

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Teoritis

2.1.1 Pendap

Sebagai kuliner tradisional Bengkulu, pendap mempresentasikan warisan pangan daerah berbahan dasar ikan laut, seperti tuna. Pengolahannya memanfaatkan kelapa parut dan aneka rempah, meliputi jahe, asem jawa, kemiri, lengkuas, kunyit cabai, bawang putih dan bawang merah. Campuran tersebut dibalut daun talas dan pisang, kemudian dikukus selama delapan jam sehingga matang.

Usaha pendap Ibu Daimah merupakan usaha makro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan makanan tradisional khas Bengkulu, yaitu pendap. Usaha ini berlokasi di Kelurahan Tanjung Agung, Kecamatan Sungai Serut, Kota Bengkulu. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2020 dan hingga tahun 2026 telah beroperasi selama 6 tahun. Selama menjalankan usahanya, pendap Ibu Daimah terus mempertahankan cita rasa khas pendap sehingga memiliki pelanggan tetap dari masyarakat sekitar maupun konsumen dari luar daerah.

Produk utama yang dipasarkan adalah pendap dengan harga jual Rp12.000 per bungkus. Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan laut, khususnya ikan tuna, yang dipilih karena memiliki tekstur daging yang padat, cita rasa yang lezat, serta mudah diperoleh di wilayah Kota Bengkulu. Dalam proses pembuatannya digunakan berbagai bumbu rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kelapa parut, kencur, ketumbar, garam, penyedap rasa, dan asam jawa. Adonan kemudian dibungkus menggunakan daun talas kemudian

dibalut kembali dengan daun pisang dan dimasak dalam waktu yang cukup lama (8 jam) sehingga menghasilkan cita rasa yang gurih, pedas, dan khas.

Proses pengolahan pendap diawali dengan tahapan fermentasi terhadap ikan tuna. Ikan tuna yang dijadikan pendap tidak dapat langsung di olah, melainkan harus melalui masa fermentasi selama kurang lebih dua hari. Periode dua hari ini merupakan waktu optimal bagi ikan tuna untuk memecah protein yang kelak akan menghasilkan cita rasa yang khas dan tekstur yang diinginkan pada produk akhir. Fermentasi singkat ini juga berfungsi sebagai tahap pengawetan awal, sekaligus mempersiapkan struktur daging ikan agar mampu menyerap bumbu dengan sempurna saat proses pemasakan selanjutnya. Setelah melewati masa fermentasi dua hari, barulah ikan tuna siap diolah menjadi pendap dengan aneka rempah dan bumbu khas.

Penting untuk membedakan pendap dengan ikan pais, karena sering kali kedua kuliner ini dianggap sama oleh Masyarakat awam. Perbedaan utama terletak pada proses pengolahan awal atau perlakuan terhadap bahan bakunya. Pendap menggunakan daging ikan yang telah melalui proses fermentasi terlebih dahulu, sehingga dagingnya memiliki karakteristik yang lebih lunak, aroma yang lebih tajam, dan cita rasa yang lebih kompleks sebelum dimasak. Sebaliknya, ikan pais diolah dari ikan segar yang tidak melalui proses fermentasi sama sekali, ikan langsung dibersihkan dan dibumbui tanpa tahap fermentasi. Selain itu, dari segi Teknik pemasakan, pendap umumnya dimasak dengan cara dikukus sedangkan ikan pais lebih sering dimasak dengan cara Dibakar.

Dalam menjalankan kegiatan produksi, Usaha Pendap Ibu Daimah mempekerjakan tiga orang tenaga kerja yang masing-masing memiliki tugas yang berbeda sesuai dengan tahapan proses produksi. Pembagian tugas dilakukan agar proses pembuatan pendap berjalan lebih efektif dan efisien. Ibu Daimah sebagai pemilik usaha bertanggung jawab mengisi bumbu ke dalam bahan pendap sebelum dibungkus. Ibu Delis bertugas menggulung pendap menggunakan daun talas hingga membentuk bungkusan yang rapi. Selanjutnya, Ibu Fahra bertugas mengikat pendap menggunakan tali rafia agar bungkusan tidak terbuka selama proses pemasakan. Pembagian pekerjaan tersebut menunjukkan adanya sistem kerja yang sederhana namun mampu mendukung kelancaran proses produksi.

Dalam proses produksinya, Pendap Ibu Daimah mengutamakan kualitas bahan baku, kebersihan, serta konsistensi rasa. Hal tersebut menjadi salah satu faktor yang membuat usaha ini mampu bertahan dan berkembang selama enam tahun. Dengan harga yang terjangkau serta kualitas produk yang baik, Pendap Ibu Daimah memiliki daya saing yang cukup tinggi dan menjadi salah satu pilihan masyarakat dalam menikmati kuliner tradisional khas Bengkulu. Selain memiliki nilai ekonomi, pendap juga merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai budaya dan menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat Bengkulu.

Pendap tidak hanya berfungsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sering disajikan dalam berbagai acara adat, kegiatan keluarga, serta menjadi oleh-oleh khas Bengkulu. Keunikan bahan, cara pengolahan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya menjadikan pendap sebagai salah satu warisan kuliner yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Agroindustri merupakan kegiatan yang mengolah hasil pertanian, perikanan, maupun peternakan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pendap termasuk dalam kategori agroindustri rumah tangga karena menggunakan bahan baku utama hasil perikanan dan diolah menjadi produk siap konsumsi.

Pengembangan usaha pendap tidak hanya memberikan nilai tambah terhadap ikan sebagai bahan baku, tetapi juga meningkatkan pendapatan masyarakat melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan distribusi produk. Agroindustri pangan lokal seperti pendap memiliki peluang yang besar karena didukung oleh meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional.

Bahan Baku Pendap

Bahan baku utama dalam pembuatan pendap meliputi:

- Ikan(tuna)
- Kelapa parut yang telah disangrai
- Bawang merah bawang putih
- Cabai
- Kunyit
- Lengkuas
- Ketumbar
- Garam
- Asam jawa
- Jahe
- Kemiri
- Serai

- Daun jeruk
- Lada
- Penyedap rasa
- Daun talas sebagai pembungkus
- Daun pisang sebagai pembungkus luar

Teknik pembuatan pendap

1. Ikan dibersihkan lalu difermentasi selama 2 hari, kemudian setelah di fermentasi diberi bumbu yang telah dihaluskan dan dicampur dengan kelapa sangria
2. Ikan yang telah dibumbui dibungkus menggunakan daun talas, lalu dibungkus kembali dengan daun pisang dan diikat agar tidak terbuka.
3. Pendap dikukus atau direbus selama 8 jam hingga bumbu meresap dan daun talas menjadi lunak.
4. Setelah matang, pendap siap disajikan sebagai makanan khas Bengkulu dengan cita rasa gurih, pedas, dan aroma rempah yang khas.

2.1.2 pendapatan

Rahim dan Hastuti (2007) menjelaskan bahwa keuntungan usaha diperoleh dari selisih penerimaan total (TR) dan biaya total (TC). Penerimaan mencerminkan nilai produksi komoditas sebelum pengurangan biaya, sedangkan pendapatan bersih menunjukkan hasil setelah seluruh biaya produksi diperhitungkan. Konsep tersebut menjadi dasar perumusan pendapatan usaha pendap.

$$Y=TR-TC$$

Dimana:

TR = total Penerimaan

TC = total Biaya

2.1.3 Analisis Efisiensi

Kelayakan usaha pengolahan dan pemasaran pendapat dapat dievaluasi melalui analisis Return Cost Ratio (R/C), yakni perbandingan antara total penerimaan (revenue) dan biaya (cost). Nilai rasio tersebut menunjukkan tingkat efisiensi sekaligus menentukan kelayakan usaha. Menurut Ayu (2018) dan Soekartawi (2006), analisis R/C digunakan untuk menilai hubungan antara penerimaan dan pengeluaran dalam kegiatan usaha.

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR/TC}$$

Dimana

TR = total penerimaan

TC= total biaya

Penilaian terhadap R/C Ratio dapat dikelompokkan berdasarkan kondisi berikut:

1. R/C Ratio = 1, menunjukkan keadaan impas karena besarnya penerimaan sebanding dengan total biaya yang dikeluarkan.
2. R/C Ratio > 1, mengindikasikan bahwa penerimaan yang diperoleh lebih besar daripada biaya, sehingga usaha memberikan keuntungan.
3. R/C Ratio < 1, menandakan biaya yang dikeluarkan melampaui penerimaan, sehingga kegiatan usaha berada dalam kondisi merugi.

2.1.4. Teori Kelayakan

Nilai B/C ratio menjadi indikator dalam menetapkan kelayakan usaha. apabila rasio melebihi 1, manfaat yang diperoleh melampaui biaya sehingga

usaha layak dijalankan. Sebaliknya, rasio dibawah 1 mencerminkan ketidaklayakan karena usaha mengalami kerugian (ibad et al., 2022)

Besarnya laba finansial menjadi salah satu indikator dalam menilai kelayakan kegiatan usaha. Susanto (2021) menyatakan bahwa kegiatan usaha memperoleh status layak apabila mampu menghasilkan keuntungan secara finansial. Sebaliknya, ketidakmampuan menghasilkan keuntungan merepresentasikan adanya aktivitas tersebut belum memenuhi kriteria kelayakan.

Penilaian kelayakan usaha dapat dilakukan melalui B/C ratio. Soekartawi (2006) menjelaskan bahwa nilai rasio tersebut diperoleh dengan menghitung selisih penerimaan dan biaya total. Kemudian hasilnya dibandingkan dengan biaya total. Perhitungan B/C ratio dalam penelitian ini disajikan melalui persamaan berikut.

$$\text{B/C Ratio} = \text{TR} - \text{TC} / \text{TC}$$

Dimana

TR = total penerimaan

TC = total biaya

Interpretasikan B/C Ratio menentukan kelayakan usaha:

1. B/C Ratio = 1 menggambarkan posisi usaha yang berada pada kondisi seimbang, ketika manfaat ekonomi yang dihasilkan setara dengan biaya yang dikeluarkan
2. B/C Ratio > 1 mencerminkan adanya manfaat ekonomi yang melampaui biaya, sehingga kegiatan usaha dapat dikategorikan layak untuk dilaksanakan

3. $B/C \text{ Ratio} < 1$ menunjukkan bahwa manfaat yang dihasilkan belum mampu menandingi biaya usaha, sehingga kegiatan tersebut tergolong tidak layak

2.2. penelitian terdahulu

Beberapa penelitian sebelumnya juga menyoroti pentingnya analisis usaha. Berikut adalah versi penelitian terdahulu tentang analisis usaha: Kajian Apriani (2018) mengenai Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pendap di Kota Bengkulu menunjukkan bahwa pengolahan ikan sebagai bahan baku pendap mampu menghasilkan nilai tambah sekaligus meningkatkan harga jual produk. Kesamaan penelitian terletak pada objek kajian, yakni usaha pendap. Namun, Apriani menitikberatkan analisis pada nilai tambah, sedangkan penelitian ini mengkaji kelayakan usaha berdasarkan biaya, penerimaan, pendapatan, serta indikator kelayakan. Temuan tersebut memperlihatkan peluang pengembangan pendap sebagai industri rumah tangga yang bernilai ekonomis dan berpotensi memperkuat keberlanjutan usaha berbasis pangan lokal Bengkulu.

Sulistiarmi (2017) dalam penelitian berjudul Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan Tradisional di Provinsi Bengkulu menemukan bahwa industri rumah tangga makanan tradisional, termasuk pendap, memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap pendapatan keluarga. Keuntungan usaha dipengaruhi oleh biaya produksi, harga bahan baku, dan volume penjualan. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji usaha makanan tradisional, sedangkan perbedaannya terletak pada objek penelitian yang lebih luas dan tidak secara khusus membahas kelayakan usaha pendap.

Reno dan Subagyo (2014) dalam penelitian mengenai Analisis Kelayakan Agroindustri Pengolahan Hasil Perikanan menyimpulkan bahwa kelayakan usaha

dapat dinilai melalui analisis biaya produksi, penerimaan, keuntungan, Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan hasil perikanan layak dijalankan apabila nilai R/C Ratio lebih besar dari satu. Persamaan penelitian ini adalah penggunaan indikator kelayakan usaha, sedangkan perbedaannya terletak pada jenis produk yang diteliti.

Ayu (2018) dalam penelitian tentang Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Pendap sebagai Produk Unggulan Daerah Bengkulu menjelaskan bahwa pendap memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah karena memiliki cita rasa khas dan nilai budaya yang tinggi. Kendala utama pengembangan usaha adalah keterbatasan modal, pemasaran, dan inovasi kemasan. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama menjadikan pendap sebagai objek penelitian, sedangkan perbedaannya terletak pada fokus penelitian, yaitu strategi pengembangan, bukan analisis kelayakan usaha.

2.3 Kerangka Pemikiran

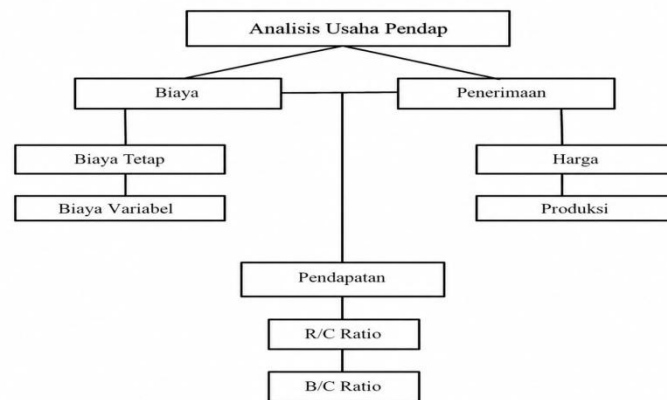
Usaha pendap di Kelurahan Tanjung Agung, Kecamatan Sungai Serut, Kota Bengkulu merupakan salah satu usaha pengolahan pangan tradisional yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Pendap merupakan makanan khas Bengkulu yang berbahan dasar ikan dan diolah menggunakan berbagai macam bumbu serta daun talas. Dalam menjalankan usaha pendap, pelaku usaha membutuhkan modal dan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku ikan, bumbu-bumbu, daun talas, bahan bakar, kemasan, tenaga kerja, serta biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi.

Untuk mengetahui keberhasilan dan kondisi usaha pendap, diperlukan suatu analisis usaha yang dapat memberikan gambaran mengenai biaya yang dikeluarkan, penerimaan yang diperoleh, pendapatan yang diterima, serta tingkat efisiensi dan kelayakan usaha. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk menganalisis usaha adalah dengan menghitung pendapatan, R/C Ratio, dan B/C Ratio.

R/C Ratio (Revenue Cost Ratio) merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam suatu usaha. Analisis R/C Ratio digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha. Apabila nilai R/C Ratio lebih besar dari satu, maka usaha tersebut dikatakan menguntungkan dan efisien untuk dijalankan. B/C Ratio (Benefit Cost Ratio) digunakan untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis usaha pendap di Kelurahan Tanjung Agung, Kecamatan Sungai Serut, Kota Bengkulu dengan menggunakan analisis pendapatan, R/C Ratio, dan B/C Ratio.

Kerangka berfikir bisa digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Tingginya kebutuhan konsumen terhadap pendap di Bengkulu dan tingginya harga jual sangat berpengaruh terhadap pendapatan dari pemilik usaha pendap, sehingga pentingnya mengetahui kelayakan usaha pendap.

Analisis usaha pendap tidak hanya untuk melihat besar kecilnya pendapatan yang diperoleh, tapi harus melihat efisiensi penggunaan biaya, dan tingkat keuntungan. Untuk pertama dimulai dari menghitung pendapatan. Pendapatan bersih merupakan tolak ukur untuk melihat keuntungan yang diperoleh ibu Daimah. Kedua untuk mengukur tingkat efisiensi dan kelayakan usaha, digunakan analisis R/C Ratio (Revenue-Cost Ratio). Ketiga digunakan analisis B/C Ratio (Benefit-Cost Ratio). Ratio ini secara spesifik membandingkan keuntungan (Benefit) bersih dengan biaya yang dikeluarkan.

Dari ketiga analisis ini, penelitian ini akan memberikan gambaran yang utuh dan mendalam mengenai kelayakan usaha pendap ibu Daimah di Kelurahan Tanjung Agung Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu, mulai dari besarnya keuntungan, tingkat efisisensi, hingga batasan batasan yang harus diperhatikan untuk mencapai keberlanjutan usaha.

2.4 Hipotesis

1. Diduga usaha pendap ibu daimah di Kelurahan Tanjung Agung Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu menguntungkan
2. Diduga usaha pendap ibu daimah di Kelurahan Tanjung Agung Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu efisien untuk diusahakan
3. Diduga usaha pendap ibu daimah di Kelurahan Tanjung Agung Kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu layak diusahakan.

