan yang dijual mengalami perubahan sebesar 1% maka pendapatan (Y) juga mengalami perubahan sebesar 4,96 %.

3. Nilai $X_2 = 0,404$

Artinya apabila penjualan makanan/minuman mengalami peningkatan sebesar 1%, maka diharapkan pendapatan juga meningkat sebesar 0,404 %.

4. Nilai $X_3 = 4,84$

Artinya apabila harga pokok penjualan makanan/minuman mengalami peningkatan sebesar 1%, maka diharapkan pendapatan juga meningkat sebesar 4,84 %.

5. Nilai $R = 98,1 \%$

Artinya ada hubungan yang erat antara variabel $Y =$ tingkat pendapatan industri food car dengan variabel $X_1 =$ Harga menu/makanan, variabel $X_2 =$ Jumlah penjualan dan variabel $X_3 =$ Harga pokok menu/makanan.

6. Nilai $R^2 = 92,4 \%$

Artinya naik turunnya (variasi) jumlah pendapatan industri food car dengan variabel $X_1 =$ Harga menu/makanan, variabel $X_2 =$ Jumlah penjualan dan variabel $X_3 =$ Harga pokok menu/makanan sebesar 92,4 % sedangkan lainnya sebesar 7,6 % disebabkan oleh faktor-faktor lain yang tidak diteliti disini,

7. Hipotesa

Uji hipotesa secara serentak atau simultan dengan menggunakan uji F untuk mengetahui apakah dengan variabel $X_1 =$ Harga menu/makanan, variabel $X_2 =$ Jumlah penjualan dan variabel $X_3 =$ Harga pokok menu/makanan bersama-sama mempengaruhi variabel $Y =$ tingkat pendapatan industri food car di Kota Ambon, dengan mengikuti hasil perhitungan F_0 (F_{hitung}), dan sebagai dasar pengujian hipotesa adalah :

$$H_0 : B = 0$$

$$H_a : B \neq 0$$

F_0 dibandingkan dengan $F_{\alpha(f,h)}$ (F tabel), dengan kriteria :

- Apabila $F_0 > F_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima.
- Sebaliknya apabila $F_0 < F_{tabel}$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak.

Adapun perhitungan regresi berganda ini dilakukan dengan menggunakan program Minitab pada komputer berdasarkan data pada table di bawah ini :

Diketahui hasil perhitungan $F_{hitung} = 17,15$, kemudian dibandingkan dengan $F_{tabel} = F_{(0,05(k-1),k(n-1))} = 7,71$. Ternyata $F_{hitung} = 17,15 > F_{tabel} = 7,71$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima, berarti ada pengaruh yang signifikan dari variabel $X_1 =$ Harga menu/makanan, variabel $X_2 =$ Jumlah penjualan dan variabel $X_3 =$ Harga pokok menu/makanan secara bersama-sama terhadap tingkat variabel Y (tingkat pendapatan food car di Kota Ambon, pada tingkat kepercayaan 95 %).

Analisa Kualitatif

Selain dari hasil analisa secara kuantitatif di atas, maka secara kualitatif diketahui beberapa variabel yang dapat mempengaruhi tingkat pendapatan industri food car di kota ambon, yaitu :

1. Faktor cuaca/iklim

Pada umumnya industri sejenis food car, sangat rentan pada saat musim hujan, karena tidak tersedianya ruangan atau gedung kusus seperti rumah maka atau restoran pada umumnya. Juga pada kondisi hujan orang umumnya kurang bepergian, sehingga permintaan juga cenderung berkurang.

2. Waktu terbatas.

Berdasarkan hasil pengamatan di kota Ambon diketahui bahwa umumnya penjualan atau jam beroperasinya food car, umumnya pada waktu malam hari, yaitu dari jam 16.00 WIT sampai dengan jam 21.00 WIT, dan hanya separuh sampai jam 20.00 WIT, sehingga tentunya waktu penjualan terbatas, karena waktunya untuk orang tidur.

3. Pajak dan Retribusi

Kendaraan yang digunakan secara tidak langsung merupakan beban sebagai penyusutan, dan bukan hanya sebagai penunjang transportasi, yang harus menanggung beban pajak setiap tahun,

walaupun pada lokasi-lokasi tertentu dikenakan retribusi yang ringan.

4. Faktor positif yaitu mudah bergerak ke lokasi-lokasi keramaian yang banyak pengunjungnya dan potensi konsumen.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan yang diutarakan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Food car atau restoran berjalan atau dapat juga diartikan rumah makan berjalan yaitu mobil yang menjual makanan dan minuman untuk siap dimakan, ada juga tersedia tempat duduk untuk menikmati makanan dan minuman tersebut pada berbagai tingkat harga dan dapat berpindah-pindah.
3. Pendapatan indutri car food dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain harga jual makanan, jumlah penjualan, harga pokok makanan yang dijual, dan beberapa variabel lain yaitu belum dianalisa yaitu pajak dan retribusi, cuaca dan iklim yang.
4. Berdasarkan hasil analisa regresi pengaruh X_1 = Harga menu/makanan, variabel X_2 = Jumlah penjualan dan variabel X_3 = Harga pokok menu/makanan terhadap Y = Pendapatan, diperoleh hasil regresi : $Y = 7.44 + 4.96 X_1 + 0.403 X_2 - 4.84 X_3$, Nilai $R = 98,1 \%$, dan nilai $R^2 = 92,4 \%$ artinya ada hubungan yang erat dan berpengaruh antara variable X_1 , X_2 dan X_3 terhadap variabel Y . Pengujian hipotesa menggunakan uji varians dan H_a diterima pada tingkat kepercayaan sebesar 95% .

Implikasi

Pada penulisan ini perlu disarankan sebagai berikut :

1. Perlu adanya peraturan dari pemda kota atau yang berwenang tentang penjinan atau peraturan menyangkut industri car food sebagai kepastian berusaha dan sekaligus sebagai dasar perencanaan biaya dan pendapatan termasuk perpajakan dan retribusi.
2. Disarankan para pelaku industri car food agar mengorganisasikan perusahaan sejenis pada suatu wadah tertentu dengan tujuan dapat meningkatkan pasar yang lebih efisiensi dan mengurangi persaingan.

DAFTAR REFERENSI

- Bambang Riyanto, (1999), *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*, Penerbit BPFE Yogyakarta.
- Barthos, Basir. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Suatu Pendekatan Makeno*, Jakarta: Bumi Aksara, 2001.
- Basu swastha, (1997), *Saluran Pemasaran, Konsep dan Strategi Analisa Kuantitatif*, Cetakan Kelima, Penerbit BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Jaya W. K, (2001), *Ekonomi Industri*, Edisi Kedua, Cetakan Pertama, Penerbit BPFE Yogyakarta, Yogyakarta
- Moch Sadli, dkk, *Ekonomi Industri*, Kumpulan kuliah, Balai Lektor Mahasiswa,
- Koeswara. Sony, (1995), *Industrial Marketing*, Penerbit Jambatan, Jakarta Hal.2
- N. Hasibuan dan W. Usman, *Materi Pokok Ekonomi Industri*, Karunika Jakarta, Jakarta
- Suryana, (2013), *Ekonomi Kreatif, Ekonomi Baru*, Mengubah ide dan menciptakan pelang, Penerbit Alamba Empat.
- Irawan dan M. Suparmoko. (1979). *Ekonomi Pembangunan Edisi Ketiga*. Yogyakarta: FE, Universitas Gadjah Mada
- Phipip Kotler dan Gary Armstrong (1996), *Dasar-Dasar Pemasaran*, Edisi Keenam, Cetakan Pertama, Alih Bahasa Welhelmus W. Bakowatun, Penerbit Intermedia, Jakarta.
- Komarudin (1983), *Ensiklopedia Manajemen*, Penerbit Alumni Bandung
- R. Tarigan, (2005), *Ekonomi Regional*, Penerbit Bina Akarta, Jakarta.
- Abdurahman A., (1991), *Ensiklopedia, Ekonomi, Perdagangan, dan Keuangan*, cetakan ke enam, Penerbit Prdya Paramita.
- Web 1, Peraturan Gubernur DKI Jakarta Nomor 133 Tahun 2012
- Web 2, <https://www.pelajaran.id>, 3/10/2018
- Web 3, <https://www.mimtri.org/category/industri-kreatif>, 3/10/2018