

## TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Tinjauan Teoritis

#### 2.1.1 Kerang Lokan

Kerang (*bivalvia*) adalah dalam kelas *molluska* yang mencakup semua kerang-kerangan yang memiliki sepasang cangkang (*bivalvia* berarti dua cangkang). Nama lain *bivalvia* adalah *lamellibranchia*, *pelecypoda*, atau *bivalvia*. Kedalam kelompok ini termasuk berbagai kerang, remis, kijing, lokan, simping, tiram, serta kima. Meskipun demikian variasi didalam *bivalvia* sebenarnya sangat luas. *Bivalvia* merupakan salah satu kelompok organisme invertebrata yang banyak ditemukan dan hidup di daerah intertidal. Hewan ini memiliki adaptasi khusus yang memungkinkan dapat bertahan hidup pada daerah yang memperoleh tekanan fisik dan kimia seperti terjadi pada daerah intertidal. Organisme ini juga memiliki adaptasi untuk bertahan terhadap arus dan gelombang. Namun, *bivalvia* tidak memiliki kemampuan untuk berpindah tempat secara cepat (*motil*), sehingga menjadi organisme yang sangat mudah untuk ditangkap.

Beberapa karakteristik kerang lokan (*geloina erosa*) diantaranya dapat mencapai ukuran 110 mm, berbentuk lonjong agak bulat sedikit mengembung, tebal. Panjang cangkang (jarak anterior ke posterior) sama atau lebih besar dari panjangnya (jarak dorsal ke ventral). Kerang lokan memiliki warna cangkang gelap kehitaman, membulat dan sedikit cekung, sehingga cangkang terlihat lebih tebal. Tubuh ditutupi atau dilindungi oleh dua cangkang. Dibagian dalam cangkang terdapat lapisan yang memisahkan cangkang dari bagian tubuh lainnya.

Klasifikasi merupakan salah satu cara penyederhanaan terhadap objek (dalam hal ini, makhluk hidup) yang berjumlah besar dan beragam. Secara umum

klasifikasi dan diartikan sebagai suatu proses pengemlompokan sesuatu berdasarkan aturan-aturan tertentu. Dalam pengertian biologi, klasifikasi diartikan sebagai sesuatu yang menyangkut persamaan sifat sebagai atau perwujudan dari suatu proses evolusi. Pengetahuan ini dapat dimanfaatkan untuk memahami arti keanekaragaman makhluk hidup yang ada pada masa lalu dan masa kini. Dengan kata lain, klasifikasi dapat diinterpretasikan sebagai suatu kegiatan membentuk kelompok-kelompok dengan cara mencari keseragaman dalam keanekaragaman. Jadi, berbagai jenis makhluk hidup akan dikelompokkan dalam satu kelompok jika hanya memiliki kesamaan ciri atau fisik. (Widiyati, 2009)

Klasifikasi kerang lokan (*Geloina erosa*) sebagai berikut:

*Kerajaan : Animalia*

*Phylum : Mollusca*

*Kelas : Bivalvia*

*Ordo : Veneroida*

*Family : Cyrenidae*

*Genus : Geloina*

*Species : Geloina erosa*

### **2.1.2 Rendang Lokan**

Rendang merupakan salah satu makanan yang menjadi salah satu warisan budaya di Mukomuko. Bukan hanya makanan lokal yang dinobatkan sebagai makanan terbaik didunia oleh CNN, tapi juga menjadi identitas budaya. Kebanyakan orang mengira rendang hanya terbuat dari daging sapi atau kerbau. Faktanya, rendang memiliki banyak variasi yang disesuaikan dengan jenis daerah dan sumber daya alam setempat tempat membuatnya. Salah satu jenis rendang yang

populer di Mukomuko adalah Rendang Lokan, yang tidak terbuat dari daging sapi melainkan kerang (lokan). Rendang Lokan yang sangat populer di Mukomuko menunjukkan ciri khas masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir barat. Mereka memanfaatkan sumber daya sungai untuk makanan mereka. Selain menampilkan makanan khas daerah ini, penggunaan lokan sebagai bahan utama rendang juga menunjukkan kreativitas masyarakat setempat dalam mengolah makanan untuk kebutuhannya.

Rendang Lokan sangat lezat dan tentunya memiliki rasa yang berbeda dengan rendang berbahan dasar daging sapi atau kerbau. Selain itu, harga lokan lebih murah dan mudah didapatkan dibandingkan daging sapi atau daging lainnya memicu masyarakat sekitar untuk lebih kreatif memproduksi rendang lokan sebagai identitas kulinernya. Selain dari segi rasa dan harga, Lokan menjadi makanan yang banyak diminati karena kandungan nutrisi yang sangat baik. Kandungan gizi yang terdapat pada bahan utama seperti pada lokan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan tradisional, karena pangan tidak hanya memenuhi kebutuhan hidup tetapi juga untuk menunjang kesehatan sebagai indikator kesejahteraan kehidupan manusia. Komposisi lokan yang lengkap, mulai dari rasa, harga, hingga kandungan nutrisinya membuat rendang jenis ini banyak diminati masyarakat Mukomuko. (Fatimah dkk , 2021)

Kandungan gizi pada keran lokan yang termasuk dalam kelas Bivalvia adalah dalam 100g mengandung protein tinggi asam amino yang mudah cerna karena hanya sedikit jaringan ikat, kerang juga mengandung asam lemak omega 3 yang baik bagi Kesehatan. Kerang sebenarnya rendah lemak dan kalori yaitu 10 kerang

hanya mengandung kurang dari 100 kalori dan hanya 0,2g lemak jenuh. Kerang juga merupakan sumber mineral yang baik yaitu tembaga, *yodium*, dan *zinc* serta mengandung zat besi dan selium. Kebanyakan jenis kerang juga menyediakan kalium sebanyak 10% dari jumlah asupan yang disarankan setiap gramnya dan kerang juga mengandung vitamin A, vitamin E, dan juga merupakan sumber vitamin B kompleks.

Oswari Food sudah resmi mendapat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) kecil dengan Nomor 503/4507/KTPST/SIUP/II/2013 dari kantor pelayanan terpadu satu pintu dengan nama UMKM Oswari Food. Oswari Food merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang kuliner yaitu rendang lokan yang telah teruji kehalalannya dibuktikan dengan adanya sertifikat kehalalan produk dengan No:11100001100614 yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia Provinsi Bengkulu. Osawari Food biasanya memperoleh kerang lokan dengan cara membeli langsung kepada pedagang pengumpul, nelayan lokan di Mukomuko. Yang mana dalam proses pencarian dan pembelian kerang lokan sangat mudah di dapatkan di wilayah usaha tersebut. Jika terjadi kesulitan mendapatkan kerang lokan di wilayah usaha tersebut maka pengusaha memperoleh kerang lokan di luar daerah Mukomuko.

### **2.1.3 Proses Pembuatan Rendang Lokan**

Alat dan bahan pembuatan rendang lokan

#### 1. Alat

1. Kual
2. Tungku anglo
3. Spatula besar
4. Ember besar
5. Ember kecil

6. Keranjang
7. Freezer
8. Blender
9. Dandang
10. Mesin sanyo
11. Pisau
12. Timbangan
13. Gerobak arko
14. Lemari etalase besar
15. Lemari etalase sedang
16. Lemari etalase kecil
17. Ansaler

#### 1. Bahan

1. Daging lokan
2. Santan
3. Cabe
4. Jahe
5. Lengkuas
6. Kunyit
7. Bawang putih
8. Bawang merah
9. Minyak goreng
10. Daun salam
11. Daun jeruk
12. Kemiri
13. Kelapa gongseng halus
14. Bumbu lengkap
15. Sereh
16. Daun kunyit
17. Kayu manis
18. Garam
19. Penyedap rasa

Dalam proses pembuatan rendang lokan dibawah ini Oswari Food menggunakan 1-2 karung lokan dalam sehari, satu karung lokan memiliki berat sekitar 70-77kg dengan harga satu karung lokan adalah Rp500.000. Sebelum melakukan pembuatan rendang lokan, diperlukan langkah untuk menentukan atau memilih bahan yang digunakan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan rendang lokan adalah kerang lokan. Kerang lokan merupakan produk pangan yang berasal dari hewan.

Berikut langkah-langkah pembuatan rendang lokan:

1. Rebus kerang lokan selama kurang lebih 15-20 menit
2. Pisahkan daging lokang dari cangkang lokan
3. Cuci daging lokan hingga bersih
4. Rebus daging lokan hingga matang
5. Angkat dan cuci kembali daging lokan lalu tiriskan
6. Haluskan cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, kemiri, kayu manis, dan bumbu lengkap
7. Iris bawang merah dan bawang putih
8. Masukkan minyak tunggu hingga panas lalu masukkan bawang merah dan bawang putih
9. Aduk hingga setengah matang lalu masukkan cabe, setelah matang lalu masukkan santan secara bertahap lalu tunggu santan hingga matang, sembari diaduk terus menerus agar tidak gosong
10. Masukkan daun salam, daun jeruk, sereh dan daun kunyit, aduk dan tunggu sekitar satu jam sampai santan mengeluarkan minyak.

11. Setelah santan mengeluarkan minyak lalu masukkan bumbu halus dan bumbu lengkap, aduk dan tunggu sekitar 20-30 menit hingga menyusut dan sudah mengeluarkan aroma wangi.
12. Setelah mengeluarkan aroma wangi masukkan daging lokan, aduk dan tunggu sekitar 20-30 menit hingga kadar air menyusut.
13. Angkat dan dinginkan selama kurang lebih 2 jam sebelum rendang lokan dikemas.

#### **2.1.4 Pendapatan**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pendapatan memiliki arti sebagai hasil dari kerja (usaha atau sebagainya). Pendapatan ialah penerimaan dari hasil yang diperoleh dalam melakukan setiap kegiatan ekonomi yang berkaitan langsung dengan aktivitas perusahaan dan penghasilannya dari penjualan produksi yang dimiliki oleh perusahaan. (Gonibala, 2019). Pendapatan merupakan hasil dari penjualan barang atau jasa, pendapatan juga bisa diartikan sebagai penghasilan yang timbul dari aktivitas sebuah usaha. (Fatin Laili & Hendra Setiawan, 2020)

Pendapatan adalah semua penerimaan, baik tunai maupun bukan tunai yang merupakan hasil dan penjualan barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu. Pendapatan adalah kompensasi pemberian jasa kepada orang lain, setiap orang mendapatkan penghasilan karena membantu orang lain. Sedangkan, pendapatan pribadi adalah seluruh macam pendapatan salah satunya pendapatan yang didapat tanpa melakukan apa-apa yang diterima oleh penduduk suatu negara. Pendapatan pribadi meliputi semua pendapatan masyarakat tanpa menghiraukan apakah pendapatan itu diperoleh dari menyediakan faktor-faktor produksi atau tidak.

Uang yang diterima seseorang berupa upah, keuntungan, sewa, dan lain-lain dan diperoleh dalam jangka waktu tertentu.

Pendapatan atau nama lain *revenue* adalah pendapatan yang diperoleh jangka waktu tertentu. Pendapatan adalah semua yang diterima dari hasil penjualan barang dan jasa yang didapat dalam unit usaha. Pengertian pendapatan (*revenue*) berbeda dengan pengertian penghasilan (*income*). Jika pendapatan (*revenue*) adalah pendapatan yang belum dikurangi biaya dan beban, sedangkan penghasilan adalah pendapatan bersih yang sudah dikurangi dengan beban dan biaya.

### **2.1.5 Modal**

Dalam memulai sebuah usaha berdagang, salah satu hal yang paling penting yang dibutuhkan adalah modal. Modal merupakan hal penting yang diperlukan untuk keberlangsungan usaha yang baik. Modal adalah suatu alat yang berguna untuk proses selanjutnya. Modal usaha adalah uang yang dipakaikan sebagai bentuk pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, yang dapat digunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah nilai. Modal merupakan hal yang utama dalam menjalankan suatu usaha atau berdagang, modal yang digunakan dapat bersumber dari modal sendiri, namun apabila modal sendiri tidak mencukupi dapat ditambahkan dengan modal pinjaman yang jadi, pada umumnya jenis modal yang dapat diperoleh untuk memenuhi kebutuhan modalnya terdiri atas modal sendiri dan modal pinjaman. (Safanah, 2018)

Modal merupakan salah satu faktor yang penting yang berpengaruh terhadap pendapatan usaha. Modal yang dimaksud adalah modal secara keseluruhan yaitu, modal sendiri dan modal pinjaman. Faktor modal seringkali memberikan

pengaruh terhadap suatu usaha perdagangan, dimana dapat berdampak pada timbulnya permasalahan lain seperti modal yang dimiliki tidak seadanya saja, maka seseorang hanya mampu membuka usaha dagangannya tanpa bisa memaksimalkan skala usahanya. Modal merupakan semua bentuk kekayaan yang dapat digunakan langsung maupun tidak langsung dalam proses produksi untuk menambah output. Modal yang merupakan salah satu faktor produksi yang akan menentukan produktivitas usaha yang berdampak terhadap pendapatan. Modal berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan, modal merupakan kebutuhan yang kompleks karena berhubungan dengan keputusan pengeluaran dalam kegiatan usaha untuk meningkatkan pendapatan dan mencapai keuntungan yang maksimum.

Ada dua jenis modal menurut fungsinya yaitu:

1. Modal tetap (*Fixed Capital*)

Modal tetap adalah modal yang tidak akan habis dalam satu kali produksi atau dapat dipakai berkali-kali dalam melakukan proses produksi, dan bukan berarti modal tetap tidak pernah habis.

2. Modal tidak tetap (modal lancar usaha)

Modal tidak tetap adalah modal yang dapat habis satu kali proses produksi.

Jadi setiap kali proses produksi modal perlu disediakan atau ditambahkan.

### **2.1.6 Biaya**

Biaya secara umum merupakan nominal uang yang dikeluarkan oleh pelaku ekonomi untuk mendapatkan barang atau jasa yang diperlukan. Bagi produsen, biaya diartikan sebagai nominal uang yang dikeluarkan untuk membeli barang dan jasa yang digunakan sebagai input dalam proses produksinya selanjutnya input

tersebut digunakan untuk memproduksi output atau komoditi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Sedangkan biaya yang dikeluarkan oleh konsumen digunakan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi, baik berupa barang maupun jasa akhir, yang mampu memberikan manfaat bagi konsumen. (Suratiyah, 2000)

Menurut Mulyadi (2012:26), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi, sedang terjadi atau kemungkinan yang akan terjadi untuk tujuan tertentu. biaya biasanya diklafikasikan menjadi dua, yaitu

#### 1. Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap adalah jenis biaya yang tetap atau konstan dalam jangka waktu tertentu, tidak bergantung pada volume produksi atau aktivitas bisnis. Biaya ini harus dibayar oleh pengumpul terlepas dari seberapa banyak produk atau jasa yang dihasilkan atau dijual. Biaya tetap ini tidak berubah meskipun produksi atau aktivitas bisnis meningkat atau menurun. Merupakan biaya yang di keluarkan dalam usaha tani yang besar kecilnya tidak tergantung dari besar kecilnya output yang di peroleh, misalnya pajak, sewa lahan, gaji karyawan.

#### 2. Biaya tidak tetap (*variable cost*)

Biaya tidak tetap, juga dikenal sebagai biaya variabel, adalah jenis biaya yang berfluktuasi seiring dengan tingkat produksi atau aktivitas bisnis. Dengan kata lain, biaya ini tidak tetap dan dapat berubah sesuai dengan volume produksi atau penjualan. Semakin banyak produk atau jasa yang diproduksi atau dijual, semakin tinggi biaya ini, dan sebaliknya. biaya yang dikeluarkan untuk usaha yang besar

kecilnya dipengaruhi oleh perolehan output, misalnya, bahan bakar, kerang lokan, santan, minyak goreng, bawang putih, bawang merah, lengkuas, kunyit, dll.

Analisis biaya dimanfaatkan oleh pengusaha dalam mengambil suatu keputusan. biaya adalah nilai korbanan yang dicurahkan dalam proses produksi, proses produksi disebut sebagai suatu proses berupa input diubah menjadi output.

### **2.1.7 Penerimaan**

Penerimaan merupakan jumlah seluruh hasil produksi usaha rendang dikalikan dengan harga jual yang berlaku. Besar kecilnya penerimaan pengusaha rendang dipengaruhi oleh jumlah produksi yang diperoleh dan dipengaruhi oleh harga yang berlaku saat penjualan hasil produksi. (Aula Zimah dkk, 2023) Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut. Produksi berkaitan dengan penerimaan dan biaya produksi, penerimaan tersebut diterima petani karena masih harus dikurangi dengan biaya produksi yaitu keseluruhan biaya yang dipakai dalam proses produksi tersebut.

Besarnya penerimaan hasil usaha tergantung dari jumlah barang yang dapat dihasilkan dan harga jual diperoleh. Tinggi rendahnya harga di pasaran tidaklah selalu dapat dikuasai atau ditentukan oleh si pengusaha itu sendiri. Akan tetapi biaya produksi (cost) sedikit banyak dapat diatur sendiri. Seluruh jumlah pendapatan yang diterima oleh perusahaan dari menjual barang yang diproduksikannya dinamakan hasil penjualan total (TR) yaitu dari perkalian total revenue. (Nurdin, 2010)

$$TR = P \cdot Q$$

Dimana,

TR = Penerimaan (Total Revenue) (Rp)

Q = Total Produksi/Jumlah produk yang dihasilkan

P = Harga Rendang Lokan (Price) (Rp/Bungkus)

### **2.1.8 Harga**

Harga adalah nilai barang yang ditentukan atau dirupakan dalam bentuk uang. Harga adalah jumlah uang atau alat tukar lain yang senilai, yang harus dibayarkan untuk sebuah produk atau jasa, pada waktu tertentu dan di pasar tertentu. Harga adalah sejumlah uang yang ditukarkan atau di belanjakan untuk mendapatkan sebuah produk dan jasa. Dalam perusahaan maupun jasa harus memiliki kemampuan dalam menentukan harga pokok produksi secara tepat, karena kesalahan dalam menentukan harga akan mengakibatkan kekeliruan dalam 15 menentukan harga jual. Penentuan harga jual yang salah akan dapat menyebabkan perusahaan kesulitan memasarkan produknya, dan hal ini mengakibatkan kerugian. (Sumardi dan Sukma, 2022)

Harga suatu barang yang diperjual belikan ditentukan dengan melihat keadaan keseimbangan dalam suatu pasar. Keseimbangan pasar tersebut terjadi apabila jumlah barang yang ditawarkan produsen sama dengan jumlah barang yang diminta konsumen. Harga jual merupakan kesesuaian sejumlah uang atau jasa, dimana nilai pertukaran yang diberikan oleh penjual merupakan jumlah harga pokok produksi yang ditambah dengan laba yang diharapkan oleh penjual. Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk dan jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tertentu. (Lumintang, 2013)

Harga memiliki dua peran utama dalam proses pengambilan keputusan para pembeli, yaitu peran alokasi dan peran informasi. Peran alokasi dari harga merupakan fungsi harga dalam membantu para pembeli untuk memutuskan cara memperoleh suatu manfaat atau utilitas tertinggi yang diharapkan berdasarkan daya belinya. Dengan adanya harga, maka dapat membantu para pembeli untuk memutuskan cara mengalokasikan daya minat beli pada berbagai alternatif yang tersedia, kemudian memutuskan alokasi dana yang dikehendaki. Peranan kedua dari harga yaitu, fungsi harga dalam mendidik konsumen mengenai faktor-faktor produk, seperti kualitas. Hal ini bermanfaat dalam situasi dimana pembeli mengalami kesulitan untuk menilai faktor produk atau manfaatnya secara objektif. Persepsi yang sering berlaku dikalangan masyarakat adalah bahwa harga yang mahal mencerminkan kualitas yang tinggi. (Hadi, 2019).

## **2.2 Penelitian terdahulu**

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Yosi noviani (2020) dengan judul Analisis Kelayakan Usaha Rendang Kerang Di Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata total investasi untuk usaha rendang kerang di Kecamatan Bangko adalah Rp4.101.600,00 dengan hasil produksi rata-rata sebanyak 88bks/bulan. Biaya produksi yang dikeluarkan rata-rata sebesar Rp2.678.680,00 dengan penerimaan rata-rata sebesar Rp3.044.800,00 dan rata-rata keuntungan yang diperoleh dalam usaha rendang kerang di Kecamatan Bangko adalah sebesar Rp366.120,00/bulan. Berdasarkan perhitungan kriteria investasi Revenue Cost of Ratio (RCR) diperoleh nilai rata-rata sebesar 1,14 artinya  $RCR > 1$  dan usaha rendang kerang ini mendapatkan keuntungan dan layak untuk dilanjutkan. Payback Period of Capital (PPC)

nilainya adalah 12 artinya investasi pada usaha ini dapat di kembalikan selama 12 kali periode produksi atau selama 3 bulan dan rasio keuntungan terhadap investasi (ROI) pada usaha rendang kerang di Kecamatan Bangko rata-rata sebesar 9,21 %.

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Tomy Nurywan (2017) dengan judul Analisis Pendapatan Rendang di Kampung Rendang di Kota Payakumbuh. metode penelitian yaitu studi kasus. Data yang digunakan data primer dan dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Untuk mengetahui besarnya pendapatan, penerimaan, pengeluaran dan R/C digunakan analisis deskriptif kuantitatif. Dari Hasil penelitian diketahui. penerimaan yang di dapat oleh Usaha Rendang di Kampung Rendang Kota Payakumbuh sebesar Rp74.462.142,00. Pengeluaran Rp49.186.252,00. pendapatan yang di dapat oleh Usaha Rendang di Kampung Rendang Kota Payakumbuh sebesar Rp25.275.904,00. R/C yang didapat oleh Usaha Rendang di Kampung Rendang Kota Payakumbuh sebesar 1.46.

Kue bolu kerang kering isi selai asam jawa adalah kue bolu berbentuk kerang yang diisi dengan isian selai asam jawa buatan sendiri di dalamnya dan dikemas dengan standing pouch. Tugas akhir ini dilaksanakan selama 4 bulan terhitung mulai dari 13 Oktober 2022 hingga 2 Februari 2023. Tempat pelaksanaan Tugas akhir ini dilaksanakan di Desa Tegalgede, Kabupaten Jember. Analisis ini bertujuan untuk melakukan proses produksi, mengetahui kelayakan dari usaha, serta menerapkan bauran pemasaran kue bolu kering kering isi selai asam jawa. Proses produksi usaha ini dilakukan dua minggu sekali dengan total 5 kali proses produksi. Satu kali produksi menghasilkan 10 kemasan yang memiliki berat bersih 100 gram. Proses pemasaran yang digunakan merupakan proses pemasaran

langsung dengan menggunakan 4P (Product, Price, Place dan Promotion) sebagai bauran pemasarannya. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C Ratio dan ROI. Dalam satu kali produksi kue bolu kerang kering isi selai asam jawa memperoleh laba bersih Rp 49.624,97. Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan usaha didapatkan BEP (produksi) sebesar 7,74432 kemasan dari total produksi sebanyak 10 kemasan dan BEP (harga) sebesar Rp 17.037,503/ kemasan dengan harga jual Rp 22.000/kemasan. R/C Ratio sebesar 1,29 dan ROI sebesar 5%, dari hasil perhitungan tersebut maka produk kue bolu kerang kering isi selai asam jawa layak untuk diusahakan. Pemasaran produk ini kebanyakan di pasarkan di sekitar lingkungan kost Baturaden dan wilayah kampus serta di area komunitas sekitar gereja.

### **2.3 Kerangka Pemikiran**

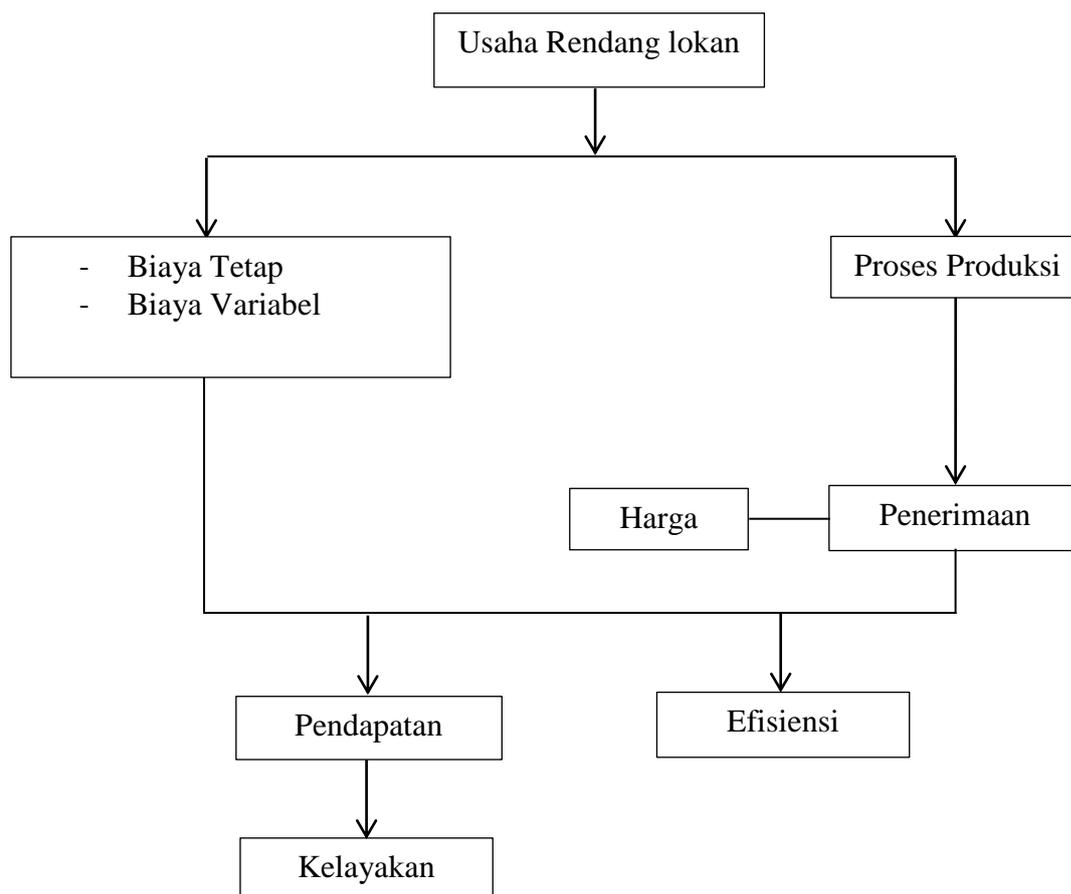
Oswari Food merupakan jenis Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak dibidang kuliner yaitu rendang lokan. Dalam pengolahan usaha tersebut diperlukan modal guna untuk keberlangsungan serta aktivitas produksi tersebut dengan perlengkapan alat, bangunan atau tempat upah tenaga kerja, bahan baku dan lain sebagainya.

Modal yang dikerluarkan oleh pemilik usaha aka nada pembagian jenis biaya yang dikeluarkan sepanjang proses produksi, yaitu biaya tetap yang terdiri dari pajak, penyusutan alat-alat dan bunga bank serta biaya variabel yang terdiri dari pembelian bahan baku dan upah tenaga kerja.

Proses produksi kerang lokan akan menghasilkan produk yang berupa rendang lokan. Total hasil keseluruhan produk rendang lokan dipasarkan dengan harga jual produk itu sendiri, dengan begitu harga jual sangat mempengaruhi total

penerimaan yang diperoleh. Total penerimaan akan dikurang dengan total biaya untuk mendapatkan keuntungan atau pendapatan. Besar total penerimaan dan total biaya akan mempengaruhi titik besar pendapatan, efisiensi, dan kelayakan serta besar kemampuan presentase pengembalian modal saat proses produksi.

Dari besar nilai pendapatan tersebut dapat juga diketahui besar presentase keuntungan yang diperoleh dan berapa lama kemampuan usaha mengembalikan modal secara keseluruhan dengan perbandingan pendapatan dengan total modal. Berikut penjelasan kerangka pemikiran menggunakan bagan yang di jelaskan pada gambar 2.1 kerangka pemikiran, berikut ini:



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran

## **2.4 Hipotesis**

Hipotesis adalah keterangan sementara dari hubungan fenomena-fenomena yang kompleks. Pendapatan usaha Rendang lokan Oswari Food di Desa Ujung Padang Kabupaten Mukomuko diperkirakan sebesar Rp10.000.000,00/bulan.