

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Permintaan Input

Menurut Pracoyo (2006) dalam pasar output, konsumen melakukan permintaan barang dan jasa dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Konsumen berusaha memperoleh kepuasan maksimal dalam kegiatan konsumsi walaupun terjadi banyak kendala. Di satu sisi, sektor perusahaan atau produsen melakukan permintaan terhadap faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk yang dibutuhkan konsumen. Sehingga permintaan faktor produksi disebut sebagai permintaan turunan (*derived demand*), yaitu permintaan faktor produksi diturunkan dari permintaan output yang diproduksi menggunakan faktor-faktor produksi tersebut. Permintaan input sebagai permintaan turunan, sedangkan permintaan output disebut sebagai permintaan asli karena muncul langsung berdasarkan kebutuhan manusia.

Informasi tentang permintaan output oleh konsumen serta ketersediaan input sangat penting bagi kelangsungan hidup suatu usaha. Permintaan input timbul di dasari oleh keinginan produsen melakukan proses produksi untuk menghasilkan output tertentu merupakan permintaan suatu produk yang digunakan sebagai input dalam produksi barang atau jasa oleh perusahaan lain.

Permintaan daging sapi terjadi disebabkan adanya permintaan dari usaha pedagang rumah makan Padang yang digunakan sebagai bahan produksi. Inilah sebabnya permintaan daging sapi merupakan permintaan turunan (*derived demand*), dari permintaan daging sapi konsumsi (rendang). Di sisi lain permintaan olahan daging sapi merupakan permintaan primer yang timbul karena

adanya kebutuhan manusia atau konsumen akhir. Permintaan input timbul disebabkan perusahaan ingin melakukan proses produksi untuk menghasilkan output tertentu. Menurut Boediono (2000) permintaan turunan merupakan permintaan suatu produk yang digunakan sebagai input dalam produksi barang atau jasa oleh perusahaan.

Permintaan oleh produsen sebagai input disebut permintaan oleh konsumen lembaga. Konsumen lembaga memiliki alasan yang berbeda dalam pengambilan keputusan dipengaruhi oleh banyak individu, berbeda dengan konsumen keluarga yang pembeliannya tanpa dipengaruhi oleh orang lain secara langsung atau individu. Konsumen lembaga yang berusaha di bidang makanan memiliki permintaan komoditi yang berbeda di banding konsumen rumah tangga. Pada umumnya konsumen lembaga lebih memperhatikan keseragaman, kesinambungan dan standarisasi pada komoditinya. Proses pembelian konsumen lembaga jauh lebih kompleks daripada keputusan membeli yang dibuat konsumen akhir.

Hakikat permintaan faktor produksi berbeda dengan permintaan atas barang-barang konsumsi dalam 2 hal penting seperti:

- a) Permintaan faktor produksi merupakan permintaan tidak langsung, dikarenakan untuk input dari perusahaan secara tidak langsung berasal dari permintaan konsumen atas produk jadinya.
- b) Permintaan faktor produksi merupakan permintaan yang saling mempengaruhi dikarenakan dalam kegiatan produksi merupakan pekerjaan tim, sehingga produktivitas dari satu faktor produksi bergantung pada jumlah faktor lain yang tersedia untuk dapat bekerja sama atau bisa dikatakan input-input yang berbeda berinteraksi antara satu dengan lainnya.

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi permintaan input adalah sebagai berikut.

a. Harga input

Jika harga input naik maka akan terjadi pergerakan kearah kiri atas di sepanjang kurva permintaan inputnya. Hal ini menyebabkan jumlah input yang diminta semakin berkurang.

b. Harga output

Harga output dibedakan menjadi dua, yaitu harga output itu sendiri dan harga output lain. Efek yang ditimbulkan dari kenaikan harga output itu sendiri merupakan kebalikan dari kenaikan harga input. Dimana jika harga output itu sendiri naik maka menyebabkan jumlah input yang diminta semakin bertambah sedangkan harga output lain diklasifikasikan menjadi harga output substitusi dan output komplementer. Harga output substitusi mempunyai hubungan negative dengan jumlah input sedangkan harga output komplementer memiliki hubungan positif dengan jumlah permintaan input.

c. Teknologi

Kemajuan teknologi dapat menambah dan mengurangi permintaan terhadap faktor produksi. Jika kemajuan teknologi meningkatkan produktivitas maka permintaan terhadap faktor produksi meningkat. Kemajuan teknologi yang bersifat padat modal meningkatkan produktivitas barang modal, sehingga permintaan terhadapnya meningkat. Sebaliknya, kemajuan tersebut menurunkan permintaan terhadap tenaga kerja, bila hubungan keduanya substitutive. Kemajuan teknologi dapat meningkatkan permintaan terhadap tenaga kerja, bila kemajuan tersebut meningkatkan produktivitas tenaga kerja.

d. Struktur pasar

Semakin sempurna persaingan dalam pasar output, maka kurva permintaannya akan semakin elastis. Hal ini menyebabkan pula kurva permintaan input menjadi semakin elastis sama seperti kurva permintaan outputnya.

2. Teori Permintaan

Teori permintaan menjelaskan hubungan antara jumlah permintaan dan harga. Pada hakikatnya permintaan menyatakan semakin rendah harga suatu barang maka semakin banyak permintaan terhadap barang tersebut, sebaliknya tingginya harga akan suatu barang maka semakin sedikit permintaan barang tersebut (Murbiyah 2011). Menurut Gilarso dalam Hidayati (2015) menyatakan berdasarkan teori permintaan, jumlah suatu barang yang diminta banyaknya barang yang diharapkan oleh seluruh rumah tangga pada harga tertentu dengan asumsi hal-hal lain tetap.

Berdasarkan aspek yang mempengaruhi ada beberapa jenis permintaan seperti daya beli masyarakat dan jumlah permintaan. Berdasarkan daya beli permintaan terbagi menjadi permintaan efektif, permintaan terhadap barang disertai dengan daya beli seseorang maka permintaan potensial saat konsumen ingin membeli barang. Konsumen akan mempertimbangkan sehingga akan terjadi permintaan absolute yaitu permintaan tidak didukung daya beli. Permintaan berdasarkan jumlah dibedakan menjadi permintaan individu dan permintaan kelompok. Permintaan individu adalah permintaan yang dilakukan untuk diri sendiri, sedangkan permintaan kelompok dilakukan oleh beberapa individu dalam satu waktu (Aritonang, 2015).

Teori permintaan menjelaskan mengenai hukum permintaan. Hukum permintaan menjelaskan bahwa hubungan antara harga dan kuantitas yang diminta adalah berbanding terbalik (negatif). Jika harga naik maka kuantitas yang diminta akan turun, dan jika harga turun maka kuantitas yang diminta akan naik (Arsyad, 1995).

a. Fungsi Permintaan

Fungsi permintaan menghubungkan antara jumlah barang yang diminta dengan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Terdapat variabel penting dalam fungsi permintaan, antara lain harga, pendapatan, selera, dan harapan masa datang (Arsyad, 1995). Biasanya fungsi permintaan dapat digambarkan sebagai berikut :

$$Q = f(\text{harga, pendapatan, selera, harapan,})$$

b. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan

Menurut Sukirno (2014), jumlah permintaan individu ataupun pasar sangat ditentukan oleh banyak faktor antara lain :

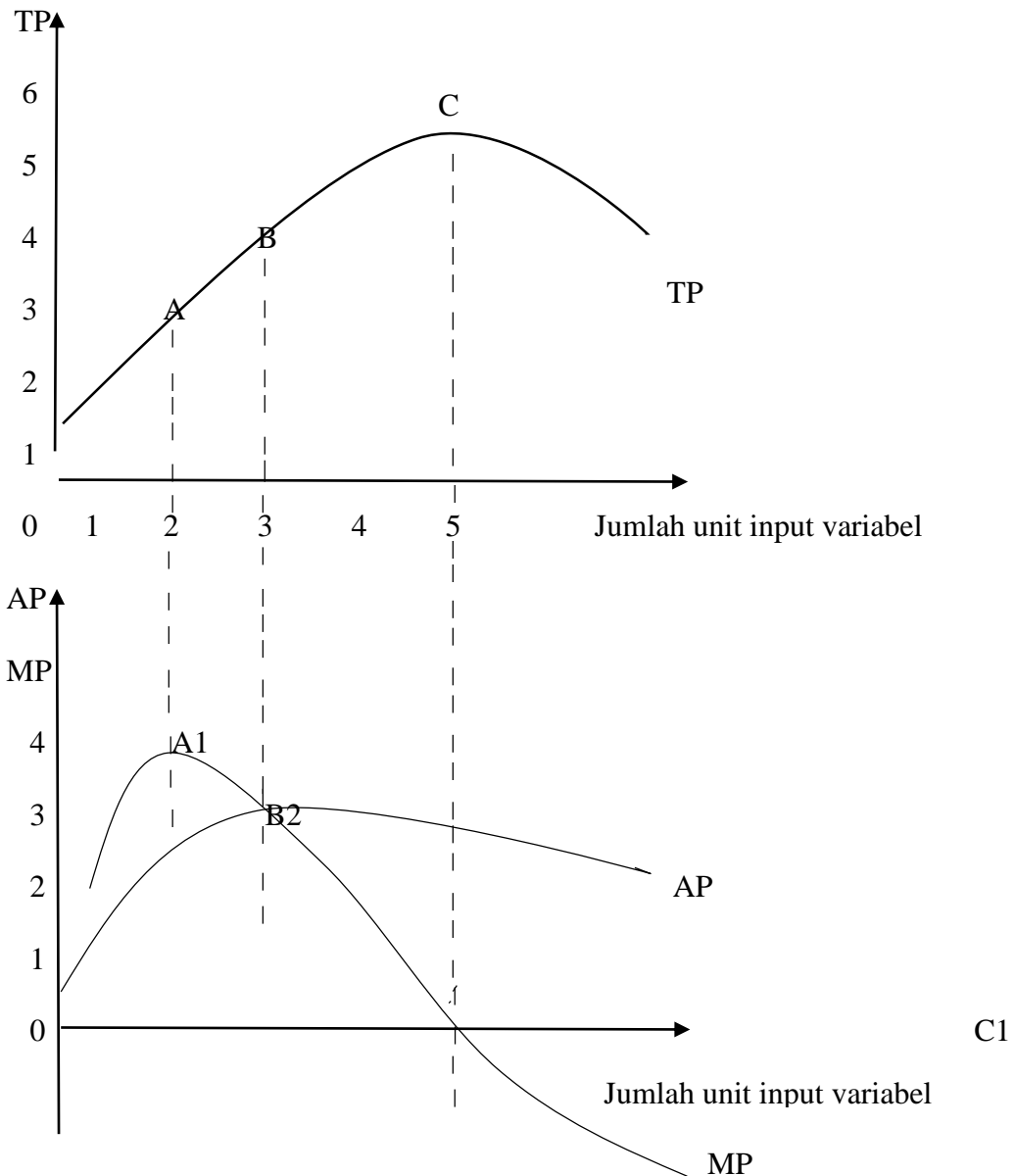
- 1) Harga barang itu sendiri
- 2) Harga barang lain yang berkaitan erat dengan barang tersebut
- 3) Pendapatan rumah tangga dan pendapatan rata-rata masyarakat
- 4) Corak distribusi pendapatan dalam masyarakat
- 5) Cita rasa masyarakat
- 6) Jumlah penduduk
- 7) Ramalan mengenai keadaan di masa yang akan datang

3. Teori Produksi

Produksi adalah kegiatan yang memproses input menjadi output. Putong (2002) mengatakan produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna)

suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula. Lebih spesifik lagi produksi adalah kegiatan perusahaan dengan mengkombinasikan berbagai input untuk menghasilkan output dengan biaya yang minimum.

Produksi juga merupakan suatu kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaatnya atau penciptaan faedah baru. Faedah atau manfaat ini dapat terdiri dari beberapa macam, misalnya faedah bentuk, faedah waktu, faedah tempat, serta kombinasi dari beberapa faedah tersebut di atas. Dengan demikian produksi tidak terbatas pada pembuatan, tetapi sampai pada distribusi. Produksi merujuk pada transformasi dari berbagai input atau sumber daya menjadi output beberapa barang atau jasa. Hubungan antara Produksi Total (TP), produksi rata-rata (AP) dan Produk Marjinal (MP) dalam jangka pendek untuk satu input (input lain dianggap konstan) dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Hubungan Total Produksi, Marginal Produksi dan Rata-rata Produksi

Gambar di atas memperlihatkan bahwa antara titik A dan C adalah pertambahan produksi. Titik C adalah total produksi mencapai maksimum artinya tambahan input tidak lagi menyebabkan tambahan output atau produksi yang semakin berkurang (law of diminishing marginal productivity) marjinal (MP) adalah nol (C1). Sedangkan produksi rata-rata (AP) mencapai maksimum adalah pada saat elastisitas sama dengan 1 dan AP berpotongan dengan MP artinya rata-

rata sama dengan tambahan output akibat tambahan 1 unit input produksi, dengan asumsi faktor produksi lain dianggap konstan.

4. Rumah Makan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.304/Menkes/Per/89 rumah makan merupakan jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau keseluruhan bangunan permanen, serta dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan, minuman untuk umum ditempat tersebut. Rumah makan adalah tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial dan diselenggarakan memberikan pelayanan, makanan dan minuman dengan baik kepada seluruh tamu (Marsum, 1993).

Rumah makan (RM) Padang, warung Padang atau restoran Padang adalah bisnis yang menjual atau menghidangkan berbagai jenis kuliner yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Jenis masakan tersebut biasanya lebih dikenal dengan sebutan masakan Padang. Rumah makan Padang terdapat beberapa tingkatan, dimulai dari warung Padang kaki lima yang harganya terjangkau oleh berbagai kalangan, rumah makan menengah keatas hingga rumah makan yang menargetkan kalangan atas dengan fasilitas yang bagus atau biasa disebut restoran. Berbagai menu ditawarkan oleh rumah makan Padang yang terdiri dari rendang, dendeng, ikan gulai dan lain-lain. Menu yang menggunakan bahan utama dasar mentah daging sapi murni yaitu rendang, dendeng dan cincang.

5. Daging Sapi

Daging sapi adalah salah satu bahan yang mengandung sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Potensi pasar yang besar dan terus

berkembang menjadi peluang bisnis yang besar bagi para pemasok daging sapi baik lokal maupun importir. Indonesia merupakan pangsa pasar yang sangat potensial bagi produk daging sapi. Menurut Tambunan (2001) daging sapi merupakan produk pangan yang cenderung meningkat permintaannya seiring dengan perkembangan ekonomi masyarakat. Selain itu, penambahan penduduk dan perbaikan tingkat pendidikan serta perubahan gaya hidup di masyarakat menjadi alasan peningkatan permintaan daging sapi.

Daging sapi memiliki komponen fisik yang terdiri dari jaringan otot, jaringan lemak, jaringan ikat, tulang, dan tulang rawan. Jaringan otot terbagi beberapa jenis yaitu, jaringan otot bergaris melintang, jaringan otot licin dan jaringan otot spesial. Berbeda dengan jaringan lemak pada daging yang dibedakan berdasarkan lokasinya, seperti lemak subkutan, lemak intermuscular, dan lemak intraselular. Jaringan otot terdiri dari serat-serat otot yang tersusun atas sejumlah myofibril pada sistem koloid yang disebut sarkoplasma. Daging sapi memiliki ciri-ciri berwarna merah yang terang, tidak pucat dan bersifat elastis atau agak kaku jika dipegang serta tidak lengket. Astawan (2011) mengemukakan bahwa ciri-ciri kualitas daging sapi yang baik adalah warna merah cerah, serabut daging halus tetapi tidak mudah hancur dan sedikit berlemak, tekstur daging yang masih segar terasa masih kenyal, bau dan rasa.

Bagian daging sapi terdiri dari has dalam atau *fillet* (tenderloin) adalah daging sapi bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has ini terdiri dari bagian otot utama sekitar bagian belakang antara bahu dan tulang panggul. Has luar leboh dikenal dengan nama sirloin adalah bagian daging sapi yang berasal dari iga, sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah

daging yang paling murah dari semua jenis has karena pada bagian ini otot sapi masih agak keras dibandingkan yang lain karena otot-otot sekitar daging banyak digunakan untuk bekerja.

Daging sapi pada bagian depan dikenal dengan chuck yaitu bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. Ciri daging ini adalah berbentuk potong segi empat dengan ketebalan 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari punuk. Gandik adalah bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Sengkel bagian depan atau atas kaki sapi. Daging iga atau ribs adalah daging sapi yang berasal dari daging sekitar tulang iga. Daging ini daging bagian utama yg biasa sering dikonsumsi.

Tanjung adalah bagian daging sapi dari ounggung belakang. Lamusir adalah bagian daging sapi yang berasal dari belakang sapi sekitar has dalam, has luar tanjung. Penutup daging sapi atau dikenal *topside* adalah bagian yang terletak di paha belakang dan sudah mendekati area pantat sapi. Potongan daging ini sangat tipis dan kurang lebih sangat liat.

Punuk lebih dikenal dengan *blade* adalah daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian daging paha depan terus sampai ke bagian punuk sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah ke bagian bawah, yang cocok jika digunakan dengan cara memasak dikukus.

B. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitiannya Wibowo dkk (2006) yang berjudul peramalan dan faktor yang mempengaruhi harga bawang merah di Sumatera Utara adalah penambahan jumlah penduduk dan harga bawang merah sebelumnya di Sumatera

Utara memiliki nilai pengaruh yang nyata terhadap bawang merah. Nilai tukar Rupiah terhadap dummy hari besar keagamaan tidak berpengaruh nyata. Variabel bebas yang digunakan dalam penelitian tersebut mampu menjelaskan variabel terikat dengan nilai (R^2) 51,7% dan artinya perubahan harga bawang merah Sumatera Utara sebesar 51,7% dan 48,3 % dijelaskan oleh variabel diluar model.

Penelitian Ridha (2017) berjudul faktor yang mempengaruhi permintaan daging ayam broiler pada rumah tangga di Kecamatan Idi Reyeuk kabupaten Aceh Timur diperoleh nilai f hitung sebesar 21.180 yang menunjukkan bahwa f -hitung lebih besar dari f -tabel pada tingkat kepercayaan 95 persen. Hasil uji- t menunjukkan bahwa 4 variabel berpengaruh nyata terhadap masing-masing ayam broiler antara lain pendapatan, harga ayambroiler, harga ikan dan jumlah tanggungan keluarga. Harga telur, harga ayam kampung dan tingkat pendidikan ibu rumah tangga tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan daging ayam.

Penelitian Arfani & Jufri (2013) berjudul faktor-faktor yang mempengaruhi sikap konsumen dalam mengkonsumsi cabe merah disimpulkan bahwa faktor yang nilai (R^2) sebesar 0,0607 yang berarti variasi yang terjadi pada harga, pendapatan dan jumlah tanggungan dapat menjelaskan jumlah konsumsi cabe merah, sedangkan 39,9 persen dipengaruhi oleh variabel lain. Secara bersama kesemuanya variabel bebas memberikan pengaruh yang nyata terhadap jumlah konsumsi cabe merah dan secara parsial hanya variabel pendapatan yang berpengaruh.

Hasil penelitian Styawan, Darwanto & Waluyati (2016) yang berjudul permintaan Kedelasi pada industri rumah tangga tahu di Kabupaten Sleman menyatakan harga kedelai berpengaruh negative terhadap permintaan, upah tenaga

kerja dan harga kayu berpengaruh positif. Nilai (R^2) adalah 0.315 yang menunjukkan bahwa sebesar 31,5 persen variasi variabel dependen dan dapat dijelaskan. Sisanya 68.5 persen dijelaskan oleh variabel diluar model.

Penelitian Ferdian & Maulina (2012) yang berjudul analisis permintaan ikan lele dumbo menyatakan bahwa ikan lele bukan merupakan barang inferior. Artinya jika harga ikan lele meningkat maka tidak akan ada perubahan terhadap permintaan, karena ikan lele tersebut tetap akan dicari masyarakat. Harga ikan terhadap permintaan ikan lele memiliki pengaruh. Apabila harga ikan laut dan ikan tawar mengalami kenaikan maka permintaan terhadap ikan lele semakin tinggi. Diperoleh nilai (R^2) sebesar 0.688 atau 68 persen yang berarti variasi variabel dapat menjelaskan variabel dependen dan sisanya dijelaskan oleh variabel diluar model.

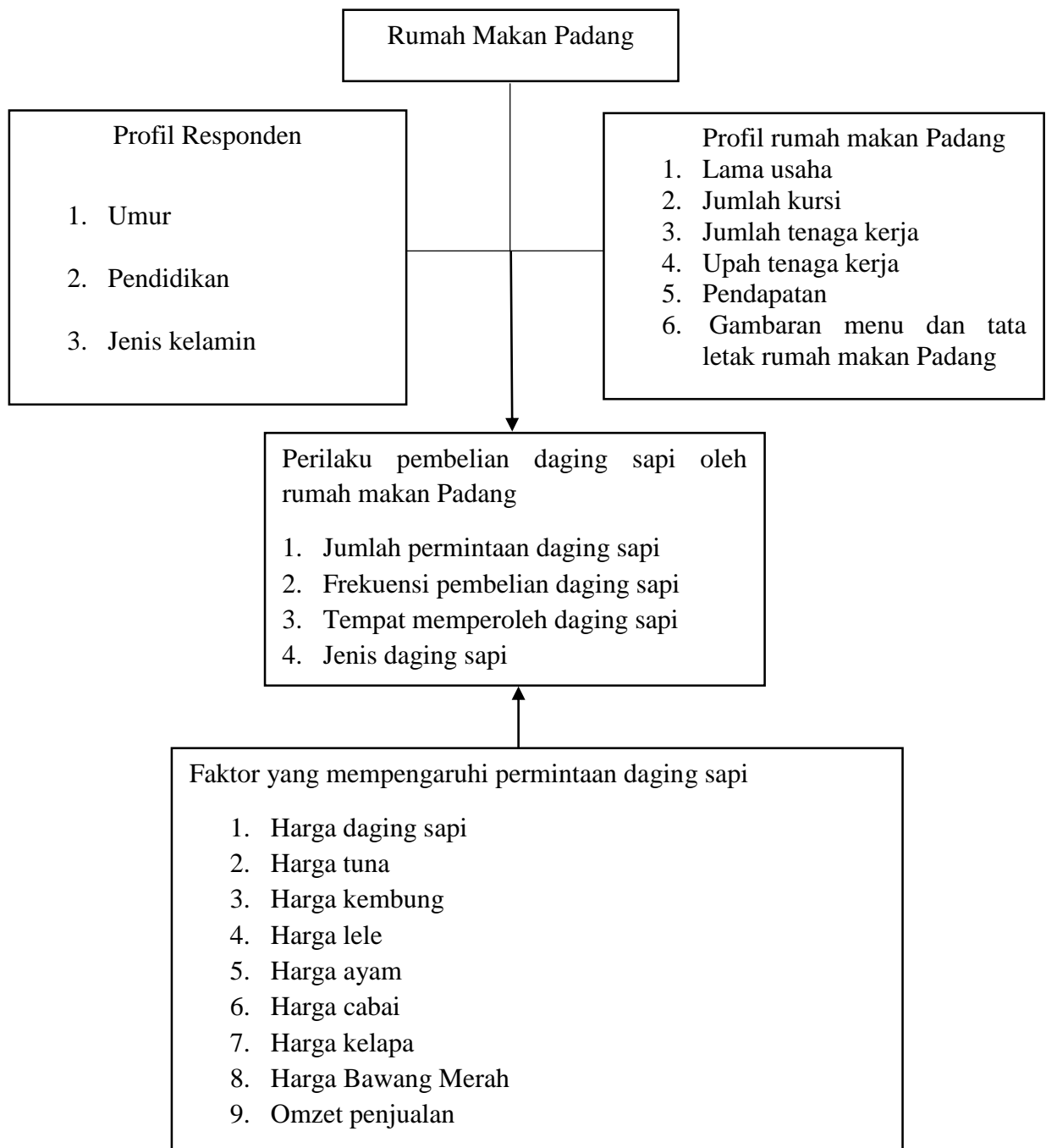
Penelitian Murti (2018) berjudul faktor-faktor yang mempengaruhi daging Ayam boiler di kota Malang disimpulkan bahwa faktor yang mempengaruhi tingkat permintaan daging ayam pedaging di kota Malang adalah harga barangnya sendiri (harga daging boiler), harga daging ayam, harga daging sapi, minyak goreng, pendapatan perkapita, pendidikan dan selera konsumen.

C. **Kerangka Pemikiran**

Banyaknya rumah makan Padang menjadi salah satu fakta bahwa makanan Padang sangat diminati oleh banyak konsumen. Olahan makanan yang paling terkenal dan menjadi menu favorit dari rumah makan Padang adalah olahan daging sapi. Permintaan konsumen terhadap olahan daging diduga mempengaruhi permintaan daging sapi segar oleh pelaku usaha rumah makan Padang di kota Yogyakarta.

Permintaan daging sapi tidak hanya dilakukan oleh konsumen rumah tangga tetapi juga oleh konsumen lembaga atau pelaku usaha rumah makan Padang. Kota Yogyakarta sebagai pusat aktivitas di provinsi DIY, dimana masyarakat cenderung memilih warung makan untuk memenuhi kebutuhannya. Hal ini merupakan peluang bagi pedagang makanan khususnya pedagang rumah makan Padang untuk membuka usaha tersebut. Meningkatnya jumlah usaha rumah makan Padang di Kota Yogyakarta diduga mempengaruhi jumlah pembelian daging sapi di Kota Yogyakarta. Penggunaan daging sapi sebagai input olahan daging sapi akan membentuk pola permintaan yang meliputi jumlah, frekuensi pembelian, tempat biasa memperoleh daging sapi dan jenis daging sapi tersebut.

Permintaan daging sapi oleh pedagang rumah makan Padang di Kota Yogyakarta merupakan permintaan input. Pada umumnya permintaan input produksi dipengaruhi oleh harga output atau harga output di produksi, harga input produksi, harga input produksi lainnya baik bersifat substitusi maupun komplementer dan teknologi yang digunakan untuk mengubah input menjadi output. Diduga bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi yaitu harga daging sapi, pendapatan pedagang, harga faktor produksi lainnya yang bersifat komplementer/substitusi yaitu, harga ikan, harga ayam, harga cabai, harga kelapa. Kerangka pemikiran operasional pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

D. Hipotesis

Diduga faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta adalah harga daging sapi, harga ikan tuna, harga ikan kembung, harga ikan lele, harga cabe, harga kelapa, harga bawang merah dan pendapatan usaha.