SKRIPSI

ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN BAKSO DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Oleh:

ELSA AFRILIA
NPM. 220102003

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI

2026

ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN BAKSO DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

SKRIPSI

Oleh :

ELSA AFRILIA
NPM. 220102003

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan (S.Pt) pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
2026

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN

Kami menyatakan bahwa Skripsi yang ditulis oleh:

ELSA AFRILIA

ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN BAKSO DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan (S. Pt)

Menyetujui,

Pembimbing I	Pembimbing II
Mahrani, S.P., M.Si	Dr. Chezy WM Vermila, SP., M. MA
NIDN. 1003127801	NIDN. 1003118801

TIM PENGUJI	NAMA	TANDA TANGAN
Ketua	Dr. Ir. Pebta Heryansyah, SP., MP	.....
Sekretaris	Dr. Ir. Imelda Siska S. Pt. MP., IPM	.....
Anggota	Yoshi Lia Anggrayni, S.Pt., M.Si	.....

Mengetahui:

Dekan Fakultas Pertanian	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Ir. Pebta Heryansyah, SP., MP	Matrin, S. Pt., M.Si
NIDN. 1005029103	NIDN. 1001059001

Tanggal Lulus: 18 September 2026

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSYARATAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Elsa Afrilia

NPM : 220102003

Program Studi : Peternakan

Judul : Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademis di suatu Institusi Pendidikan serta juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Teluk Kuantan, September 2026

Yang membuat pernyataan



Elsa Afrilia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Allah SWT, serta shalawat kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi" sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Peternakan.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Sabaryono dan Mamak Rasmi selaku orang tua atas doa dan dukungannya baik secara moril maupun materiil;
2. Ibu Mahrani, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini;
3. Ibu Dr. Chezy WM Vermila, S.P., M.MA. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini;
4. Bapak Dr. Ir. Pebra Herryansyah, SP., MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi;
5. Ibu Infitria, S.Pt., M.Si. selaku Ketua Program Studi Peternakan yang telah banyak membina kelancaran proses studi; dan
6. Bapak/Ibu Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran selama seminar usulan penelitian dan sidang skripsi.

Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada Ibu Lia Karnita dan Ibu Anis selaku responden, serta seluruh dosen, tenaga kependidikan, keluarga, dan sahabat yang telah memberikan dukungan dan motivasi. Sebagai manusia biasa, penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan. Oleh karena itu, atas segala kekurangan dan kesalahan dalam penulisan skripsi ini, penulis memohon maaf dan bersedia menerima kritikan yang membangun. Harapan penulis, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pembaca, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Aamiin.

Teluk Kuantan, September 2026

Penulis

ANALISIS PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN BAKSO DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Elsa Afrilia dibawah bimbingan Mahrani dan Chezy WM Vermila
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Penelitian dilaksanakan pada April–Juni 2026 di usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa menggunakan metode survei deskriptif kuantitatif dengan teknik *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis meliputi biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya, penerimaan, pendapatan bersih, dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan total biaya produksi Bakso Lia sebesar Rp405.213 per produksi (biaya tetap Rp2.457; biaya tidak tetap Rp402.756), sedangkan Bakso Larisa sebesar Rp802.501 per produksi (biaya tetap Rp3.017; biaya tidak tetap Rp799.484). Komponen biaya terbesar pada kedua usaha berasal dari pembelian tepung dan bumbu (Lia 74,5%; Larisa 79,2%) serta daging ayam (Lia 19,9%; Larisa 15,8%). Penerimaan Bakso Lia Rp520.000 dari 65 bungkus, sedangkan Bakso Larisa Rp840.000 dari 105 bungkus dengan harga jual Rp8.000 per bungkus. Pendapatan bersih Bakso Lia Rp114.787 per produksi (Rp3.443.610 per bulan), sedangkan Bakso Larisa Rp37.499 per produksi (Rp1.124.970 per bulan). Nilai R/C Ratio Bakso Lia 1,3 dan Bakso Larisa 1,05, yang berarti setiap Rp1,00 biaya menghasilkan penerimaan Rp1,3 dan Rp1,05. Disimpulkan bahwa usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah layak dan menguntungkan karena R/C Ratio > 1.

Kata Kunci: Pendapatan, Usaha, Bakso, UMKM

DAFTAR ISI

Halaman

Kata Pengantar i

Abstrak ii

Daftar Isi iii

Daftar Tabel v

Daftar Gambar vi

Daftar Lampiran vii

I. PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian 4
1.5 Manfaat Penelitian 5

II. TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1 Bakso 7
2.2 Proses Pengolahan Bakso 8
2.3 Konsep Biaya 10
2.4 Pendapatan 13
2.5 Efisiensi Usaha (R/C Ratio) 15
2.6 Penelitian Terdahulu 25
2.7 Kerangka Pemikiran 17

III. METODOLOGI PENELITIAN 18
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 18
3.2 Metode Penelitian 19
3.3 Teknik Penentuan Responden 19
3.4 Jenis dan Sumber Data 20
3.5 Teknik Pengumpulan Data 21
3.6 Analisis Data 23
3.7 Konsep Operasional 27

V. KESIMPULAN DAN SARAN 47
5.1 Kesimpulan 47
5.2 Saran 47

DAFTAR PUSTAKA 49

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Indonesia. UMKM mampu menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu usaha yang berkembang di bidang pengolahan pangan adalah usaha pengolahan bakso. Bakso merupakan produk olahan berbahan dasar daging yang banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas, harga yang relatif terjangkau, serta mudah dipasarkan. Menurut Rahmi dan Jarlis (2023), bakso merupakan makanan yang dibuat dari bahan pokok daging yang dicampur dengan bahan tambahan sehingga menghasilkan produk berbentuk bulat, padat, dan kenyal.

Perkembangan usaha bakso di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan praktis dan siap diolah. Bakso tidak hanya dipasarkan dalam bentuk siap saji, tetapi juga dalam bentuk olahan setengah jadi yang dipasarkan kepada pedagang bakso maupun konsumen rumah tangga. Rizqy *et al*. (2021) menyatakan bahwa perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan berkembangnya usaha makanan olahan, salah satunya usaha bakso.

Usaha pengolahan bakso memiliki prospek yang cukup baik karena permintaan masyarakat terhadap produk pangan olahan cenderung stabil. Potensi tersebut juga didukung oleh tingginya aktivitas masyarakat di Kecamatan Kuantan Tengah, sehingga kebutuhan terhadap produk pangan olahan relatig tinggi.

Tabel 1.1 Jumlah Penduduk Kecamatan Kuantan Tengah Tahun 2025

No	Uraian	Jumlah
1	Jumlah Penduduk Laki-laki	28.214 Jiwa
2	Jumlah Penduduk Perempuan	27.977 Jiwa
3	Total Penduduk	56.191 Jiwa

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi, 2025.

Tabel 1.1 memperlihatkan besarnya jumlah penduduk Kecamatan Kuantan Tengah. Hal ini menunjukkan bahwa wilayah tersebut memiliki basis konsumen yang potensial bagi usaha pengolahan pangan, termasuk bakso. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi pelaku usaha untuk mengembangkan produksi dan pemasaran produk.

Sebagai pusat pemerintahan dan perekonomian Kabupaten Kuantan Singingi, Kecamatan Kuantan Tengah memiliki aktivitas usaha mikro yang cukup berkembang, khususnya di bidang pengolahan pangan. Di kecamatan ini terdapat beberapa usaha pengolahan bakso, antara lain usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa, yang menjalankan kegiatan mulai dari pembelian bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), penggilingan adonan, pencetakan, perebusan, pengemasan, hingga pemasaran produk setengah jadi kepada pedagang maupun konsumen rumah tangga. Kondisi tersebut menyebabkan struktur biaya usaha berbeda dengan usaha bakso yang membeli adonan siap olah, sehingga menarik untuk dianalisis dari aspek biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha.

Berdasarkan penelusuran penelitian terdahulu, penelitian mengenai usaha bakso umumnya masih berfokus pada usaha bakso siap saji atau usaha yang menggunakan adonan bakso jadi. Adapun penelitian yang secara khusus mengkaji usaha pengolahan bakso yang membeli bahan baku, kemudian menggiling dan membuat adonan sendiri, khususnya di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten

Kuantan Singingi, sejauh penelusuran yang dilakukan penulis belum ditemukan. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan, serta efisiensi usaha pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa.

Pendapatan usaha dipengaruhi oleh besarnya biaya produksi dan penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan produk. Biaya produksi terdiri atas biaya tetap dan biaya tidak tetap yang dikeluarkan selama proses pengolahan berlangsung. Menurut Soekartawi (2016), pendapatan usaha merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi. Selain itu, tingkat kelayakan usaha dapat diketahui melalui analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Suatu usaha dikatakan layak apabila memiliki nilai R/C Ratio lebih besar dari satu (R/C > 1).

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul "Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi". Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha pada kedua usaha pengolahan bakso tersebut, sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik usaha dalam mengelola usahanya secara lebih efisien, serta menjadi masukan bagi pemerintah daerah dalam pembinaan dan pengembangan UMKM di bidang pengolahan pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar biaya produksi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?

2. Berapa besar penerimaan dan pendapatan usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?
3. Bagaimana tingkat efisiensi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi berdasarkan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui besarnya biaya produksi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.
2. Mengetahui besarnya penerimaan dan pendapatan usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.
3. Mengetahui tingkat efisiensi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi berdasarkan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, dengan objek usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa. Kedua usaha memproduksi bakso setengah jadi, mulai dari pembelian bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), penggilingan adonan, pencetakan, perebusan, pengemasan, hingga pemasaran kepada pedagang dan konsumen rumah tangga.

Penelitian difokuskan pada analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha. Biaya produksi mencakup biaya tetap dan biaya

tidak tetap; penerimaan dihitung dari penjualan bakso kemasan; pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi; sedangkan efisiensi usaha dianalisis menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

Data diperoleh dari kegiatan produksi kedua usaha pada April sampai Juni 2026, melalui observasi, wawancara, dan pencatatan data usaha. Responden ditetapkan secara *purposive sampling,* yaitu pemilik dari dua usaha tersebut, dengan kriteria: (1) usaha bakso setengah jadi yang membeli bahan baku dan membuat adonan sendiri, (2) aktif beroperasi minimal 1 tahun, (3) berlokasi di Kecamatan Kuantan Tengah, dan (4) pemilik bersedia menjadi responden. Kedua usaha tini dinilai mewakili karakteristik usaha yang diteliti.

Penelitian ini dibatasi pada aspek ekonomi usaha pengolahan bakso setengah jadi, sehingga tidak membahas kualitas produk, strategi pemasaran, perilaku konsumen, kepuasan konsumen maupun usaha lain seperti penjualan bakso siap saji.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi Peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman dalam menganalisis biaya produksi, pendapatan, dan efisiensi usaha pengolahan bakso.
2. Bagi Pelaku Usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan bahan pertimbangan dalam mengelola biaya produksi, meningkatkan pendapatan, serta meningkatkan efisiensi usaha.
3. Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam penyusunan program pembinaan dan

pengembangan UMKM, khususnya usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan bahan perbandingan bagi penelitian yang berkaitan dengan analisis pendapatan usaha pengolahan bakso maupun usaha pengolahan pangan lainnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bakso

Bakso adalah produk olahan daging yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Produk ini dibuat melalui penghancuran daging, pencampuran dengan tepung dan bumbu, pembentukan bulatan, lalu pemasakan dalam air panas. Karakteristiknya meliputi bentuk bulat, tekstur kenyal, aroma khas daging, dan cita rasa yang dipengaruhi komposisi bahan (Hartini *et al*., 2024). Menurut SNI 01-3818-2014, bakso adalah produk olahan daging berbentuk bulatan dengan tekstur kenyal, terbuat dari campuran daging (minimal 50%) dan tepung tapioka serta bahan tambahan yang diizinkan.

Bahan utama bakso umumnya daging sapi, ayam, atau daging lain berprotein tinggi. Tepung tapioka berfungsi sebagai bahan pengisi untuk memperbaiki tekstur, daya ikat air, dan kekenyalan. Montolalu *et al*. (2013) menyatakan bahwa bahan pengisi memengaruhi sifat fisik dan mutu organoleptik bakso, terutama tekstur dan cita rasa. Subarkah *et al*. (2024) menemukan bahwa substitusi tepung tapioka dengan tepung kedelai hingga 20% masih menghasilkan karakteristik fisik yang dapat diterima konsumen. Selain komposisi, mutu bakso juga dipengaruhi oleh jenis daging, proses pencampuran, dan metode pemasakan (Hartini *et al*., 2024), yang tercermin dari sifat fisik, kimia, dan organoleptik serta memengaruhi penerimaan konsumen.

Bakso tidak hanya dijual siap konsumsi, tetapi juga dalam bentuk mentah atau setengah jadi. Bakso setengah jadi berpeluang dikembangkan karena dapat diproduksi secara berkelanjutan, dikemas, lalu dipasarkan kepada pedagang dan konsumen rumah tangga, sehingga memberi nilai tambah pada bahan pangan asal

ternak. Rahmi dan Jarlis (2023) menyatakan bahwa permintaan bakso setengah jadi cenderung stabil karena konsumen dapat mengolahnya kembali sesuai selera.

Usaha bakso memiliki peluang ekonomi yang baik karena permintaannya relatif stabil. Analisis usaha dapat dilakukan dengan menghitung biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha melalui *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Menurut Rahmi dan Jarlis (2023), analisis tersebut digunakan untuk mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan, dan kelayakan usaha berdasarkan nilai R/C Ratio. Dengan demikian, bakso berperan sebagai produk pangan bergizi sekaligus berpotensi menjadi usaha pengolahan hasil ternak yang memberikan pendapatan, sehingga kajian atas biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usahanya penting dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan usaha.

2.2 Proses Pengolahan Bakso

Proses pengolahan bakso adalah rangkaian kegiatan mengubah bahan setengah jadi menjadi produk pangan bernilai tambah. Pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa, pemilik usaha membeli bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu) di tempat penggilingan dan menggunakan jasa penggilingan orang lain. Adonan yang telah jadi kemudian dibawa pulang untuk dicetak, direbus, ditiriskan, didinginkan, dikemas, dan dipasarkan. Tahapan tersebut dijelaskan sebagai berikut.

1. Pembelian Bahan Baku dan Penggilingan Adonan

Bahan baku dibeli di tempat penggilingan, kemudian digiling menggunakan jasa penggilingan hingga menjadi adonan homogen. Adonan tersebut langsung dibawa pulang untuk diproses lebih lanjut. Montolalu *et al*. (2013) menyatakan bahwa pencampuran dan penggilingan memengaruhi tekstur dan mutu bakso.

2. Pencetakan Bakso

Adonan dicetak secara manual menggunakan tangan dan sendok hingga membentuk bulatan yang seragam. Ukuran seragam membantu kematangan merata saat perebusan dan menghasilkan tekstur yang konsisten.

3. Perebusan Bakso

Bakso direbus dalam air panas hingga matang, ditandai dengan bakso mengapung di permukaan air. Montolalu *et al*. (2013) menjelaskan bahwa proses pemasakan dan komposisi bahan memengaruhi karakteristik fisik dan mutu organoleptik bakso.

4. Penirisan dan Pendinginan

Bakso matang ditiriskan dan didinginkan sebelum dikemas. Pendinginan bertujuan menurunkan suhu produk dan mengurangi uap air dalam kemasan yang dapat mempercepat penurunan mutu. Menurut Fellows (2017), pendinginan setelah pemasakan penting untuk mencegah kondensasi uap air yang dapat memicu pertumbuhan mikroba.

5. Pengemasan

Bakso dingin dikemas dalam plastik bening sesuai ukuran penjualan, lalu ditutup menggunakan staples (hekter). Kemasan menjaga kebersihan, kerapian, dan melindungi produk dari kerusakan fisik serta kontaminasi selama penyimpanan dan distribusi (Arief *et al*., 2012).

6. Pemasaran

Bakso yang telah dikemas dipasarkan kepada pedagang bakso siap saji, pengecer, dan konsumen rumah tangga di Kecamatan Kuantan Tengah dan sekitarnya. Penerimaan usaha dipengaruhi jumlah produk terjual dan harga jual.

Rahmi dan Jarlis (2023) menyatakan strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan volume penjualan dan penerimaan usaha.

Dengan demikian, proses pengolahan bakso pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa dimulai dari pembelian bahan baku dan penggilingan adonan di tempat jasa penggilingan, lalu dilanjutkan dengan pencetakan, perebusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan, hingga pemasaran. Setiap tahap menggunakan faktor produksi yang menimbulkan biaya, sehingga berkaitan langsung dengan analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha yang menjadi fokus penelitian. Proses pengolahan bakso dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1 Bagan Proses Pengolahan Bakso

2.3 Konsep Biaya

Biaya adalah seluruh pengeluaran dalam suatu kegiatan usaha untuk memperoleh pendapatan. Dalam analisis usaha, biaya produksi dibedakan menjadi biaya tetap dan biaya tidak tetap.

2.3.1 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung, baik yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan produksi. Biaya produksi terdiri atas biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Pengelompokan ini diperlukan untuk memudahkan analisis biaya dan penentuan harga pokok produksi.

2.3.2 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya relatif tetap dan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume produksi dalam jangka pendek. Dalam usaha pengolahan bakso, biaya tetap meliputi penyusutan peralatan produksi (kompor gas, tabung gas, panci, saringan, keranjang peniris, baskom, hekter, kulkas/freezer box, sendok, nampan bambu) dan sewa tempat usaha. Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight line method*) dengan rumus berikut (Baridwan, 2008):

$$D = \frac{NB\text{-}NS}{UE}$$

Keterangan:

D = Nilai Penyusutan per tahun (Rp/tahun)

NB = Nilai Beli Baru/Harga Perolehan (Rp)

NS = Nilai Sisa (20% dari Nilai Beli) (Rp)

UE = Usia Ekonomis (tahun)

Biaya penyusutan per produksi diperoleh dengan membagi biaya penyusutan per tahun dengan jumlah hari produksi per tahun. Dalam penelitian ini diasumsikan terdapat 300 hari produksi per tahun dengan memperhitungkan hari libur, hari raya, dan kondisi tertentu. Pembagian biaya tahunan ke dalam periode

produksi merupakan penerapan konsep alokasi biaya dalam analisis usaha (Soekartawi, 2002).

$$D_{Produksi} = \frac{D_{Tahunan}}{300}$$

Keterangan:

$D_{Produksi}$ = Biaya penyusutan per produksi (Rp/Produksi)

$D_{Tahunan}$ = Biaya penyusutan per tahun (Rp/Tahun)

300 = Jumlah hari produksi per tahun

Perhitungan penyusutan yang tepat akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

2.3.3 Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang besarnya berubah sesuai volume produksi. Semakin besar jumlah produksi, semakin besar pula biaya bahan baku, tenaga kerja, dan bahan penolong yang dikeluarkan (Nadilah *et al*., 2024). Dalam penelitian ini, biaya tidak tetap meliputi pembelian bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), gas LPG, listrik, air, plastik kemasan, isi hekter, transportasi/BBM, dan upah tenaga kerja (khusus Bakso Larisa). Total biaya tidak tetap dihitung dengan rumus berikut (Hansen dan Mowen, 2009):

$$TVC = X_1.Px_1 + \ldots + X_n.Px_n$$

Keterangan:

TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp/Produksi)

X_1 = Volume Variabel ke-1 (Unit/Produksi)

Px_1 = Harga Variabel ke-1 (Rp/Unit)

X_n = Volume Variabel ke-n (Unit/Produksi)

Px_n = Harga Variabel ke-n (Rp/Unit)

2.3.4 Total Biaya

Total biaya (*Total Cost*/TC) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha selama proses produksi berlangsung, yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*/FC) dan biaya tidak tetap (*Variable Cost*/VC) (Mulyadi, 2020).

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total biaya (Rp/Produksi)

TFC = Total Biaya tetap (Rp/Produksi)

TVC = Total Biaya tidak tetap (Rp/Produksi)

Dalam penelitian ini, total biaya dihitung berdasarkan seluruh pengeluaran usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa selama proses pengolahan bakso, meliputi biaya tetap berupa penyusutan peralatan dan sewa tempat usaha, serta biaya tidak tetap berupa pembelian bahan baku, kemasan, gas, listrik, air, dan tenaga kerja. Total biaya tersebut menjadi dasar dalam menghitung pendapatan dan efisiensi usaha.

2.4 Pendapatan

Pendapatan adalah hasil dari kegiatan ekonomi dalam periode tertentu dan menjadi indikator keberhasilan usaha. Semakin besar pendapatan, semakin baik kemampuan usaha menutupi biaya operasional dan memperoleh keuntungan (Soekartawi, 2016). Dalam analisis usaha, pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan (*Total Revenue*/TR) dan total biaya produksi (*Total Cost*/TC), yang dipengaruhi oleh jumlah produksi, harga jual, dan biaya produksi (Soekartawi, 2016).

2.4.1 Pendapatan Kotor (Penerimaan)

Pendapatan kotor atau penerimaan (*Total Revenue*/TR) adalah seluruh nilai penjualan produk sebelum dikurangi biaya produksi. Besarnya ditentukan oleh jumlah produk terjual dan harga jual per satuan (Soekartawi, 2016). Dalam usaha pengolahan bakso, penerimaan diperoleh dari penjualan bakso kemasan kepada pedagang, pengecer, dan konsumen rumah tangga. Rumusnya (Soekartawi, 2016):

$$TR = Q \times Pq$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Pendapatan Kotor) (Rp)

Q = Jumlah produksi (Unit)

Pq = Harga jual per satuan produk (Rp)

2.4.2 Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah keuntungan setelah seluruh biaya produksi dikurangkan dari total penerimaan, yang menunjukkan kemampuan usaha menghasilkan keuntungan (Suratiyah, 2021). Rumusnya:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih (Rp)

TR = Total Revenue (Total Penerimaan) (Rp)

TC = Total Cost (Total Biaya) (Rp)

Dalam penelitian ini, pendapatan bersih dihitung dari selisih penerimaan penjualan bakso dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan bakso.

2.5 Efisiensi Usaha (R/C Ratio)

Efisiensi usaha mengukur tingkat keberhasilan usaha berdasarkan perbandingan antara penerimaan dan total biaya produksi. Salah satu metode yang digunakan adalah analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) (Soekartawi, 2020). Kriteria penilaiannya:

- R/C > 1 : usaha efisien dan menguntungkan;
- R/C = 1 : usaha berada pada kondisi impas (break even point);
- R/C < 1 : usaha tidak efisien karena mengalami kerugian.

Rumus R/C Ratio (Soekartawi, 2020):

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Efisiensi usaha (Revenue Cost Ratio)

TR = Total penerimaan (Total Revenue) (Rp)

TC = Total biaya (Total Cost) (Rp)

Dalam penelitian ini, analisis R/C Ratio digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

2.6 Penelitian Terdahulu

Berbagai penelitian telah dilakukan mengenai usaha pengolahan bakso dari berbagai aspek, baik produksi, mutu produk, maupun analisis ekonomi. Penelitian terdahulu menjadi referensi penting dalam memahami karakteristik dan faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan usaha bakso. Ringkasan penelitian terdahulu yang relevan disajikan pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

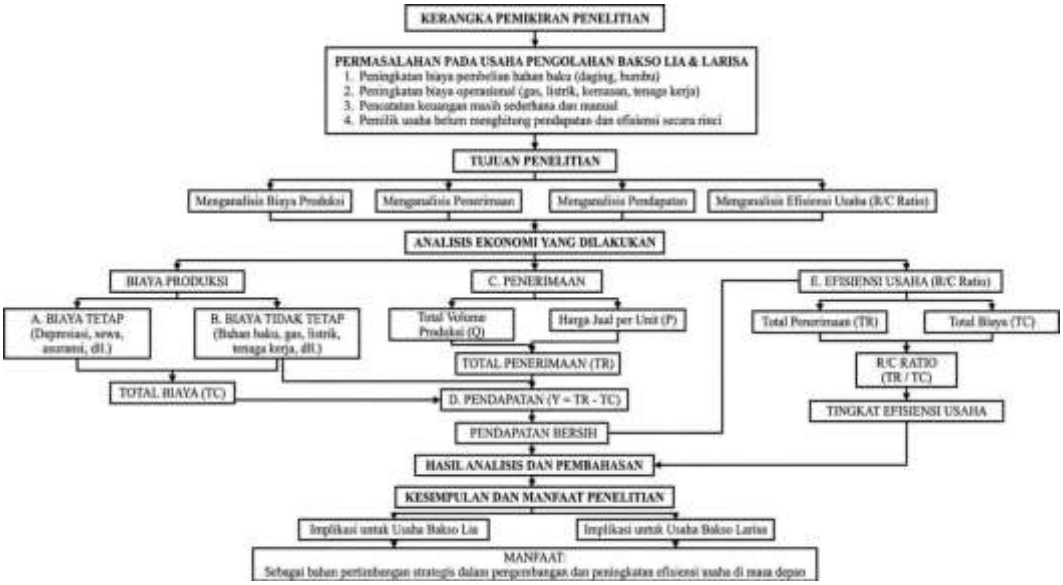
No	Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Relevansi dengan Penelitian
1	Rahmi dan Jarlis (2023)	Analisis Usaha Bakso dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga	Survei dan analisis pendapatan	R/C Ratio 2,18;usaha layak dikembangkan	Sama-sama menganalisis biaya, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan usaha bakso.
2	Rizqy *et al*. (2021)	Analisis Pendapatan Warung Bakso Moro Seneng	Deskriptif kuantitatif	Keuntungan Rp10.780.000/bulan;dipengaruhi biaya produksi dan volume penjualan.	Sama-sama membahas pendapatan dan biaya produksi usaha bakso.
3	Yusuf *et al*. (2016)	Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapi di Kabupaten Kolaka	Analisis biaya, penerimaan, dan B/C Ratio	B/C Ratio 1,51;usaha layak dan menguntungkan.	Sama-sama menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha bakso.
4	Montolalu *et al*. (2013)	Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler	Laboratorium dan uji organoleptik	Bahan pengisi tepat meningkatkan tekstur dan mutu bakso.	Referensi penanganan dan pengemasan produk bakso.
5	Arief *et al*. (2012)	Pengaruh *Edible Coating* terhadap Mutu Bakso Sapi	Eksperimen	Penanganan baik mempertahankan kualitas bakso selama distribusi.	Mendukung teori penanganan dan pengemasan produk

					bakso.

Sumber: Berbagai jurnal penelitian, diolah peneliti, 2026.

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran ini menjelaskan hubungan biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Permasalahan utamanya adalah kenaikan biaya bahan baku dan operasional serta pencatatan keuangan yang masih sederhana, sehingga pendapatan dan efisiensi usaha belum diketahui secara rinci. Analisis dilakukan dengan menghitung biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya, penerimaan, pendapatan, dan R/C Ratio; usaha dinilai layak jika R/C > 1. Hasil analisis diharapkan memberikan gambaran pendapatan dan efisiensi usaha serta menjadi pertimbangan pengembangan usaha.



Gambar 2.2 Skema Kerangka Pemikiran Penelitian

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa yang berlokasi di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Penelitian telah dilaksanakan selama tiga bulan, yaitu pada bulan April sampai Juni 2026.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode survei, yaitu pengumpulan data langsung dari responden di lokasi penelitian. Menurut Nazir (2019), metode survei mengambil sampel dari suatu populasi dengan kuesioner sebagai alat pengumpulan data utama. Metode ini dipilih karena mampu memperoleh informasi sesuai kondisi nyata usaha.

Data dikumpulkan melalui wawancara menggunakan kuesioner dan observasi langsung terhadap kegiatan usaha, sehingga dapat menggali informasi mengenai biaya produksi, proses pengolahan, penerimaan, dan kendala yang dihadapi pelaku usaha.

Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Pendekatan deskriptif menggambarkan karakteristik usaha serta kondisi biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha (Sugiyono, 2023), sedangkan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menghitung biaya tetap, biaya tidak tetap, total biaya, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha melalui analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan diuraikan secara deskriptif sesuai tujuan penelitian.

3.3 Teknik Penentuan Responden

Penentuan responden menggunakan metode purposive sampling, yaitu teknik penentuan sampel secara sengaja berdasarkan pertimbangan tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian (Sugiyono, 2023). Kriteria responden yang ditetapkan adalah:

1. Usaha bergerak di bidang pengolahan bakso setengah jadi.
2. Usaha membeli bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu) di tempat penggilingan dan menggunakan jasa penggilingan orang lain untuk membuat adonan bakso.
3. Usaha telah beroperasi minimal 1 tahun.
4. Usaha berlokasi di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.
5. Pemilik usaha bersedia menjadi responden dan memberikan data yang diperlukan.

Berdasarkan survei pendahuluan, terdapat 2 (dua) usaha yang memenuhi seluruh kriteria, yaitu usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa. Kedua usaha tersebut dijadikan responden karena:

1. Menjalankan kegiatan usaha secara rutin setiap hari selama bertahun-tahun sehingga data usaha cukup lengkap dan stabil.
2. Memiliki proses produksi yang sesuai tujuan penelitian, yaitu pembelian bahan baku dan penggilingan adonan di tempat jasa penggilingan, dilanjutkan dengan pencetakan, perebusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan, serta pemasaran produk.

3. Pemilik usaha (Ibu Lia Karnita dan Ibu Anis) bersedia memberikan data dan informasi secara terbuka dan jujur.
4. Mewakili karakteristik usaha pengolahan bakso setengah jadi yang umum ditemui di Kecamatan Kuantan Tengah.

Dengan demikian, penelitian ini menggunakan 2 (dua) responden, yaitu usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa.

3.4 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder.

3.4.1 Data Primer

Data primer diperoleh langsung dari responden melalui wawancara menggunakan kuesioner dan observasi terhadap kegiatan usaha pengolahan bakso di lokasi penelitian (Sugiyono, 2023). Data primer meliputi:

1. Identitas responden: nama, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama usaha.
2. Karakteristik usaha: jumlah tenaga kerja, kapasitas produksi, dan sistem pemasaran.
3. Biaya tetap: penyusutan peralatan produksi (kompor gas, tabung gas, regulator dan selang gas, panci rebusan, saringan, keranjang peniris, baskom, hekter, kulkas/freezer box, sendok, nampan bambu) dan sewa tempat usaha.
4. Biaya tidak tetap: bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), gas LPG, plastik kemasan, isi hekter, air, listrik, dan transportasi/BBM.
5. Produksi: jumlah produksi per hari, berat per bungkus, dan total produksi.
6. Pemasaran: harga jual per bungkus dan total penerimaan per hari.

7. Informasi lain: kendala usaha dan prospek pengembangan usaha.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung diperoleh dari responden, melainkan melalui dokumen atau sumber lain yang telah tersedia (Sugiyono, 2023). Data sekunder dalam penelitian ini meliputi;

1. Data BPS: Kabupaten Kuantan Singingi dalam Angka 2024 dan 2025, serta Kecamatan Kuantan Tengah dalam Angka 2024 dan 2025.
2. Jurnal, prosiding, dan skripsi yang relevan.
3. Buku referensi tentang analisis usahatani, ekonomi pertanian, dan pengolahan pangan.
4. SNI 01-3818-2014 tentang Bakso Daging.
5. Artikel, makalah, dan dokumen pendukung lainnya.

Data sekunder digunakan sebagai pendukung penyusunan tinjauan pustaka, gambaran umum daerah penelitian, dan pembahasan hasil penelitian.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh data yang lengkap, akurat, dan sesuai tujuan penelitian, melalui tiga teknik berikut.

3.5.1 Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati langsung kegiatan usaha pada Usaha Pengolahan Bakso Lia dan Usaha Pengolahan Bakso Larisa. Menurut Nazir (2019), observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara sengaja dan sistematis mengenai fenomena sosial, kemudian dicatat.

Pengamatan meliputi proses pengolahan bakso (penerimaan bahan baku, penyimpanan, penggilingan adonan, pencetakan, perebusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan, hingga pemasaran), penggunaan dan kondisi peralatan produksi, jumlah tenaga kerja dan pembagian tugas, kondisi tempat usaha, serta aktivitas pemasaran. Observasi dilakukan pada April–Juni 2026, dicatat dalam lembar observasi, dan didokumentasikan dalam bentuk foto.

3.5.2 Wawancara

Wawancara dilakukan langsung kepada responden menggunakan kuesioner yang telah disusun. Menurut Sugiyono (2023), wawancara digunakan untuk studi pendahuluan dan menggali informasi dari responden secara lebih mendalam. Wawancara bertujuan memperoleh informasi mengenai:

1. Identitas responden (nama, umur, jenis kelamin, pendidikan, dan lama usaha).
2. Karakteristik usaha (jumlah tenaga kerja, kapasitas produksi, dan sistem pemasaran).
3. Biaya tetap (penyusutan peralatan produksi dan sewa tempat usaha).
4. Biaya tidak tetap (bahan baku, gas LPG, plastik kemasan, isi hekter, air, listrik, dan transportasi/BBM).
5. Jumlah produksi dan harga jual produk.
6. Penerimaan dan pendapatan usaha.
7. Kendala yang dihadapi dan prospek pengembangan usaha.

Wawancara dilakukan secara terstruktur, namun tetap memberi ruang bagi responden untuk memberikan informasi tambahan yang relevan, serta dilakukan berkali-kali selama periode penelitian untuk memastikan keakuratan data.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dokumen dan bukti pendukung penelitian. Menurut Sugiyono (2023), dokumentasi adalah catatan peristiwa yang telah berlalu, dapat berupa tulisan, gambar, atau karya monumental. Dokumentasi meliputi foto kegiatan usaha, catatan keuangan responden (jika ada), dokumen pendukung (data BPS, jurnal, buku), dan kuesioner yang telah diisi. Dokumentasi melengkapi data observasi dan wawancara serta menjadi bukti otentik pelaksanaan penelitian.

3.6 Analisis Data

Data penelitian diolah dan dianalisis secara deskriptif kuantitatif sesuai tujuan penelitian. Analisis meliputi biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), yang disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan secara deskriptif. Sebelum dianalisis, data diedit (*editing*), dikelompokkan (*coding*), dan ditabulasi (t*abulating*). Analisis mengacu pada konsep analisis usahatani menurut Soekartawi (2016) yang disesuaikan dengan karakteristik usaha pengolahan bakso.

Seluruh biaya penyusutan dihitung dalam satuan Rp/produksi (per hari). Karena usaha berproduksi setiap hari, satu tahun diasumsikan terdapat 300 hari produksi, sehingga biaya penyusutan per tahun dibagi 300 untuk memperoleh biaya penyusutan per produksi.

3.6.1 Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan bakso dalam satu periode produksi, terdiri atas biaya tetap dan biaya tidak tetap. Total biaya produksi merupakan penjumlahan keduanya.

A. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya relatif tetap dan tidak dipengaruhi volume produksi, meliputi penyusutan peralatan dan sewa tempat usaha (jika ada). Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus (*Straight Line Method*) menurut Baridwan (2008):

$$\mathrm{D}=\frac{\mathrm{NB\text{-}NS}}{\mathrm{UE}}$$

Keterangan:

D = Biaya Penyusutan per tahun (Rp/tahun)

NB = Nilai awal atau harga beli alat (Rp)

NS = Nilai sisa alat (20% dari Nilai Beli) (Rp)

UE = Umur ekonomis alat (tahun)

Biaya penyusutan peralatan dihitung menggunakan metode garis lurus (*Straight Line Method*) menurut Soekartawi (2016) dengan rumus:

$$D = \frac{NB - NS}{UE}$$

Keterangan:

D :Biaya penyusutan per tahun (Rp/tahun)

NB :Nilai awal atau harga beli alat (Rp)

NS :Nilai sisa alat (20% dari Nilai Beli (Rp))

UE :Umur ekonomis alat (tahun)

Biaya penyusutan per produksi diperoleh dengan membagi biaya penyusutan per tahun dengan 300 hari produksi. Peralatan yang disusutkan meliputi:

Tabel 3.1 Daftar Peralatan yang Disusutkan pada usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa

No	Jenis Peralatan Bakso Lia	Umur Ekonomis (Tahun)	Jenis Peralatan Bakso Larisa	Umur Ekonomis (Tahun)
1	Kompor Gas 2 Tungku	1	Kompor Gas 2 Tungku	1
2	Tabung Gas 3 Kg	5	Tabung Gas 3 Kg	5
3	Regulator & Selang Gas	2	Regulator & Selang Gas	2
4	Panci Rebusan	2	Panci Rebusan	2
5	Saringan Bakso	5	Saringan Bakso	5
6	Keranjang Peniris	2	Keranjang Peniris	2
7	Baskom	2	Baskom	2
8	Hekter/Stapler	3	Hekter/Stapler	5
9	Kulkas	1	Freezer Box	5
10	Sendok Makan	1	Sendok Makan	1
11	Sendok Nasi	1	Sendok Nasi	1
12	Nampan Bambu	2		

Sumber: Data primer, diolah peneliti, 2026.

Total biaya tetap (TFC) dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya penyusutan per produksi:

$$TFC = \Sigma D_i$$

Keterangan:

TFC = Total Biaya Tetap (Rp/Produksi)

D_i = Biaya penyusutan peralatan ke-i (Rp/produksi)

B. Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang besarnya berubah sesuai jumlah produksi. Dalam penelitian ini meliputi bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), gas LPG, listrik, air, plastik kemasan, isi hekter, transportasi/BBM, dan

upah tenaga kerja (khusus Bakso Larisa). Total biaya tidak tetap dihitung dengan rumus (Hansen dan Mowen, 2009):

$$TVC = \Sigma(Q_i + P_i)$$

Keterangan:

TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp/Produksi)

Q_i = Volume Variabel ke-i (unit/produksi)

P_i = Harga Variabel ke-i (Rp/unit)

C. Total Biaya

Total biaya produksi adalah jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam satu periode produksi (Mulyadi, 2020):

$$TC=TFC+TVC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya Produksi (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp)

3.6.2 Analisis Penerimaan (TR)

Penerimaan (*Total Revenue*) adalah seluruh pendapatan kotor dari penjualan produk bakso dalam satu periode produksi, dipengaruhi jumlah produk terjual dan harga jual. Menurut Soekartawi (2016):

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan) (Rp)

P = Harga jual produk (Rp/bungkus)

Q = Jumlah produk yang terjual (bungkus)

3.6.3 Analisis Pendapatan (π)

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi dalam satu periode produksi. Menurut Soekartawi (2016):

$$\pi = TR - TC$$

Π = Pendapatan Usaha (Rp)

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan) (Rp)

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

3.6.4 Analisis Efisiensi Usaha (R/C Ratio)

Menurut Soekartawi (2016), nilai R/C Ratio dihitung dengan rumus:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = *Revenue Cost Ratio*

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya Produksi (Rp)

Kriteria penilaian efisiensi usaha:

- R/C > 1 : usaha layak dijalankan dan menguntungkan;
- R/C = 1 : usaha berada pada kondisi impas (*break even point*);
- R/C < 1 : usaha tidak layak dijalankan karena mengalami kerugian.

3.6.5 Analisis Deskriptif

Selain analisis kuantitatif, penelitian ini menggunakan analisis deskriptif untuk menjelaskan karakteristik responden, gambaran umum usaha, proses pengolahan bakso, serta menginterpretasikan hasil analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan secara sistematis sehingga memberikan gambaran

yang jelas mengenai kondisi usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

3.7 Konsep Operasional

Konsep operasional bertujuan memberikan batasan dan pengertian yang jelas mengenai setiap variabel agar terhindar dari kesalahan interpretasi dan memudahkan pengukuran data di lapangan. Variabel tersebut meliputi objek usaha, karakteristik responden, biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan efisiensi usaha.

Usaha pengolahan bakso adalah kegiatan usaha di bidang pengolahan bakso setengah jadi, meliputi pembelian bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu) di tempat penggilingan, penggunaan jasa penggilingan adonan, pencetakan, perebusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan, hingga pemasaran kepada pedagang dan konsumen rumah tangga. Indikatornya meliputi jumlah produksi, jenis produk, dan sistem pemasaran.

Responden adalah pemilik usaha pengolahan bakso lia dan usaha pengolahan bakso larisa sebagai sumber data utama. Karakteristik yang diamati meliputi nama, umur, pendidikan terakhir, lama usaha, dan jumlah tanggungan keluarga. Periode produksi yang digunakan adalah satu hari produksi, dengan asumsi 300 hari produksi efektif per tahun. Jumlah produksi adalah banyaknya bakso yang dihasilkan per periode produksi (bungkus), sedangkan harga jual adalah nilai jual produk per bungkus (rupiah/bungkus).

Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran selama proses pengolahan bakso dalam satu periode produksi, terdiri atas biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap (f*ixed cost*) adalah biaya yang relatif tetap dan tidak dipengaruhi

volume produksi, meliputi penyusutan peralatan (kompor gas, tabung gas, regulator dan selang gas, panci, saringan, keranjang peniris, baskom, hekter, kulkas/freezer box, sendok, nampan bambu) dan sewa tempat usaha (jika ada). Penyusutan dihitung dengan metode garis lurus berdasarkan harga beli, nilai sisa (20% harga beli), dan umur ekonomis, lalu dibagi 300 hari produksi per tahun. Biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang berubah sesuai volume produksi, meliputi bahan baku (daging ayam, tepung, dan bumbu), gas LPG, listrik, air, plastik kemasan, isi hekter, transportasi/BBM, dan upah tenaga kerja (khusus Bakso Larisa).

Penerimaan (*total revenue*) adalah seluruh pendapatan kotor dari penjualan bakso dalam satu periode produksi sebelum dikurangi biaya, dihitung dengan $TR = P \times Q$. Pendapatan bersih (π) adalah keuntungan setelah seluruh biaya produksi dikurangkan dari total penerimaan ($\pi = TR - TC$); nilai positif menunjukkan keuntungan, nilai negatif menunjukkan kerugian.

Efisiensi usaha diukur dengan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), yaitu perbandingan total penerimaan dengan total biaya ($R/C = TR/TC$). Usaha dinilai efisien dan layak jika $R/C > 1$, impas jika $R/C = 1$, dan tidak efisien atau merugi jika $R/C < 1$.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Biaya Produksi: Total biaya produksi Bakso Lia Rp405.213/produksi (biaya tetap Rp2.457; biaya tidak tetap Rp402.756), sedangkan Bakso Larisa Rp802.501/produksi (biaya tetap Rp3.017; biaya tidak tetap Rp799.484). Biaya tidak tetap mendominasi >99%, terutama untuk tepung, bumbu, dan daging ayam.
2. Penerimaan dan Pendapatan: Bakso Lia memperoleh penerimaan Rp520.000/produksi dengan pendapatan bersih Rp114.787/produksi atau Rp3.443.610/bulan. Bakso Larisa memperoleh penerimaan Rp840.000/produksi dengan pendapatan bersih Rp37.499/produksi atau Rp1.124.970/bulan. Kedua usaha memperoleh pendapatan bersih positif.
3. Efisiensi Usaha: R/C Ratio Bakso Lia 1,3 dan Bakso Larisa 1,05. Karena keduanya >1, usaha pengolahan bakso di Kecamatan Kuantan Tengah layak dan menguntungkan.

5.2 Saran

1. Pelaku Usaha: Mencatat keuangan secara teratur, menekan biaya bahan baku dengan mencari pemasok lebih kompetitif, mengevaluasi efisiensi tenaga kerja khususnya Bakso Larisa, serta meningkatkan kualitas kemasan dan memperluas pemasaran.

2. Pemerintah dan Instansi Terkait: Memberikan pembinaan dan pendampingan UMKM dalam manajemen usaha, pencatatan keuangan, dan strategi pemasaran; memfasilitasi pelatihan pengolahan pangan dan efisiensi biaya produksi; serta membantu akses permodalan melalui KUR atau bantuan modal usaha lainnya.
3. Peneliti Selanjutnya: Mengkaji aspek pemasaran, strategi pengembangan, dan risiko usaha bakso; memperluas jumlah responden dan cakupan wilayah; serta meneliti analisis nilai tambah (*value added*).

DAFTAR PUSTAKA

Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. (2012). Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 1–8.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. (2024). *Kabupaten Kuantan Singingi dalam Angka 2024*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. (2024). *Kecamatan Kuantan Tengah dalam Angka 2024*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. (2025). *Kabupaten Kuantan Singingi dalam Angka 2025*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. (2025). *Kecamatan Kuantan Tengah dalam Angka 2025*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi.

Baridwan, Z. (2008). *Akuntansi Biaya*. BPFE.

Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi Manajerial* (Edisi ke-8, Jilid 1). Salemba Empat.

Hartini, S., Azzahro, F., Puspa, C. N., & Lestari, C. R. (2024). Variasi Campuran Penambahan Bakso Sayur Ditinjau dengan Uji Organoleptik. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, 3(1), 32–38.

Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek*, 32(5), 1–13.

Mulyadi. (2020). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). UPP STIM YKPN.

Nadilah, N., Putri, A. U., & Ratu, M. K. (2024). Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi di

Rumah Industri Kemplang Mentah di Jakabaring. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 7(3), 6312–6318.

Nazir, M. (2019). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.

Rahmi, P., & Jarlis, R. (2023). Analisis Usaha Bakso dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. *Jurnal Agriness*, 1(2), 74–82.

Rizqy, Y., Musfiati, M., Yani, P., Amanda, V., Haris, A., & Hasbiadi, H. (2021). Analisis Pendapatan Warung Bakso Moro Seneng. Agribios: *Jurnal Ilmiah*, 19(1), 29–36.

Soekartawi. (2002). *Analisis Usahatani*. UI-Press.

Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. UI-Press.

Soekartawi. (2020). *Analisis Usahatani*. UI-Press.

Standar Nasional Indonesia. (2014). *SNI 01-3818-2014: Bakso Daging*. Badan Standardisasi Nasional.

Subarkah, R., Imanudin, O., & Somanjaya, R. (2024). Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Kedelai sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Tropical Livestock Science Journal*, 2(2), 78–83.

Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-3). Alfabeta.

Suratiyah, K. (2021). *Ilmu Usahatani* (Edisi Revisi). Penebar Swadaya.

Yusuf, A., Hafid, H., & Tasse, A. M. (2016). Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapi di Kabupaten Kolaka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* (JITRO), 3(3), 47–54.