

SKRIPSI

ANALISIS PROSPEK USAHA PANGANAN TRADISIONAL DAN PERANANNYA DALAM PENYERAPAN TENAGA KERJA DI KOTA PEKANBARU (STUDI KASUS KUE TALAM DURIAN DAN BOLU KEMOJO)

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis
Universitas Islam Riau*



OLEH :

ASEP NOPANDRA
NPM: 165110265

PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2021**



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jl. Khairuddin Nasution No. 113 Marpoyan Damai

Telp : (0761) 674681 Fax : (0761) 674834 PEKANBARU - 28284

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : ASEP NOPANDRA
NPM : 165110265
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Ekonomi Pembangunan S1
PEMBIMBING I : Dr.Hj.Ellyan Sastraningsih ,SE.M.Si
Judul Skripsi : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional Dan Peranannya
Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru
(Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo).

MENYETUJUI :

PEMBIMBING I

(Dr.Hj.Ellyan Sastraningsih ,SE.M.Si)

MENGETAHUI :

DEKAN

(Dr. Eva Sundari, SE., MM. CRBC)

KETUA JURUSAN

(Drs. M.Nur M.M)



UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jl. Khairuddin Nasution No. 113 Marpoyan Damai
Telp : (0761) 674681 Fax : (0761) 674834 PEKANBARU - 28284

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : ASEP NOPANDRA
NPM : 165110265
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Ekonomi Pembangunan S1
PEMBIMBING I : Dr.Hj.Ellyan Sastraningsih ,SE.M.Si
Judul Skripsi : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional Dan Peranannya
Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus
Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo).

MENYETUJUI :

PEMBIMBING I

(Dr.Hj.Ellyan Sastraningsih ,SE.M.Si)

MENGETAHUI :

DEKAN

(Dr. Eva Sundari, SE., MM. CRBC)

KETUA JURUSAN

(Drs. M.Nur M.M)

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA : ASEP NOPANDRA

NPM : 165110265

FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS

JURUSAN : EKONOMI PEMBANGUNAN S1

JUDUL : ANALISIS PROSPEK USAHA PANGANAN TRADISIONAL DAN PERANANNYA DALAM PENYERAPAN TENAGA KERJA DI KOTA PEKANBARU (STUDI KASUS KUE TALAM DURIAN DAN BOLU KEMOJO

No	Tanggal	Sponsor	Catatan Pembimbing	Paraf
1	14-04-2020	X	- Bab I Tambahkan Daftar Pendukung	
2	02-07-2020	X	- Bab II Tambahkan Teori – Teori Prospek Usaha	
3	22-07-2020	X	- Perbaikan Teknis Pengetikan	
4	23-07-2020	X	- Acc Seminar Proposal	
5	05-05-2021	X	- Teknis Penulisan Analisis Bab	
6	03-08-2021	X	- Susunan Analisis Bab IV	
7	18-08-2021	X	- Editing Akhir Penulisan	
8	25-08-2021	X	- Acc Seminar Hasil	

Pekanbaru, 25 Agustus 2021

Wakil Dekan I



Dina Hidayat, SE, M.Si., AK., CA

LEMBAR PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

NAMA : ASEP NOPANDRA

NPM : 165110265

FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS

JURUSAN : EKONOMI PEMBANGUNAN

JUDUL SKRIPSI : ANALISIS PROSPEK USAHA PANGANAN
TRADISIONAL DAN PERANANNYA DALAM
PENYERAPAN TENAGA KERJA DI KOTA
PEKANBARU (STUDI KASUS KUE TALAM DURIAN
DAN BOLU KEMOJO).

Team Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Drs. M. Nur, MM

(.....)

2. Sinta Yulyanti, SE., M.Ec.Dev

(.....)

Disetujui :

PEMBIMBING

(Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, M.Si)

KETUA JURUSAN
EKONOMI PEMBANGUNAN

(Drs. M. Nur, MM)

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI / MEJA HIJAU

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau No: 905/KPTS/FE-UIR/2021, Tanggal 29 Agustus 2021, Maka pada Hari Selasa 30 Agustus 2021 dilaksanakan Ujian Oral Komprehensif/Meja Hijau Program Sarjana Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau pada Program Studi **Ekonomi Pembangunan** Tahun Akademis 2021/2022.

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Nama | : Asep Nopandra |
| 2. NPM | : 165110265 |
| 3. Program Studi | : Ekonomi Pembangunan S1 |
| 4. Judul skripsi | : Analisis Prospek Usaha Pangan Tradisional Dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo). |
| 5. Tanggal ujian | : 30 Agustus 2021 |
| 6. Waktu ujian | : 60 menit. |
| 7. Tempat ujian | : Ruang Sidang Meja Hijau Fakultas Ekonomi UIR |
| 8. Lulus Yudicium/Nilai | : Lulus (A) 86,33 |
| 9. Keterangan lain | : Aman dan lancar. |

PANITIA UJIAN

Ketua

Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si

Wakil Dekan Bidang Akademis

Sekretaris

Drs. M. Nur, MM

Ketua Prodi Ekonomi Pembangunan

Dosen penguji :

1. Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si
2. Drs. M. Nur, MM
3. Sinta Yulyanti, SE., M.Ec.Dev

(.....)
(.....)
(.....)

Notulen

1.

(.....)



Pekanbaru, 30 Agustus 2021

Mengetahui
Dekan,

Dr. Eva Sundari, SE., MM., CRBC

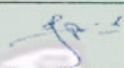
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

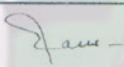
BERITA ACARA SEMINAR HASIL PENELITIAN SKRIPSI

Nama : Asep Nopandra
NPM : 165110265
Jurusan : Ekonomi Pembangunan / S1
Judul Skripsi : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional Dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo).
Hari/Tanggal : Selasa 30 Agustus 2021
Tempat : Ruang Sidang Fakultas Ekonomi UIR

Dosen Pembimbing

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si		

Dosen Pembahas / Penguji

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Drs. M. Nur, MM		
2	Sinta Yulyanti, SE., M.Ec.Dev		

Hasil Seminar : *)

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1. Lulus | (Total Nilai) |
| 2. Lulus dengan perbaikan | (Total Nilai) |
| 3. Tidak Lulus | (Total Nilai) |

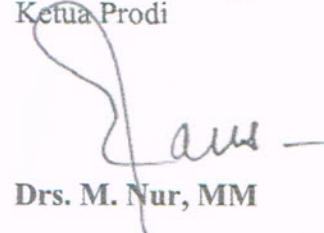
Mengetahui
An.Dekan



Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si
Wakil Dekan I



Pekanbaru, 30 Agustus 2021
Ketua Prodi


Drs. M. Nur, MM

*) Coret yang tidak perlu

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS EKONOMI

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

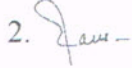
BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL

Nama : Asep Nopandra
NPM : 165110265
Judul Proposal : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo).
Pembimbing : 1. Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si
Hari/Tanggal Seminar : Rabu 14 Oktober 2020

Hasil Seminar dirumuskan sebagai berikut :

1. Judul : Disetujui dirubah/perlu diseminarkan *)
2. Permasalahan : Jelas/masih kabur/perlu dirumuskan kembali *)
3. Tujuan Penelitian : Jelas/mengambang/perlu diperbaiki *)
4. Hipotesa : Cukup tajam/perlu dipertajam/di perbaiki *)
5. Variabel yang diteliti : Jelas/Kurang jelas *)
6. Alat yang dipakai : Cocok/belum cocok/kurang *)
7. Populasi dan sampel : Jelas/tidak jelas *)
8. Cara pengambilan sampel : Jelas/tidak jelas *)
9. Sumber data : Jelas/tidak jelas *)
10. Cara memperoleh data : Jelas/tidak jelas *)
11. Teknik pengolahan data : Jelas/tidak jelas *)
12. Daftar kepustakaan : Cukup/belum cukup mendukung pemecahan masalah Penelitian *)
13. Teknik penyusunan laporan : Telah sudah/belum memenuhi syarat *)
14. Kesimpulan tim seminar : Perlu/tidak perlu diseminarkan kembali *)

Demikianlah keputusan tim yang terdiri dari :

No	Nama	Jabatan pada Seminar	Tanda Tangan
1.	Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si	Ketua	1. 
2.	Drs. M. Nur, MM	Anggota	2. 
3.	M. Irfan Rosyadi, SE., ME	Anggota	3. 

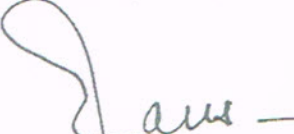
Coret yang tidak perlu

Mengetahui
An.Dekan bidang Akademis


Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si



Pekanbaru, 14 Oktober 2020
Sekretaris,


Drs. M. Nur, MM

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU
Nomor: 267/Kpts/FE-UIR/2020
TENTANG PENUNJUKAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA S1
Bismillahirrohmanirrohim
DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Menimbang: 1. Surat penetapan Ketua Jurusan / Program Studi Ekonomi Pembangunan Tanggal 13 Maret 2020 tentang penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi mahasiswa
2. Bahwa dalam membantu mahasiswa untuk menyusun skripsi sehingga mendapat hasil yang baik perlu ditunjuk Dosen Pembimbing yang akan memberikan bimbingan sepenuhnya terhadap mahasiswa tersebut

Mengingat : 1. Surat Mendikbud RI:
a. Nomor: 0880/U/1997 c.Nomor: 0378/U/1986
b. Nomor: 0213/0/1987 d.Nomor: 0387/U/1987
2. Surat Keputusan BAN PT Depdiknas RI :
a. Nomor : 192/SK/BAN-PT/Ak.XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Eko. Pembangunan
b. Nomor : 197/SK/BAN-PT/Ak.XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Manajemen
c. Nomor : 197/SK/BAN-PT/Ak.XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Akuntansi S1
d. Nomor : 001/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/I/2014 Tentang Akreditasi D.3 Akuntansi
3. Surat Keputusan YLPI Daerah Riau
a. Nomor: 66/Skep/YLPI/II/1987
b. Nomor: 10/Skep/YLPI/IV/1987
4. Statuta Universitas Islam Riau tahun 2013
5. Surat Edaran Rektor Universitas Islam Riau tanggal 10 Maret 1987
a. Nomor: 510/A-UIR/4-1987

MEMUTUSKAN

Menetapkan : 1. Mengangkat Saudara-saudara yang tersebut namanya di bawah ini sebagai pembimbing dalam penyusunan skripsi yaitu:

No	N a m a	Jabatan/Golongan	Keterangan
1.	Dr. Dra. Hj. Ellyan Sastraningsih, M.Si	Lektor Kepala, D/a	Pembimbing

2. Mahasiswa yang dibimbing adalah:
N a m a : Asep Nopandra
N P M : 165110265
Jurusan/Jenjang Pendd.: Ekonomi Pembangunan / S1
Judul Skripsi : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja (Studi Kasus Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo) di Kota Pekanbaru.
3. Tugas pembimbing adalah berpedoman kepada Surat Keputusan Rektor Universitas Islam Riau Nomor: 52/UIR/Kpts/1989 tentang pedoman penyusunan skripsi mahasiswa di lingkungan Universitas islam Riau.
4. Dalam pelaksanaan bimbingan supaya memperhatikan usul dan saran dari forum seminar proposal
5. Kepada pembimbing diberikan honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Islam Riau.
6. Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini segera akan ditinjau kembali.
- Kutipan: Disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan menurut semestinya.

Ditetapkan di: Pekanbaru
Pada Tanggal: 14 Maret 2020
Dekan,

Drs. Abrar, M.Si., Ak., CA

Tembusan : Disampaikan pada:

1. Yth : Bapak Rektor Universitas Islam Riau
2. Yth : Sdr. Kepala Biro Keuangan UIR di Pekanbaru.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : ASEP NOPANDRA
TEMPAT/TANGGAL LAHIR : DUSUN TUA, 05 NOVEMBER 1997
NPM : 165110265
FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS
JURUSAN : EKONOMI PEMBANGUNAN
JUDUL SKRIPSI : Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional Dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo).

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi ini benar adalah murni dari hasil karya saya, bukan merupakan hasil karya orang lain (bukan plagiat/duplikasi) dan sistematika penulisannya sudah mengikuti kaedah dari karya tulis ilmiah. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia dituntut atau dihukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pekanbaru, 25 Agustus 2021

Yang Membuat Pernyataan



ASEP NOPANDRA

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kekuatan dan semangat dalam menyelesaikan Skripsi ini “**Analisis Prospek Usaha Panganan Tradisional Dan Peranannya Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo).**” Skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau Pekanbaru.

Pada kesempatan yang baik ini tak lupa penulis menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya baik secara langsung maupun tidak langsung atas segala dukungan, bantuan, bimbingan, pengarahan, nasehat dan pemikiran dari sebagai pihak selama proses studi dan juga selama proses penyusunan Skripsi ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Syafrinaldi., MCL, yang menjabat sebagai rektor Universitas Islam Riau.
2. Bapak Dr. Firdaus AR., SE., M.Si, AK, CA yang menjabat sebagai Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau.
3. Bapak Drs. M. Nur, MM selaku Ketua Program Studi Ekonomi Pembangunan.
4. Ibu Dr. Hj. Ellyan Satraningsih, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian Skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau yang dalam hal ini tidak dapat sebutkan satu persatu yang mana telah mendidik dan memberikan dorongan serta arahan selama perkuliahan.
6. Teristimewa untuk Ayah dan Ibu tercinta atas segala pengorbanan dan kasih sayang serta air mata dan doanya untuk ananda.
7. Dan juga tidak lupa buat kawan-kawan seangkatan yang telah memberikan bantuan literatur dan motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu semoga kita semua sukses, amin.

Akhir kata penulis berharap semoga Skripsi ini akan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan dan semoga ilmu yang penulis peroleh ini dapat berguna untuk pengembangan Ilmu pengetahuan serta bagi nusa dan bangsa, Amin.

Pekanbaru, April 2021
Penulis

Asep Nopendra

DAFTAR ISI

Halaman

PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan	7
1.4. Manfaat	7
1.5. Sistematika	8
BAB II STUDI KEPUSTAKAAN DAN KERANGKA PIKIR	
2.2. Tinjauan Pustaka	10
2.3. Penelitian Terdahulu	31
2.4. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	
3.3. Lokasi Penelitian	34
3.4. Populasi dan Sampel Penelitian	34
3.5. Jenis dan sumber data	34
3.6. Teknik pengumpulan data	35
3.7. Analisis data	36

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1. Gambaran Objek Penelitian	41
4.2. Identitas Responden	46
4.3. Prospek Usaha Panganan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo	56
4.4. Peranan Usaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo Dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru	73
4.5. Pembahasan	76

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan	80
5.2. Saran	81

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1. : Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru, 2018	3
1.2. : Jumlah UMKM dan Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2019	5
1.3. : Jumlah Unit Usaha Industri Rumah Tangga, Tenaga Kerja Menurut Jenis Industri Rumah Tangga di Kota Pekanbaru Tahun 2019	6
2.1. : Penelitian Terdahulu	32
4.1. : Jumlah Responden yang menjalankan usaha kue talam durian berdasarkan Tingkat Umur	46
4.2. : Jumlah Responden yang menjalankan usaha kue bolu kemojo berdasarkan Tingkat Umur	47
4.3. : Jumlah Responden usaha kue talam durian Berdasarkan Tingkat Pendidikan	48
4.4 : Jumlah Responden usaha kue bolu kemojo Berdasarkan Tingkat Pendidikan	48
4.5. : Jumlah Responden Pengusaha Kue Talam Durian Berdasarkan jumlah tanggungan	49
4.6. : Jumlah Responden Pengusaha Kue Bolu Kemojo Berdasarkan jumlah tanggungan	50
4.7. : Lama responden Pengusaha Kue Talam Durian menjalankan usaha	51
4.8. : Lama responden Pengusaha kue Bolu Kemojo menjalankan usaha	51
4.9. : Sifat usaha kue Talam Durian yang di jalankan	52
4.10. : Sifat usaha kue Bolu Kemojo yang di jalankan	52
4.11 : Status Hukum Usaha Talam Durian	53
4.12. : Status Hukum Usaha Kue Bolu Kemojo	53
4.13. : Alasan Responden mendirikan usaha kue talam durian	54
4.14. : Alasan responden mendirikan usaha bolu kemojo	54

4.15.	: Status Kepemilikan Usaha kue talam durian	55
4.16.	: Status Kepemilikan Usaha kue bolu kemojo	56
4.17.	: Modal awal yang di keluarkan para pengusaha kue	61
4.18.	: Modal awal yang di keluarkan para pengusaha kue Bolu kemojo	62
4.19.	: Biaya tetap yang di keluarkan para pengusaha kue talam durian	63
4.20.	: Biaya tetap yang di keluarkan para pengusaha kue Bolu kemojo	63
4.21.	: Biaya variabel yang di keluarkan oleh pengusaha kue talam durian setiap bulannya	64
4.22.	: Biaya total (TC) yang di keluarkan oleh pengusaha kue talam durian setiap bulannya	65
4.23.	: Biaya variabel yang di keluarkan oleh pengusaha kue talam durian setiap bulannya	65
4.24.	: Biaya Total (TC) yang di keluarkan oleh pengusaha kue bolu kemojo setiap bulannya	66
4.25.	: Pendapatan Kotor yang diperoleh oleh pengusaha kue talam durian setiap bulannya	67
4.26.	: Pendapatan bersih yang di peroleh oleh pengusaha kue talam durian setiap bulannya	68
4.27.	: Pendapatan Kotor yang diperoleh oleh pengusaha kue bolu kemojo setiap bulannya	68
4.28.	: Pendapatan bersih yang diperoleh oleh pengusaha kue bolu kemojo setiap bulannya	69
4.29.	: Analisa Pendapatan Bersih dari usaha kue talam durian Kota Pekanbaru	70
4.30.	: Analisa Pendapatan Bersih dari usaha kue bolu kemojo Kota Pekanbaru	71
4.31.	: Perhitungan <i>B/C Ratio</i> pada Usaha Kue Talam Durian Kota Pekanbaru	72

4.32.	: Perhitungan <i>B/C Ratio</i> pada Usaha Kue Talam Durian Kota Pekanbaru	73
4.33.	: Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Kue Talam Durian 2021	74
4.34	: Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Kue Bolu Kemojo	74



**ANALISIS PROSPEK USAHA PANGANAN TRADISIONAL DAN
PERANANNYA DALAM PENYERAPAN TENAGA KERJA DI KOTA
PEKANBARU
(STUDI KASUS KUE TALAM DURIAN DAN BOLU KEMOJO)**

Abstrak

oleh

Asep Nopandra

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Pekanbaru. Data yang didapat diperoleh dari pengelola Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dan dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Pekanbaru. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui prospek usaha usaha panganan tradisional yaitu Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dan peranan usaha roti dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru sedangkan manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan pertimbangan bagi pihak pemerintah, investor serta instansi terkait dalam penyusunan kebijakan pembangunan ekonomi, kebijaksanaan pembangunan industri khususnya sektor panganan tradisional yang terdapat di Kota Pekanbaru serta sebagai sumber informasi bagi penelitian selanjutnya dengan pembahasan yang sama atau pengembangan dari penelitian ini. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan analisa data deskriptif dan analisa data kuantitatif, analisa data deskriptif merupakan analisa yang memberikan gambaran yang jelas tentang masalah yang diteliti dan menginterpretasikan data yang berasal dari data primer dan data sekunder. Analisa kuantitatif yaitu analisa yang menampilkan model – model matematis untuk melihat kelayakan dari usaha panganan tradisional yaitu kue talam durian dan bolu kemojo di Kota Pekanbaru. Hasil penelitian tersebut adalah dari data hasil kuisioner 10 responden yang menunjukkan bahwa masing-masing usaha panganan tradisional yaitu Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru layak dan patut untuk dijalankan. Peranan usaha roti dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru menunjukkan hasil positif yang berarti bahwa setiap terjadi pertumbuhan usaha panganan tradisional baik Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo maka akan terjadi penyerapan tenaga kerja.

Kata Kunci: Prospek, usaha panganan, penyerapan tenaga kerja

**ANALYSIS OF TRADITIONAL FOOD BUSINESS PROSPECTS AND ITS
ROLE IN LABOR ABSORPTION IN PEKANBARU CITY
(CASE STUDY TALAM DURIAN AND BOLU KEMOJO CAKE)**

Abstract

By

Asep Nopandra

This research was conducted in Pekanbaru City. The data obtained were obtained from the manager of the Durian and Bolu Kemojo Cake and from the Central Statistics Agency (BPS) of Pekanbaru City. The purpose of this study was to determine the business prospects of the traditional food business, namely Kue Talam Durian and Bolu Kemojo and the role of the bakery business in the absorption of labor in Pekanbaru City, while the benefits of this research were as material for consideration for the government, investors and related agencies in the preparation of development policies. economics, industrial development policies, especially the traditional food sector in Pekanbaru City as well as a source of information for further research with the same discussion or development of this research. This research was conducted using descriptive data analysis and quantitative data analysis, descriptive data analysis is an analysis that provides a clear picture of the problem being studied and interprets data derived from primary and secondary data. Quantitative analysis is an analysis that displays mathematical models to see the feasibility of a traditional food business, namely durian cake and kemojo cake in Pekanbaru City. The results of this study are from the data from the questionnaire of 10 respondents which shows that each traditional food business, namely Cake Talam Durian and Bolu Kemojo in Pekanbaru City is feasible and appropriate to run. The role of the bakery business in the absorption of labor in Pekanbaru City shows positive results, which means that every time there is a growth in the traditional food business, both Durian Cake and Kemojo Cake, there will be employment.

Keywords: Prospects, food business, labor absorption

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner yang berhubungan erat dengan makanan sering dijadikan penanda atau penciri dari suatu daerah karena tidak ditemui di daerah lain, biasanya kuliner tersebut lebih kepada makanan tradisional. Sehingga dapat dikatakan juga makanan tradisional adalah faktor pendukung terkenalnya suatu daerah yang menjadi ciri khas sesuai dengan kondisi alam dan masyarakatnya.

Makanan khas atau makanan tradisional adalah wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu yang terbangun dengan cita rasa. Oleh sebab itu jangan pernah mengatakan telah mengenal sebuah bangsa, jika belum mengenal makanan khas negara tersebut tentunya berlaku bagi negara manapun termasuk Indonesia.

Kekayaan Nusantara dalam bentuk makanan atau panganan khas daerah dapat terlihat dari bisnis oleh-oleh di hampir semua kota-kota di Indonesia. Hal ini terjadi karena Indonesia memiliki budaya yang mendukung kondisi tersebut, yaitu kebiasaan membawa buah tangan berupa makanan apabila berkunjung di suatu tempat. Apabila kita mengunjungi kota-kota di Indonesia yang rata-rata pasti memiliki oleh-oleh makanan khas di daerah itu, sehingga memiliki potensi bisnis atau usaha yang sangat besar.

Setiap daerah pasti memiliki keragaman potensi yang dapat dikembangkan, dari mulai perbedaan kebudayaan hingga makanan khas tiap-tiap daerah serta mampu menciptakan berbagai peluang usaha yang cukup besar.

Usaha rumahan harus terus ditumbuh-kembangkan, karena usaha sektor ini terbukti mampu bertahan dariterpaan krisis ekonomi. Salah satu potensi daerah yang sering dimanfaatkan sebagai peluang usaha atau bisnis adalah makanan atau panganan khas daerah. Seiring dengan permintaan pasar, kini makanan khas daerah sudah banyak dipasarkan dikota-kota besar, dan tidak hanya terbatas di daerah asalnya saja.

Makanan khas daerah ini merupakan salah satu nilai budaya yang mengandung atau menunjukkan eksistensi nilai dari identitas diri suatu daerah tersebut. Sama halnya dengan makanan khas dari berbagai daerah yang ada di Indonesia. Salah satu daerah yang kaya dengan ragam kuliner tradisional adalah Provinsi Riau, yang juga memiliki nilai-nilai yang mengandung kearifan lokal daerah dan mesti di lestarikan sebagai generasi penerus daerah.

Salah satunya daerah yang ada di Provinsi Riau adalah Kota Pekanbaru yang memiliki makanan khas diantaranya kue talam durian dan bolu kemojo. Sebelumnya makanan tersebut hanya dibuat untuk pemenuhan konsumsi sehari-hari, sekarang sudah dijadikan bisnis kuliner yang bisa mendatangkan keuntungan secara ekonomis. Mereka telah berhasil merubah dan memanfaatkan fungsi makanan tradisional yang semula adalah produk budaya menjadi fungsi ekonomis yang ikut terlibat dalam industri kuliner yang terus berkembang.

Provinsi Riau adalah salah satu wilayah yang sangat pesat akan perkembangannya terutama Kota Pekanbaru sebagai salah satu daerah yang sangat berperan dalam pengembangan industri kecil, hal ini dapat dilihat dari banyaknya masyarakat yang bekerja pada bidang industri, terutama industri kecil atau rumah

tangga yang dapat meningkatkan ekonomi dengan berbagai macam kegiatan usaha dan keterampilan masyarakat yang dapat memberikan kemajuan yang penting bagi kegiatan pembangunan ekonomi masyarakat.

Dapat dilihat jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin menurut kota Pekanbaru pada tabel dibawah ini:

Tabel 1.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru, 2018

No	Nama Kecamatan	Jenis Kelamin		Total Penduduk (Jiwa)
		Laki-laki	Perempuan	
1	Tampan	146.960	138.972	285.932
2	Payung Sekaki	46.476	44.426	90.902
3	Bukit Raya	53.757	49.965	103.722
4	Marpoyan Damai	68.104	63.258	131.362
5	Tenayan Raya	83.837	76932	162.530
6	Limapuluh	21.138	21.331	42.569
7	Sail	10.994	11.021	22.015
8	Pekanbaru Kota	13.032	13.106	25.719
9	Sukajadi	24.115	12.687	48.544
10	Senapelan	18.590	24.429	37.459
11	Rumbai	35.370	32.200	67.570
12	Rumbai Pesisir	37.544	35.320	72.864
13	Kota Pekanbaru	559.917	531.171	1.091.088

Sumber: Badan Pusat Statistik Pekanbaru, 2020

Pada tabel diatas dijelaskan bahwa jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru tahun 2018 dengan total penduduk terendah terdapat pada Kecamatan Sail yaitu sebanyak 22.015 jiwa yang terdiri dari 10.994 jiwa berjenis kelamin laki-laki dan sebanyak 11.021 jiwa

berjenis kelamin perempuan, sedangkan total penduduk yang tertinggi terdapat pada Kecamatan Tampan yaitu sebanyak 285.932 jiwa yang terdiri dari 146.960 jiwa berjenis kelamin laki-laki dan 138.972 jiwa berjenis kelamin perempuan.

Perkembangan penduduk dari suatu daerah tidak terlepas dari pesatnya perkembangan industri yang merupakan acuan dari setiap Negara agar industri dinegaranya dapat maju lebih pesat lagi dan industri kecil itu sendiri dapat memberikan peranan dalam penyediaan kesempatan kerja yang ada di Kota Pekanbaru. Tujuan dari usaha industri pada dasarnya adalah memaksimalkan laba, yang didapat dari selisih pendapatan di kurangi dengan biaya modal dan biaya upah tenaga kerja. Untuk meningkatkan suatu produksi barang dan jasa sangat dibutuhkan peranan dari tenaga kerja sehingga dibutuhkan penambahan tenaga kerja atau membuka kesempatan kerja bagi orang yang sedang membutuhkan suatu pekerjaan.

Keadaan atau kondisi kependudukan yang ada sangat mempengaruhi dinamika yang sedang di laksanakan oleh pemerintah. Jumlah penduduk yang sangat besar, jika diikuti dengan kualitas penduduk yang memadai akan mendari pendorong bagi pertumbuhan ekonomi. Sebaliknya, jumlah penduduk yang besar diikuti dengan kualitas yang rendah, menjadikan penduduk tersebut sebagai beban bagi pembangunan nasional.

Dapat dilihat jumlah UMKM dan tenaga kerja berdasarkan kecamatan yang ada di kota pekanbaru di tampilkan pada tabel di bawah ini.

Tabel1.2 Jumlah UMKM dan Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2019

No	Nama Kecamatan	Jumlah Umkm	Jumlah Pekerja
1	Bukit Raya	20	140
2	Lima Puluh	13	63
3	Marpoyan Damai	8	44
4	Payung Sekaki	6	25
5	Pekanbaru Kota	56	257
6	Sail	5	35
7	Senapelan	43	89
8	Sukajadi	15	61
9	Rumbai	10	49
10	Rumbai Pesisir	15	79
11	Tampan	25	105
12	Tenayan Raya	23	125

Sumber: Dinas Koperasi UMKM Kota Pekanbaru 2020

Dari tabel di atas banyak nya unit usaha dan tenaga kerja berdasarkan kecamatan di Kota Pekanbaru, unit usaha terbesar terdapat pada Kecamatan Pekanbaru Kota yaitu terdapat 56 unit usaha dan tenaga kerja sebanyak 257 orang sedangkan unit usaha terkecil terdapat pada Kecamatan Payung Sekaki yaitu memiliki 6 unit usaha dan tenaga kerja sebanyak 25 orang

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu yang berperan dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Karena dengan UKM pengangguran akibat angkatan kerja yang tidak terserap dalam dunia kerja menjadi berkurang. untuk itu perlu di adakannya upaya-upaya untuk meningkatkan

UMKM yang ada di Indonesia dengan cara mengoptimalkan potensi-potensi ekonomi.

Dapat kita lihat jenis-jenis industri dan tenaga kerja pengolahan panganan tradisional sebagai berikut:

Tabel 1.3 Jumlah Unit Usaha Industri Rumah Tangga, Tenaga Kerja Menurut Jenis Industri Rumah Tangga di Kota Pekanbaru Tahun 2019

No	Jenis Industri	Usaha (Unit)	Tenaga Kerja (Orang)
1	Bolu kemojo	18	31
2	Talam durian	12	33
3	Kripik pisang	14	21
4	Kripik cabe	13	15
5	Air mata pengatin	13	13

Sumber: Koperasi Maju Bersama, 2020

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa jumlah unit usaha industri rumah tangga yang paling banyak terdapat pada industri Bolu Kemojo yang memiliki tenaga kerja sejumlah 31 orang, sedangkan usaha yang paling sedikit terdapat pada industri Talam Durian dengan jumlah 12 unit usaha dengan jumlah tenaga kerja 33 orang.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PROSPEK USAHA PANGANAN TRADISIONAL DAN PERANANNYA DALAM PENYERAPAN TENAGA KERJA DI KOTA PEKANBARU (STUDI KASUS KUE TALAM DURIAN DAN BOLU KEMOJO).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana prospek usaha panganan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana peranan usaha panganan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang telah dikemukakan diatas adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui prospek usaha panganan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui peranan usaha panganan tradisional kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

Disamping itu manfaat yang diharapkan penulis dengan diadakannya penelitian ini yaitu:

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi pihak pemerintah, investor serta instansi yang terkait dalam penyusunan kebijakan pembangunan industri khususnya usaha panganan tradisional di Kota Pekanbaru Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo.

2. Sebagai bahan informasi bagi peneliti berikutnya yang berminat melakukan penelitian dibidang yang sama dan pengembangan dari penelitian ini bagi penelitian selanjutnya.
3. Sebagai sarana pengaplikasian ilmu pengetahuan yang telah penulis peroleh selama perkuliahan pada Fakultas Ekonomi jurusan Ekonomi studi pembangunan Universitas Islam Riau.

1.5 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pembahasan penelitian, maka Skripsi di tulis VI bab, dimana dalam masing-masing bab terdiri dari sub-sub dengan kerangka sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Merupakan bab pendahuluan yang berisikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

Merupakan suatu landasan teori, penunjukkan teori-teori yang melandasi penulisan skripsi ini juga dikemukakan hipotesis.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini di uraikan mengenai lokasi penelitian, jenis dan sumber data, serta teknik analisis data.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Merupakan bab pembahasan masalah penelitian mengenai prospek usaha panganan tradisional kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dan Peranannya dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan bab terakhir yang berisikan kesimpulan dan saran yang diperoleh dari hasil penelitian.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) tidak selalu sama, tergantung konsep yang digunakan Negara tersebut. Mengenai pengertian atau definisi usaha kecil ternyata sangat bervariasi, disuatu Negara dengan Negara lain. Dalam definisi tersebut mencakup sedikitnya dua aspek yaitu aspek penyerapan tenaga kerja dan pengelompokan perusahaan ditinjau dari jumlah tenaga kerja yang diserap dalam gugusan atau kelompok perusahaan tersebut.

Menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang dimaksud usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil, dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagai mana diatur dalam undang-undang ini yang dimaksud dengan:

1. Usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang. Memiliki aset paling banyak Rp 50 juta atau dengan hasil penjualan tahunan paling besar Rp 300 juta.
2. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. Dengan nilai aset lebih dari Rp 50 juta sampai

dengan paling banyak Rp 500 juta atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300 juta hingga maksimum Rp 2.500.000.000.

3. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. Perusahaan dengan nilai kekayaan bersih lebih dari Rp 500 juta hingga paling banyak Rp 10 miliar atau memiliki hasil penjualan tahunan diatas Rp 2.500.000.000 sampai palinsg tinggi Rp 50 miliar.

Menurut Idris (2010:40) adapun kriteria UMKM sebagai berikut: Kriteria Usaha Mikro adalah:

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)

2. Kriteria Usaha Kecil sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak RP.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau

- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah)

3. Kriteria Usaha Menengah sebagai berikut:

- a. memiliki kekayaan bersih lebih dari RP.50.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) samapai dengan paling banyak Rp.10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. memiliki hasil tahunan lebih dari Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

Banyak definisi oleh para ahli yang mengemukakan mengenai UMKM berdasarkan tentang konsep UMKM itu sendiri. Suatu komite untuk pengembangan ekonomi (*Committee of Economic Development*) mangajukan konsep tentang usaha kecil/menengah dengan menekankan pada kualitas/mutu dari pada kriteria kauntitatif untuk membedakan perusahaan usaha kecil-menengah dan besar. Ada 4 konsep usahakecil-menengah tersebut, yaitu:

- a. Kepemilikan
- b. Operasinya terbatas pada lingkungan atau kumpulan pemodal
- c. Wilayah operasinya terbatas pada lingkungan sekitarnya, meskipun pemasarannya dapat melampaui wilayah lokalnya
- d. Ukuran dari perusahaan dalam industri bersangkutan lebih kecil dibandingkan dengan perusahaan lainnya dalam bidang usaha yang sama. Ukuran yang dimaksud bisa jumlah pekerja/karyawan atau satuan lainnya yang signifikan.

Untuk mengetahui tentang bagaimana karakteristik UMKM di Indonesia, beberapa ahli mengemukakan beberapa kriteria tentang UMKM. Kriteria umum UMKM dilihat dari ciri-cirinya pada dasarnya bisa dianggap sama, yaitu sebagai berikut:

- a. Struktur organisasi yang sangat sederhana
- b. Tanpa staf yang berlebihan
- c. Pembagian kerja yang “kendur”
- d. Memiliki hirarki manajerial yang pendek
- e. Aktivitas sedikit yang formal, dan sedikit menggunakan proses perencanaan
- f. Kurang membedakan aset pribadi dan aset perusahaan.

Adapun batasan atau karakteristik UMKM menurut beberapa organisasi yaitu:

1. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS)
 - a. Usaha Mikro memiliki jumlah pekerja <5 orang termasuk keluarga yang tidak dibayar
 - b. Usaha Kecil memiliki jumlah pekerja 5-19 orang
 - c. Usaha Menengah memiliki jumlah pekerja 20-99 orang
2. Menurut Kemenneg Koperasi dan UMKM
 - a. Usaha Kecil memiliki aset <Rp.200 juta diluar tanah dan bangunan dan memiliki Omset tahunan <Rp 1 milyar
 - b. Usaha Menengah memiliki aset Rp.200 juta sampai Rp. 1 milyar

3. Menurut Bank Indonesia (BI)

- a. Usaha Mikro yaitu usaha yang dijalankan oleh rakyat miskin atau mendekati miskin, dimiliki oleh keluarga, sumberdaya lokal dan teknologi sederhana serta lapangan usaha mudah untuk keluar dan masuk
- b. Usaha Kecil yaitu memiliki aset <Rp.200 juta diluar tanah dan bangunan dan memiliki Omset tahunan <Rp. 1 milyar
- c. Usaha Menengah yaitu memiliki aset <Rp.5 milyar untuk (diluar tanah dan bangunan) serta memiliki omset tahunan <Rp.3 milyar.

Selain itu usaha kecil dan menengah memiliki peran strategis dalam pembangunan ekonomi dan juga penyerapan tenaga kerja. Sektor UMKM terbukti lebih tangguh dalam menghadapi krisis ekonomi. Penyerapan tenaga kerja pada dasarnya tergantung dari besar kecilnya permintaan tenaga kerja, Penyerapan tenaga kerja secara umum menunjukkan besarnya kemampuan suatu perusahaan menyerap sejumlah tenaga kerja untuk menghasilkan suatu produk.

Pemberdayaan UMKM perlu mendapatkan perhatian yang besar baik dari pemerintah maupun masyarakat agar dapat berkembang lebih kompetitif bersama pelaku ekonomi lainnya. Maka pemerintah mengupayakan penciptaan lapangan kerja yang nantinya dapat menampung maupun mengurangi tingkat pengangguran yang berada di tengah masyarakat melalui penciptaan usaha industri kecil.

Semakin bertambahnya jumlah industri kecil akan membawa dampak sangat luas terhadap penyerapan tenaga kerja, peningkatan sumber daya manusia yang terbatas tentunya akan menghambat pengembangan itu sendiri, merupakan tugas dan tanggung jawab masyarakat secara bersama sama dengan pemerintah

untuk menciptakan lapangan pekerjaan serta berpartisipasi menunjang program pemerintah pada peningkatan taraf hidup yang lebih adil dan merata, lalu pemerintah memberikan bantuan dan penyuluhan. Secara umum, tujuan yang ingin dicapai adalah terwujudnya usaha mikro, kecil, dan menengah yang tangguh dan mandiri yang memiliki daya saing tinggi dan berepran penting dalam produksi dan distribusi kebutuhan pokok, bahan baku, serta permodalan untuk menghadapi persaingan bebas.

2.1.2 Prospek Usaha

Menurut Krugman (2003:121) prospek adalah usaha seseorang dalam memenuhi kebutuhan hidupnya juga untuk mendapatkan keuntungan. Usaha merupakan kegiatan yang mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud tertentu. Jadi, prospek adalah usaha seseorang untuk mendapatkan keuntungan yang kegiatan usahanya membutuhkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai tujuan tertentu guna memenuhi kebutuhan hidup.

Menurut Sunyoto (2014:15) Prospek adalah peluang yang terjadi karena adanya usaha seseorang dalam memenuhi kebutuhan hidupnya dan juga untuk mendapatkan keuntungan atau laba. Seorang calon pengusaha diperlukan sebuah investasi yang tidak mudah diperoleh, maka sebelum memulai usaha perlu dilakukan sebuah studi kelayakan bisnis bisa dikatakan mempunyai tujuan untuk menghindari keterlanjuran penanaman modal yang terlalu besar untuk kegiatan yang belum tentu menguntungkan, atau meminimumkan kegagalan suatu proyek yang akan dilakukan.

Menurut Sunyoto (2014; 15), bahwa untuk menghitung perkiraan investasi memiliki beberapa metode yang dapat di gunakan, yaitu:

- *Metode Return On Investment (ROI)*
- *Metode Internal Rate of Return (IRR)*
- *Metode Net Present Value (NPV)*
- *Metode Even Point (BEP)*
- *Metode Payback period (PP)*
- *Metode average Rate of Return (ARR)*

Net present value (NPV) atau nilai sekarang bersih merupakan analisis keuangan yang di gunakan untuk mengukur layak atau tidak layaknya suatu usaha yang di jalankan, di lihat dari nilai sekarang arus kas bersih yang diterima dibandingkan nilai sekarang dari jumlah investasi yang di keluarkan (Sunyoto,2014;19)

Menurut sunyoto (2014;20), kriteria kelayakan usaha dari metode Net Present Value adalah

- Jika, $NPV > 0$, suatu usaha layak untuk terus di lakukan
- Jika $NPV < 0$, suatu usaha layak untuk di jalankan

Internal Rate of Return (IRR) merupakan besarnya tingkat pengambilan modal sendiri yang di pergunakan dalam menjalankan usaha, jadi *Internal Rate of Return* ini mengukur kemanfaatan modal sendiri untuk menghasilkan laba. Jadi besarnya Internal Rate of Return (IRR) > bunga bank, dinilai usaha tersebut layak untuk diberi kredit bank. Namun jika Internal Rate of Return < bunga bank beraeti usahanya layak untuk di beri kredit bank (Sunyoto,2014;19).

Selain metode investasi di atas, ada juga metode lain untuk menentukan kelayakan sebuah usaha yaitu *Benefit Cost Ratio*. Menurut Husnan (2007;218), *Benefit Cost Ratio* (B\C Ratio) adalah angka perbandingan jumlah besarnya benefit di peroleh dengan biaya yang di keluarkan. Dengan rumus:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{B}{C}$$

B/C Ratio = Benefit Cost Ratio

B = *Benefit* (keuntungan)

C = *Cost* (keuntungan)

- Jika $B/C > 1$, maka usaha kue talam durian dan bolu kemojo layak untuk di jalankan
- Jika $B/C < 1$, maka usaha kue talam durian dan bolu kemojo tidak layak untuk di jalankan

Studi kelayakan merupakan suatu gambaran tentang usaha atau proyek yang akan di laksanakan, melalui studi kelayakan, mereka akan mengetahui prospek usaha dan kemungkinan-kemungkinan keuntungan yang di terima (sunnyoto,2014;8).

2.1.3 Biaya Produksi

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk mnciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Biaya produksi yang dikeluarkan setiap

perusahaan dapat dibedakan kepada dua jenis yaitu biaya eksplisit dan biaya tersembunyi (Sukirno, 2013:208)

Dalam menganalisis kegiatan produksi teori ekonomi membedakan analisis dua jangka waktu yaitu jangka pendek dan jangka panjang. Kegiatan memproduksi dalam jangka pendek apabila sebagian dari faktor produksi dianggap tetap jumlahnya, sedangkan jangka panjang semua faktor produksi dapat mengalami perubahan.

Dalam jangka pendek, terdapat biaya total (TC), biaya tetap total (TFC), biaya berubah total (TVC), biaya total (TC) merupakan keseluruhan biaya produksi yang di keluarkan. Biaya tetap total (TFC) merupakan keseluruhan biaya yang di keluarkan untuk memperoleh factor produksi (input) yang tidak dapat di ubah jumlahnya, biaya berubah total (TVC) merupakan keseluruhan biaya yang di keluarkan untuk memperoleh factor produksi yang dapat di ubah jumlah nya (sukirno,2012;209)

Menurut sikirno (2012;211), dalam analisis mengenai biaya, konsep yang lebih di utamakan adalah biaya rata-rata dan marjinal. Biaya rata-rata di bedakan menjadi tiga pengertian:

a. Biaya tetap rata – rata (*Average Fixed Cost*)

Apabila biaya tetap total (TFC) untuk memproduksi sejumlah barang tertentu (Q) di bagi dengan jumlah produksi tersebut, nilai yang di peroleh adalah biaya rata – rata. Rumus untuk menghitung biaya tetap rata – rata adalah

$$AFC = \frac{TFC}{Q}$$

$AFC = \text{Average Fixed Cost}$ (biaya tetap total)

$TFC = \text{Total Fixed Cost}$ (biaya tetap total)

$Q = \text{Quantity}$ (jumlah produksi)

a. Biaya berubah rata – rata (*Average Variabel Cost*)

Apabila biaya berubah total (TVC) untuk memproduksi sejumlah barang (Q) di bagi dengan jumlah produksi tersebut, nilai yang di peroleh adalah biaya berubah rata – rata. Biaya berubah rata – rata di hitung dengan rumus:

$$AVC = \frac{TVC}{Q}$$

$AVC = \text{Average Variabel Cost}$ (biaya berubah rata – rata)

$TVC = \text{Total Variabel}$ (biaya berubah total)

$Q = \text{Quantity}$ (jumlah produksi)

b. Biaya total rata-rata (AC)

Apabila biaya total (TC) untuk memproduksi sejumlah barang tertentu (Q) dibagi dengan jumlah produksi tersebut, nilai yang diperoleh adalah biaya rata-rata. Nilainya dihitung dengan menggunakan rumus dibawah ini:

$$AC = \frac{TC}{Q}$$

Atau

$$AC = AFC + AVC$$

$AC = \text{Average Cost}$ (biaya total rata-rata)

$TC = \text{Total Cost}$ (biaya total)

$AFC = \text{Average Fixed Cost}$ (biaya total rata-rata)

$Q = \text{Quantity}$ (jumlah produksi)

Konsep biaya lain yang perlu dipahami adalah biaya marginal (marginal cost). Biaya marginal adalah kenaikan biaya produksi yang dikeluarkan untuk menambah produksi sebanyak satu unit (Sukirno, 2012:212).

Produksi berasal dari kata bahasa Inggris, yaitu "*To Produce*" yang artinya menghasilkan. Jadi, arti kata produksi merupakan suatu kegiatan menghasilkan sesuatu atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa melalui proses tertentu. Semua produk, baik itu barang atau jasa, yang dikonsumsi oleh masyarakat setiap harinya berawal dari proses produksi. Setelah proses produksi, ada beberapa tahapan lagi sebelum akhirnya produk yang dihasilkan sampai ke konsumsi untuk digunakan.

Menurut Sadli (2001:280) Produksi sering digunakan dalam istilah membuat sesuatu, dalam istilah yang lebih luas dan lebih fundamental, produksi, diarahkan sebagai perubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan konsumen yang berupa barang dan jasa.

Produksi merupakan suatu kegiatan untuk meningkatkan manfaat suatu barang. Untuk meningkatkan manfaat tersebut, diperlukan bahan-bahan yang disebut dengan faktor produksi. Sesuai dengan asumsi bahwa faktor produksi bersifat jarang maka faktor-faktor produksi tersebut harus dikombinasikan secara baik atau efisien. Secara umum, faktor produksi digolongkan menjadi faktor tenaga kerja dan faktor produksi modal. (Soeharno, 2007:4)

Menurut Usman (2000:118), faktor produksi merupakan unsur-unsur yang dapat digunakan atau dikorbankan dalam proses produksi. Faktor produksi yang biasa digunakan didalam proses produksi yaitu:

1. Sumber Daya Alam. Segala sesuatu yang disediakan alam dapat dimanfaatkan manusia untuk memenuhi kebutuhan disebut Sumber Daya Alam. SDM meliputi segala sesuatu yang ada didalam bumi (tanah, laut, hutan, dan termasuk juga sinar matahari, udara, serta air)
2. Tenaga Kerja adalah segala kemampuan manusia yang diwujudkan dalam kegiatan, baik jasmani maupun rohani, dicurakan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang, jasa ataupun meningkatkan faedah suatu barang
3. Modal hasil faktor produksi atau hasil produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk lebih lanjut disebut modal. Dalam proses produksi, modal dapat berupa peralatan-peralatan dan bahan-bahan itu dapat diperoleh dengan uang, modal dapat juga berupa uang
4. Kewirausahaan, dalam proses produksi pengusaha berusaha mengkombinasikan berbagai faktor produksi yang menghasilkan suatu produk dengan harapan memperoleh keuntungan.

2.1.4 Pendapatan

Pendapatan adalah uang dan segala pembayaran yang diterima oleh seseorang dan perusahaan dalam bentuk gaji, upah, sewa, bunga (interest), laba, dan lain-lain bersama-sama dengan tunjangan pengangguran, uang pension, dan lain-lain. (Mubarak, 2012; 192).

Dalam bisnis, pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk atau jasa kepada pelanggan. Bagi investor, pendapatan kurang penting dibanding keuntungan, yang merupakan jumlah uang yang diterima setelah dikurangi pengeluaran. Pertumbuhan pendapatan merupakan indikator penting dari penerimaan pasar produk dan jasa perusahaan tersebut. Pertumbuhan pendapatan yang konsisten, dan juga pertumbuhan keuntungan, dianggap penting bagi perusahaan yang dijual ke public melalui saham untuk menarik investor.

Menurut Wikipedia Indonesia, pendapatan total ialah seluruh pendapatan yang diperoleh dari jumlah barang yang terjual pada saat tingkat harga tertentu. Menghitung pendapatan total dengan mengalikan harga dengan jumlah barang atau jika dibuat kedalam rumus fungsi:

$$TR = P \cdot Q$$

TR = *Total Revenue* (pendapatan total)

P = *Price* (harga)

Q = *Quantity* (jumlah barang)

2.1.5 Tenaga Kerja

Menurut Undang-undang No. 13 tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 disebutkan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Sedangkan pengertian menurut Badan Pusat

Statistik (BPS), tenaga kerja (*manpower*) sebagai seluruh penduduk dalam usia kerja (15 tahun keatas) yang berpotensi memproduksi barang dan jasa.

Tenaga Kerja merupakan suatu elemen yang sangat penting dalam suatu kegiatan ekonomi. Dalam suatu proses produksi untuk menciptakan suatu produk dibutuhkan tenaga kerja untuk melakukannya, begitupun dalam kegiatan distribusiproduk hasil produksi. Walaupun dimasa sekarang banyak pula perusahaan yang menggunakan teknologi dalam prosesnya, namun tetap dibutuhkan tenaga kerja dalam mengoperasikannya.

Tenaga kerja mencakup penduduk yang sudah bekerja atau sedang bekerja, yang sedang mencari pekerjaan, dan yang melakukan kegiatan lain seperti bersekolah dan mengurus rumah tangga. Dalam hal ini dijelaskan penduduk yang masih bersekolah dan penduduk yang mengurus rumah tangga tetap termasuk dalam golongan tenaga kerja, karena mereka sewaktu-waktu dapat bekerja sehingga digolongkan dalam tenaga kerja.

Menurut Undang-Undang Tenaga Kerja No. 13 Tahun 2003, penduduk diluar batasan usia kerja yaitu mereka yang berusia di bawah 15 tahun dan berusia di atas 64 tahun, contoh kelompok ini adalah para pensiunan, para lansia (lanjut usia) dan anak-anak.

Menurut Mulyadi (2003:59) tenaga kerja adala penduduk dalam usia kerja (berusia 15 sampai 64 tahun) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu Negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga kerja mereka, dan jika mereka berpartisipasi dalam aktivitas tersebut, selain itu

juga, pengertian tenaga kerja menurut BPS adalah salah satu modal bagi gerakannya roda pembangunan.

Sementara itu menurut Tambunan (2002:13) tenaga kerja merupakan faktor yang heterogen sehingga diperlukan adanya operasional organisasi. Yang kemudian tenaga kerja dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. Tenaga kerja rohani, yaitu kerja dengan pencurahan pikiran dalam proses produksi. Hal ini dapat dilaksanakan oleh para tenaga kerja misalnya untuk membuat suatu keputusan atau rencana, para tenaga kerja ini menyampaikan pendapatnya sebagai sumbangan kepada perusahaan atau bagaimana cara memecahkan suatu masalah, oleh karena itu diperlukan peran dari tenaga kerja tersebut.
2. Tenaga kerja jasmani, yaitu tenaga kerja pelaksana dalam proses produksi, artinya pemberian tenaga kerja perusahaan secara fisik. Hal ini dilaksanakan jika seseorang telah ikut serta membuat rencana maka ia mau ikut serta untuk mencapai tujuan dari rencana yang telah dibuat tersebut. Tenaga kerja (*man power*) adalah penduduk dalam usia kerja (berusia 15-64 tahun) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu Negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka dan jika mereka berprestasi dalam aktivitas tersebut (Subri, 2003:57).

Menurut Syahza (2009:52) tenaga kerja adalah jumlah seluruh penduduk dalam suatu Negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka, dan jika mereka mau berpartisipasi dalam aktivitas tersebut. Sedangkan menurut Mantra (2003:224) mengatakan istilah tenaga kerja

tidaklah identik dengan angkatan kerja. Yang dimaksud dengan tenaga kerja (*manpower*) ialah besarnya bagian dari penduduk yang dapat diikuti sertakan dalam proses ekonomi. Sedangkan

Jadi tenaga kerja yaitu menyangkut manusia yang mampu bekerja untuk memberikan jasa atau usaha kerja tersebut. Mampu bekerja berarti mampu melakukan kegiatan yang mempunyai nilai ekonomis, yaitu kegiatan yang dilakukan menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Baik diukur secara fisik, kemampuan kerja diukur dengan usia dalam hal ini berusia antara 15-64 tahun. Dengan kata lain, orang dalam usia kerja dianggap mampu bekerja. Kelompok dalam usia kerja tersebut dinamakan tenaga kerja atau, secara singkat, tenaga kerja didefinisikan sebagai penduduk dalam usia kerja.

Adapun klasifikasi tenaga kerja yaitu angkatan kerja dan bukan angkatan kerja:

1. Angkatan Kerja

Angkatan kerja adalah bagian penduduk yang mampu dan bersedia melakukan pekerjaan. Arti dari mampu adalah mampu secara fisik dan jasmani, kemampuan mental dan secara yuridis mampu serta tidak kehilangan kebebasan untuk memilih dan melakukan pekerjaan serta bersedia secara aktif maupun pasif melakukan dan mencari pekerjaan. Angkatan kerja atau *labor force* terdiri dari 1) golongan yang bekerja, dan 2) golongan yang menganggur dan mencari pekerjaan.

Angkatan kerja termasuk golongan yang aktif secara ekonomis. Golongan ini terdiri dari penduduk yang menawarkan tenaga kerjanya dan berhasil

memperolehnya (*employed*) dan penduduk yang menawarkan tenaga kerjanya di pasar tenaga kerja tetapi belum berhasil memperolehnya (*unemployed*). Penduduk yang digolongkan mencari pekerjaan menurut Simanjuntak adalah sebagai berikut: 1) mereka yang belum pernah bekerja dan sedang berusaha mencari pekerjaan 2) mereka yang pernah bekerja tetapi menganggur dan sedang mencari pekerjaan dan mereka yang sedang bebas tugasnya dan sedang mencari pekerjaan. Angkatan kerja yang digolongkan bekerja adalah:

- a). Mereka yang selama seminggu melakukan pekerjaan dengan maksud untuk memperoleh penghasilan atas keuntungan dan lamanya bekerja paling sedikit dua hari.
- b). Mereka yang selama seminggu tidak melakukan pekerjaan atau bekerja kurang dari dua hari, tetapi mereka adalah orang-orang yang bekerja dibidang keahliannya seperti dokter, tukang cukur dan lain-lainnya serta pekerjaannya tetap, pegawai pemerintah atau swasta yang sedang tidak masuk kerja karena sakit, cuti, mogok, dan sebagainya.

2. Bukan Angkatan Kerja

Bukan angkatan kerja adalah bagian dari tenaga kerja yang sesungguhnya tidak terlibat di dalam kegiatan produktif yaitu yang memproduksi barang. Jadi yang dimaksud dengan bukan angkatan kerja yaitu bagian dari tenaga kerja yang tidak mampu mencari pekerjaan, termasuk dalam golongan ini adalah:

- 1). Golongan yang masih bersekolah adalah mereka yang kegiatannya hanya bersekolah atau menuntut ilmu disekolah.

- 2). Golongan yang mengurus rumah tangga yaitu mereka yang kegiatannya hanya mengurus rumah tangga atau membantu mengurus rumah tangga tanpa mendapat upah.
- 3). Golongan lain-lain, yang digolongkan disini adalah: a) penerima pendapatan yaitu mereka yang tidak melakukan suatu kegiatan tetapi memperoleh pendapatan, seperti dari bunga simpanan, hasil sewa atau milik dan. b) mereka yang hidupnya tergantung dari orang lain misalnya karena lanjut usia, cacat, dalam penjara atau sakit kronis.

Menurut Sukirno (2000:77) Tenaga kerja bukan saja berarti jumlah buruh yang terdapat dalam perekonomian. Arti tenaga kerja meliputi keahlian dan keterampilan mereka miliki. Dari segi keahlian dan pendidikannya tenaga kerja dibedakan menjadi 3 golongan yaitu :

1. Tenaga kerja kasar adalah tenaga kerja yang tidak berpendidikan atau rendahnya pendidikan dan tidak memiliki keahlian dalam suatu pekerjaan.
2. Tenaga kerja terampil adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dari pelatihan atau pengalaman kerja seperti montir mobil, tukang kayu dan tukang memperbaiki tv dan radio.
3. Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki pendidikan cukup tinggi dan ahli dalam bidang ilmu tertentu, seperti dokter, akuntan, ahli ekonomi, sarjana dan insinyur.

2.1.6 Permintaan Tenaga Kerja

Menurut Rokhedi (2012:76) bahwa Permintaan tenaga kerja merupakan permintaan turunan dari permintaan barang dan jasa, permintaan tenaga kerja

dapat dilakukan dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Permintaan dalam jangka pendek menganggap bahwa tenaga kerja bersifat variabel sedangkan input lainnya bersifat tetap. Sementara itu permintaan dalam jangka panjang menganggap bahwa semua tenaga kerja dan semua input lainnya bersifat variabel.

Permintaan tenaga kerja dapat dilakukan individu perusahaan maupun oleh pasar tenaga kerja yang merupakan kumpulan semua individu perusahaan. Penentu jumlah tenaga kerja yang diminta oleh individu perusahaan dalam jangka pendek ditentukan oleh persamaan antara *marginal revenue product* dengan *marginal cost*. sementara itu keseimbangan permintaan tenaga kerja individu perusahaan dalam jangka panjang terjadi pada saat nilai *marginal rate of substitution* tenaga kerja dengan capital sama dengan rasio upah dengan tingkat bunganya.

Adapun Faktor-faktor lain yang mempengaruhi permintaan tenaga kerja sebagai berikut:

- 1). Naik turunnya permintaan pasar akan hasil produksi dari produsen yang bersangkutan. Jika permintaan akan hasil produksi maka perusahaan akan meningkatkan hasil produksi. Hal itu akan mengakibatkan produsen akan menambah tenaga kerja untuk meningkatkan hasil produksi agar memenuhi permintaan pasar, keadaan ini akan merubah kurva permintaan tenaga kerja.
- 2). Harga barang-barang modal, jika modal dari suatu produksi menurun tentunya akan mempengaruhi nilai jual barang menjadi turun pula. Dalam keadaan seperti ini, produsen akan meningkatkan hasil produksi karena permintaan

terhadap barang meningkat. Hal ini akan meningkatkan permintaan terhadap tenaga kerja, sehingga akan mempengaruhi kurva permintaan tenaga kerja.

2.1.7 Penyerapan Tenaga Kerja

Menurut Simanjuntak (2001:82) Penyerapan tenaga kerja merupakan jumlah tertentu dari tenaga kerja yang digunakan dalam suatu unit usaha tertentu atau dengan kata lain penyerapan tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang bekerja terserap dan tersebar di berbagai sektor yang menghasilkan barang atau jasa yang relative besar.

Penyerapan tenaga kerja adalah seberapa banyak jumlah tenaga kerja yang didapat atau ditampung dan diserap sebagai pekerja (Sukarwati, 2009). Dalam hal ini penyerapan tenaga kerja yang dimaksud dalam penelitian ini adalah masuknya sejumlah tenaga kerja yang tertampung pada industri kecil kopra dimana tenaga kerja tersebut berasal dari dalam desa maupun dari luar desa. Dapat disimpulkan bahwa masuknya jumlah tenaga kerja yang diserap atau ditampung tersebar dari berbagai sector perekonomian dan terserapnya penduduk atau tenaga kerja yang ada disebabkan oleh adanya permintaan tenaga kerja.

Sedangkan menurut BPS, penyerapan tenaga kerja adalah banyaknya orang yang dapat tertampung untuk bekerja pada suatu unit usaha atau lapangan pekerjaan. Penyerapan tenaga kerja ini akan menampung semua tenaga kerja apabila unit usaha atau lapangan pekerjaan yang tersedia mencukupi atau seimbang dengan banyaknya tenaga kerja yang ada. Adapun lapangan pekerjaan adalah bidang kegiatan usaha atau instansi di mana seseorang bekerja atau pernah bekerja.

Penyerapan tenaga kerja ini dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal tersebut antara lain tingkat pertumbuhan ekonomi, tingkat inflasi, pengangguran dan tingkat bunga. Sedangkan faktor internal dipengaruhi oleh tingkat upah, produktivitas tenaga kerja, modal dan pengeluaran non upah.

Dalam ilmu ekonomi faktor-faktor produksi yang terdiri dari: tanah, modal, tenaga kerja, *skill*. Salah satu faktor tersebut adalah tenaga kerjayang sesuai dengan keahlian dan keterampilan yang dimiliki agar tenagakerja yangdimiliki dalam sektor industri, modal utama yang dibutuhkan adalah sumber daya manusia. Banyak tenaga kerja yang tersedia tetapi tidak dapat diserap oleh industri hal ini dikarenakan keahlian tenaga kerja tidak sesuai dengan yang dibutuhkan olehindustri, disini perlu adanya peranan pemerintah untuk melakukan pendidikan ataupelatihan terhadap tenaga kerja agar memiliki *skill* yang dibutuhkan oleh industri.

2.1.8 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan Penyerapan Tenaga Kerja

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) memiliki kontribusi yang sangat signifikan untuk menuju pada tahap pembangunan perekonomian baik di negara-negara maju maupun berkembang seperti indonesia.peran UMKM dalam pembangunan ekonomi yang paling nampak adalah dalam hal penyerapa tenaga kerja UMKM mampu menyerap tenaga kerja karena karakteristik pekerja di sektor UMKM yang tidak membutuhkan syarat yang tidak banyak seperti pada perusahaan besar.

Peran usaha kecil dan menengah (UKM) di Indonesia dalam menanggulangi pengangguran yang tinggi sangat besar karena UKM memiliki karakteristik yang lentur, dinamis dan kemampuan penyerapan tenaga kerja pada lingkungan perluasan lapangan kerja. (Kadin,2017)

Sektor UMKM yang bergerak dalam berbagai lapangan usaha mempunyai potensi dan prospek yang baik untuk di kembangkan, karena di harapkan mampu menyediakan lapangan kerja baru. UMKM menunjukan bahwa peranannya dalam penyerapan dalam penyerapan tenaga kerja sangatlah besar, di lihat dari perkembangan UMKM yang terus meningkat secara signifikan dan hal tersebut juga akan mempengaruhi tingkat penyerapan tenaga kerja

Semakin bertambahnya jumlah industri kecil akan membawa dampak sangat luas terhadap penyerapan tenaga kerja. Aziz Prabowo (1997) berpendapat bahwa semakin banyak jumlah perusahaan atau unit usaha yang berdiri, maka akan semakin banyak terjadi penambahan tenaga kerja, artinya bahwa jika unit usaha suatu indutri bertambah maka permintaan tenaga kerja juga bertambah.

2.3. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu berguna sebagai bahan referensi dan juga sebagai bahan perbandingan atas penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya. Sehingga dapat menjadi alasan bahwa tinjauan yang sama pernah diteliti dengan beberapa objek dan subjek yang berbeda. Beberapa penelitian yang sudah pernah dilakukan sebelumnya penulis jadikan referensi antara lain.

Tabel 2.1: Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Neni Mutia Sari, 2017	Analisis Prospek Usaha Industri Keripik Nenas Didesa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar	Diperoleh hasil dari keseluruhan industri keripik nenas di desa kualu kecamatan tambang kabupaten Kampar memiliki pendapatan bersih yang berbeda perbulannya, pendaatan bersih terbanyak yaitu Rp. 24.809.376/bulan dan paling sedikit pendapatan bersihnya yaitu Rp. 6.810.835/bulan. Analisa B/C ratio untuk usaha keripik nenas di desa kualu kecamatan Tambang Kabupaten Kampar tahun 2017 adalah diketahui bahwa sampel usaha industry keripik nenas yakni sebanyak 11 usaha layak untuk dilaksanakan, karena semua usaha industri keripik nenas di desa kualu kecamatan tamang kabupaten Kampar memiliki B/C ratio yang lebih besar dari pada 1(>1).
2.	Fitri Wirayanti, 2012	Analisa Prospek Usaha Roti dan Peranannya dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru	Dari data hasil Kuisisioner 11 responden yang menunjukkan bahwa B/C Ratio nya lebih besar dai satu yang rata-ratanya sebesar 2,69 yang artinya usaha roti di Kota Pekanbaru layak dan patut untuk dijalankan. Peranan usaha roti dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru menunjukkan hasil yang positif dan lebih besar dari satu yaitu 1,33% yang bearti elastis. Hal ini bearti terjadi penyerapan tenaga kerja sebesar 1,33%.

2.4. Hipotesis

Berdasarkan pada rumusan masalah dan landasan teori yang telah di kemukakan diatas, maka penulis mengambil suatu hipotesis sebagai berikut:

1. Diduga usaha kue talam durian dan bolu kemojo mempunyai prospek pengembangan dimasa yang akan datang
2. Diduga usaha kue talam durian dan bolu kemojo mempunyai peranan dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian mengambil lokasi di Kota Pekanbaru, lokasi ini banyak berkembang usaha pangan tradisional dan berpotensi untuk meningkatkan perekonomian disekitar daerah Kota Pekanbaru, selain itu juga dapat menyerap tenaga kerja

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian

Adapun yang menjadi populasi penelitian ini adalah seluruh usaha pangan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo yang ada di Kota Pekanbaru, yaitu sebanyak 12 usaha Kue Talam Durian dan 18 usaha Kue Bolu Kemojo.

Metode penarikan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu peneliti menghubungi dan melakukan pengumpulan datanya atas dasar strategi kecakapan atau pertimbangan pribadi semata. (Teguh,1999:156). Jadi peneliti mengambil sampel sebanyak 5 usaha Kue Talam Durian atau 41% dari jumlah keseluruhan usaha dan 5 usaha Kue Bolu Kemojo atau 28% dari jumlah keseluruhan usaha Kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, yaitu:

1. Data Primer, yaitu data yang diperoleh dari responden yang dijadikan objek penelitian.

- Berapa biaya produksi
- Biaya tetap
- Produksi
- Penerimaan
- Harga
- Biaya lain-lain (pajak dan izin berdiri)

2. Data Sekunder diperoleh melalui data instansi yang berhubungan dengan penelitian ini.

- a. Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Pekanbaru
 - Data jumlah penduduk di kota pekanbaru
- b. Dinas Koperasi UMKM Kota Pekanbaru
 - Data jumlah UMKM dan jumlah tenaga kerja di Kota Pekanbaru
- c. Koperasi maju bersama
 - Data jumlah unit usaha industry rumah tangga di Kota Pekanbaru

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini digunakan teknik pengumpulan data Teguh (1999:136) sebagai berikut:

a. Observasi

Yaitu suatu teknik pengumpulan data dimana penulis mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian.

- b. Kuisioner atau daftar pertanyaan yaitu pengumpulan data dengan cara membuat daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden:

3.5 Analisis Data

Analisis data merupakan bagian dari proses pengujian data yang hasilnya sebagai bukti yang pasti untuk kesimpulan penelitian. Penulis menggunakan analisa data deskriptif kuantitatif yang meliputi penggunaan data angka-angka hasil pengukuran yang berhubungan sebagai bahan analisis.

1. Untuk mengetahui prospek usaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru, dianalisis dengan menggunakan metode aspek-aspek kelayakan usaha. Yang meliputi sebagai berikut:

a) Aspek Teknis dan Produksi

Meliputi skala, proses produksi, alat dan perlengkapan produksi, pemilihan lokasi, teknologi yang digunakan, dan penanganan limbah produksi

b) Aspek Pemasaran

Meliputi proyeksi permintaan dan penawaran harga, program pemasaran, serta perkiraan penjualan yang bisa dicapai perusahaan.

c) Aspek Keuangan

Meliputi pengawasan keuangan proyek yang dijalankan:

1. Pendapatan

Yaitu sejumlah uang yang diterima oleh usaha atas penjualan produk yang dihasilkan, dengan rumus:

$$TR = P.Q$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (pendapatan total)

P = *Price* (harga)

Q = *Quantity* (Jumlah barang)

2. Biaya produksi

Biaya produksi dibagi menjadi:

- Biaya variabel yaitu yang diperuntukkan dalam mengadakan faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap, tidak berubah walaupun produk yang dihasilkan berubah, antara lain:
 - a. Bahan baku
 - b. Upah tenaga kerja
 - c. Biaya listrik
 - d. Biaya Minyak goreng
- Biaya tetap yaitu biaya yang diperuntukkan dalam pembiayaan faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap, tidak berubah walaupun produk yang dihasilkan berubah. Perhitungan dilakukan dengan cara dihitung penyusutan peralatan tetap, antara lain:
 - a. Penyusutan Etalase
 - b. Penyusutan Oven
 - c. Penyusutan Wadah
 - d. Penyusutan kompor dan tabung gas
 - e. Biaya Alat-alat lain

Secara sistematis biaya produksi dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

TVC = *Total Variable Cost* (Biaya Variabel Total)

3. Laba usaha

Laba atau rugi adalah selisih antara nilai yang dihasilkan dengan nilai yang dikeluarkan. Nilai yang dihasilkan merupakan pendapatan, sedangkan nilai yang dikeluarkan merupakan biaya produksi. Apabila $TR > TC$ maka perusahaan memperoleh laba (profit), sedangkan Apabila $TR < TC$ maka perusahaan mengalami kerugian (loss). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan: π = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

Dalam mencari suatu ukuran yang menyeluruh sebagai dasar penerimaan penolakan penyusutan suatu usaha, setelah dikembangkan berbagai macam cara dinamakan kriteria investasi merupakan alat ukur yang menentukan apakah suatu usaha layak untuk dilaksanakan atau tidak layak untuk dilaksanakan, dalam

menganalisis apakah usaha kue talam durian dan bolu kemojo layak atau tidak maka akan digunakan rumus *benefit cost ratio*.

Adapun menurut Husman (2007:218) *Benefit Cost Rasio (B/C Ratio)* merupakan angka perbandingan jumlah besarnya benefit di peroleh dengan biaya yang dikeluarkan, dengan rumus:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{B}{C}$$

Keterangan:

B = *Benefit* (keuntungan)

C = *Cost* (biaya)

- Jika $B/C > 1$, maka usaha kue talam durian dan bolu kemojo layak untuk dijalankan.
- Jika $B/C < 1$, maka usaha kue talam durian dan bolu kemojo tidak layak untuk dijalankan.

d) Aspek Manajemen

Yang meliputi manajemen saat pembangunan proyek usaha, dan manajemen dalam produksi

e) Aspek Hukum

Yang meliputi bentuk badan usaha yang digunakan, berbagai akta, sertifikat, izin yang diperlukan.

f) Aspek Ekonomi Sosial

Yang meliputi dampak sosial yang muncul akibat adanya usaha.

2. Untuk mengetahui peranan usaha kue talam durian dan bolu kemojo dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru, dengan analisis secara deskriptif dengan menghitung banyaknya tenaga kerja yang diserap pada responden penelitian.



BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1. Gambaran Objek Penelitian

4.1.1. Sejarah Kue Talam Durian

Kue Talam adalah salah satu jenis makanan camilan tradisional Indonesia yang mudah ditemukan di semua Daerah di Indonesia. Kue Talam ini dikenal tak lepas dari sejarah Betawi. Kue yang diduga berumur lebih dari 500 tahun ini ternyata banyak dipengaruhi oleh budaya Tionghoa, dan Eropa. Kata "kue" berasal dari kata serapan dari Bahasa Kokkian: koé. Pada awalnya istilah kue memang digunakan untuk menyebut kue tradisional peranakan Tionghoa. Ciri khas kue ini adalah bertekstur lentur dan lengket yang menggambarkan kekentalan dalam hubungan kekerabatan antar manusia. Rasanya yang gurih dan manis legit menggambarkan perpaduan sejarah kehidupan manusia di muka bumi. Sebab itulah kue talam dibuat dua lapis, yakni rasa manis pada bagian bawah dan rasa gurih di bagian atas.

Pada jaman dahulu, kue ini tidak memiliki banyak varian seperti saat ini. Disebut 'Kue Talam' karena adonan kue ini dicetak pada loyang bulat atau 'Talam'. Ada juga yang menyebut 'Talam' itu berarti baki atau nampan. Mengingat filosofi dan makna dari kue talam ini, maka tak heran bahwa kue ini hanya tersedia pada kalangan bangsawan saja dan hanya disajikan saat acara – acara tertentu sebagai hidangan jajanan atau hidangan pembuka. Karena sang tuan rumah sangat menghormati dan menganggap para tamunya sebagai kerabatnya.

Tidak banyak orang yang bisa membuat kue ini. Penentuan bahan dan cara pengolahan menjadi kunci utama dari kelezatan kue ini. Bahan baku kue talam yang sangat populer dijamin itu hanya terbuat dari ubi, tepung ketan, gula, dan santan. Sebab itulah maka masyarakat sering menyebutnya ‘Kue Talam Ubi’. Namun, dengan berkembangnya zaman sekarang ini, kue talam memiliki beberapa variasi baik warna maupun rasanya.

Ketika bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu berbuka puasa yang cukup populer. Kue Talam umumnya dibuat dengan bahan baku tepung-tepungan seperti tepung beras, tepung singkong (tapioka), tepung terigu atau tepung sagu. Tepung-tepung ini termasuk dalam kategori karbohidrat sederhana yang memiliki nilai indeks glikemik yang tinggi Promudito (2019). Resep berikut ini merupakan hasil modifikasi sehingga menjadi lebih sehat dan bernutrisi. Salah satu varian Kue Talam Durian pernah masuk dalam nominasi Anugrah Pesona Indonesia (API) 2019. Kue Talam Durian masuk menjadi salah satu kandidat API 2019 Kategori Makanan Tradisional Terpopuler di Nusantara. Adapun beberapa jenis kue talam, antara lain:

- a. Kue Talam Pandan
- b. Kue Talam Lapis Ketan
- c. Kue Talam Tape
- d. Kue Talam Pisang
- e. Kue Talam Durian (khas Riau)
- f. Kue Talam Kentang
- g. Kue Talam Bulan (khas Betawi)

Salah satu jenis Kue Talam yang menjadi khas di Provinsi Riau ialah kue Talam Durian, yang dalam perkembangannya sangat pesat di kota Pekanbaru dan di berbagai daerah Provinsi Riau.

4.1.2. Sejarah Kue Bolu Kemojo

Bolu Kemojo adalah makanan khas Melayu yang berasal dari Riau tepatnya dari Siak. Nama kemojo diambil dari nama Bunga Kamboja karena bentuk dari kue ini seperti Bolu Kemojo. Bolu kemojo pada awalnya merupakan makanan para raja dan bangsawan pada masa lalu. Tata nama makanan di setiap daerah biasanya tidak sama, tapi tidak menutup kemungkinan bisa sama juga. Nama Bolu Kemojo diambil dari nama berasal dari kata Kemboja, dinamakan Kemboja karena kue ini di buat dengan menggunakan loyang yang berbentuk menyerupai bola kemboja. Jika di Riau nama kue ini adalah bolu Kemojo, di Sumatera Selatan di sebut dengan Bolu Kojo, artinya sama seperti bolu kemojo. Daerah Bengkulu dan Jambi juga memberi sebutan Bolu Kemojo dengan sebutan Bolu Kojo.

Nama Bolu Kemojo hampir sama diberbagai daerah, di Sumatra Barat, Bolu Kemojo juga disebut dengan Bolu Kemojo. Penyebutan nama di berbagai daerah ternyata hamper sama keseluruhannya yakni Kemojo. Hanya beberapa daerah yang memiliki nama berbeda seperti yang telah disebutkan sebelumnya. Nama kue ini diantaranya adalah Bolu Kemojo, Kue Kojo, Bolu Kemoje dan Bolu Koje. Perbedaan nama tidak akan menjadi permasalahan. Bolu Kemojo tetaplah makanan nikmat yang menjadi makanan khas melayu yang telah meyebar di banyak daerah di Indonesia dan beberapa Negara yang masih memiliki hubungan dengan melayu.

Komposisi makanan dulu dan sekarang berbeda. Pada zaman dahulu, Kemojo dipanggang diatas tungku dengan api dengan api di bawah dan bara diatasnya. Pemanggang dengan cara ini menghasilkan kue dengan rasa dan aroma yang khas dan bercita rasa lezat. Sekarang Kemojo dipanggang dengan menggunakan oven untuk mempermudah pembuatan. Komposisi bahan dimasa lalu menggunakan telur yang lebih banyak sehingga lebih halus dan lembut. Tapi sekarang, Bolu Kemojo dibuat lebih ekonomis dengan cara mengurangi telur dan mentega.

Bolu Kemojo menjadi kue wajib yang tidak pernah absen saat perayaan acara adat di daerah. Masyarakat riau sering memuat Bolu Kemojo secara bersama-sama karena saat adanya perayaan acara, Bolu Kemojo di buat dalam jumlah yang banyak. Dari kegiatan membuat Bolu Kemojo ini bersama-sama, terlihat aktifitas gotong-royong yang merupakan warisan Nenek Moyang.

Sekarang Bolu Kemojo sangat mudah ditemukan. Sudah banyak toko oleh-oleh yang menjual Bolu Kemojo. Saat ini bolu kemojo sudah sangat dekat dengan masyarakat. Bolu Kemojo sudah sangat mudah ditemukan diberbagai toko oleh-oleh khas melayu. Sehingga orang-orang yang berkunjung ke Pekanbaru dapat dengan mudah membelinya untuk dijadikan oleh-oleh yang di peruntukkan sanak saudaranya di Daerah asal.

Bolu Kemojo ternyata tidak hanya eksis di lingkungan Melayu saja atau daerah-daerah Melayu. Saat ini Bolu Kemojo suda dikenal masyarakat luas bahkan di luar ruang lingkup masyarakat Melayu. Toko Kue dan oleh-oleh yang menjual Bolu Kemojo sudah banyak tersebar di seluruh Indonesia. Saat ini bahkan Bolu Kemojo sudah di perjual-belikan secara online, sudah banyak pedagang-pedagang online yang menyediakan Bolu Kemojo untuk dijual secara online.

4.1.3. Perkembangan Makanan Tradisional di Kota Pekanbaru

Kota Pekanbaru merupakan Ibu Kota Provinsi Riau, sehingga menjadi pusat pergerakan masyarakat di daerah yang selalu mengarah kepada Kota Pekanbaru. Pertumbuhan penduduk dan Ekonomi Kota Pekanbaru dimulai dari tahun 2010 sangat signifikan sehingga banyak dari masyarakat di daerah memilih untuk datang, bekerja dan menetap di Kota Pekanbaru.

Seiring perkembangan itu maka beberapa sektor perekonomian pun ikut berkembang, salah satunya ialah pangan sebagai industri kebutuhan pokok. Selain dari kebutuhan pokok pangan juga merupakan aspek pengembangan Ekonomi jika di jadikan suatu usaha seperti pangan olahan modern maupun tradisional. Pekanbaru sebagai kota yang berciri khas Melayu dan lekat dengan Budaya maka dari itu jenis pangan tradisional juga tetap eksis dikarenakan memang di lestarikan kemudian jumlah peminatnya yang cukup banyak, hal ini juga di karenakan adanya titik-titik wisata dan daerah kunjungan kerja di Kota Pekanbaru sehingga banyaknya pengunjung yang ingin mencoba makanan tradisional khas Kota Pekanbaru.

Bolu Kemojo dan Talam Durian merupakan jenis makanan khas dari Provinsi Riau Kota Pekanbaru, dimana perkembangannya dari tahun ketahun cukup tinggi, seperti untuk Kue Talam Durian Saat ini dengan jumlah 12 Usaha dan Kue Bolu Kemojo 18 Usaha. Usaha tersebut juga di dukung oleh masyarakat yang tetap menjadikan Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo sebagai panganan tradisional khas Kota Pekanbaru dan menjadikannya sebagai usaha oleh-oleh

sehingga menarik bagi pengunjung yang memiliki keinginan untuk mencoba dan membeli oleh-oleh khas Kota Pekanbaru.

4.2. Identitas Responden

Dari hasil penelitian terdapat seluruh sampel usaha yaitu 10 unit usaha yang terdiri dari 5 usaha Kue Talam Durian dan 5 usaha Kue Bolu Kemojo, maka pada tahap pertama yang akan di paparkan ialah Identitas responden yang merupakan kondisi pribadi responden yang dijadikan objek penelitian meliputi umur, status, pendidikan, jumlah tanggungan, kondisi usaha. Untuk dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

1. Responden Berdasarkan Tingkat Umur

Dari hasil penelitian yang dilakukan dari 10 orang responden pemilik usaha yang menjalankan usaha kue talam durian maka di dapatkan data tingkat umur responden yang dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini:

Tabel 4.1 Jumlah Responden Yang Menjalankan Usaha Kue Talam Durian Berdasarkan Tingkat Umur

No	Tingkat umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	26-31	1	20
2.	32-37	1	20
3.	38-43	2	40
4.	44-49	1	20
5.	50-55	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa pemilik usaha dapat dikatakan pada usia dewasa atau produktif. Pada tingkat umur 26-31 tahun terdapat 1 orang atau 20%, kemudian pada tingkat 32-27 tahun sebanyak 1 orang atau 20%, pada

tingkat umur 38-43 tahun terdapat sebanyak 2 orang atau 40%, pada tingkat umur 44-49 tahun terdapat 1 orang atau 20% dan pada tingkat 50-55 tahun tidak ada responden pada kelompok ini.

Tabel 4.2. Jumlah Responden Yang Menjalankan Usaha Kue Bolu Kemojo Berdasarkan Tingkat Umur

No	Tingkat umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	26-31	1	20
2.	32-37	2	40
3.	38-43	2	40
4.	44-49	-	-
5.	50-55	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa pemilik usaha Kue Bolu Kemojo pada tingkat umur 26-31 tahun terdapat 1 orang atau 20%, kemudian pada tingkat 32-37 tahun sebanyak 2 orang atau 40%, pada tingkat umur 38-43 tahun terdapat sebanyak 2 orang atau 40%, kemudian tidak ada responden pada tingkat umur 44-49 tahun dan pada tingkat 50-55 tahun. Maka responden penelitian berdasarkan tingkat umur rata-rata terdapat pada tingkatan umur 38-43 tahun sebanyak 4 orang atau 40%.

2. Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu identitas responden secara umum. Identitas tingkat pendidikan mencakup jenjang pendidikan responden penelitian, dengan mengetahui rata-rata jenjang pendidikan responden maka akan terlihat gambaran umum tingkatan pendidikan responden yang menjalankan usaha jenis penganan tradisional. Jumlah reponden berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel 5.2 di bawah ini:

Tabel 4.3. Jumlah Responden Usaha Kue Talam Durian Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	SMP/SLTP	1	20
2.	SMU/SLTA/SMK	2	40
3.	S1	1	20
	S2	1	20
	Jumlah	5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.3. diatas dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pengusaha atau pemilik Kue Talam Durian pada tingkat pendidikan SMP/SLTP sebanyak 1 orang atau 20%, kemudian pada tingkat pendidikan SMU/SLTA/SMK sederajat sebanyak 2 orang atau 40%, selanjutnya pada tingkatan sarjana/starata 1 (S1) berjumlah 1 orang atau 20% dan pada tingkat pendidikan S2 sebanyak 1 orang atau 20%, kemudian untuk responden usaha Kue Bolu Kemojo pada tabel berikut:

Tabel 4.4. Jumlah Responden Usaha Kue Bolu Kemojo Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	SMP/SLTP	-	-
2.	SMU/SLTA/SMK	3	60
3.	S1	1	20
	S2	1	20
	Jumlah	5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pengusaha atau pemilik usaha Kue Talam Durian tidak ada responden pada tingkat pendidikan SMP/SLTP, kemudian pada tingkatan pendidikan SMU/SLTA/SMK sederajat sebanyak 2 orang atau 40% dan pada tingkatan sarjana/starata 1 (S1) berjumlah 1 orang atau 20%, dan pada tingkat pendidikan S2 sebanyak 1 orang atau 20%. maka dapat di ketahui bahwa tingkat pendidikan pengusaha Kue Talam

Durian dan Usaha Kue Bolu Kemojo di kota pekanbaru rata-rata di dominasi pada tingkat pendidikan SMU/SLTA/SMK sebanyak 5 orang atau 60%.

3. Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan ialah adalah jumlah orang yang ditanggung oleh seorang kepala keluarga dalam satu rumah. Jumlah tanggungan keluarga akan mempengaruhi berapa jumlah pengeluaran setiap harinya. Selain itu memiliki jumlah tanggungan yang besar akan menimbulkan beban Ekonomi yang besar pula. Tanggungan dalam keluarga adalah istri dan anak-anak. Jumlah tanggungan responden berbeda-beda untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut:

Tabel 4.5. Jumlah Responden Pengusaha Kue Talam Durian Berdasarkan jumlah Tanggungan

No	Jumlah Tanggungan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	1-2	3	60
2.	3-4	2	40
3.	5-6	-	-
4.	> 6	-	20
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.5 diatas dapat diketahui bahwa rata-rata pengusaha Kue Talam Durian rata-rata telah memiliki tanggungan keluarga, untuk lebih jelas pada jumlah tanggungan 1-2 sebanyak 3 orang pengusaha atau 60%, pada tanggungan 3-4 terdapat 2 orang pengusaha atau 40%, kemudian tidak ada pengusaha Kue Talam Durian yang memiliki tanggungan antara 5-6 dan pada tingkat >6 tanggungan. Kemudian untuk responden Usaha Kue Bolu Kemojo pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.6 Jumlah Responden Pengusaha Kue Bolu Kemojo Berdasarkan Jumlah Tanggungan

No	Jumlah Tanggungan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	1-2	1	20
2.	3-4	4	80
3.	5-6	-	-
4.	> 6	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.6 diatas dapat diketahui bahwa rata-rata pengusaha Usaha Kue Bolu Kemojo memiliki tanggungan, pada jumlah tanggungan 1-2 sebanyak 1 orang pengusaha atau 20%, pada tanggungan 3-4 terdapat 4 orang pengusaha atau 80%, kemudian tidak ada reponden yang memiliki tanggungan pada tingkat 5-6 terdapat dan >6 tanggungan. Maka dapat diketahui rata-rata pengusaha Kue Talam Durian dan Usaha Kue Bolu Kemojo memiliki tanggungan sebanyak 3-4 sebanyak 6 pengusaha atau 60%.

4. Lama Menjalankan Usaha

Lama menjalankan usaha ialah waktu yang di lewati suatu usaha mulai dari pendirian hingga satu waktu tertentu. masing-masing responden penelitian yaitu pengusaha Kue Talam Durian dan Usaha Kue Bolu Kemojo tentunya memiliki usia atau lama pendirian usaha yang berbeda-beda dan hal ini tentunya dapat menggambarkan seberapa besar eksistensi usaha tersebut, selain dari pada itu usia usaha untuk melihat perkembangan dari masing-masing usaha pangan tradisional tetap ada dan berkembang seiring dengan banyaknya makanan modern yang

diperjual belikan . untuk lebih jelas mengenai lama usaha yang mereka jalankan dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 4.7 Lama Responden Pengusaha Kue Talam Durian Menjalankan Usaha

No	Lama usaha (tahun)	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	< 1	-	-
2.	1-3	3	60
3.	4-6	1	20
4.	> 6	1	20
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Pada tabel 4.7 diatas dapat diketahui bahwa tidak ada responden pengusaha pada tingkatan usia usaha kurang dari 1 tahun, kemudian pada lama usaha antara 1-3 tahun terdapat 3 usaha atau 60%, selanjutnya pada lama usaha antara 4-6 tahun sebanyak 1 usaha atau 20% dan pada tingkat lama usaha >6 tahun sebanyak 1 usaha tau 20%. Kemudian untuk pengusaha kue Bolu Kemojo pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.8. Lama Responden Pengusaha Kue Bolu Kemojo Menjalankan Usaha

No	Lama usaha (tahun)	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	< 1	-	-
2.	1-3	-	-
3.	4-6	4	40
4.	> 6	1	20
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Pada tabel 4.8 diatas dapat diketahui bahwa tidak ada responden pada tingkatan 1 tahun kurang tidak dan 1-3, selanjutnya pada lama 4-6 tahun sebanyak 4 usaha atau 80% dan pada tingkat >6 tahu sebanyak 1 usaha tau 20%. Maka

dapat diketahui rata-rata usaha yang menjadi responden penelitian ini dengan usia usaha 4-6 tahun berjumlah 4 usaha atau 40%.

5. Sifat Usaha

Sifat usaha yang dijalankan oleh responden dalam menjalankan Usaha Kue Talam Durian dan Usaha Kue Bolu Kemojo ini tentunya berbeda karena selain bentuk usaha pokok usaha ini dapat juga di jadikan usaha tambahan atau sampingan. Untuk lebih jelasnya mengenai sifat usaha dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.9. Sifat Usaha Kue Talam Durian Yang Di Jalankan

No	Sifat usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Pokok	4	80
2.	Sampingan	1	20
	Jumlah	5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui keseluruhan responden atau objek penelitian ini menjadikan Usaha Kue Talam Durian ini sebagai usaha pokok yaitu 4 usaha 80%, dan sampingan yaitu 1 usaha atau 20% sehingga pada Usaha Kue Talam Durian menjadikan usaha mereka sebagai pendapatan utama. Kemudian untuk Usaha Kue Bolu Kemojo pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.10. Sifat Usaha Kue Bolu Kemojo Yang Di Jalankan

No	Sifat usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Pokok	4	80
2.	Sampingan	1	20
	Jumlah	5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui sebanyak 4 responden atau 80% responden usaha kue kemojo ini menjadikan usaha ini sebagai usaha pokok dan sebanyak 1 responden usaha atau 20% menjadikan usaha ini sebagai sampingan. Sehingga dapat diketahui bahwa lebih banyak responden usaha yang menjadikan usaha kue sebagai usaha pokok mereka.

6. Status Hukum Usaha

Status hukum dari usaha yang dijalankan oleh responden sangat penting untuk diketahui dikarenakan izin merupakan kewajiban bagi suatu usaha khususnya panganan dikarenakan sifatnya yang dikonsumsi dan dapat berpengaruh kepada kesehatan. Berikut status hukum dari responden Usaha Kue Talam durian dan Usaha Kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru:

Tabel 4.11. Status Hukum Usaha Talam Durian

No	Status Hukum Usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Berizin	5	100
2.	Tidak berizin	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa keseluruhan responden usaha kue talam durian di Kota Pekanbaru yang dijadikan responden kesemuanya memiliki status berizin. Kemudian responden Kue Bolu Kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.12. Status Hukum Usaha Kue Bolu Kemojo

No	Status Hukum Usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Berizin	5	100
2.	Tidak berizin	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa keseluruhan usaha Kue Bolu Kemojo yang dijadikan responden memiliki status berizin. Sehingga dapat diketahui bahwa seluruh Usaha Kue Talam Durian dan Kue Bolu Kemojo yang menjadi responden telah memiliki izin.

7. Alasan menjalankan usaha

Dalam pendirian suatu usaha tentunya seseorang mempunyai alasan tersendiri dalam pembentukannya dikarenakan pada pendirian usaha banyak hal yang harus dipertimbangkan selain modal itu sendiri seperti prospek usaha, mendapatkan usaha keluarga dan menjadikan usaha sebagai mata pencarian, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.13. Alasan Responden Mendirikan Usaha Kue Talam Durian

No	Alasan Menjalankan usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Mempunyai Prospek yang bagus	3	80
2.	Meneruskan usaha keluarga	-	20
3.	Sebagai mata pencarian	2	20
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.13 diatas dapat diketahui alasan responden menjalankan usaha yang pertama terdapat responden yang memiliki alasan prospek yang bagus pada usaha ini yaitu sebanyak 3 orang atau 60%, kemudian tidak ada responden yang menerima atau meneruskan usaha keluarga, dan responden yang menjadikan usaha sebagai mata pencarian sebanyak 2 usaha atau 40%, kemudian tanggapan responden pengusaha kue bolu kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.14. Alasan Rsponden Mendirikan Usaha Bolu Kemojo

No	Alasan Menjalankan usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Mempunyai Prospek yang bagus	4	80
2.	Meneruskan usaha keluarga	-	-
3.	Sebagai mata pencarian	1	20
Jumlah		10	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.14 diatas dapat diketahui alasan responden menjalankan usaha yang pertama terdapat responden yang memiliki alasan prospek yang bagus pada usaha ini yaitu sebanyak 4 orang atau 80%, kemudian tidak ada responden yang menerima atau menruskan usaha keluarga, dan responden yang menjadikan usaha sebagai mata pencarian sebanyak 1 orang responden atau 20%. maka dapat diketahui bahwa rata-rata responden memandang bawa usaha kue talam durian dan usaha kue bolu kemojo memiliki prospek yang bagus.

8. Status Kepemililikan Usaha

Pada umumnya usaha dapat dijalankan atas beberapa jenis seperti nama pribadi apabila didirikan dan dijalankan oleh orang yang sama dengan modal sendiri atau kerjasama tetapi ada juga bentuk usaha pinjaman dan kerjasama dengan pihak lain dengan ketentuan pembagian keuntungan, untuk lebih jelasnya mengenai status kepemilikan usaha responden penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.15. Status Kepemilikan Usaha kue Talam Durian

No	Status kepemilikan usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Pribadi	5	100
2.	Pinjaman	-	-
3.	Kerjasama dengan pihak lain	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari data diatas dapat dilihat bahwa semua Usaha Kue Talam Durian yang dijadikan responden penelitian ialah milik pribadi tanpa kerjasama dengan orang lain atau pinjaman yaitu sebanyak 5 usaha tau 100%. Kemudian untuk Usaha Kue Bolu Kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.16. Status Kepemilikan Usaha Kue Bolu Kemojo

No	Status kepemilikan usaha	Jumlah (unit usaha)	Persentase (%)
1.	Pribadi	5	100
2.	Pinjaman	-	-
3.	Kerjasama dengan pihak lain	-	-
Jumlah		5	100

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari data diatas dapat dilihat bahwa semua usaha Kue Bolu Kemojo yang dijadikan responden penelitian ialah milik pribadi tanpa kerjasama dengan orang lain atau pinjaman yaitu sebanyak 5 usaha tau 100%.

4.3.1. Prospek Usaha Pangan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo

4.3.2. Aspek Teknis

Dalam aspek teknis, hal-hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

1. Lokasi Usaha

Lokasi merupakan tempat untuk menjual produk dan juga melayani konsumen. Dengan demikian, perlu dicari lokasi yang strategis sebagai tempat usaha. Kota Pekanbaru merupakan pusat perekonomian, pendidikan dan hiburan di Provinsi Riau sehingga banyaknya kunjungan untuk keperluan kerja, pendidikan dan wisata di Kota Pekanbaru sehingga untuk lokasi yang cocok dapat dipilih pada pusat kota, lokasi wisata dan hiburan serta jalan utama Kota Pekanbaru

kemudian wilayah sekitar bandara dan penginapan dan hotel sehingga pengunjung dan wisatawan yang tertarik bisa membeli oleh-oleh yang dekat dengan lokasi penginapan.

2. Bahan Baku

Bahan baku dan bahan pelengkap serta sumber daya yang diperlukan harus cukup tersedia, dan persediaan tersebut harus sesuai dengan banyaknya produk yang akan diproduksi. Dalam hal ini, biasanya para pengusaha Kue Bolu Kemojo ini sangat mudah karena dapat di temukan pada pasar atau supermarket kemudian untuk Kue Talam Durian khusus untuk bahan baku Durian perlu member khusus dengan para penyuplai atau *supplier* Durian. Karena Durian yang sulit di cari apabila tidak musimnya sehingga penyuplai atau spulier dapat menyediakan bahan Baku Durian dan mengantar kelokasi usaha.

3. Tenaga Kerja

Meliputi jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dan kualifikasi yang sesuai dengan pekerjaan yang ada agar penyelesaian pekerjaan bisa lebih efektif dan efisien. Dalam hal ini, usaha kue Bolu Kemojo dan Talam Durian di Kota Pekanbaru rata-rata menggunakan tenaga kerja lebih dari satu orang yaitu minimal 3 orang dan maksimal hingga 15 orang, agar dapat menyelesaikan pekerjaan lebih efektif dan efisien. Jadi, jika dilihat dari aspek teknis Usaha Kue Bolu kemojo dan Talam Durian di Kota Pekanbaru dapat dijalankan.

4.3.3. Aspek Pemasaran

Aspek pemasaran merupakan faktor penting yang dijadikan sebagai kunci dari keberhasilan suatu usaha khususnya dalam memetakan pasar. Aspek

pemasaran dalam pengelolaan usaha sama dengan aspek pemasaran dalam studi kelayakan bisnis yang dirancang dan diperhatikan sebelum memulai usaha tersebut. Adapun contoh aspek pasar adalah:

1. Spesifikasi Produk

Produk yang ditawarkan adalah Kue Talam Durian dan Kue Bolu Kemojo. Memang terdapat beberapa variasi kue talam yaitu Talam Ubi, kemudian kue Brownis, Lapis legit Durian, Kue Klepon dan berbagai macam kue kering dan basah lainnya selanjutnya untuk kue Bolu Kemojo terdapat beberapa variasi rasa selain dari rasa original terdapat rasa coklat, vanilla, strowberry, tiramisu dan lain sebagainya. Dalam strategi produksi, pemilik akan meningkatkan kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan. Namun, akan tetap menstabilkan dengan harga dari produk tersebut.

2. Segmentasi Pasar

Kue talam durian dan kue bolu kemojo merupakan usaha yang cukup menjanjikan, karena peminatnya yang hampir merata disetiap kalangan masyarakat. Segmen pasar yang dituju dalam usaha ini adalah masyarakat dari atas, menengah dan bawah, oleh karena itu harga produk yang ditawarkan cukup terjangkau.

3. Penentuan Harga Jual

Penentuan harga ialah perhitungan usaha terhadap harga produk sesuai dengan biaya modal yang di gunakan. Penetuan harga yang dilakukan tentu dengan memperhatikan situasi pasar dan kemampuan masyarakat serta target market. Pengusaha kue Talam Durian dan kue Bolu Kemojo ini yang menentukan

harga jualnya adalah pemilik itu sendiri. Harga kue cukup terjangkau yaitu untuk kue Bolu Kemojo sekitar Rp. 15.000 hingga Rp 20.000 per porsinya kemudian talam durian Rp. 20.000 hingga Rp. 35.000 per porsinya.

4. Promosi

Kegiatan promosi yang dilakukan adalah melalui pemasangan iklan secara online, seperti melalui media sosial dan juga media cetak elektronik dan website-website wisata Kota Pekanbaru dan juga memberitahukan melalui mulut ke mulut. Jadi, jika dilihat dari aspek pemasaran kue Talam Durian dan kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru layak untuk dijalankan.

4.3.4. Aspek Hukum

Hukum bisnis atau *Business Law* (dalam bahasa inggris) keseluruhan dari peraturan-peraturan hukum baik yang tertulis maupun yang tidak tertulis, hukum yang mengatur hak dan kewajiban yang timbul dari perjanjian-perjanjian yang terjadi dalam praktik bisnis. Salah satu fungsi hukum bisnis ialah sebagai sumber informasi yang berguna bagi pengusaha untuk memahami hak-hak dan kewajiban dalam berbisnis agar terwujud watak dan perilaku yang adil, wajar, sehat, dinamis dan bermanfaat yang dijamin oleh kepastian hukum. Dalam hal ini, seluruh responden usaha kue talam durian dan kue bolu kemojo ini sudah dinyatakan legal dengan adanya surat izin usaha dari DPMPTSP Kota Pekanbaru PIRT dari Dinas Perdagangan Kota Pekanbaru dan BBPOM.

4.3.5. Aspek Manajemen

Aspek ini berkaitan erat dengan operasional perusahaan baik itu pembangunan maupun pengembangan. Dari semua aspek yang dianalisis, aspek

manajemen memiliki cakupan yang luas. Hal ini karena semua hal yang berhubungan dengan operasional perusahaan ikut kedalam aspek manajemen, mulai dari sumber daya sampai finansial perusahaan.

Pemilik usaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo ini bertanggung jawab atas perencanaan dan pengkoordinasian, pengawasan, mengelola keuangan serta membina karyawannya. Untuk efisiensi kelancaran tugas, pada usaha yang mempunyai tenaga kerja lebih dari satu tenaga kerja biasanya semua proses produksi hingga pelayanan kepada konsumen dilakukan oleh karyawan, sedangkan pemilik usaha bertugas mengkoordinasikan dan mengawas para karyawan saja. Jadi, jika dilihat dari aspek manajemen usaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo Kota Pekanbaru bisa dijalankan.

4.3.6. Aspek Keuangan/ ekonomi

1. Modal/investasi

Modal awal yang di keluarkan oleh pengusaha kue Talam Durian dan usaha kue Bolu Kemojo merupakan biaya tetap (*fixed cost*), perincian biaya untuk memulai usaha ini adalah sebagai berikut:

a. Biaya tempat sewa

Biaya yang diperlukan oleh sebuah usaha untuk menyediakan dan membuat suatu tempat produksi dan juga sekaligus lokasi untuk memasarkan produknya.

b. Biaya perizinan

Merupakan biaya yang digunakan atau disiapkan oleh pengusaha untuk mengurus perizinan usaha baik dari segi operasional hingga kelayakannya.

c. Biaya peralatan

Biaya yang diperlukan untuk membeli semua peralatan seperti oven dan mixer untuk kue Bolu Kemojo kemudian untuk Talam Durian loyang besar, blender/mixer alat pengukus kompor dan bahan bakar gas dan lain sebagainya.

Untuk lebih jelasnya di bawah ini adalah modal awal yang di keluarkan oleh pada pengusaha:

Tabel. 4.17: Modal Awal Yang Di Keluarkan Para Pengusaha Kue Talam Durian

No.	Nama Usaha/Responden	Modal Awal (Rp)
1.	Rumah KV	250.000.000
2.	LK Talam Durian	65.000.000
3.	Ketan Talam Durian “TK”	35.000.000
4.	Ketan Talam Durian DL	33.000.000
5.	Talam Durian AGK	42.000.000
Jumlah		425.000.000
Rata-rata		85.000.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Berdasarkan tabel 4.17 diatas terlihat bahwa setiap usaha Kue Talam Durian mengeluarkan modal awal yang cukup besar dalam pembentukan atau pendirian usahannya. diketahui bahwa rata-rata modal awal yang dikeluarkan oleh pengusaha kue Talam Durian dan kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru Rp. 85.000.000, dengan modal terbesar pada pengusaha Talam Durian yaitu Rumah KV sebesar Rp. 250.000.000,- dan modal terkecil yaitu Talam Durian DL sebesar Rp. 33.000.000, dengan penyediaan modal awal yang besar maka suatu usaha akan dapat memenuhi kebutuhan usahanya seperti alat-alat produksi, bangunan dan tenaga kerja selanjutnya untuk modal usaha kue Bolu Kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.18 Modal Awal Yang Di Keluarkan Para Pengusaha Kue Bolu Kemojo

No	Nama Usaha/responden	Modal awal (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	78.000.000
2.	Bolu Kemojo MM	23.000.000
3.	Bolu Kemojo TB	14.000.000
4.	Bolu Kemojo LY	22.000.000
5.	Bolu Kemojo PU	13.000.000
Jumlah		150.000.000
Rata-rata		30.000.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Berdasarkan tabel rata-rata diatas maka diketahui bahwa rata-rata modal awal yang di dikeluarkan oleh pengusaha Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru sebesar Rp. 30.000.000 dengan modal terbesar ialah Bolu Kemojo AMH sebanyak Rp. 78.000.000,- dan yang terkecil ialah Bolu Kemojo PU sebesar Rp. 13.000.000. Maka dapat diketahui bahwa dalam pendirian usaha kue tradisional ini memerlukan modal awal paling kecil 13 juta atau rata-rata sebesar Rp. 30.000.000.

2. Biaya Tetap

Modal tetap ialah merupakan seluruh biaya yang harus dikeluarkan dalam proses menghasilkan suatu hasil yang besar tetap (konstan) tidak dipengaruhi oleh produk yang di dihasilkan. Biaya tetap ialah biaya yang tidak berubah dengan peningkatan atau penurunan jumlah barang ataupun jasa yang di dihasilkan. Artinya biaya tetap ini tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan dalam waktu tertentu. Misalnya: biaya penyusutan alat-alat. Untuk lebih jelasnya dibawah ini adalah biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha kue Talam Durian sebagai berikut:

Tabel. 4.19: Biaya Tetap Yang Di Keluarkan Para Pengusaha Kue Talam Durian

No.	Nama Usaha/Responden	Sewa Bangunan/Bln (Rp)	Penyusutan Peralatan/Bln (Rp)	Biaya tetap/ Bln (Rp)
1.	Rumah KV	5.500.000	804.720	6.304.720
2.	LK Talam Durian	2.750.000	171.620	2.921.620
3.	Ketan Talam Durian "TK"	2.000.000	160.551	2.160.551
4.	Ketan Talam Durian DL	2.250.000	151.664	2.401.664
5.	Talam Durian AGK	1000.000	138.885	1.138.885
Jumlah				14.927.440
Rata-rata				2.985.448

Sumber: Data Olahan, 2021

Biaya tetap rata-rata pada usaha kue talam durian yang dikeluarkan responden penelitian dengan rata-rata Rp. 2.985.448 dari biaya penyewaan bangunan perbulan dan penyusutan peralatan. kemudian biaya tetap yang di keluarkan para pengusaha kue Bolu Kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.20: Biaya Tetap Yang Di Keluarkan Para Pengusaha Kue Bolu Kemojo

No.	Nama Usaha/Responden	Sewa Bangunan/Bln (Rp)	Penyusutan Peralatan/Bln (Rp)	Biaya tetap/ Bln (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	3.500.000	283.886	3.783.886
2.	Bolu Kemojo MM	3.900.000	225.969	4.125.969
3.	Bolu Kemojo TB	250.000	153.887	403.887
4.	Bolu Kemojo LY	1.000.000	114.580	1.114.580
5.	Bolu Kemojo PU	5.000.000	105.692	5.105.692
Jumlah				14.534.014
Rata-rata				2.906.802

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya tetap rata-rata pada usaha kue Bolu Kemojo yang dikeluarkan responden penelitian dengan rata-rata Rp. 2.906.802 perbulan dari biaya penyewaan bangunan perbulan dan penyusutan peralatan.

3. Biaya Variabel/Biaya Operasional

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang sifatnya sesuai dengan besar kecilnya produksi dan biaya berubah secara proporsional dengan kuantitas volume produksi atau penjualan, jika naik/bertambah maka biaya variabel akan ikut bertambah sebesar perubahan kuantitas biaya variabel per satuan.

Biaya operasional pada usaha pangan pada umumnya terdiri dari bahan baku, upah pekerja, listrik dan gas, serta biaya lainnya. Untuk lebih jelas biaya variabel usaha kue talam durian setiap bulannya terdiri dari bermacam-macam biaya dan rincian antara lain:

Tabel. 4.21. Biaya Variabel Yang Di Keluarkan Oleh Pengusaha Kue Talam Durian Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya Variabel/ bulan (Rp)
1.	Rumah KV	65.350.000
2.	LK Talam Durian	26.050.000
3.	Ketan Talam Durian "TK"	19.160.000
4.	Ketan Talam Durian DL	21.330.000
5.	Talam Durian AGK	12.550.000
Jumlah		144.440.000
Rata-rata		28.888.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat dilihat rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan untuk produksi usaha kue Talam Durian di Pekanbaru secara keseluruhan sebesar Rp. 144.440.000,- dengan rata-rata sebesar Rp. 28.888.000,- perbulannya. Berikut biaya total (TC) yang dikeluarkan oleh responden usaha kue Talam Durian dalam sebulan:

Tabel. 4.22. Biaya total (TC) Yang Di Keluarkan Oleh Pengusaha Kue Talam Durian Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya tetap/ bulan (Rp)	Biaya Variabel/ bulan (Rp)	TC/bulan (Rp)
1.	Rumah KV	6.304.720	65.350.000	71.654.720
2.	LK Talam Durian	2.921.620	26.050.000	28.971.620
3.	Ketan Talam Durian "TK"	2.160.551	19.160.000	21.320.551
4.	Ketan Talam Durian DL	2.401.664	21.330.000	23.731.664
5.	Talam Durian AGK	1.138.885	12.550.000	13.688.885
Jumlah		14927440	144.440.000	159.367.440
Rata-rata		2.985.448	28.888.000	31.873.488

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya total (TC) tertinggi di keluarkan oleh Rumah KV sebesar Rp. 71.654.720,- yang terkecil yaitu talam durian angkasa sebesar Rp. 13.688.885, kemudian dapat diketahui biaya total (TC) usaha kue talam durian sebesar Rp. 159.367.440,- dengan rata-rata Rp 31.873.488,- perbulannya. Kemudian biaya rata-rata usaha kue Bolu Kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.23 Biaya Variabel Yang Di Keluarkan Oleh Pengusaha Kue Bolu Kemojo Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya Variabel/ bulan (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	33.000.000
2.	Bolu Kemojo MM	21.100.000
3.	Bolu Kemojo TB	10.850.000
4.	Bolu Kemojo LY	12.950.000
5.	Bolu Kemojo PU	11.000.000
Jumlah		88.900.000
Rata-rata		17.780.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat dilihat rata-rata biaya variabel yang di keluarkan untuk produksi usaha kue Bolu Kemojo di Pekanbaru adalah sebesar Rp.

17.780.000,- perbulannya. Kemudian biaya total responden usaha kue bolu kemojo perbulannya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.2.4 Biaya Total (TC) Yang Di Keluarkan Oleh Pengusaha Kue Bolu Kemojo Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya Tetap/ Bulan (Rp)	Biaya Variabel/ bulan (Rp)	Biaya Total (TC)/ bulan (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	3.783.886	33.000.000	36.783.886
2.	Bolu Kemojo MM	4.125.969	21.100.000	25.225.969
3.	Bolu Kemojo TB	403.887	10.850.000	11.253.887
4.	Bolu Kemojo LY	1.114.580	12.950.000	14.064.580
5.	Bolu Kemojo PU	5.105.692	11.000.000	16.105.692
Jumlah		14.534.014	88.900.000	103.434.014
Rata-rata		2.906.802	17.780.000	20.686.802

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya total keseluruhan yang di keluarkan oleh responden usaha kue Bolu Kemojo sebesar Rp. 103.434.014,- perbulannya dengan rata-rata Rp. 20.686.802,- perbulan. Biaya rata-rata tersebut adalah gabungan dari seluruh biaya variabel yang ada seperti biaya bahan Baku, tenaga kerja, biaya listrik, air gas dan termasuk transportasi, kebersihan dan keamanan.

4. Pendapatan dan Laba/rugi
 - a. Pendapatan

Pendapatan adalah segala bentuk aspek yang di dapatkan oleh hasil usaha dalam bentuk uang dan segala pembayaran yang diterima oleh seseorang atau perusahaan dalam bentuk gaji, upah, sewa, bunga, laba dan lain-lain. Dalam bisnis, pendapatan merupakan jumlah uang yang diterima oleh perusahaan atau suatu usaha dari segala usaha dan kreativitasnya, yaitu dari penjualan produknya

kepada pelanggan/konsumen yang di sebut juga pendapatan kotor, berikut pendapatan kotor responden usaha kue talam durian dan kue bolu kemojo Kota Pekanbaru:

Tabel. 4.25. Pendapatan Kotor Yang Diperoleh Oleh Pengusaha Kue Talam Durian Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Pendapatan Kotor/ bulan (Rp)
1.	Rumah KV	115.250.000
2.	LK Talam Durian	39.250.000
3.	Ketan Talam Durian “TK”	31.160.000
4.	Ketan Talam Durian DL	36.430.000
5.	Talam Durian AGK	20.600.000
Jumlah		242.490.000
Rata-rata		48.498.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.25 diatas dapat dilihat bahwa pendapatan kotor yang diterima oleh usaha Kue Talam Durian cukup besar dan melebihi dari biaya total yang dikeluarkan setiap bulannya. Pendapatan kotor terbesar yang diperoleh Oleh Usaha Kue Talam Durian KV dengan pendapatan kotor tertinggi sebesar Rp. 115.250.000 dan pendapatan kotor terendah yaitu Talam Durian AGK Sebesar Rp. 20.600.000. Jadi hasil perhitungan mengenai pendapatan kotor yang di terima usaha kue talam durian berdasarkan rata-rata dari pendapatan kotor responden usaha kue Talam Durian Kota Pekanbaru di peroleh setiap bulannya dengan rata-rata Rp 48.498.000. Selanjutnya mengenai pedapatan bersih usaha kue Talam Durian dapat di lihat pada tabel berikut ini:

Tabel. 4.26. Pendapatan Bersih Yang Di Peroleh Oleh Pengusaha Kue Talam Durian Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya Total (TC)/ bulan (Rp)	Pendapatan Kotor (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)
1.	Rumah KV	71.654.720	115.250.000	43.595.280
2.	LK Talam Durian	28.971.620	39.250.000	10.278.380
3.	Ketan Talam Durian "TK"	21.320.551	31.160.000	9.839.449
4.	Ketan Talam Durian DL	23.731.664	36.430.000	12.698.336
5.	Talam Durian AGK	13.688.885	20.600.000	6.911.115
Jumlah		159.367.440	242.490.000	83.322.560
Rata-rata		31.873.488	48.498.000	16.664.512

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.26 diatas dapat dilihat bahwa pendapatan bersih yang diperoleh oleh usaha Kue Talam Durian KV merupakan pendapatan tertinggi sebesar Rp. 43.595.280 dan Talam Durian AGK dengan pendapatan bersih terendah sebesar Rp. 6.911.115. jadi berdasarkan rata-rata dari pendapatan bersih responden usaha kue talam durian Kota Pekanbaru di peroleh setiap bulannya dengan rata-rata Rp. 16.664.512. selanjutnya untuk pendapatan kotor usaha kue bolu kemojo dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.27. Pendapatan Kotor Yang Di Peroleh Oleh Pengusaha Kue Bolu Kemojo Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Pendapatan Kotor (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	65.720.000
2.	Bolu Kemojo MM	36.220.000
3.	Bolu Kemojo TB	18.350.000
4.	Bolu Kemojo LY	24.900.000
5.	Bolu Kemojo PU	23.100.000
Jumlah		168.290.000
Rata-rata		33.658.000

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.27 diatas dapat dilihat bahwa pendapatan terbesar yang diperoleh oleh usaha untuk usaha kue Bolu Kemojo dengan pendapatan tertinggi ialah Bolu kemojo AMH 65.720.000 kemudian pendapatan terendah Bolu Kemojo TB sebesar 18.350.000. Sementara untuk melihat laba dari kotor dan pendapatan bersih responden usaha kue bolu kemojo Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel. 4.28. Pendapatan Bersih Yang Diperoleh Oleh Pengusaha Kue Bolu Kemojo Setiap Bulannya

No.	Nama Usaha/Responden	Biaya Total (TC)/ bulan (Rp)	Pendapatan Kotor (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	36.783.886	65.720.000	28.936.114
2.	Bolu Kemojo MM	25.225.969	36.220.000	10.994.031
3.	Bolu Kemojo TB	11.253.887	18.350.000	7.096.113
4.	Bolu Kemojo LY	14.064.580	24.900.000	10.835.420
5.	Bolu Kemojo PU	16.105.692	23.100.000	6.994.308
Jumlah		103.434.014	163.290.000	64.855.986
Rata-rata		20.686.802	33.658.000	12.971.197

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 4.28 diatas maka dapat dilihat bahwa pendapatan bersih yang diperoleh oleh Usaha Kue Bolu Kemojo AMH merupakan pendapatan tertinggi sebesar Rp. 28.936.114,- dan Bolu Kemojo PU dengan pendapatan bersih terendah Sebesar Rp. 6.994.308. Jadi berdasarkan rata-rata dari pendapatan kotor responden usaha kue talam durian Kota Pekanbaru diperoleh setiap bulannya dengan rata-rata Rp 12.971.197. Selanjutnya analisa pendapatan bersih dari usaha kue talam durian Kota Pekanbaru untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 4.29. Analisa Pendapatan Bersih Dari Usaha Kue Talam Durian Kota Pekanbaru

No	Nama Usaha/ Responden	TFC (Rp)	TVC (Rp)	TC (Rp)	Pendapatan Kotor (RP)	Pendapatan Bersih (Rp)
1.	Rumah KV	6.304.720	65.350.000	71.654.720	115.250.000	43.595.280
2.	LK Talam Durian	2.921.620	26.050.000	28.971.620	39.250.000	10.278.380
3.	Ketan Talam Durian "TK"	2.160.551	19.160.000	21.320.551	31.160.000	9.839.449
4.	Ketan Talam Durian DL	2.401.664	21.330.000	23.731.664	36.430.000	12.698.336
5.	Talam Durian AGK	1.138.885	12.550.000	13.688.885	20.600.000	6.911.115
Jumlah						83.322.560
Rata-rata						16.664.512

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari hasil analisa tabel 4.29 mengenai pendapatan bersih dari usaha kue Talam Durian Kota Pekanbaru diatas maka dapat diketahui bahwa pendapatan bersih dari masing-masing usaha cukup besar dan juga dapat diketahui bahwa rata-rata pendapatan bersih dari responden usaha kue Talam Durian Kota Pekanbaru perbulan diperoleh Rp. 16.664.512, maka artinya usaha kue Talam Durian yang ada di Kota Pekanbaru sangat menjanjikan dan layak untuk dijalankan serta memiliki prospek yang tinggi. Kemudian mengenai pendapatan bersih usaha responden usaha kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel. 4.30 Analisa Pendapatan Bersih Dari Usaha Kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru

No	Nama Usaha/ Responden	TFC (Rp)	TVC (Rp)	TC (Rp)	Pendapatan Kotor (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)
1.	Bolu Kemojo AMH	3.783.886	33.000.000	36.783.886	65.720.000	28.936.114
2.	Bolu Kemojo MM	4.125.969	21.100.000	25.225.969	36.220.000	10.994.031
3.	Bolu Kemojo TB	403.887	10.850.000	11.253.887	18.350.000	7.096.113
4.	Bolu Kemojo LY	1.114.580	12.950.000	14.064.580	24.900.000	10.835.420
5	Bolu Kemojo PU	5.105.692	11.000.000	16.105.692	23.100.000	6.994.308
Jumlah						64.855.986
Rata-rata						12.971.197

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari hasil analisa tabel pendapatan bersih dari usaha kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru diatas dapat diperoleh bahwa rata-rata pendapatan bersih usaha kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru perbulan diperoleh Rp. 12.971.197, artinya usaha usaha kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru menjanjikan, layak untuk di jalankan serta memiliki prospek yang tinggi.

b. Perhitungan Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)

B/C Ratio adalah perbandingan antara total pendapatan selama waktu tertentu (besarnya manfaat) dengan *capital way out*. Besarnya nilai B/C Ratio akan menunjukkan tingkat keuntungan yang dicapai capai oleh satu usaha dalam rentang satu waktu yang ditentukan. Apabila B/C Ratio lebih dari 1,0 (satu), maka usaha yang di jalankan adalah layak secara finansial atau memiliki prospek usaha

yang layak dan patut untuk dijalankan. Karena nilai B/C Ratio > 1 pada seluruh responden, maka usaha ini layak untuk terus dijalankan. Maka untuk lebih jelaskanya mengetahui nilai B/C Ratio pada responden kue Talam Durian dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel. 4.31. Perhitungan *B/C Ratio* pada Usaha Kue Talam Durian Kota Pekanbaru

No	Nama Usaha/ Responden	TFC (Rp)	TVC (Rp)	TC (Rp)	Pendapatan Kotor (Rp)	B/C Ratio
1.	Rumah KV	6.304.720	65.350.000	71.654.720	115.250.000	1.60
2.	LK Talam Durian	2.921.620	26.050.000	28.971.620	39.250.000	1.35
3.	Ketan Talam Durian "TK"	2.160.551	19.160.000	21.320.551	31.160.000	1.46
4.	Ketan Talam Durian DL	2.401.664	21.330.000	23.731.664	36.430.000	1.53
5.	Talam Durian AGK	1.138.885	12.550.000	13.688.885	20.600.000	1.50
Jumlah						7.44
Rata-rata						1.48

Sumber: Data Olahan, 2021

Berdasarkan tabel perhitungan diatas nilai B/C ratio dari seluruh responden rata-rata diatas 1, maka hal ini berarti bahwa usaha kue Talam Durian Kota Pekanbaru layak secara finansial atau memiliki prospek usaha yang layak dan patut untuk dijalankan. Nilai B/C Ratio terendah dimiliki oleh LK Ketan Talam Durian yaitu sebesar 1.35 kemudian nilai B/C ratio yang tertinggi yaitu Kue Talam Durian KV sebesar 1.60. Selanjutnya nilai B/C ratio dari usaha kue Bolu Kemojo sebagai berikut:

Tabel. 4.32 Perhitungan *B/C Ratio* pada Usaha Kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru

No	Nama Usaha/ Responden	TFC (Rp)	TVC (Rp)	TC (Rp)	Pendapatan Kotor (Rp)	B/C Ratio
1.	Bolu Kemojo AMH	3.783.886	33.000.000	36.783.886	65.720.000	1,78
2.	Bolu Kemojo MM	4.125.969	21.100.000	25.225.969	36.220.000	1,43
3.	Bolu Kemojo TB	403.887	10.850.000	11.253.887	18.350.000	1,63
4.	Bolu Kemojo LY	1.114.580	12.950.000	14.064.580	24.900.000	1,77
5.	Bolu Kemojo PU	5.105.692	11.000.000	16.105.692	23.100.000	1,43
Jumlah						7,74
Rata-rata						1,54

Sumber: Data Olahan, 2021

Berdasarkan tabel perhitungan diatas nilai B/C ratio dari seluruh responden diatas 1, maka hal ini berarti bahwa usaha kue Bolu Kemojo Kota Pekanbaru layak secara finansial atau memiliki prospek usaha yang layak dan patut untuk dijalankan. Dimana nilai B/C Ratio terendah untuk usaha Bolu kemojo yaitu Bolu Kemojo PU dan MM sebesar 1.43 dan B/C Ratio tertinggi pada Bolu Kemojo AMH yaitu sebesar 1,78.

4.4.1. Peranan Usaha Kue Talam Durian Dan Bolu Kemojo Dalam Penyerapan

Tenaga Kerja Di Kota Pekanbaru

Tenaga kerja sebagai pelaksana tugas seperti pengolahan bahan baku, proses produksi dan penjualan, maka posisi tenaga kerja merupakan hal yang sangat vital pada jenis usaha manapun termasuk UMKM. Jumlah tenaga kerja usaha kue Talam Durian dan Usaha kue Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru tentunya memiliki jumlah yang berbeda-beda, hal ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.33. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Kue Talam Durian 2021

No	Nama Usaha/Responden	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
1.	Rumah KV	15
2.	LK Talam Durian	6
3.	Ketan Talam Durian "TK"	5
4.	Ketan Talam Durian DL	5
5.	Talam Durian AGK	3
Jumlah		34
Raa-rata		7

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa 5 responden pengusaha kue Talam Durian yang ada di Kota Pekanbaru pada tahun 2021 dalam hal penggunaan tenaga kerja terdapat mulai dari 3 sampai dengan 15 orang tenaga kerja. Hingga tahun 2021 jumlah tenaga kerja yang di pekerjakan oleh responden pada usaha Kue Talam Durian berjumlah 34 orang tenaga kerja. Tenaga kerja tersebut meliputi bagian pada penjualan di toko yaitu kasir, penjaga toko, bagian pengolahan dan produksi dan juga bagian pemasaran. Kemudian untuk penggunaan tenaga kerja Usaha Kue Bolu Kemojo pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.34. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Kue Bolu Kemojo

No	Nama Usaha / Responden	Jumlah Tenaga Kerja(Orang)
1.	Bolu Kemojo AMH	10
2.	Bolu Kemojo MM	14
3.	Bolu Kemojo TB	4
4.	Bolu Kemojo LY	5
5.	Bolu Kemojo PU	4
Jumlah		37
Rata-rata		7

Sumber: Data Olahan, 2021

Pada tabel 4.34. Dapat di lihat bahwa dalam hal penggunaan tenaga kerja pada usaha Bolu Kemojo terdapat mulai dari 4 sampai dengan 14 orang tenaga

kerja. Hingga tahun 2021 jumlah tenaga kerja yang di pekerjakan oleh responden pada usaha Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru berjumlah 37 orang. Tenaga kerja tersebut meliputi bagian pada penjualan di toko yaitu kasir, penjaga toko, bagian pengolahan dan produksi dan juga bagian pemasaran

Dari hasil analisis mengenai prospek baik modal dan keuntungan masing-masing usaha, sehingga dari data yang di dapatkan diketahui bahwa terdapat jumlah tenaga kerja yang cukup besar yang di serap oleh usaha panganan tradisional di Pekanbaru khususnya Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo yaitu dengan total 71 orang, yang mana pada analisis *B/C Ratio* diketahui bahwa keseluruhan usaha panganan tradisional khususnya Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru memiliki prospek yang cukup besar dalam perkembangan kedepannya.

Penyerapan tenaga kerja tersebut dapat dilakukan apabila kebutuhan dari tenaga kerja yang di lakukan oleh pengusaha mengenai pengembangan-pengembangan yang dilakukan baik oleh usaha yang sudah ada maupun usaha-usaha yang baru akan di bentuk tentunya dengan melihat prospek dari kedua usaha panganan tradisional ini akan membutuhkan tenaga tenaga kerja yang tidak sedikit jumlahnya, sehingga tentu memerlukan jumlah tenaga kerja yang cukup besar terlebih dalam pengembangan usaha seperti penyediaan jenis panganan baru tentunya akan membuka lowongan untuk bagian produksi dan pengolahan baha baku, kemudian pembukaan cabang baru yang mana akan membutuhkan tenaga kerja pada bagian penjagaan toko baik kasir maupun pramuniaga yang tentunya akan menyerap jumlah tenaga kerja yang cukup besar.

4.6.1. Pembahasan

Hasil penelitian ini berhubungan dengan teori ahli yang mengatakan bahwa *Benefit Cost Ratio (BCR)* adalah perbandingan antara *present value* dengan *present value* biaya. Dengan demikian *Benefit Cost Ratio* menunjukkan manfaat yang diperoleh setiap penambahan satu rupiah pengeluaran. Jika $BCR > 1$, maka akan menggambarkan keuntungan dan layak untuk dijalankan. Jika $BCR = 1$, maka usaha tersebut tidak untung dan juga tidak rugi, sehingga terserah kepada yang mengambil keputusan akan dilaksanakan atau tidak. Sedangkan jika $BCR < 1$, maka usaha tersebut rugi sehingga akan lebih baik tidak dilaksanakan Husnan (2007;218)

Dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa prospek Usaha Kue Bolu Kemojo diperoleh BCR sebesar 1.54 dan kue Talam Durian sebesar 1,48 yang mana lebih dari 1. Artinya, kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru ini memiliki prospek yang bagus sehingga layak untuk dijalankan. Usaha kue talam durian dan bolu kemojo dalam penyerapan tenaga kerja di Kota Pekanbaru ini dengan bertambahnya jumlah unit usaha kue Talam Durian dan Bolu Kemojo tersebut maka tenaga kerja yang dipekerjakan juga akan bertambah.

Hasil penelitian ini sesuai dengan yang ditemukan oleh Fitri Wirayanti (2018) yang mengatakan bahwa untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh pengusaha roti dan jumlah jumlah tenaga kerja yang di serap pada usaha roti. Analisa data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder yang diperoleh dari laporan maupun informasi dari pihak instansi yang terkait dalam penelitian ini. Dilihat dari B/C Ratio diketahui bahwa usaha roti sebanyak 11 unit

layak dan mempunyai prospek yang bagus untuk dijalankan, karena semua usaha roti memiliki nilai B/C Ratio lebih dari 1 (>1). Perbedaannya terletak pada objek penelitian yang ditemukan oleh Fitri Wirayanti (2018) adalah usaha roti sedangkan pada penelitian yang saya teliti ini objeknya adalah Usaha Panganan Tradisional yaitu kue Talam Durian dan Bolu Kemojo.

Hasil penelitian ini juga sesuai dengan yang di kemukakan oleh Yasrahman Setiawan (2018) yang berjudul Analisa Prospek Usaha Peternakan Ayam Broiler dan Peranannya dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa angka B/C Ratio yang paling rendah yaitu $1,02 > 1$, yang berarti usaha peternakan ayam broiler ini layak untuk dijalankan dan memberi peluang kepada pengusaha. Perbedaannya terletak pada objek penelitian yang ditemukan oleh Yasrahman Setiawan (2018) adalah usaha Peternakan Ayam Broiler sedangkan pada penelitian yang saya teliti ini objeknya adalah usaha kue Talam Durian dan Bolu Kemojo.

Hasil penelitian ini juga sesuai dengan yang ditemukan oleh Rezki Maulana (2017) yang berjudul Analisis Prospek Usaha Jasa Laundry Kiloan dan Peranannya dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa seluruh usaha laundry kiloan di Kecamatan Marpoyan Damai layak untuk dijalankan dan menjadi peluang bagi pengusaha yang dibuktikan dari hasil perhitungan B/C Ratio yang menunjukkan angka > 1 . Perbedaannya terletak pada jumlah penyerapan tenaga kerjanya, dimana usaha laundry kiloan di Kecamatan Marpoyan Damai kurang

berperan dalam penyerapan tenaga kerja, hal ini karena setiap pertumbuhan usaha laundry kiloan di Kecamatan Marpoyan Damai sebesar 1% maka hanya akan menyerap tenaga kerja sebesar $0,370\% < 1$.

Kemudian mengenai penyerapan tenaga kerja pada usaha panganan tradisional Kota Pekanbaru khususnya Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo memiliki Prospek yang sangat besar untuk berkembang saat ini dan masa yang akan datang dengan melihat besarnya modal yang di gunakan, lama usaha atau eksistensi usaha yang telah berjalan mulai dari 3 hingga 6 tahun serta pendapatan yang tinggi menjadikan usaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo menjadi usaha dengan prospek yang sangat tinggi.

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Irfan Nugroho (2017) yang berjudul Analisis Faktor-Faktor yang mempengaruhi penyerapan tenaga kerja pada Usaha Distro Pakaian di Kota dan Kabupaten Malang. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa faktor yang mendukung dan mempengaruhi penyerapan tenaga kerja pada satu usaha ialah modal, omzet penjualan dan lama usaha berpengaruh positif dan signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja pada usaha distro pakaian di Kota dan Kabupaten Malang. Faktor yang paling berpengaruh terhadap penyerapan tenaga kerja pada usaha distro pakaian di Kota dan Kabupaten Malang adalah faktor omzet penjualan.

Maka di ketahui bahwa modal yang di gunakan, lama usaha atau eksistensi usaha yang telah berjalan mulai dari 3 hingga 6 tahun serta pendapatan yang tinggi dengan kata lain keuntungan yang sepadan dengan usaha kemudian menilai prospek usaha panganan tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo dengan

nilai B/C ratio rata-rata diatas 1, sehingga untuk kedepannya tentu adanya pengembangan dari usaha yang telah ada dan juga usaha-usaha baru yang nantinya juga akan di bentuk sehingga dari pengembangan dan munculnya usaha-usaha baru tersebut akan menyerap tenaga kerja yang lebih banyak pula.

Penyerapan tenaga kerja tersebut dapat dilakukan apabila kebutuhan dari tenaga kerja yang di lakukan oleh pengusaha mengenai pengembangan-pengembangan yang dilakukan baik oleh usaha yang sudah ada maupun usaha-usaha yang baru akan di bentuk tentunya dengan melihat prospek dari kedua usaha panganan tradisional ini akan membutuhkan tenaga tenaga kerja yang tidak sedikit jumlahnya, sehingga tentu memerlukan jumlah tenaga kerja yang cukup besar terlebih dalam pengembangan usaha seperti penyediaan jenis panganan baru tentunya akan membuka lowongan untuk bagian produksi dan pengolahan baha baku, kemudian pembukaan cabang baru yang mana akan membutuhkan tenaga kerja pada bagian penjagaan toko baik kasir maupun pramuniaga yang tentunya akan menyerap jumlah tenaga kerja yang cukup besar.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan penelitian dan pengumpulan serta analisis data maka dapat di ambil kesimpulan mengenai Prospek Usaha Panganan Tradisional Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo yaitu:

1. Dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Usaha Kue Bolu Kemojo dan kue Talam Durian di Kota Pekanbaru ini memiliki prospek yang bagus hal ini terlihat pada perbandingan pengeluaran dan pendapatan yang cukup tinggi sehingga usaha panganan tradisional Kue Bolu Kemojo dan kue Talam Durian layak untuk dijalankan.
2. Di ketahui bahwa modal yang di gunakan, lama usaha atau eksistensi usaha yang telah berjalan mulai dari 3 hingga 6 tahun serta pendapatan/keuntungan yang sepadan dengan usaha kemudian dengan nilai B/C ratio rata-rata diatas 1, dengan prospek yang tinggi kedepannya tentu adanya pengembangan dari usaha yang telah ada dan juga usaha-usaha baru yang akan dibentuk sehingga dari pengembangan dan munculnya usaha-usaha baru tersebut akan menyerap tenaga kerja yang lebih banyak pula. Dengan bertambahnya jumlah unit usaha kue Talam Durian dan Bolu Kemojo maka akan bertambah pula tenaga kerja yang akan terserap.

5.2. Saran

Setelah melakukan pembahasan maka beberapa hal yang dapat di sarankan antara lain:

1. Kepada pengusaha Kue Talam Durian dan Bolu Kemojo di Kota Pekanbaru untuk menambahkan modal dan biaya tetap untuk produksi sehingga dapat memproduksi kue menjadi lebih banyak. Dan membuka cabang di pusat-pusat kota dan beberapa Daerah, agar kue tradisional khas Pekanbaru dapat lebih terkenal dan mendapatkan keuntungan yang meningkat.
2. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya perlu melakukan penelitian yang lebih mendalam agar terhindar dari masalah – masalah yang kemungkinan terjadi, dan harus cermat dalam memilih apa-apa saja yang diperlukan dalam proses penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Aziz, Prabowo. 1997. *Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Pada Subsektor Industri Kecil di Kabupaten Tegal*. Skripsi FE Universitas Diponegoro. Semarang
- Husnan, S., dan pudjiastuti, E. (2007). *Manajemen Keuangan, Edisi Kelima*, UPP AMP YKPN, Yogyakarta
- Kuncoro, Haryo, 2002. *Upah Sistem Bagi Hasil dan Penyerapan Tenaga Kerja*. Jurnal Ekonomi Pembangunan.
- Krugman Paul R. Dan Obstfeld Maucire. 2003. *Ekonomi Internasional Teori dan Kebijakan*. Edisi kelima. PT Indeks Kelompok Gramedia
- Laena, M idris, 2010. *Membelah UMKM Indonesia*, Jakarta: Penerbit PT Putra Babakan Utama
- Mantra, Ida Bagoes. 2003. *Demografi Umum Edisi Kedua*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Muhammad, Tegu, 1999. *Metodologi Penelitian Ekonomi, Teori Dan Aplikasi*. PT. Raja Grafindo Persada Jakarta
- Mulyadi, 2003. *Sistem Akuntansi*, Yogyakarta : STIE YKPN.
- Sadli, Saparinah, et, all. 2001. *Wanita Dalam Masyarakat Indonesia Akses, Perberdayaan dan Kesempatan*. Yogyakarta: Sunan Kalijaga Press
- Santoso, Priyo, Rokhedi, 2012, *Ekonomi Sumber Daya Manusia Dan Ketenaga Kerjaan*, UUPS STIM YKPN, Yogyakarta
- Subri, 2003. *Ekonomi Sumber Daya Manusia*, Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Soeharno, 2007 : *Teori Mikroekonomi, And Offset*, Yogyakarta
- Sunyoto, Danang. 2014. *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Prilaku Konsumen*. CAPS : Yogyakarta
- Sukirno, Sadono. 2012. *Makroekonomi Teori Pengantar dan Praktek*. Yogyakarta : BPFE.
- Sukirno, Sadono. 2013. *Makro Ekonomi, Teori Pengantar*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Simanjuntak, Payaman J. 2001. *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. Jakarta: LPFE UI

Sukirno, Sadono 2000. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*, PT. Raja Grafindo Persada Jakarta

Sukirno, Sadono 2013. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*, PT. Raja Grafindo Persada Jakarta

Syahza, Almasdi. 2009. *Ekonomi Pembangunan, Teori dan Kajian Empirik Pembangunan Pedesaan*. Pekanbaru

Tambunan, Tulus, 2002. *Perkembangan Industri Skala Kecil Di Indonesia*, Jakarta: PT. Mutiara Jurnal Keungan Dan Moneter

Usman, Marzuki dan seldadyo, Hary, 2002. *Kiat Sukses Pengusaha Kecil*, Institute Bankir Indonesia Dan Moneter, Jakarta

Skripsi

Maulana Rezky. 2017. *Analisa Prospek Usaha Jasa Loundry Kiloan dan Peranannya dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru*. Pekanbaru: Skripsi Universitas Islam Riau

Wirayanti, Fitri. 2018. *Analisa Prospek Usaha Roti dan Peranannya dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Pekanbaru*. Pekanbaru: Skripsi Universitas Islam Riau.