

ANALISIS PENDAPATAN PEDAGANG BUMBU GILING DI PASAR TRADISIONAL KOTA PERDAGANGAN DAN SEKITARNYA

Wahyunita Sitinjak¹, Romauli Simanjuntak², Era Nur Vira⁴

^{1,2}Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Simalungun

⁴Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Simalungun

Email: lucy88sitinjak@gmail.com

ABSTRAK : Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Untuk mengetahui tingkat keuntungan dan kelayakan terhadap pendapatan pedagang bumbu giling di pasar tradisional kota perdagangan dan sekitarnya. (2) Untuk mengetahui pengaruh Biaya Penyusutan Alat, Biaya Bahan Pembantu, Biaya Lokasi dan Biaya Bahan Baku terhadap pendapatan bumbu giling di pasar tradisional kota perdagangan dan sekitarnya. Penelitian ini dilakukan di Pasar Tradisional Kota Perdagangan dan Sekitarnya. Lokasi ini dipilih karena memenuhi seluruh aspek yang diperlukan dalam penelitian. Penelitian ini dilakukan pada Bulan Juni - Juli tahun 2022. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 3 pasar, ditentukan dengan pertimbangan aspek lokasi dari besarnya pasar. Dengan pertimbangan aspek besarnya letak lokasi pasar dengan demikian lokasi pasar yang menjadi sampel yaitu Pasar Terminal Baru, Pasar Simpang Dosin, dan Pasar Kucingan.. Responden di penelitian ini adalah tentang jumlah pedagang bumbu yang ada diketiga pasar sampel jumlahnya sebanyak 30 pedagang bumbu. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode sensus yang merupakan pengambilan sampel berdasarkan dengan kriteria-kriteria tertentu yaitu para pedagang bumbu giling yang sudah berjualan minimal 4 tahun. Hasil penelitian masalah diketahui bahwa Usaha pedagang bumbu giling menguntungkan layak untuk diusahakan karena dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwasanya pada pasar terminal baru $R/C > 2,14$, pada pasar simpang dosin $R/C > 2,21$, dan pada pasar kucingan $R/C > 2,15$ artinya usaha bumbu giling untung untuk dikembangkan. Secara R^2 0,694 yang artinya bahwa sebesar 69,4% dijelaskan biaya penyusutan alat, biaya bahan pembantu, biaya lokasi dan biaya bahan baku, sisa selisihnya 30,6% lainnya dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak masuk dalam penelitian ini. Sedangkan uji F 14,200 dengan tingkat signifikan $0,000 < 0,05$. Secara parsial (uji t) tidak semua variabel berpengaruh, dimana biaya penyusutan alat tidak berpengaruh nyata dan tidak signifikan, biaya bahan pembantu berpengaruh nyata dan signifikan, biaya lokasi tidak berpengaruh nyata dan tidak signifikan, dan biaya bahan baku berpengaruh nyata terhadap usaha bumbu giling.

Kata Kunci : Analisis Pendapatan, Bumbu Giling, Pendapatan Pedagang

ABSTRACT : Era Nur Vira "Analysis of Income of Milled Seasoning Traders at Traditional Markets in the City of Commerce and Surroundings" which was supervised by Mrs. Ir Romauli Simanjuntak, M.Sc., as the Chair of the Supervisor and Mr. Ir. Jhonson A. Marbun, M.Sc., as Advisory Member. This study aims to: (1) To determine the level of profitability and feasibility of the income of ground spice traders in traditional markets in trading cities and their surroundings. (2) To determine the effect of Equipment Depreciation Costs, Auxiliary Material Costs, Location Costs and Raw Material Costs on the income of ground spices in traditional markets in trading cities and their surroundings. This research was conducted at the Traditional Markets of the City of Trade and its Surroundings. This location was chosen because it meets all the aspects needed in the research. This research was conducted in June - July 2022. The samples used in this study were 3 markets, determined by considering the location aspect of the size of the market. Taking into account the size aspect of the market location, the market locations that were sampled were the New Terminal Market, Simpang Dosin Market, and Kucingan Market. Respondents in this study were about the number of spice traders in the three sample markets, totaling 30 spice traders. Sampling was carried out using the census method, which is sampling based on certain criteria, namely ground spice traders who have been selling for at least 4 years. The results of the research problem show that the business of selling ground spices is profitable and worth pursuing because from these results it can be concluded that in the new terminal market $R/C > 2.14$, in the

dosin intersection market $R/C > 2.21$, and in the catfish market $R/C > 2.15$ means that the ground spice business is profitable to develop. R^2 is 0.694, which means that 69.4% is explained by the cost of equipment depreciation, auxiliary material costs, location costs and raw material costs, the remaining 30.6% difference is influenced or explained by other variables not included in this study. While the F test is 14.200 with a significant level of $0.000 < 0.05$. Partially (t test) not all variables have an effect, where the cost of equipment depreciation has no significant and insignificant effect, auxiliary material costs have a significant and significant effect, location costs have no significant and insignificant effect, and raw material costs have a significant effect on the ground spice business.

Keywords: *Income Analysis, Milled Spices, Trader's Income*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pasar merupakan tempat bertemunya pedagang dan pembeli, dimana dalam pertemuan tersebut akan menghasilkan kesepakatan mengenai harga. Pembeli akan mendapatkan barang yang mereka butuhkan dan penjual akan mendapatkan imbal balik atas barang dagangan yang telah laku terjual. Imbal balik ini biasa disebut sebagai pendapatan. Saat menjalankan kegiatan jual beli, tentunya seorang penjual memiliki harapan untuk mendapatkan pendapatan yang tinggi pula atas barang dagangannya.

Beberapa komoditas pertanian seperti cabai, bawang merah, bawang putih, dan tomat merupakan sebagian dari komoditas yang banyak digunakan untuk dijadikan sebagai bahan penyedap rasa pada makanan atau bisa disebut dengan bumbu. Bumbu menjadi faktor utama dalam pembuatan suatu makanan yang lezat. Menurut Prihastuti, Khomariah, dan Purwanti (2021), Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk juga dalam kebutuhan bumbu giling yang menyebabkan perubahan pada bentuk produk bumbu menjadi lebih instan.

Bumbu giling adalah kebutuhan yang diperlukan oleh para ibu rumah tangga dan para pengusaha kuliner dalam membuat menu makanan yang enak dan istimewa. Tanpa adanya bumbu giling, jelas mustahil masakan yang dibuat akan memiliki cita rasa yang enak dan sedap. Bumbu giling akan menjadikan suatu makanan dengan tekstur yang enak dilihat serta mempunyai aroma masakan yang harum.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ditentukan secara sensus dan pertimbangan letak lokasi pasar yaitu Pasar Terminal Baru, Pasar Simpang Dosin, dan Pasar Kucingan di Kota Perdagangan Sekitarnya, Provinsi Sumatera Utara. Penelitian dilakukan pada bulan Juni-Juli 2022.

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang diteliti. Kegunaan dari populasi ini adalah untuk menentukan sasaran penelitian yang sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan.

Sampel adalah sub kelompok atau bagian dari populasi. Teknik pengambilan sampel adalah proses memilih sejumlah elemen secukupnya dari sejumlah populasi, sehingga penelitian terhadap sampel, dan pemahaman tentang sifat atau

karakteristik tersebut pada elemen populasi

Populasi keseluruhan jumlah pasar di wilayah Perdagangan dan sekitarnya sebanyak 6 pasar. Sedangkan pengambilan Sampel sebanyak 3 pasar, ditentukan dengan pertimbangan aspek lokasi dari besarnya pasar. Dengan pertimbangan aspek besarnya letak lokasi pasar dengan demikian lokasi pasar yang menjadi sampel.

Responden di penelitian ini adalah tentang jumlah pedagang bumbu yang ada di ketiga pasar sampel jumlahnya sebanyak 30 pedagang bumbu di Pasar Tradisional Kota Perdagangan dan Sekitarnya, Provinsi Sumatera Utara.

Data primer diperoleh dari wawancara dan menggunakan kuisioner yang diisi oleh responden. Wawancara dilakukan di setiap pasar diatur secara berurutan. Oleh karena itu, wawancara di setiap pasar akan berselang 2 hari. Sehingga pada setiap pasar ada 20 kali wawancara. Sedangkan, pengisian kuisioner pedagang setiap hari. Jenis data primer yang diumpulkan adalah jumlah pedagang, jenis harga, barang yang dijual, dan jenis harga barang bahan baku bumbu (cabe, bawang, jahe, kunyit)

Data sekunder diperoleh dari data aspek Data sekunder diperoleh dari data aspek lokasi dan besarnya pasar (jumlah kios), buku-buku, dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik (BPS) dan sumber pendukung lainnya.

Metode Analisis Data

Analisis pendapatan pedagang bumbu dengan *menginput* seluruh data yang telah diperoleh mengenai biaya

dan produksi di dalam 3 unsur. Menggunakan analisis biaya, penerimaan, dan pendapatan. Selanjutnya untuk mengetahui perbedaan pendapatan anggota dan tidak anggota menggunakan metode uji beda rata-rata.

Biaya adalah jumlah dari 3 unsur biaya yaitu biaya produksi langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead Pabrik*. “Biaya produksi langsung dan biaya tenaga kerja langsung dapat digolongkan kedalam golongan utama (*Primer Cost*). Biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* dapat digabungkan kedalam golongan konversi (*Conversion Cost*), yang mencerminkan biaya perubahan bahan langsung menjadi barang jadi.

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = Total Biaya/ *Total Cost* (Rp)

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

TVC = Total Biaya Variabel/ *Total Variabel Cost* (Rp)

Penerimaan total (TR = *Total Revenue*) Penerimaan total adalah jumlah seluruh penerimaan dari hasil penjualan produk (barang yang dihasilkan). Cara untuk menghitung penerimaan total dapat dilakukan dengan mengendalikan jumlah produk dengan harga jual perunit. Jika dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = Penerimaan Total (*total revenue*)

Q = Jumlah Produksi (*Quantity*)

P = Harga Jual (*price*)

Pendapatan pedagang bumbu dapat untuk diselesaikan dengan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

TC = Total Biaya Produksi/Total Cost (Rp)

TR = Total penerimaan /total revenue (Rp)

π = Pendapatan/ Benefit (Rp)

Kriteria Penelitian R/C Ratio

Dengan mengukur R/C ratio untuk menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha pedagang bumbu giling.

R/C \geq 2= Usaha pedagang bumbu giling dianggap layak

R/C < 2= Usaha pedagang bumbu giling dianggap tidak layak.

Dalam penelitian ini digunakan analisis regresi linier berganda yang menggunakan persamaan :

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + e$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Letak dan Keadaan Geografis

Kota Perdagangan merupakan salah satu Kota yang ada di Kecamatan Bandar, Kabupaten Simalungun. Memiliki luas wilayah 100.69 km. Didalam penelitian ini saya meneliti di Pasar Tradisional Kota Perdagangan dan Sekitarnya. diantaranya : Pasar Terminal Baru, Pasar Simpang Dosin dan Pasar Kucingan.

Keadaan Penduduk

Keadaan penduduk menurut jenis kelamin dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin Tahun 2022

N0	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1	Laki – laki (org)	9083	51,3
2	Perempuan (org)	8938	48,7
Jumlah		18021	100

Sumber : Data Badan Pusat Statistika Kecamatan Bandar 2022

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa jumlah penduduk laki-laki sebesar 9083 jiwa (51,3) dan perempuan sebesar 8938 jiwa (48,7). Dengan jumlah keseluruhan penduduk adalah 18021 jiwa.

A. Keadaan penduduk menurut kelompok umur dan jenis kelamin

Tabel 2. Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur Tahun 2021

Kelompok Umur	Laki - laki	Perempuan	Jumlah
0-4	325	456	781
5-9	331	461	792
10-14	749	480	1229
15-19	768	496	1264
20-24	972	1003	1975
25-29	967	995	1962
30-34	963	991	1954
35-39	865	996	1861
40-44	970	1001	1971
45-49	880	901	1781
50-54	265	330	595
55-59	453	318	771
60-64	240	240	480
65-69	240	185	425
70+	85	95	180
Jumlah	9083	8938	18021

Sumber : Data Badan Pusat Statistika Kecamatan Bandar 2022

B. Keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan

Keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 3. Jumlah Penduduk menurut Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	%
1	TK	208	11,6
2	SD	489	28,5
3	SMP	304	18,2
4	SMA	238	15,7
5	AKADEMI (D1 – D3)	138	5,4
6	SARJANA	350	20,6
Total		1727	100

Sumber : Data Badan Pusat Statistika Kecamatan Bandar 2022

Dari tabel di atas dapat kita lihat bahwa jumlah penduduk yang bersekolah TK sebanyak 208 orang dengan presentase 11,6% SD sebanyak 489 orang dengan presentasi 28,5%,

SMP sebanyak 304 dengan presentase 18,2%, SMA sebanyak 238 dengan presentase 15,7%, AKADEMI (D1 – D3) sebanyak 138 dengan presentasi 5,4% dan SARJANA sebanyak 350 dengan presentasi 20,6%.

C. Sarana dan Prasarana

Sarana komunikasi dan sarana jasa yang tersedia dapat mempermudah pedagang di dalam memperoleh informasi tentang pendapatan dan juga didalam memperoleh sarana produksi. Hal ini akan berdampak terhadap peningkatan pendapatan pedagang juga. Sarana dan prasana yang terdapat di Kecamatan Bandar sebagai berikut.

Tabel 4. Sarana dan Prasarana Tahun 2022

No	Uraian	Jumlah (unit)
1.	Sarana pendidikan	
	Taman kanak – kanak	3
	Sekolah dasar	5
	SLTP	5
	SLTA	5
2.	Ibadah	
	Gereja	3
	Masjid	4
	Kelenteng	-
	Pura	-
3.	Kesehatan	2
4.	Olahraga	-
5.	Umum atau balai pertemuan	1

Sumber : Data Badan Pusat Statistika Kecamatan Bandar 2022

Karakteristik Responden

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 30 orang pedagang bumbu giling dipasar tradisional kota perdagangan dan sekitarnya, pada bagian ini akan dijelaskan beberapa karakteristik responden menurut tingkat umur, tingkat pendidikan, pengalaman bertani.

Tabel 5. Karakteristik Responden

No	Uraian	Range	Rataan
1	Tingkat Pendidikan (Thn)	6-12	9
2	Jumlah Anggota Keluarga (org)	2 - 10	4
3	Pengalaman (Thn)	1 - 20	10
4	Tingkat Umur (Thn)	10-65	44

Sumber : Data primer diolah (2022)

Tingkat pendidikan pedagang sampel hanya pada tingkat SMP adalah 9 dengan range 6-12 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dimiliki pedagang cukup tinggi. Jumlah anggota keluarga rata-rata pedagang 4 dengan range 2-10 orang. Pengalaman rata-rata pedagang 10 tahun dengan range 1-20 tahun. Umur rata-rata pedagang adalah 44 dengan range 10-65 tahun.

Gambaran Umum Usaha Pedagang Bumbu Giling di Daerah Penelitian

1. Penyediaan Bahan

Baku Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan bumbu giling ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas, dan serai. Bahan baku ini dalam keadaan segar dan pengusaha selalu memilih kondisi yang baik dan segar agar hasil olahan olahan menjadi tetap segar dan warnanya bagus. Bahan-bahan tersebut dibersihkan, membuang bagian yang tidak diperlukan kemudian dicuci hingga bersih. Bahan-bahan yang sudah dibersihkan selanjutnya masing-masing digiling sampai halus seperti bubur, dengan ditambahkan gula, garam dan air yang membantu proses penggilingan.

2. Penggilingan

Setiap bahan baku digiling menggunakan mesin giling dengan menggunakan mesin giling dan dicampur dengan garam dan air sesuai dengan jenis bahan bakunya. Garam yang ditambahkan kedalam bahan baku, dan air yang ditambahkan kedalam bahan baku dalam proses

penggilingan. Dengan ditambahkan gula, garam dan air yang membantu proses penggilingan.

3. Penampungan

Dan setelah selesai proses-proses tersebut bumbu giling, siap untuk dijual. Hasil gilingan ditampung ke dalam baskom atau peralatan yang bersih dan siap untuk dipasarkan.

Ketersediaan Input Produksi

Input produksi pada pengolahan bumbu giling ini adalah : bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, dan peralatan. Semua input produksi tersedia di daerah penelitian yaitu Pasar.

A. Bahan Baku

Bahan baku merupakan bagian yang sangat penting untuk kelangsungan usaha pengolahan bumbu giling ini. Oleh karena itu bahan baku harus selalu tersedia setiap kali penggilingan dilakukan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan bumbu masak ini adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas dan serai.

B. Bahan Penolong

Bahan Penolong adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relative lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Bahan penolong berupa plastik, karet, dan kantong plastik. Plastik digunakan untuk membungkus bumbu gilingan atau produk tersebut, sedangkan Karet digunakan untuk mengikat produk yang terbungkus plastik tersebut agar tidak tumpah atau jatuh. Dan Kantong Plastik digunakan untuk membungkus atau sebagai bahan

pelengkap agar bumbu yang sudah dibungkus tidak jatuh atau pecah.

C. Mesin Giling Dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan untuk usaha penggilingan bumbu masak adalah sebagai berikut : (1) Mesin giling, digunakan untuk menggiling bahan baku menjadi bumbu masak giling, dan pada mesin giling terdapat batu giling yang gunanya untuk menghaluskan bahan baku. (2) Baskom yang terbuat dari plastik digunakan sebagai tempat menampung bahan baku yang telah selesai digiling dan siap dijual. (3) Ember plastik digunakan untuk menampung hasil bahan baku yang telah digiling sebelum dipindahkan ke wadah yang lebih kecil yaitu baskom. (4) Tong plastik digunakan untuk menampung air bersih yang digunakan sebagai bahan penunjang. (5) Gayung plastik digunakan untuk menggayungi air ke dalam mesin giling selama proses penggilingan. (6) Sendok bulat digunakan untuk mengambil bumbu masak giling dan memindahkannya ke dalam plastik bila hendak dijual.

Analisis Pendapatan

Untuk menganalisis pendapatan diperlukan data berikut :

1. Biaya

Biaya adalah semua pengeluaran yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang belum terjadi. Jenis biaya yang digunakan pada penelitian ini ada dua yaitu : Biaya variabel (TVC) dan Biaya Tetap (TFC).

Tabel 6. Menghitung Biaya Bumbu Giling Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Jenis Biaya Pasar Terminal Baru	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Jenis Biaya Pasar Simpang Dosin	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Jenis Biaya Pasar Kucingan	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Cabai Merah	60	42.333	2539980	Cabai Merah	60	41.500	2490000	Cabai Merah	63	43.000	2709000
2	Bawang Merah	50	36.333	1816650	Bawang Merah	55	36.000	1980000	Bawang Merah	58	36.000	2088000
3	Bawang Putih	40	26.000	1040000	Bawang Putih	39	25.500	994500	Bawang Putih	53	26.000	1378000
4	Jahe	30	16.333	489990	Jahe	30	16.600	498000	Jahe	24	16.800	403200
5	Kunyit	28	14.800	414400	Kunyit	29	14.700	426300	Kunyit	25	14.400	360000
6	Serai	20	9.867	197340	Serai	13	9.700	126100	Serai	14	10.200	142800
7	Lengkuas	16	4.533	72528	Lengkuas	13	4.500	58500	Lengkuas	13	4.600	59800

2. Biaya Variabel

Biaya variabel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu : Pada Pasar Tradisional Kota Perdagangan dan sekitarnya : Rata-rata Total Harga Bahan Baku (Cabai, Bawang Merah, Bawang Putih, Jahe, Kunyit, Serai dan Lengkuas), Biaya Variabel (Kantong Plastik, Karet, Plastik Bumbu) dan Total Alat Penyusutan.

Tabel 7. Rata-rata Biaya Variabel Bumbu Giling Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Uraian	Pasar Terminal Baru	Pasar Simpang Dosin	Pasar Kucingan
1	Biaya Bahan Baku	6298,07	6223,40	6663,80
2	Biaya Bahan Pembantu :			
	Kantongan Plastik	162,00	131,60	153,20
	Plastik Bumbu	84,67	80,50	84,00
	Karet	40,33	71,50	44,00
	Jumlah	6585,07	6507,00	6945,00

Sumber : Data primer diolah, 2022.

3. Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang tidak berubah – ubah. Dengan arti sebanyak apapun jumlah barang yang digunakan dalam proses produksi biaya yang dikeluarkan tidak berubah. Biaya tetap yang digunakan dalam penelitian ini yaitu

: Pada Pasar Tradisional Kota Perdagangan dan Sekitarnya yaitu : Sewa Lapak, Kebersihan, Transportasi, Listrik, Total Biaya Penyusutan dengan total biaya tetap (TFC)

Tabel 8. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Bumbu Giling Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Uraian	Pasar Terminal Baru	Pasar Simpang Dosin	Pasar Kucingan
	Biaya Penyusutan			
1	Alat	233,31	234,65	232,34
2	Lokasi	681,00	571,50	485,00
	Jumlah	914,31	806,15	717,34

Sumber : Data primer dioalah 2022

4. Total Cost (TC)

Total Biaya adalah jumlah keseluruhan biaya yang digunakan dalam proses produksi. Total biaya diperoleh dari penjumlahan rata – rata total biaya variabel dan rata-rata total biaya tetap dimana :

Tabel 9. Rata-rata TC Bumbu Giling Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Uraian	Pasar Terminal Baru	Pasar Simpang Dosin	Pasar Kucingan
1	TVC	6585,07	6507,00	6945,00
2	TFC	914,31	806,15	717,34
	Jumlah	7499,38	7313,15	7662,34

1. Penerimaan

Penerimaan pedagang bumbu adalah hasil yang diterima dari penjualan barang. Penerimaan diperoleh dari perhitungan harga jual dikali jumlah produksi.

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

P = *Price* (Harga)

Q = *Quantity* (Jumlah Produksi)

$$TR = P \times Q$$

Tabel 10. Penerimaan Pedagang Bumbu Giling Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Jenis Produk Pasar Terminal Baru	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Penerimaan	Jenis Produk Pasar Simpang Dosin	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Penerimaan	Jenis Produk Pasar Kucingan	Kuantitas (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Penerimaan
1	Cabai Giling	58,33	97000	5658010	Cabai Giling	58,1	95000	5519500	Cabai Giling	58,4	97000	5664800
2	Bawang Merah Giling	49,8	88000	4382400	Bawang Merah Giling	50,9	89000	4530100	Bawang Merah Giling	55	85000	4675000
3	Bawang Putih Giling	37,53	79000	2964870	Bawang Putih Giling	37,2	79000	2938800	Bawang Putih Giling	50	71000	3550000
4	Jahe Giling	26,8	50000	1340000	Jahe Giling	29,9	51000	1524900	Jahe Giling	23,2	53000	1229600
5	Kunyit Giling	25,8	49000	1264200	Kunyit Giling	25,8	51000	1315800	Kunyit Giling	21	50000	1050000
6	Serai Giling	16,27	20000	325400	Serai Giling	12	18000	216000	Serai Giling	12	18000	216000
7	Lengkuas Giling	14,47	8000	115760	Lengkuas Giling	11,9	8000	95200	Lengkuas Giling	12	8000	96000

Sumber : Data primer diolah, 2022.

Tabel 11. Sisa Penjualan Pedagang Bumbu Giling Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Jenis Produk Pasar Terminal Baru	Kuantitas (Kg)	Jenis Produk Pasar Simpang Dosin	Kuantitas (Kg)	Jenis Produk Pasar Kucingan	Kuantitas (Kg)
1	Cabai Giling	1,67	Cabai Giling	1,9	Cabai Giling	4,6
2	Bawang Merah Giling	0,2	Bawang Merah Giling	4,1	Bawang Merah Giling	3
3	Bawang Putih Giling	2,47	Bawang Putih Giling	1,8	Bawang Putih Giling	3
4	Jahe Giling	3,2	Jahe Giling	0,1	Jahe Giling	0,8
5	Kunyit Giling	2,2	Kunyit Giling	3,2	Kunyit Giling	4
6	Serai Giling	3,37	Serai Giling	1	Serai Giling	2
7	Lengkuas Giling	1,53	Lengkuas Giling	1,1	Lengkuas Giling	1

Keterangan : Rata-rata Sisa penjualan para pedagang bumbu giling dikota Perdagangan dan sekitarnya digunakan untuk konsumsi keluarga sendiri atau dibuat untuk masakan sendiri.

2. Pendapatan

Pendapatan dalam usaha bumbu giling sangat bergantung pada peranan para pedagang dalam mengelola usaha bumbu miliknya. Pendapatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pendapatan rata – rata pedagang bumbu. Pendapatan

pedagang bumbu diperoleh dari selisih antara hasil penjualan dengan total yang dikeluarkan oleh pedagang. dimana :

Tabel 12. Pendapatan Pedagang Bumbu Giling Kota dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Uraian	Pasar Terminal Baru	Pasar Simping Dosin	Pasar Kucingan
1	Penerimaan	16051,13	16140,30	16481,40
2	Total Biaya	7499,38	7313,15	7662,34
Jumlah		8551,76	8827,15	8819,06

Sumber : Data primer diolah, 2022.

Kemudian menghitung R/C ratio

Dengan mengukur R/C ratio untuk menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha pedagang bumbu giling diperoleh hasil :

Tabel 13. R/C Kota Perdagangan dan Sekitarnya Pada Bulan Juni-Juli 2022 Rp (.000).

No	Uraian	Pasar Terminal Baru	Pasar Simping Dosin	Pasar Kucingan
1	Penerimaan	16051,13	16140,30	16481,40
2	Total Biaya	7499,38	7313,15	7662,34
3	Pendapatan	8551,76	8827,15	8819,06
4	R/C	2,14	2,21	2,15

Sumber : Data primer diolah, 2022.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwasanya R/C>2 artinya :

- Pada Pasar Terminal Baru usaha bumbu giling untung dan layak di usahakan.

- Pada Pasar Simping Dosin usaha bumbu giling untung dan layak di usahakan.
- Pada Pasar Kucingan usaha bumbu giling untung dan layak di usahakan.

2. Analisis Pendapatan Pedagang Bumbu Giling.

Analisis ini digunakan untuk mengetahui Untuk mengetahui pengaruh antara nilai bahan baku (cabai, bawang merah,bawang putih, jahe, kunyit, serai dan lengkuas) terhadap pendapatan pedagang bumbu giling di pasar tradisional kota perdagangan dan sekitarnya.

Analisis ini diwujudkan dengan menggunakan model analisis regresi berganda yang diolah melalui program SPSS. Dari hasil penelitian diperoleh hasil akhirnya sebagai berikut :

Tabel 14. Hasil Analisis Regresi Linear Berganda Pada Pasar Kota Perdagangan dan Sekitarnya

		Coefficientsa				
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
Model		B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1	(Constant)	13775,393	3937,934		3,498	,002
	BiayaPenyusutanAlat	9,908	16,747	,069	,592	,559
	BiayaBahanPembantu	-3,699	1,536	-,289	-2,408	,024
	BiayaLokasi	-1,091	,623	-,208	-1,752	,092
	BiayaBahanBaku	-,901	,120	-,901	-7,500	,000

Sumber : Data Diolah SPSS, 2022.

Persamaan Regresinya yaitu :

$$Y = 13775,393 + 9,908X_1 - 3,699X_2 - 1,091X_3 - 0,901X_4$$

Persamaan Regresi di atas dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Konstanta sebesar 13775,393 artinya jika Biaya Penyusutan Alat (X_1), Biaya Bahan Pembantu (X_2), Biaya Lokasi (X_3), Biaya Bahan Baku (X_4), nilainya adalah 0, maka pendapatan (Y) nilainya adalah Rp. 13775,393.
2. Koefisien regresi variabel Biaya Penyusutan Alat (X_1) sebesar 9,908 artinya jika variabel independen lain nilainya tetap dan biaya penyusutan alat mengalami kenaikan, maka pendapatan (Y) akan mengalami peningkatan sebesar Rp. 9,908. Koefisien bernilai positif artinya terjadi hubungan positif antara biaya penyusutan alat dengan pendapatan, semakin bertambah biaya penyusutan alat maka semakin meningkat pendapatan.
3. Koefisien regresi variabel Biaya Bahan Pembantu (X_2) sebesar -

3,699 artinya jika variabel independen lain nilainya tetap dan biaya bahan pembantu mengalami kenaikan Rp 1, maka pendapatan (Y) akan mengalami penurunan sebesar 2,699. Koefisien bernilai negatif artinya terjadi hubungan negatif antara biaya bahan pembantu dengan pendapatan.

4. Koefisien regresi variabel Biaya Lokasi (X_3) sebesar -1,091 artinya jika variabel independen lain nilainya tetap dan biaya bahan lokasi mengalami kenaikan Rp 1, maka pendapatan (Y) akan mengalami penurunan sebesar 0,091. Koefisien bernilai negatif artinya terjadi hubungan negatif antara biaya bahan lokasi dengan pendapatan.
5. Koefisien regresi variabel Biaya Bahan Baku (X_4) sebesar -0,901 artinya jika variabel independen lain nilainya tetap dan biaya bahan baku mengalami kenaikan Rp 1, maka pendapatan (Y) akan mengalami penurunan sebesar -0,909. Koefisien bernilai negatif artinya terjadi hubungan negatif

antara biaya bahan baku dengan pendapatan.

Tabel 15. Hasil Uji Koefisien Determinasi (R²)
Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,833 ^a	,694	,645	609,45328

Sumber : Data Diolah SPSS, 2022.

R Square sebesar 0,694 variasi 69,4% tingkat pendapatan dijelaskan oleh variasi penyusutan alat, biaya bahan pembantu, biaya lokasi dan biaya bahan baku. Sedangkan selisihnya 30,6% lainnya dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak masuk dalam penelitian ini.

Tabel 16. Hasil Uji Signifikansi Simultan (Uji F)

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	21098110,826	4	5274527,706	14,200	,000 ^b
	Residual	9285832,648	25	371433,306		
	Total	30383943,474	29			

Sumber : Data Diolah SPSS, 2022.

Berdasarkan Tabel 16 dapat disimpulkan variabel biaya penyusutan alat, biaya bahan pembantu, biaya lokasi dan biaya bahan baku berpengaruh secara bersama-sama atau simultan dan signifikan terhadap *biaya bahan baku*. Hal tersebut dapat dilihat dari nilai F hitung adalah 14,200 dengan tingkat signifikansi $0,000 < 0,05$. Berdasarkan kriteria pengujian hipotesis maka H_a diterima dan H_0 ditolak.

Tabel 17. Hasil Uji Signifikansi Parsial (Uji t)

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	13775,393	3937,934		3,498	,002
	BiayaPenyusutanAlat	9,908	16,747	,069	,592	,559
	BiayaBahanPembantu	-3,699	1,536	-,289	-2,408	,024
	BiayaLokasi	-1,091	,623	-,208	-1,752	,092

BiayaBahanBaku	-,901	,120	-,901	-7,500	,000
----------------	-------	------	-------	--------	------

Sumber : Data Diolah SPSS, 2022.

Hasil dari output uji t (parsial) pada tabel 17 pasar tradisional kota Perdagangan dan sekitarnya diatas dijelaskan sebagai berikut :

1. Uji t pada Biaya Penyusutan Alat (X1)
Koefisien $X_1 (b_1) = 9,908$ dengan nilai signifikan sebesar $(0,559) > 0,05$. Ini menunjukkan bahwa biaya penyusutan alat tidak berpengaruh nyata terhadap pendapatan usaha pedagang bumbu giling.
2. Uji t harga Biaya Bahan Pembantu (X2)
Koefisien $X_2 (b_2) = -3,699$ dengan nilai signifikan sebesar $(0,024) < 0,05$. Ini menunjukkan bahwa biaya bahan pembantu ditambah 1 Rp maka pendapatan berkurang Rp 3,699 dan berpengaruh nyata terhadap pendapatan usaha pedagang bumbu giling.
3. Uji t pada variabel Biaya Lokasi (X3)
Koefisien $X_3 (b_3) = -1,091$ dengan nilai signifikan sebesar $(0,092) > 0,05$. Ini menunjukkan bahwa biaya lokasi tidak berpengaruh nyata terhadap pendapatan usaha pedagang bumbu giling.
4. Uji t variabel Biaya Bahan Baku (X4)
Koefisien $X_4 (b_4) = -0,901$ dengan nilai signifikan sebesar $(0,00) < 0,05$. Ini menunjukkan bahwa biaya bahan baku ditambah 1 Rp maka pendapatan berkurang Rp 0,901 dan berpengaruh nyata terhadap

pendapatan usaha pedagang bumbu giling.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan output uji T pada pasar terminal baru maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Usaha pedagang bumbu giling menguntungkan layak untuk diusahakan karena dari Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwasanya pada pasar terminal baru $R/C > 2,14$, pada pasar simpang dosin $R/C > 2,21$, dan pada pasar kucingan $R/C > 2,15$ artinya usaha bumbu giling untung untuk dikembangkan.
2. Secara R^2 0,694 yang artinya bahwa sebesar 69,4% dijelaskan biaya penyusutan alat, biaya bahan pembantu, biaya lokasi dan biaya bahan baku, sisa selisihnya 30,6% lainnya dipengaruhi atau dijelaskan oleh variabel lain yang tidak masuk dalam penelitian ini. Sedangkan uji F 14,200 dengan tingkat signifikan $0,000 < 0,05$. Secara parsial (uji t) tidak semua variabel berpengaruh, dimana biaya penyusutan alat tidak berpengaruh nyata dan tidak signifikan, biaya bahan pembantu berpengaruh nyata dan signifikan, biaya lokasi tidak berpengaruh nyata dan tidak signifikan, dan biaya bahan baku berpengaruh nyata terhadap usaha bumbu giling.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N Lutfia, “Analisis Renovasi Pasar Tradisional Terhadap Pendapatan Pedagang Pasar Sawoo, Kecamatan Sawoo, Kabupaten Ponorogo,” 2021
- Amiruddin, Amiruddin, dan Supriyadi Supriyadi, “Analisa Pendapatan Para Pedagang Kaki Lima Di Pasar Paya Ilang Kabupaten Aceh Tengah,” *Gajah Putih Journal of Economics Review*, 3.2 (2021), 01–06 <<https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.71>>
- Chintya, Wuri Ajeng, dan Ida Bagus Darsana, “Analisis Pendapatan Pedagang di Pasar Jimbaran, Kelurahan Jimbaran,” *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, Vol. 2, No (2013), 277–83
- Prihatminingtyas, Budi, “Pengaruh Modal, Lama Usaha, Jam Kerja, dan Lokasi Usaha terhadap Pendapatan Pedagang di Pasar Ladungsari,” 7.2 (2019), 147–54
- Ristina, Sekar, “Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Bahan Penolong dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Pendaatan Pada Usaha Kerupuk Ikan Parang Ibu Butet,” 2022
- Wahyunita Sitinjak, dan Eva T. Nainggolan, “Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Bumbu Gilingdi Pasar Dwikora Kota Pematangsiantar,” *Jurnal Agrilink*, 1.2 (2019), 58–65 <<https://doi.org/10.36985/ja.k.v1i2.185>>
- Yuniarti, Puji, “Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Di Pasar Tradisional Cinere Depok,” *Widya Cipta - Jurnal Sekretari dan Manajemen*, 3.1 (2019), 165–70 <<https://doi.org/10.31294/widyacipta.v3i1.5296>>