



ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA FOLA DOYO

Fahria Hamja^{1*}, Nur Azizah HS¹, Vhyda Hamidah Aulia Radjaloa³

¹Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Nuku

* Penulis Korespondensi, email: iyahamja9@gmail.com

Diserahkan: 20/12/2026

Direvisi: 18/03/2026

Diterima: 23/03/2026

Abstrak. Fola Doyo adalah salah satu usaha yang berada di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan. Fola Doyo merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menyediakan beberapa produk di dalamnya di antaranya Kopi Dabe Varian Ori dan Full Cream, Kenari Karamel, Papeda Instan. Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu (1) mengetahui berapa tingkat pendapatan usaha fola doyo (2) tingkat kelayakan usaha fola doyo. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui (1) pendapatan usaha (2) kelayakan usaha. Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* atau penentuan informan secara sengaja sumber informan utama dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Fola Doyo. Teknik analisis data dalam penelitian ini yaitu analisis pendapatan, analisis *R/C Ratio*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Fola Doyo memproduksi Kopi Dabe Varian Original dalam sepuluh bulan sebanyak 2.000 pouch, Kopi Dabe Full Cream sebanyak 1.000 pouch dalam sepuluh bulan, dan produksi Kenari Karamel dalam sepuluh bulan sebanyak 1.500 pcs, sedangkan produksi untuk Papeda Instan dalam sepuluh bulan sebanyak 1.000 bungkus maka diperoleh penerimaan dalam sepuluh bulan untuk produk Kopi Dabe Original sebesar Rp. 100.000.000, Kopi Dabe Full Cream sebesar Rp. 50.000.000, untuk Kenari Karamel sebesar Rp. 18.000.000 sedangkan untuk produk Papeda Instan sebesar Rp. 35.000.000. dengan total pendapatan rata-rata dalam sepuluh bulan untuk produk Kopi Dabe Original sebesar Rp.76.783.000, Kopi Dabe Full Cream sebesar Rp.25.983.000, untuk Kenari Karamel sebesar Rp.5.043.000 sedangkan untuk Papeda instan sebesar Rp.45.483.000. Hasil analisis *R/C Ratio* pada produk Kopi Dabe Original 4,30, Kopi Dabe Full Cream 3,85, untuk Kenari Karamel 1,38 sedangkan Papeda Instan 4,98 59 hal tersebut menunjukkan bahwa nilai *R/C ratio* lebih dari 1 sehingga Usaha Fola Doyo dikatakan layak.

Kata Kunci: Kopi Dabe Original Dan Full Cream, Kenari Karamel, Papeda Instan.

Cara mensitasi: Hamja F.,Azizah HS N.,Radjaloa V.H.A. (2026). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Fola Doyo Di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara.*Agricentra: Jurnal Sains Agribisnis, Vol 2 No. 1: Maret 2026 pp: 1-11.*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris dengan sumber daya alam yang sangat berlimpah yang mampu mendukung perekonomian negara. Oleh karena itu, negara kita tidak bisa terlepas dari sektor pertanian yang menjadi roda penghasil sebagian besar penduduk Indonesia. Sektor pertanian memegang peran strategis. Dalam pembangunan perekonomian baik nasional maupun daerah. Bahkan pada era globalisasi, sektor pertanian telah membuktikan kuatnya daya saing menopang perekonomian nasional, sehingga diharapkan dapat berperan digaris depan dalam mengatasi krisis ekonomi (Husodo 2004, dalam Umikalsum, 2013).

Pada umumnya, kegiatan produksi UKM bergerak di bidang kuliner dikarenakan warga Indonesia gemar mencicipi atau mencoba sesuatu yang baru. Contoh industri yang dapat dijalankan dan dikembangkan dalam sektor kuliner yaitu usaha Fola Doyo. Fola Doyo adalah nama sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berlokasi di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara.

Pendapatan merupakan seluruh penerimaan, baik tunai atau bukan tunai yang merupakan hasil dan penjualan barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu (Sholihin,2013). Pendapatan usaha Fola Doyo merupakan hasil dari penjualan produk-produk yang dihasilkan oleh usaha tersebut, seperti kopi dabe dan kenari karamel. Pendapatan ini merupakan sumber daya yang sangat penting bagi usah Fola Doyo untuk membiayai oprasionalnya dan meningkatkan profitabilitas.

Studi kelayakan bisnis sangat berkaitan dan tidak bisa lepas dengan aspek finansial, operasional, dan ekonomi. Dalam penilaian studi kelayakan bisnis usaha Fola Doyo ini lebih dominan kepada aspek keuangan yang dimana dinilai apakah layak atau tidaknya dapat dilihat dari data keuangan yang di dapat usaha Fola Doyo selama memasarkan produk yang ditawarkan. Dalam studi kasus ini untuk menilai kelayakan bisnis ini dinilai dari aspek finansial atau aspek keuangan, aspek pemasaran, serta aspek manajemen sumber daya manusia.

Usaha Fola Doyo merupakan salah satu jenis usaha yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Usaha ini tidak hanya memberikan kontribusi pada

perekonomian lokal, tetapi juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Namun masih banyak tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha Fola Doyo, seperti fluktuasi harga bahan baku, adalah perubahan harga bahan baku yang tidak stabil atau berfluktuasi dalam jangka waktu tertentu, fluktuasi harga bahan baku juga dapat mempengaruhi biaya produksi dan profitabilitas usaha Fola Doyo, Persaingan yang ketat, merupakan fenomena umum dalam dunia bisnis yang dapat mendorong inovasi, meningkatkan kualitas produk dan layanan, serta memberikan pilihan yang lebih baik kepada konsumen, untuk menghadapi persaingan yang ketat Fola Doyo perlu meningkatkan kualitas produk, membedakan diri dari pesaing, dan membangun loyalitas pelanggan. kurangnya akses ke pasar yang lebih luas, disebabkan berbagai faktor, seperti keterbatasan jaringan, distribusi usaha Fola Doyo mungkin hanya memiliki jaringan distribusi yang terbatas, sehingga produk tidak dapat menjangkau pasar yang lebih luas, kurangnya promosi dan pemasaran dapat membuat produk usaha Fola Doyo kurang dikenal oleh konsumen potensial di luar pasar lokal. Untuk mendirikan suatu usaha sangat penting adanya analisis kelayakan untuk mengetahui apakah usaha dapat diterima atau ditolak. Berdasarkan latar belakang yang tertera, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Fola Doyo Di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di usaha Fola Doyo yang berlokasi di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara. Waktu yang digunakan dalam penelitian ini kurang lebih 2 (dua) bulan yakni dari bulan oktober sampai dengan bulan november 2025.

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan "*Mixed method research*" (penelitian metode campuran) adalah pendekatan penelitian yang menggabungkan metode kuantitatif dan kualitatif dalam satu penelitian. Tujuan utama metode ini adalah untuk mendapatkan pemahaman yang lebih komprehensif dan mendalam tentang suatu fenomena, dengan mengkombinasikan kekuatan dari kedua metode. Penelitian metode campuran adalah proses mengumpulkan, menganalisis, dan mengintegrasikan data kuantitatif dan kualitatif dalam suatu penelitian. Metode kuantitatif sering digunakan untuk mengumpulkan data numerik dan menganalisis hubungan antara variabel, sedangkan metode kualitatif digunakan untuk mengumpulkan data deskriptif dan memahami makna di balik fenomena. Kombinasi kedua metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih lengkap dan mendalam tentang fenomena yang diteliti, dengan memanfaatkan kelebihan masing-masing.

Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari:

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari subjek penelitian, yakni informan yang relevan untuk penelitian. Data ini dapat berupa kata-kata yang diucapkan oleh informan selama proses dalam konteks penelitian, data primer diperoleh melalui metode yang melibatkan pengamatan langsung, wawancara, dan teknik lain yang relevan.

2. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara. Hal tersebut berarti bahwa peneliti Berperan Sebagai Pihak kedua, karena tidak didapatkan secara langsung. Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpulan data, misalnya melalui orang lain atau lewat dokumen. Sumber data sekunder merupakan sumber data pelengkap yang berfungsi melengkapi data yang diperlukan data primer.

Teknik Penentuan Informan

Informan adalah orang yang dipilih untuk memberikan informasi dan data mendalam yang dibutuhkan dalam sebuah penelitian. Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* atau pengambilan informan secara sengaja. Teknik *purposive sampling* adalah teknik pengambilan informan secara sengaja dengan tujuan tertentu yang sesuai dengan tema penelitian karena orang tersebut dianggap memiliki informasi yang diperlukan bagi peneliti. Sumber informan utama dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu:

1. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara tatap muka dengan responden untuk mendapatkan informasi yang detail dan mendalam mengenai suatu topik. Wawancara yang bersifat mengarah pada informasi umum tentang usaha, biaya dan kelayakan usaha dalam menentukan waktu kapan wawancara, peneliti tidak memaksakan keadaan, ini dimaksudkan agar informan tidak canggung keadaan sehingga peneliti bisa mendapatkan informasi yang lebih valid.

2. Observasi

Dalam penelitian ini, terdapat 3 aspek yang diobservasi yaitu : (1) mengamati proses produksi ; (2) mengamati kegiatan usaha ; (3) mengamati kondisi lingkungan usaha.

3. Dokumentasi

Peneliti melakukan studi dokumentasi dengan proses pengumpulan dan menyimpan data-data penting yang terkait dengan usaha Fola Doyo. Dokumentasi berupa :

1. Data keuangan yaitu dokumen yang berisi informasi tentang pendapatan, biaya, dan keuntungan usaha Fola Doyo.
2. Data penjualan berisi informasi tentang penjualan Fola Doyo seperti catatan penjualan dan produk Fola Doyo.

Teknik Analisis Data

Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah *R/C ratio* yaitu adalah jumlah ratio yang dipakai guna melihat keuntungan relatif yang nantinya akan diperoleh pada sebuah proyek atau sebuah usaha. Sebenarnya sebuah proyek akan dikatakan layak dijalankan jika nilai *R/C* yang diperoleh tersebut dinyatakan lebih besar dari 1. Hal tersebut dapat terjadi sebab, jika nilai *R/C* semakin tinggi, maka tingkat keuntungan yang diperoleh dalam suatu proyek bisa menjadi lebih tinggi. Penggunaan rumus *R/C ratio* ini diketahui bertujuan untuk mengetahui sejauh mana hasil yang diperoleh dari usaha yang menguntungkan pada periode tertentu.

Untuk menyelesaikan beberapa aspek yang akan diteliti yaitu pendapatan usaha, dan kelayakan usaha dengan rumus yang sebagai acuan dari (Soekartawi 2006).

1. Analisis Biaya Produksi Usaha

$$TC=FC+VC$$

Keterangan:

TC= Total biaya produksi

FC= Biaya tetap

VC= Biaya tidak tetap

2. Analisis penerimaan

$$TR= P_y \cdot Y$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (*Revenue*)

P_y = Harga produk

Y = Jumlah Produksi

3. Analisis Pendapatan

$$Pd=TR-TC$$

Keterangan:

Pd = pendapatan (*Income*)

TR = Total penerimaan (*Revenue*)

TC = Total biaya

4. Biaya Penyusutan Alat (R_p), Menurut Kuswandi (2006) dalam Wardani (2008) untuk menghitung besar biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan rumus:

$$\text{Penyusutan Alat} = \frac{\text{Investasi Awal} - \text{Investasi Akhir}}{\text{Umur Ekonomis} / (\text{Bulan})}$$

5. Kelayakan usaha

Kelayakan usaha di hitung dengan retun *cost ratio* (*R/C*)

Keterangan

$R = P_y \cdot Y$ (*revenue* = penerimaan usaha)

$C = FC = VC$ (*cost* = biaya produksi usaha)

Jika $R/C \text{ ratio} > 1$ = maka usaha layak di usahakan

$R/C \text{ ratio} < 1$ = maka usaha tidak layak di usahakan

$R/C \text{ ratio} = 1$ maka usaha impas tidak rugi dan juga tidak untung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Fola Doyo

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi, Biaya ini dapat meliputi biaya pembelian bahan baku dan biaya transportasi. Dalam usaha Fola Doyo Tersedia beberapa produk di antaranya Kopi Dabe, Kenari Karamel, Papeda Instan. Di Usaha Fola Doyo terdapat dua varian kopi yaitu kopi dabe varian *original* dan kopi dabe *full cream*, perbedaan utama antara kopi dabe *original* dan *full cream* adalah adanya penambahan susu bubuk pada varian *full cream*, yang memberikan rasa yang lebih *creamy* dan manis, sementara itu, kopi dabe *original* memiliki rasa yang lebih kuat dan aroma yang khas tanpa penambahan bahan tambahan, harga jual untuk kopi dabe *original* dan *full cream* yaitu per pouch Rp. 50.000. Sedangkan Kenari Karamel adalah makanan yang memiliki cita rasa manis dan guri, serigkali memiliki kandungan protein yang tinggi karena bahan utamanya adalah kacang kenari, harga jual untuk kenari karamel Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, kecamatan tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara Rp. 12.000 per Pcs. dan Papeda Instan adalah makanan yang di kemas secara praktis dan moderen, memungkinkan papeda di siapakan dengan cepat dan mudah di bawa ke mana-mana, harga jual untuk papeda instan Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidoe Kepulauan, Maluku Utara yaitu Rp. 35.000 per bungkus.

Biaya Variabel Usaha Fola Doyo

Tabel 1. *Biaya Variabel Kopi Dabe Original Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kpeulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kopi	450 Bungkus	35.000	15.750.000
2	Kayu manis	10 kg	120.000	1.200.000
3	Biji buah pala	10 kg	120.000	1.200.000
4	Jahe merah	30 kg	80.000	2.400.000
Jumlah				20.550.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Tabel 2. *Biaya Variabel Kopi Dabe Full Cream Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kpeulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Kopi	450 Bungkus	35.000	15.750.000
2	Kayu manis	10 kg	120.000	1.200.000
3	Biji buah pala	10 kg	120.000	1.200.000
4	Jahe merah	30 kg	80.000	2.400.000
5	Susu bubuk	200 bungkus	4.000	800.000
Jumlah				21.350.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Tabel 3. *Biaya Variabel Kenari Karamel Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kpeulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Buah kenari	30 kg	150.000	4.500.000
2	Gula pasir	20 kg	22.000	440.000
3	Cairan karamel	60 botol	65.000	3.900.000
4	Minyak goreng	20 kg	20.000	400.000
5	Gula aren	30 buah	35.000	1.050.000
Jumlah				10.290.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Tabel 4. *Biaya Variabel Papeda Instan Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Sagu kasbi putih	4 tumang	150.000	600.000
2	Sereh	20 ikat	5.000	100.000
3	Langkuas	20 panggal	5.000	100.000
4	Bawang putih	20 kg	45.000	900.000
5	Bawang merah	20 kg	55.000	1.100.000
6	Garam	10 bungkus	10.000	100.000
7	micin	5 bungkus	10.000	50.000
8	Cabe bubuk	20 gandeg	20.000	400.000
9	Ikan tore	40 waya	25.000	1.000.000
Jumlah				4.350.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Biaya Tetap Usaha Fola Doyo

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali produksi, tetapi mengalami penyusutan atau biasa disebut sebagai biaya investasi seperti pemberian peralatan untuk mendukung keberlangsungan proses produksi produk usaha Fola Doyo. Biaya tetap dalam usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Maluku Utara diperhitungkan sebagai penyusutan kerja dari alat-alat produksi yang digunakan dalam memproduksi produk yang ada di usaha Fola Doyo.

Penyusutan dapat di hitung berdasarkan umur ekonomis dari alat-alat produksi tersebut. Mengetahui nilai ekonomis dari masing-masing peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk maka di hitung nilai penyusutan alat dalam satu kali produksi. biaya yang digunakan untuk membeli peralatan tersebut sedangkan umur ekonomis dilihat dari lamanya penggunaan peralatan tersebut masih menguntungkan.

Tabel 5. *Biaya Tetap Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya penyusutan alat	2.367.000
2	Biaya pajak	300.000
Total		2.667.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Biaya Total Usaha Fola Doyo

Biaya total (*Total Cost*) adalah hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya Total untuk usaha Fola Doyo, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara yang digunakan dalam sepuluh bulan dapat dilihat pada Tabel 6

Tabel 6. *Biaya Total Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Produk	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Kopi Dabe	20.550.000	2.667.000	23.217.000
2.	Kopi Dabe Full Cream	21.350.000	2.667.000	24.017.000
3.	Kenari Karamel	10.290.000	2.667.000	12.957.000
4.	Papeda Instan	4.350.000	2.667.000	7.017.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Proses Produksi

Proses produksi adalah teknik yang digunakan dalam memproduksi atau meningkatkan kegunaan barang dan jasa dengan menggunakan sumber daya yang tersedia seperti bahan, tenaga kerja, modal, dan teknologi. Pembuatan produk usaha Fola Doyo memerlukan berbagai macam alat dan bahan, alat-alat yang digunakan untuk membuat produk yang ada di usaha Fola Doyo antara lain Panci, sutel kayu, pisau, kompor, blender, oven, wajan, baskom. Jenis produk yang di dihasilkan dalam usaha Fola Doyo yaitu:

A. Kopi Dabe

Usaha Fola Doyo memproduksi Kopi Dabe ada dua varian rasa di antaranya varian Original dan full cream, Kopi Dabe adalah minuman khas dari Kota Tidore Kepulauan yang di racik dengan perpaduan

kopi dan berbagai rempah seperti kayu manis, biji buah pala, daun pandan dan jahe merah. Minuman ini terkenal karena rasanya yang unik dan kaya akan aroma rempah yang nikmat. Kopi Dabe dapat diseduh dengan cara direbus langsung bersama rempah-rempah hingga menghasilkan minuman yang hangat dan beraroma kuat.

Proses produksi Kopi Dabe di Tidore berfokus pada penyeduhan kopi bubuk dengan air rebusan rempah-rempah seperti jahe, cengkeh, pala, dan kayu manis. Rempah-rempah ini direbus terlebih dahulu, lalu kopi bubuk dicampurkan ke dalam rebusan rempah saat air mendidih dan diaduk hingga rata. Proses ini berbeda dari pembuatan kopi biasa, karena kopi diseduh bersama rempah-rempah dan seringkali menggunakan air hujan untuk hasil yang lebih khas. Sedangkan Kopi Dabe Full Cream merupakan varian minuman kopi kemasan yang dibuat dengan memadukan kopi rempah khas Tidore dengan tambahan bahan yang menghasilkan tekstur dan rasa "full cream" atau kental. Proses produksinya melibatkan kombinasi metode tradisional pembuatan kopi rempah dan teknik industri pangan modern.

B. Kenari Karamel

Kenari karamel adalah cemilan tradisional yang rasanya manis dan gurih yang terbuat dari kacang kenari, gula, cairan karamel. Cemilan ini memiliki rasa manis dengan cita rasa karamel dan gurih dari kenari, serta tekstur yang padat dan renyah seperti permen kacang atau ting-ting.

Proses produksi kenari karamel melibatkan pelapisan kacang kenari yang sudah dipanggang dengan karamel yang terbuat dari campuran gula dan bahan-bahan lainnya, kemudian didinginkan hingga mengeras. Proses ini dapat diringkas dalam beberapa langkah utama, kacang kenari mentah biasanya dipanggang terlebih dahulu untuk mengurangi kelembapan dan meningkatkan kerenyahannya. Proses pemanggangan ini juga membantu mengembangkan rasa kenari secara optimal.

C. Papeda Instan

Papeda instan adalah produk inovatif dari papeda tradisional yang terbuat dari sagu, namun disajikan dalam bentuk siap saji yang lebih praktis untuk memasak di rumah dan di bawa ke mana-mana. Produk Papeda Instan usaha Fola Doyo dirancang untuk kemudahan dan kepraktisan, memungkinkan siapa saja untuk memasaknya tanpa proses yang rumit. Meskipun dalam kemasan moderen tetapi cita rasa produk papeda instan di usaha Fola Doyo tetap menghadirkan khas masakan rumahan karena bumbu yang disertakan berupa kuah soru (kuah ikan tore) dengan sensai pedas dari cabe lokal, semua rasa diramu agar tetap autentik walau proses penyajiannya instan. Proses produksi papeda instan pada dasarnya membuat menjadi produk instan, papeda biasanya dikeringkan atau diolah menjadi bubuk. Saat akan dikonsumsi, produk instan ini hanya perlu di seduh dengan air panas.

Analisis Pendapatan Usaha Fola Doyo

Pendapatan/keuntungan adalah hasil yang diperoleh bersih dari suatu kegiatan proses produksi yang diperoleh dari pendapatan kotor (penerimaan) dikurangi total biaya (*total cost*) yang digunakan dalam proses produksi. Hasil keuntungan dari usaha Fola Doyo Di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Maluku Utara.

Tabel 7. *Pendapatan Usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara*

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	
	Kopi Dabe Original	100.000.000
	Kopi Dabe Full Cream	50.000.000
	Kenari Karamel	18.000.000
	Papeda Instan	35.000.000
2	Biaya Tetap	2.667.000
3	Biaya Variabel	
	Kopi Dabe Original	20.550.000
	Kopi Dabe Full Cream	21.350.000
	Kenari Karamel	10.290.000
	Papeda Instan	4.350.000
4	Total Biaya	
	Kopi Dabe Original	23.217.000
	Kopi Dabe Full Cream	24.017.000
	Kenari Karamel	12.957.000
	Papeda Instan	7.017.000

5	Pendapatan	
	Kopi Dabe Original	76.783.000
	Kopi Dabe Full Cream	25.983.000
	Kenari Karamel	5.043.000
	Papeda Instan	45.483.000

sumber : Data primer setelah diolah, 2025.

Tabel 7 Menunjukkan bahwa dalam proses produksi produk usaha Fola Foyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Maluku Utara memproduksi produk di antaranya Kopi Dabe, Kenari Karamel, Papeda Instan dari ketiga (3) produk tersebut memiliki penerimaan yang berbeda-beda, untuk pemasaran Kopi Dabe Original menghasilkan penerimaa dalam sepuluh bulan Rp. 100.000.000 dan untuk kopi dabe Full Cream sebesar Rp.50.000.000 untuk produk kenari karamel menghasilkan penerimaan dalam sepuluh bulan Rp. 18.000.000 sedangkan untuk papeda instan menghasilkan penerimaan dalam sepuluh bulan Rp. 35.000.000 dalam proses produksi penerimaan yang di terima usaha Fola Doyo cukup tinggi. Sedangkan biaya total yang digunakan dalam sepuluh bulan proses produksi Kopi Dabe Original sebesar Rp.23.217.000 dan Kopi Dabe Full Cream sebesar Rp.24.017.000, total biaya untuk Kenari Karamel dalam sepuluh bulan Rp.12.957.000 dan total biaya untuk Papeda Instan Rp.7.017.000 dari keempat biaya tersebut yang memiliki jumlah tertinggi total penerimaan dibanding dengan total biaya yang digunakan pada proses produksi produk usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat di simpulkan bahwa usaha Fola Doyo memproduksi tiga (3) jenis produk di antaranya Kopi Dabe, Kenari Karamel, Papeda Instan dari ketiga (3) produk tersebut memiliki penerimaan yang berbeda-beda, untuk pemasaran Kopi Dabe Original menghasilkan penerimaa dalam Sepulu bulan Rp.100.000.000, dan Kopi Dabe Full Cream Rp.50.000.000, untuk produk kenari karamel menghasilkan penerimaan dalam sepulu bulan Rp.18.000.000 sedangkan untuk papeda instan menghasilkan penerimaan dalam sepulu bulan Rp.52.500.000 dalam proses produksi penerimaan yang di terima usaha Fola Doyo cukup tinggi. Sehingga total pendapatan Kopi Dabe Original sebesar Rp.76.783.000 dan Kopi Dabe Full Cream sebesar Rp.25.983.000, untuk Kenari Karamel dalam sepuluh bulan sebesar Rp.5.043.000, sedangkan Papeda instan sebesar Rp.45.483.000. Adapun indeks nilai *R/C ratio* Kopi Dabe Original sebesar 4,30 dan nilai *R/C Ratio* Kopi Dabe Full Cream 3,85 untuk nilai *R/C Ratio* Kenari Karamel 1.38 sedangkan untuk nilai *R/C Ratio* Papeda Instan 4,98 sehingga dapat di simpulkan bahwa pada Usaha Fola Doyo Di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara dikatakan Layak.

Kepada pemerintah maupun lembaga-lembaga setempat untuk mengatasi kendala-kendala yang di hadapai pengolah usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara untuk mengembangkan usahanya. Kepada pelaku usaha Fola Doyo di Kelurahan Dowora, Kecamatan Tidore Timur, Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara dapat meningkatkan pendapatan yang di peroleh dengan cara lebih efisiensi dalam penggunaan biaya yang dikelurkan dalam proses pengolahan. Pelaku usaha seharusnya bisa lebih berinovasi dalam mengolah produk di usaha Fola Doyo yang lebih memiliki nilai ekonomi lebih.

DAFTAR PUSTAKA

- Akram, H., Basuki, P., & Budiarto, H. (2017). *Pengaruh Mekanisme Corporate Governance, Kualitas Audit, Ukuran Perusahaan Dan Leverage TerhadapIntegritas Laporan Keuangan*. Jurnal Aplikasi Akuntansi, 2(1), 95.
- Andaryogi, Dwi, et al. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Gula Aren di Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang*. Proceedings Series on Physical & Formal Sciences 4 (2022): 226-231.

- Arliman, Laurensius. *Mewujudkan Penegakan Hukum Yang Baik Di Negara Hukum Indonesia. Dialogia Iuridica: Jurnal Hukum Bisnis dan Investasi* 11, no. 1 (2019): 1–20. Accessed December 9, 2023.
- Carter, W.K. Dan Usry, M.F. 2004. *Akuntansi Biaya. Buku 1, Edisi 13*. Jakarta: Salemba Empat.
- FERAWATI, ANDI, and AKBAR SYAM. *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tani Kacang Tanah Di Lahan Sawah Tadah Hujan Di Desa Masago Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone. Accounting, Accountability, and Organization System (AAOS) Journal* 2.2 (2021): 147-159.
- Kasmir., dan Jakfar. (2020). *Edisi Revisi Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PRENADAMEDIA GROUP.
- Kuswandi. (2006). *Rasio-rasio Keuangan Bagi Orang Awam*. PT Elex Media Komputindo.
- Lubis, Y., & Siregar, R. S. (2021). *Analisis Pendapatan dan Kelayakan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal Kabupaten mandailing Natal*. Doctoral dissertation, Universitas Medan Area.
- Mulyani, R., Musthofa, M. A., Daud, D., Ediyanto, E., & Ronaldi, P. (2023). *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Fried Chicken Di Talang Babat*. *Jurnal Al Mujaddid Humaniora*, 9 (2), 75-89.
- Mulyadi, R. (2016). *Pengaruh Tata Kelola Perusahaan terhadap kinerja keuangan. JAK (Jurnal Akuntansi) Kajian Ilmiah Akuntansi*, 3 (1).
- Nurwahida, N., Marhawati, M., Mustar, M., Rahmatullah, R., & Nurdiana, N. (2021). *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Kopra*. *Jambura Economic Education Journal*, 3(1), 28-37.
- Purnomo, D. (2017). *Model Prototyping Pada Pengembangan Sistem Informasi*. *Jurnal Informatika Merdeka Pasuruan*, 2(2), 264541.
- Siagian, S.P. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sholihin, AI (2013). *Buku Pintar Syariah Ekonomi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Seokartawi, dkk. 1984. *Ilmu Usaha dan penelitian Untuk Pengembangan Peengusaha Kecil*. Rajawali Press. Jakarta.
- Taha, Anggriyani Ridwan, and Max Nur Alam. *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Industri Minyak Nilam Di Desa Lumbutarombo Kecamatan Banawa Selatan Kabupaten Donggala. Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)* 4.6 (2016): 719-724.
- Umikalsum, R. A. (2013). *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usahatani Padi di Daerah Agropolitan Kel. Pulokerto Kec. Gandus Palembang. Jurnal Ilmiah AgrIBA*, 3 (1), 14–21.
- Yuniarta, G.A., N.L.G.E Sulindawati, dan I.G.A. Purnawati. 2015. *Kewirausahaan dan Aspek-Aspek Studi Kelayakan Usaha*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wardani. 2008. *Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai Di Kabupaten Purworejo. Universitas Sebelas Maret. Skripsi*.
- Wulan Ayodya, 2016. *14 Hari Langsung Mulai Jadi pengusaha Modal Usaha Sesuai Kantong, Bisa Untung Besar, Risiko Kecil*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Zulyanti, N. R. (2016). *Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)*. Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Akuntansi (Jpensi), 1(3), 12-Halaman.