

ANALISA BISNIS USAHA MIKRO BERBASIS WAKAF DI PESANTREN MODERN GONTOR

Ahdini Matswa¹, Beauty Agusha², Nadia Afriliani³, Andi Triyawan⁴

Universitas Darussalam Gontor¹

Jl. Raya Siman KM 6, Siman, Ponorogo

Universitas Darussalam Gontor²

Jl. Raya Siman KM 6, Siman, Ponorogo

Universitas Darussalam Gontor³

Jl. Raya Siman KM 6, Siman, Ponorogo

Universitas Darussalam Gontor⁴

Jl. Raya Siman KM 6, Siman, Ponorogo

[ahdinisuhaila@gmail.com¹](mailto:ahdinisuhaila@gmail.com)

[beautyagusha@unida.gontor.ac.id²](mailto:beautyagusha@unida.gontor.ac.id)

[nadiaafriliani470@gmail.com³](mailto:nadiaafriliani470@gmail.com)

[anditriyawan@unida.gontor.ac.id⁴](mailto:anditriyawan@unida.gontor.ac.id)

ABSTRACT

The purpose of this research to determine the income, prices and profits of the chicken noodle business unit. And also to find out the level of efficiency of Gontor Putri Campus chicken noodle products 1. This method uses descriptive analysis research with field surveys. The data we use is the main data from this business unit. Using the R/C ratio, it is 4.2 every 3 months. It can be concluded that the business unit's income each month is efficient, because the value of the ratio is more than 1. The results of this study state that the average revenue of the chicken noodle business unit is Rp. 1,620,000,000.00, the fee is Rp. 388,969,650 and revenue of Rp. 1,231,030,350.

Keywords: *Revenue, price, R/C ratio, Gontor*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan, harga dan keuntungan dari unit usaha mie ayam. Dan juga untuk mengetahui kadar efisiensi produk mie ayam Gontor Putri Kampus 1. Metode ini menggunakan penelitian analisis deskriptif dengan survey lapangan. Data yang kami gunakan adalah data-data utama dari unit usaha ini. Dengan menggunakan R/C rasio adalah 4,2 tiap 3 bulannya. Dapat disimpulkan bahwa pendapatan unit usaha tiap bulannya sudah efisien, dikarenakan nilai rasionya lebih dari 1. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa rata-rata penerimaan unit usaha mie ayam adalah Rp. 1.620.000.000,00, biaya sebesar Rp. 388.969.650 dan pendapatan sebesar Rp. 1.231.030.350.

Kata Kunci: *Penerimaan, harga, R/C rasio, Gontor*

PENDAHULUAN

Kuliner di Indonesia mempunyai perspektif yang tinggi untuk dikembangkan dan menjadi daya tarik sendiri bagi Negara Indonesia . Perwujudan dari oleh-oleh bukan hanya sekedar barang *handmade* seperti kain batik, sarung tenun, hingga anyaman. Karena makan khas ialah suatu pelengkap tersendiri atas kunjungan ke suatu daerah ataupun wilayah lain sebagai wujud pengalaman berwisata. Selain digemari makanan pun menjadi produk sebagai tanda oleh-oleh pernah mengunjungi tempat tersebut entah akan dinikmati bagi dirinya sendiri ataupun yang nantinya akan diberikan kepada orang lain sebagai buah tangan.

Wisata kuliner sendiri sangat perspektif untuk dikembangkan, bahkan kini mengeksplor kuliner suatu destinasi sudah menjadi bagian terenting dalam itineraries atau rencana perjalanan yang akan dilakukan oleh wisatawan, dibandingkan mengunjungi landmark yang sudah terlalu sering dikunjungi (Aji, 2019).

Kuliner di Indonesia banyak sekali macamnya. Hal ini dikarenakan banyak penjajah dan para pedagang yang ada di Indonesia. Adapun banyak kuliner yang kita temui di Indonesia bahkan kita akan mengira bahwa makanan tersebut adalah makan asli Indonesia namun, setelah diteliti ternyata makanan tersebut berasal dari luar negeri.

Mengutip dari Buku Sukses Wirausaha Gerobak yang dikarang oleh Herman Ichsan Pangestu, dijelaskan bahwa sejarah, Mie pertama kali dimasak di daratan China sekitar tahun 25 hingga 200 M di Masa pemerintahan Dinasti Han. Bahkan pada tahun 2005, ditemukan mie tertua yang sudah berumur 4000 tahun di China. Penemuan mie di mangkuk yang terkubur sedalam 3 meter tersebut menjadi bukti bahwa mie pertama kali dibuat oleh para penduduk China. Dari China, pembuatan mie lambat laun berkembang pesat hingga memasuki Jepang, Taiwan, Korea dan negara Asia Tenggara, hingga ke Benua Eropa. Mie pertama kali masuk ke Negara Indonesia melalui jalur perdagangan yang terlaksana di jaman dulu.

Buku Etnografi Kuliner menjelaskan bahwa makanan dan Identitas Nasional oleh Adzkiyak, dijelaskan bahwasannya Mie yang pertama kali masuk ke Indonesia berbahan daging babi. Namun hal tersebut dapat diatasi dikarenakan banyaknya kerajaan Islam di Indonesia, yang akhirnya mengganti bahan dasar menggunakan daging ayam. Terus berlanjut hingga, terciptalah mie ayam yang merupakan wujud perpaduan sederhana dari mie, daging ayam, bumbu rempah kental, dan ditambah dengan sawi rebus. Adapun penyajian mie ayam dengan topping yang bermacam-macam seperti, bakso, pangsit, ceker, dan jamur. Adapula mie ayam yang disajikan dengan pangsit sebagai mangkuknya. Inovasi ini bertujuan untuk menarik daya beli para pembeli. (Rahman, 2018)

Mie bahkan menjadi makanan pokok kedua setelah nasi di Negara kita Indonesia. Diambil dari data World Instant Noodles Association (WINA), maka penjualan mie instan tiap tahunnya mencapai 14,4 miliar bungkus di bawah China sebanyak 42,3 miliar bungkus. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai Negara Kedua di dunia yang paling banyak mengkonsumsi mie dalam jumlah yang banyak setelah Negara China. Makanan ini bisa menjadi pilihan pengganti nasi karena berbahan dasar tepung terigu. (Tabloid Pasar, 2011: 1)

Penjualan suatu produk atau *entrepreneur* atau usaha dapat diartikan sebagai seseorang ataupun sekelompok orang yang mempunyai keberanian dalam menjalankan usaha ataupun bisnis. Wirausaha ialah orang yang melakukan upaya kreatif dan juga inovatif didalam pengembangan ide-ide dan meramu Sumber Daya demi penemuan peluang dan perbaikan hidup. Kewirausahaanpun dapat diartikan sebagai kegiatan usha yang sangat memerlukan adanya kreativitas dan inovasi yang terus mengalir demi terciptanya sesuatu yang berbeda dari yang sebelumnya. (Nur, 2022). Pesantren Gontor juga mengajarkan kewirausahaan kepada santrinya agar memiliki jiwa berdikari (Triyawan, A. 2016).

Pondok Modern Darussalam Gontor Putri ialah salah satu Pondok Modern yang ada di Indonesia yang menerapkan ekonomi produktif bagi para Ustadzah dan juga santriwati di dalamnya. Dengan sistem ekonomi produktif maka pondok pun memfasilitasi berbagai macam unit usaha yang menjual aneka macam keperluan Santriwati. Seperti halnya Minimarket yang menjual berbagai barang kelontong Santriwati, Annisa Bakery yang menjajakan aneka Roti yang dibuat oleh pekerja pondok, Annisa Beverage yang menyediakan aneka macam minuman dengan berbagai rasa. Dan juga Annisa Noodle yang menyediakan Mie Ayam bagi para santriwatinya (Triyawan, A. et. al. 2019).

Suatu usaha membutuhkan strategi khusus agar usaha yang ia jalankan dapat terus berlanjut dan semakin berkembang. Maka diperlukanlah strategi untuk menghadapi itu semua. Berdasarkan pernyataan M. Manullang dalam bukunya yang menjelaskan bahwa bisnis atau usaha dapat didefinisikan bahwa segala aktivitas dari banyak institusi yang menghasilkan barang dan juga jasa untuk keperluan sehari-hari (Yusanto, 2002).

Pondok pesantren ialah tempat para santri dan santriwatinya menuntut ilmu. Usia para santri dan santriwati kasaran para remaja yang mana Usia remaja ialah usia yang mana rentan gizi dikarenakan tumbuh kembang yang sangat pesat dan dibutuhkan energi dengan jumlah cukup sebagai bahan bakar untuk melakukan beragam aktivitas fisik. Apabila pola asupan yang masuk buruk, maka akan berdampak pada pertumbuhan dan juga perkembangan yang sangatlah tidak optimal, ditambah lebih rentan terkena penyakit-penyakit kronis di masa dewasa nanti. (Farah,

2006). Maka untuk mencegah pola makan yang tidak sehat semaksimal mungkin pondok menyediakan aneka unit usaha yang menjajakan mulai dari makanan hingga minuman yang sehat.

Penjualan makanan basah yang banyak digemari oleh para santriwati menjadi sasaran Unit Usaha untuk terus berkreasi memproduksi makanan dan minuman yang dapat memenuhi kebutuhan para santriatinya. Mie adalah makanan kesukaan remaja untuk disantap kapanpun dan dengan perpaduan apapun. Berikut ini kelebihan prospektifitas mie sebagai bahan berwirausaha.

1. Menjadi item yang penting dan sangat disukai oleh masyarakat. Mie bahkan sering dijadikan sebagai pengganti nasi atau bahkan sering dijadikan sebagai lauk. Tadapun tingkat penjualan mie terbukti sudah kebal dari krisis ekonomi.
2. Bahan baku pembuatan mie mudah didapat.
3. Tidak melanggar norma yang ada di dalam masyarakat, termasuk produk halal dan bebas dari pengawet juga bahan kimia.
4. Nilai investasi tidak tinggi dan bisnisnya mudah dijalankan. (Sulistiyani, 2016)

Seperti yang kita ketahui selama ini bahwasannya mie yang kita tahu ialah makanan yang berbentuk panjang seperti rambut. Ternyata Mie sendiri mempunyai banyak jenis yaitu Berdasarkan segi tahap pengolahan dan kadar airnya, mie dapat dibagi menjadi 5 golongan antara lain:

- a. Mie mentah/segar, adalah mie produk langsung dari proses pemotongan lembaran adonan dengan kadar air 35 persen.
- b. Mie basah, adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih lebih dahulu, jenis mie ini memiliki kadar air sekitar 52 persen.
- c. Mie kering, adalah mie mentah yang langsung dikeringkan, jenis mie ini memiliki kadar air sekitar 10 persen.
- d. Mie goreng, adalah mie mentah sebelum dipasarkan lebih dahulu digoreng.
- e. Mie instan (mie siap hidang), adalah mie mentah, yang telah mengalami pengukusan dan dikeringkan sehingga menjadi mie instan kering atau digoreng sehingga menjadi mie instan goreng (instant fried noodles). (Sukarno, 2009)

Hingga akhirnya Unit Usaha menjajakan barang hasil produksinya yang berupa olahan Mie kuah yaitu Mie Ayam. Tidak semua Miea yang dijual dalam kondisi yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Berikut beberapa ciri-ciri mie yang berkualitas baik:

- Mie memiliki gigitan relative kuat.
- Kekenyalan terjaga.
- Permukaan yang tidak lengket.

- Tekstur tergantung dengan komposisi mienya sendiri. (Koswara, 2009)

Dikarenakan harga bahan baku terkadang melonjak naik dan terkadang turun sedikit demi sedikit namun unit usaha ini dapat menjajakan produknya dengan jumlah yang tidak pernah kurang dengan kebutuhan santriwati, maka kami adakan penelitian ini. Maka dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya dan pendapatan unit usaha mie ayam dan untuk menganalisis apakah usaha produksi mie ayam ini sudah efisien.

METODE

Metode Dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitik yaitu suatu metode penelitian yang memusatkan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah-masalah yang actual dengan cara data yang mula-mula dikumpulkan disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Teknik pelaksanaan penelitian dengan yeknik survey yaitu suatu penelitian yang mengambil sampel dari satu produk dari Unit Usaha yang ada di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri Kampus 1.

Mie Ayam sendiri termasuk dalam segi segmentasi demografis berdasarkan jenis makanan yang tersedia di pondok. Produk yang dihasilkan berupa Mie Ayam didalam mika ataupun paper bowl pengemasan ini bertujuan praktis saat dibawa kemana pun itu. Setiap produk yang dijual haruslah mempunyai plus tersendiri. Mie Ayam ini mempunyai keunikan yaitu mie yang berwarna merah yang berasal dari sari buah naga. Begitu pula rasa kuah mie ayam yang berbeda dengan yang lain. Dengan rasa rempah yang ada dan tekstur mie yang berbeda menjadikan lengkap sudah mie ayam ini. (Riana, 2022)

Unit Usaha yang kami teliti ini dipilih secara sengaja untuk pengambilan sampel berdasarkan pada sifat dan ciri-ciri yang sudah diamati oleh para pengamat. Penelitian ini dilaksanakan sebagai titik tolak ukur bagi para peneliti terhadap unit usaha yang ada di pondok. Unit usaha yang ada di pondok yaitu Annisa Bakery, Annisa Beverage, Annisa Laundry, hingga Minimarket. Dari sekian banyaknya Unit Usaha yang ada ada di Pondok kami memilih Unit Usaha Mie Ayam sebagai bahan penelitian kami. Unit Usaha ini memproduksi setiap harinya tanpa berhenti. Metode yang kami gunakan ini diambil dari hasil penjualan Produk Mie Ayam selama Bulan Muharram, Shafar, dan Rabiul Awal.

Metode Analisis Data

Metode Analisis data yang digunakan untuk mengetahui biaya, penerimaan dan pendapatan unit usaha tani adalah:

1. Menghitung biaya usaha tani
2. Menghitung Penerimaan Unit Usaha Mie Ayam

Untuk menghitung penerimaan usaha mie ayam yaitu dengan mengalikan jumlah produksi per hari dengan harga jual per satuan porsi mie ayam yang dirumuskan:

$$TR: P \times Q$$

Keterangan:

TR : Penerimaan Unit Usaha Mie Ayam

P : Harga Produksi Mie Ayam

Q : Hasil Produksi Unit Usaha Mie Ayam

3. Menghitung Pendapatan Unit Usaha Mie Ayam

Untuk menghitung pendapatan Unit Usaha Mie Ayam yaitu dengan menghitung selisih penerimaan dan biaya Unit Usaha Mie Ayam yang dirumuskan:

$$II = TR - TC$$

Keterangan:

II : Pendapatan Unit Usaha Mie Ayam (Rp)

TR : Penerimaan Unit Usaha Mie Ayam (Rp)

TC : Total Biaya Unit Usaha Mie Ayam (Rp)

Metode yang digunakan untuk mengetahui efisiensi unit usaha mie ayam digunakan rumus:

$$R/C = \text{Penerimaan} / \text{Biaya}$$

Dari rumus diatas dapat diketahui kriteria dari R/C Ratio sebagai berikut:

Apabila R/C Ratio > 1 maka Unit Usaha Mie Ayam dikatakan efisien

Apabila R/C Ratio = 1 maka usaha tani mengalami BEP (Impas)

Apabila R/C Ratio < 1 maka Unit Usaha Mie Ayam dikatakan tidak efisien

Segala bentuk pemasukan dan pengeluaran uang harus dibuat lapopran. Laporan tersebut dapat mejadi dokumentasi bahkan pedoman bagi siapapun yang ingin membuat laporan dengan bentuk yang sama. Beberapa hal penting yang harus dilakukan dalam satu periode yaitu aktivitas-aktivitas operasi, investasi dan pendanaan oleh suatu badan atau unit usaha. Jika laporan sudah tersusun dengan rapi langkah selanjutnya melanjutkan dalam bentuk neraca agar kita dapat mengetahui dimana letak posisi keuangan suatu perusahaan pada setiap akhir tahunnya. (Retno, 2016)

Hasil dari penjualan akan selalu dipantau agar kita mengetahui perkembangan usaha kita. Teknik perhitungan ini harus dilakukan dalam jangka waktu/ periode yang tetap dan harus berkelanjutan, supaya siklus perputaran uang. Uang ialah wujud fisik dari alat yang bernilai. Namun secara tidak langsung uang hanyalah kertas yang bernominal yang bisa mengelabui manusia untuk menjaganya berdasarkan nominal yang tertera (Jakfar, 2013)

PEMBAHASAN

Identitas Pekerja Sampel memberikan gambaran tentang mkeadaan pekerja sebagai salah satu faktor penting dalam Unit Usaha Mie Ayam. Pekerja dalam Unit Usaha ini sebagai pengelola yang merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan serta mengevaluasi suatu proses produksi. Identitas

Tabel 1. Identitas Pekerja Unit Usaha Mie Ayam di PMDG Putri Kampus 1

No	Uraian	Rata-rata
1	Umur Pekerja Sampel (th)	44,5
2	Lama Pendidikan (th)	9
3	Jumlah Anggota Pekerja Unit Usaha Mie Ayam (org)	3
4	Pengalaman Memasak partai besar (thn)	4

Hasil analisis data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata umur pekerja sampel adalah 44,5 tahun yang berarti masih usia produktif. Lama Pendidikan mereka rata-rata 9 tahun yang merupakan lulusan SMA/ sederajat. Tingkat pendidikan ini akan mempengaruhi pengetahuan dan kemampuan seseorang untuk menerima metode ataupun strategi penjualan baru yang bertujuan untuk peningkatan produktivitas.

Jumlah pekerja pun mempengaruhi efektivitas produksi mie ayam per harinya. Pembagian tugas ialah cara yang baik untuk mengkoodinasi suatu unit usaha. Mulai dari persiapan bahan dan proses memasak 4 menu varian yang ada di unit usaha mie ayam. Setiap tahap hingga tahap packaging sudah dibawah tanggung jawab setiap pekerja. Para pekerja rata-rata sudah berpengalaman memasak makanan dalam jumlah besar selama 4 tahun. Hal ini menjadi faktor pendukung efektivitas produksi mie ayam.

Pembagian Tugas Staff Mie Ayam

Dalam menjalankan sebuah bisnis pastinya dibutuhkan kerjasama atau teamwork yang kompak dalam menjalankan bisnis tersebut. Seperti halnya unit usaha yang kita teliti ini telah mempunyai sistem yang baik dalam mengatur keluar masuknya barang, modal, untung, dan rugi. Dengan susunan kerja sebagai berikut,

1. Ketua

Tugas : Seseorang yang mengkoordinir kegiatan baik secara umum ataupun khusus perihal sektor Mie Ayam. Orang inilah yang mengawasi keluar masuknya barang apakah sebanding dengan untung yang diterima bersama bagian bendahara.

2. Sekretaris

Tugas : Mencatat segala bentuk pemesanan yang nantinya akan diproduksi. Mendata segala bentuk keluar masuknya inventaris barang unit usaha.

3. Bendahara

Tugas : Seluruh keuangan diawasi dan dipegang oleh bendahara dengan tujuan menjaga kerapian administrasi yang mutlak. Sirkulasi keuangan dalam sektor ini agar jelas tanpa ada keraguan dalam proses pembukuan buku besar nantinya. Segala bentuk pembayaran haruslah diketahui oleh pihak pemegang keuangan, agar tidak ada salah informasi.

4. Sie. Pekerja

Tugas : Bagian ini yang nantinya akan selalu berhubungan dengan para pekerja Mie Ayam. Segala sesuatu yang berbentuk upah, tunjangan atau perihal kesejahteraan karyawan ialah bentuk tanggung jawab dari bagian pekerja.

5. Sie Grosir

Tugas : Barang yang diperlukan setiap harinya pastilah berbeda-beda. Maka dari itu setiap kedatangan barang semua item haruslah dipastikan untuk datang tepat waktu dan sesuai dengan pemesanan.

Seluruh penanggung jawab bagian ini saling berkerjasama satu sama lain untuk menjalankan unit usaha ini. Sementara staff dalam pondok yang mengurus Unit Usaha Mie Ayam berjumlah 14 orang. Dan Karyawan yang direkrut untuk berkerja di unit usaha ini berjumlah 3 orang. Untuk pembuatan setiap harinya terdiri dari 2 orang Staff dalam, dan 3 karyawan luar pondok dengan jumlah keseluruhan 5 orang yang memproduksi Mie Ayam tiap harinya. Dengan adanya pembagian tugas tidak akan ada pihak yang merasa bahwa dirinya merasa terbebani.

Faktor Penunjang Produksi

No	Nama Barang	Jumlah
1	Wajan	4 Buah
2	Panci Besar	6 Buah
3	Alat Aduk	5 Buah
4	Sendok Sayur	3 Buah
5	Saringan	2 Buah
6	Pisau	5 Buah
7	Blender	2 Buah
8	Kompor	5 Buah
9	Regulator	5 Buah
10	Gas Elpigi	5 Buah
11	Kulkas	3 Buah
12	Tatakan	3 Buah
13	Alat Tiris	1 Buah
14	Spatula	3 Buah
15	Keranjang besar	5 Buah
16	Kursi Kecil	3 Buah
17	Freezer	3 Buah
18	Sapu	2 Buah
19	Alat Pel	1 Buah
20	Kemoceng	1 Buah
21	Kipas Angin	2 Buah
22	Speaker	1 Buah
23	Meja Besar	1 Buah
24	Meja Kecil	1 Buah
25	Etalase	2 Unit
26	Gerobak	1 Unit
27	Kursi Sedang	3 Buah
28	Sepeda Montor	2 Buah
29	Blower	1 Buah
30	Jam Dinding	1 Buah
31	Luas Lahan	6 x 8 meter

Dengan banyaknya faktor produksi maka wajarlah bagi suatu unit usha untuk selalu merawat dan menjaga seluruh aset dan barang yang ada agar tidak mengurangi suatu biaya pada akhirnya. Dengan luas lahan yang ada maka pembagian lahan untuk penjualan dan lahan produksi sangatlah penting untuk menghasilkan hasil yang maksimal. Pembagian lahan produksi dan tempat penjualan mie ayam adalah 1:2.

Dengan adanya lemari pendingin dan juga freezer maka para staff dan karyawan dapat menyimpan makanan agar awet dan tahan lama. Dikarenakan lemari pendingin berkerja jika adanya listrik atau arus listrik yang mengalir, maka ketika mati lampu atau korslet seluruh barang haruslah diamankan dan segera memperbaiki jalinan listrik yang ada. Kompor yang bersumber daya gas elpigi harus di cek kapasitas volume di dalamnya jangan sampai ditengah proses produksi kompor mati dikarenakan gas elpigi habis ataupun kerusakan regulator.

Biaya Usaha Mie Ayam

No	Nama Barang	Jumlah		Harga Satuan	Harga
1	Cup	1	Dus	Rp 380,000	Rp 380,000
2	Mika	17	Dus	Rp 590,000	Rp 10,030,000
4	Plastik Cup Sealer	4	Rol	Rp 60,000	Rp 240,000
6	Plastik warna	40	Tali	Rp 55,000	Rp 2,200,000
7	Plastik kecil Bening	140	Tali	Rp 31,500	Rp 4,410,000
8	Plastik Tanggung	5	Tali	Rp 31,500	Rp 157,500
9	Plastik Kuah Bakso	60	Tali	Rp 29,125	Rp 1,747,500
10	Plastik Merah	12	Pack	Rp 13,300	Rp 159,600
11	Plastik Kuah Ayam	54	Tali	Rp 30,000	Rp 1,620,000
12	Plastik Kecap	12	Tali	Rp 20,000	Rp 240,000
13	Minyak Wijen	2.5	Botol	Rp 504,000	Rp 1,260,000
14	Kecap Inggris	0.5	Dus	Rp 702,500	Rp 351,250
15	Kecap Asin	15	Botol	Rp 19,000	Rp 285,000
16	Plastik Ayam	1	Bal	Rp 335,000	Rp 335,000
17	Plastik Mie	3	Bal	Rp 521,500	Rp 1,564,500
18	Knor	2	Dus	Rp 540,000	Rp 1,080,000
19	Steroform	185	Pack	Rp 24,000	Rp 4,440,000
20	Papper Bowl	7800	Buah	Rp 1,225	Rp 9,555,000
22	Tissue Nice	10	Pack	Rp 37,000	Rp 370,000
23	Pangsit	24	Ball	Rp 38,000	Rp 912,000
24	Saos ABC	8	Dus	Rp 133,500	Rp 1,068,000
25	Kuah Bakso	1	Dus	Rp 263,000	Rp 263,000
26	Royco	2	Dus	Rp 196,500	Rp 393,000
27	Bihun	2.5	Ball	Rp 63,000	Rp 157,500
TOTAL					Rp 43,218,850

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat Mie Ayam bukanlah bahan yang sudah jago di pasar. Misalnya Mie yang ada di dalam Mie Ayam, Mie yang digunakan bukan mie yang dijual di pasar kulakan tiap pagi hari. Namun Mie ini dibuat langsung oleh pihak Yayasan Pondok setelah pemesanan oleh staff Mie Ayam di pagi hari. Rata-rata Mie yang terjual tiap harinya ialah 2,5 kg. Ayam yang diproduksi untuk olahan Mie Ayam ialah yang masih segar tanpa mengalami pendinginan di dalam *Freezer*.

Jumlah tenaga kerja 5 orang tiap harinya dapat mengolah Mie yang sebanyak 2,5 kg tiap harinya atau sebanding dengan 193 porsi Mie Ayam disetiap harinya. Stok Mie Ayam. setiap harinya habis dibeli oleh para santriwati karena jumlah porsi Mie Ayam yang tersedia tidak sebanding dengan jumlah Santriwati yang mencapai angka empat ribu-an.

Produksi dan Pendapatan Unit Usaha Mie Ayam

Produksi adalah suatu proses dimana beberapa barang dan jasa diubah menjadi barang dan jasa yang mempunyai nilai kegunaan yang lebih tinggi. Hasil dari proses tersebut dinamakan produk. Produksi dalam penelitian ini merupakan jumlah porsi Mie Ayam yang dihasilkan selama Bulan Muharram – Robiul Awal 1444 H.

NO	Uraian	Pendapatan Selama 3 Bulan	
1	Penerimaan	Rp	1.620.000.000
2	Biaya	Rp	388.969.650
Pendapatan		Rp	1.231.030.350
R/C ratio		4,164849365	

Penerimaan usaha Mie Ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti varian mie, jumlah produksi yang diusahakan. Penerimaan Usaha Mie Ayam dihitung berdasarkan jumlah modal dan juga untung dari usaha ini. Pendapatan usaha Mie Ayam merupakan selisih dari peneriman mie ayam dan biaya usaha mie ayam dalam Bulan Muharram – Rabiul Awwal. Sebuah usaha dikatakan memaksimalkan laba totalnya dalam jangka pendek Penerimaan dibagi dengan Biaya hasilnya lebih dari 1.

Antara Penerimaan total (*Total Revenue*) Dengan biaya totalnya (*Total Cost,TC*) paling besar. TR sama dengan harga kali kuantitas. Besarnya pendapatan yang diterima oleh pleh pekerja Mie Ayam selama tiga bulan ialah Rp.1.231.030.350. Dari besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan pekerja dapat dihitung besarnya R/C ratio yang menunjukkan efisiensi usaha mie ayam. R/C ratio Unit Usaha Mie Ayam Gontor Putri Kampus 1 ini sebesar 4,16. Hal ini berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar 4,160 rupiah. Nilai R/C ratio yang lebih besar dari satu ini memberikan informasi bahwa Usaha Mie Ayam PMDG Putri 1 sudah efisien.

PENUTUP

Dari hasil analisis dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerimaan yang diperoleh pekerja Unit Usaha Mie Ayam ialah Rp. 1.620.000.000 selama tiga bulan dengan rata-rata pendapatan dari Unit Usaha Mie Ayam oleh pekerja Mie Ayam selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 1.231.030.350.
2. Biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 388.969.650 selama tiga bulan yang sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp. 1.231.030.350 per 3 bulan
3. Perhitungan R/C ratio sebesar 4,16 menunjukkan bahawa usaha Mie Ayam PMDG Kampus 1 sudah efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi, Retno. 2016. Perencanaan Pendirian Usaha Mie Ayam. STIE MDP
- Dunan, Hendri. (2020). Jurnal Analisis Studi Bisnis. Lampung.
- Grijns, C.D. (1999). "Indonesian Terminology and Globalism", Archipel, vol. 58, hlm. 47 – 71.
- Kasmir dan Jakfar. 2013. Studi Edisi Kelayakan Bisnis. Erlangga. Jakarta
- Kautsar, Muthi Achadiat. (2018). The Jakarta Post: Food Tourism Rises as New Trend In Travel
<https://www.thejakartapost.com/life/2018/10/14/food-tourism-rises-as-new-trend-in-travel.html> (14 Oktober 2018).
- Koswara, Sukarno. 2009. Teknologi Pengolahan Mie
- Kotler, Helen. 2004. Dasar-dasar Pemasaran Jakarta
- M Jihad Burhanudin, Nur. (2022). Jurnal Analisis usaha Mikro Mie Ayam Vol 3, No. 2.
- Owen, Sri. (1981). "Indonesia: Some Developments in Food Habits" National & Regional Styles of Cookery. London: Prospect Books.
- Rahman, Fadly. (2018) Jurnal Sejarah. Vol. 2(1),: 43 – 63 © Pengurus Pusat Masyarakat Sejarawan Indonesia <https://doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118> Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan Departemen Sejarah & Filologi, Universitas Padjadjaran Abstract Every nation has the symbols to imaging the spirit of nationalism.
- S. Mokoginta, Farah. (2016) Jurnal e-Biomedik (eBm) Gambaran pola asupan makanan pada remaja, Volume 4, Nomor 2, Juli-Desember
- Saptarini, Riana. (2022). Jurnal Mie Ayam Cup Express. STIE MDP
- Sulistiyani. 2014. Mie Sehat, Nilai Gizi dan Prospek Bisnisnya. Universitas Negeri Yogyakarta
- Sunaryo, Nonny Aji. (2019). Jurnal Potensi Wisata Kuliner Indonesia. UNM Malang.
- Triyawan, A. (2016). Pengaruh Pengelolaan Unit-unit Usaha Pondok Terhadap Pembentukan Jiwa Wirausaha Santri (Studi Kasus Unit-unit Usaha Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 2), Islamic Economics Journal, 2(2).
- Triyawan, A., Nizar, N., & Mustika, A. (2019). Optimalisasi Strategi Pengembangan Usaha Unit-Unit Usaha Di Pesantren Gontor Putri Kampus 2. Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Darussalam Gontor (221).
- Yusanto. 2002. Menggagas Bisnis Islam. Jakarta: Gema Insani Press.