

## **II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI**

### **A. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Daging Sapi**

Daging sapi adalah salah satu bahan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan Negara-negara di dunia sehingga konsumennya sangat banyak. Potensi pasar yang besar dan terus berkembang tersebut merupakan peluang bisnis sangat menggiurkan bagi para pemasok daging sapi baik lokal maupun importir. Indonesia merupakan pangsa pasar sangat potensial bagi produk daging sapi.

Daging sapi memiliki komponen fisik yang terdiri dari jaringan otot, jaringan lemak, jaringan ikat, tulang, dan tulang rawan. Jaringan otot terdiri dari jaringan otot bergaris melintang, jaringan otot licin, dan jaringan otot spesial. Sedangkan jaringan lemak pada daging dibedakan menurut lokasinya, yaitu lemak subkutan, lemak intermuskular, lemak intramuscular, dan lemak intraselular. Sedangkan, jaringan ikat antara lain serabut kolagen, serabut elastin, dan serabut etikulin. Jaringan otot terdiri dari serat-serat otot yang tersusun atas sejumlah myofibril pada suatu sistim koloid yang disebut sarkoplasma. Daging sapi memiliki ciri-ciri berwarna merah terang, cerah, dan tidak pucat. Selain itu, daging sapi secara fisik bersifat elastis, agak kaku, tidak lembek, jika dipegang masih terasa basah, dan tidak lengket ditangan. Adapun kandungan protein daging sapi sebesar 18,8 % dan lemak total 14% (Emil, 2013). Untuk mengetahui kandungan gizi daging sapi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Kandungan Gizi Daging Sapi (100 g)

Komponen	Jumlah
Kalori	207
Protein	18,8 g
Lemak	14,0 g
Karbohidrat	0,0 g
Fosfor	170,0 g
Kalsium	11,0 g
Zat Besi	2,8 mg
Vitamin A	30 SI
Vitamin B1	0,08 mg
Vitamin C	0,0 mg
Air	66,0 g

\*Sumber : Emil, 2013

Kandungan gizi daging sapi yang cukup lengkap, membuatnya memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh kita. Seperti kita ketahui bersama, daging sapi ini tergolong kedalam daging merah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Emil, 2013).

Sebagai gambaran, daging sapi dapat dibandingkan dengan isi kandungan protein terhadap daging lainnya seperti daging ayam dan kambing. Berdasarkan perbandingan persentase kandungan protein daging sapi dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Perbandingan Persentase Protein Daging Sapi dan Daging Lainnya

Nama bahan makanan	Kandungan Protein (%)
Sapi	<b>18,8</b>
Kambing	16,6
Ayam	18,2

\*Sumber : Ilmu dan Teknologi Pengolahan daging

Berdasarkan Tabel 3, diketahui bahwa daging sapi memiliki protein tinggi yakni sebesar 18,8 % dibandingkan dengan daging lainnya seperti daging kambing dan daging ayam. Bahkan varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 20-23 %.

## 2. Bakso Daging

Bakso merupakan salah satu produk olahan hasil ternak yang bergizi tinggi dan banyak digemari masyarakat. Produk olahan bakso pada umumnya menggunakan bahan baku daging dan tepung. Daging yang biasanya dipakai adalah sapi, ayam dan ikan sedangkan tepung yang biasanya dipakai yaitu tepung sagu (Cristiana, dkk, 2012).

Menurut Nuri, di dalam Cahyadi D. wisnu (2006: 266). Bakso merupakan produk gel dari protein daging, baik daging sapi, ayam, ikan, maupun udang. Selain protein hewani, aneka daging itu juga mengandung zat-zat gizi lainnya, termasuk asam amino esensial yang penting bagi tubuh. Karena itu, bakso mestinya dapat menjadi pemenuh kebutuhan masyarakat akan protein penelitian Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bakso daging dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung sagu dan daging dengan jumlah yang lebih besar, yaitu bakso yang berkualitas biasanya mengandung 90% daging dan 10% tepung sagu. (Cahyadi wisnu, 2006).

## 3. Teori Produksi

Teori produksi dengan dua faktor produksi variable menggambarkan hubungan antara tingkat produksi dengan dua macam faktor produksi yang digunakan, sedangkan faktor-faktor produksi yang lain dianggap penggunaannya tetap pada tingkat tertentu. Kombinasi antara dua input akan meningkatkan produktivitas hasil produksi yang menguntungkan daripada hanya dengan menggunakan satu input. Akan tetapi, dalam penggunaan dua input tersebut harus proporsional. Artinya,

penggunaan kedua input tersebut harus seimbang (Soekartawi, 1990). Terdapat beberapa konsep terkait teori produksi dengan dua input yakni :

- a. Kurva produksi sama (Isoquant) adalah kurva yang menunjukkan berbagai kombinasi faktor produksi yang menghasilkan tingkat produksi yang sama.
- b. Daya substitusi marginal atau *marginal rate of technical substitution (MRTS)*. Apabila dalam proses produksi bakso digunakan dua input atau lebih, maka terdapat kemungkinan saling substitusi diantara kedua input tersebut. Istilah yang digunakan untuk mengukur tingkat substitusi antara input produksi yang menghasilkan tingkat produksi yang sama adalah *marginal rate of substitution (MRS)* atau *rate of technical substitution (RTS)* atau *marginal rate of technical substitution (MRTS)*.
- c. Garis biaya sama (*Isocots*) adalah anggaran tertinggi yang mampu disediakan produsen untuk membeli input yang digunakan dalam proses produksi dihubungkan dengan harga input. Jika terjadi perubahan input ( $X_1$ ) maka dengan cara mengkombinasikan input ( $X_1$ ) dengan input yang lain ( $X_2$ ). Artinya, jika ketersediaan harga daging semakin meningkat, maka pedagang akan mengkombinasikan dengan penggunaan tepung dengan seimbang.

#### 4. Pengaruh Harga Input terhadap Kombinasi Input

Kenaikan harga daging sapi menyebabkan harga makanan olahan daging sapi ikut naik, para pembeli pun berkurang. Pada umumnya pembeli daging sapi adalah para langganan seperti pedagang atau pemilik warung makan khususnya penjual

bakso yang menggunakan bahan dasar daging sapi karena pedagang bakso merupakan salah satu konsumen daging sapi yang aktif. Dampak kenaikan harga daging sapi tersebut akan mempengaruhi produksi yang menggunakan bahan dasar daging sapi khususnya pada pedagang bakso yang mulai mengurangi jumlah produksi demi mencegah kerugian dan dari akibat kenaikan harga daging sapi akan mempengaruhi kombinasi input dalam produksi bakso dengan mengkombinasikan jumlah tepung dengan daging sapi. (Liputan6, Kamis 17 Maret 2016, 11:15 WIB).

#### 5. Kombinasi Bahan Baku dalam Produksi Bakso

Bakso adalah makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang. Bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging sapi dan bahan tambahan lainnya seperti tepung, garam, es, *Sodium Tripolyphosphat* (STPP) dan bumbu penyedap. Garam dapur atau *Natrium Klorida* (NaCl) berfungsi mengekstraksi protein myofibril daging untuk menentukan tekstur pada bakso. Salah satu upaya menghasilkan bakso sapi dengan tekstur kenyal tetapi menggunakan daging sapi rendah adalah dengan penambahan bahan pengikat seperti *Sodium Tripolyphosphat* (STPP). Jumlah penggunaan STPP yang diizinkan adalah 0,3% dari berat daging yang digunakan (Harni, 2015).

Bakso merupakan produk olahan daging, dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola lalu direbus dalam air panas. Produk olahan seperti bakso banyak dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat. Secara teknis

pengolahan bakso cukup mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Bila ditinjau dari upaya kecukupan gizi masyarakat, bakso dapat dijadikan sebagai sarana yang tepat, karena produk ini bernilai gizi tinggi dan disukai oleh semua lapisan masyarakat (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan bakso adalah tepung sagu. Untuk menghasilkan bakso daging yang lezat dan bermutu tinggi jumlah tepung yang digunakan sebaiknya paling banyak 15% dari berat daging. Idealnya, tepung sagu yang ditambahkan sebanyak 10% dari berat daging. Memang sering dijumpai, terutama yang dijalan, bakso yang tepungnya mencapai 30- 40% dari berat daging. Bakso seperti ini diduga rasa dan mutunya kurang bagus (Wibowo, 2006)

Selain bahan yang telah disebutkan, digunakan juga bumbu-bumbu yaitu cukup garam dapur dan bumbu penyedap yang dibuat dari bawang putih dan merica. Bawang putih mempunyai jenis yang cukup banyak tetapi tidak ada perbedaan yang menyolok kecuali pada bentuk umbinya. Senyawa allicin pada bawang putih merupakan penyebab timbulnya bau yang sangat tajam. Bawang putih penting untuk mencegah atherosclerosis dan penyakit jantung. Bawang putih mengandung yodium yang tinggi dan banyak mengandung sulfur (Wirakusumah, 2000).

Garam berfungsi untuk memperbaiki citarasa, melarutkan protein dan sebagai pengawet. Konsentrasi garam yang digunakan mempunyai batasan yang pasti. Hal ini banyak tergantung faktor-faktor luar, dalam lingkungan, pH, dan suhu. Garam menjadi efektif pada suhu rendah dan kondisi yang lebih asam. Garam dapur yang digunakan biasanya 2,5% dari berat daging (Wibowo, 2006).

Penggunaan es batu atau air es sangat penting dalam pembentukan tekstur bakso. Dengan adanya es, suhu dapat dipertahankan tetap rendah sehingga protein daging tidak terdenaturasi akibat gerakan mesin penggiling dan ekstraksi protein berjalan dengan baik. Penggunaan es juga berfungsi menambahkan air ke adonan sehingga adonan tidak kering selama pembentukan adonan maupun selama perebusan. Penambahan es juga dapat meningkatkan rendemennya, untuk itu dapat digunakan es sebanyak 10-15% dari berat daging atau bahkan 30% dari berat daging (Wibowo, 2006).

Es batu dicampur pada saat proses penggilingan. Hal ini dimaksudkan agar selama penggilingan, daya elastisitas daging tetap terjaga sehingga bakso yang dihasilkan akan lebih kenyal (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

#### 6. Alur Pembuatan Bakso Daging Sapi

Daging segar yang telah dipilih dihilangkan lemak dan uratnya kemudian dipotong-potong kecil untuk memudahkan proses penggilingan. Es batu dimasukkan pada waktu penggilingan untuk menjaga elastisitas daging, sehingga bakso yang akan dihasilkan akan lebih kenyal. Daging yang telah lumat dicampur dengan tepung sagu dan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan. Bila perlu daging digiling kembali sehingga daging, tepung, dan bumbu dapat tercampur *homogeny* membentuk adonan yang halus (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Adonan yang terbentuk dituang ke dalam wadah, siap untuk dicetak berbentuk bulatan bola. Cara mencetak dapat dilakukan dengan tangan, yaitu dengan cara

mengepal-ngepal adonan dan kemudian ditekan sehingga adonan yang telah memadat akan berbentuk berupa bulatan. Dapat juga digunakan sendok kecil untuk mencetaknya. Bulatan bulatan bakso yang telah terbentuk kemudian langsung direbus di dalam panci bakso matang yang ditandai dengan mengapunya bakso kepermukaan. Bakso yang telah matang ditiriskan atau diangkat, setelah dingin bakso dapat dikemas atau dipasarkan (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

## 7. Teori Pendapatan

Menurut Hernanto (1995), besarnya pendapatan yang akan diperoleh dari suatu kegiatan usahatani tergantung dari beberapa faktor yang mempengaruhinya seperti luas lahan, tingkat produksi, identitas pengusaha, pertanaman, dan efisiensi penggunaan tenaga kerja. Dalam melakukan kegiatan usahatani, petani berharap dapat meningkatkan pendapatannya sehingga kebutuhan hidup sehari-hari dapat terpenuhi. Harga dan produktivitas merupakan sumber dari faktor ketidakpastian, sehingga bila harga produksi berubah maka pendapatan yang diterima petani juga berubah.

Dalam pendapatan usahatani ada dua unsur yang digunakan yaitu unsur penerimaan dan pengeluaran dari usahatani tersebut. Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya yang dimaksudkan sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut (Ahmadi, 2001).

Menurut Soekartawi (1995), biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam usahatani. Biaya usahatani dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang akan dihasilkan, sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh volume produksi. Secara matematis untuk menghitung pendapatan usahatani dapat ditulis sebagai berikut :

$$\Pi = Y \cdot P_y - \sum X_i \cdot P_{xi} - BTT$$

Keterangan :

$\Pi$  = Pendapatan (Rp)

Y = Hasil produksi (Kg)

$P_y$  = Harga hasil produksi (Rp)

$X_i$  = Faktor produksi ( $i = 1, 2, 3, \dots, n$ )

$P_{xi}$  = Harga faktor produksi ke- $i$  (Rp)

BTT = Biaya tetap total

Untuk mengetahui usahatani menguntungkan atau tidak secara ekonomi dapat dianalisis dengan menggunakan nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya (Revenue Cost Ratio). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$R/C = PT/BT$$

Keterangan :

R/C = Nisbah Penerimaan dan biaya

PT = Penerimaan total (Rp)

BT = Biaya total (Rp)

Adapun kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

- a. Jika  $R/C > 1$ , maka usahatani mengalami keuntungan karena penerimaan lebih besar dari biaya.
- b. Jika  $R/C < 1$ , maka usahatani mengalami kerugian karena penerimaan lebih kecil dari biaya.
- c. Jika  $R/C = 1$ , maka usahatani mengalami impas karena penerimaan sama dengan biaya.

#### 8. Kenaikan Harga Daging Sapi

Menurut Direktur Pengembangan Sumber Daya dan Lingkungan Hidup (PSDLH) Kemendesa Faizul Ishom. Konsumsi daging sapi orang Indonesia hanya 2,2 kg per kapita/tahun dan termasuk masih rendah dibandingkan dengan negara lain, seperti Argentina yang mencapai 55 kg per kapita/tahun, Brazil 40 kg per kapita/tahun, dan Jerman 40-45 kg per kapita/tahun. Sementara Singapura dan Malaysia sebanyak 15 kg per kapita/tahun (<http://www.antaraneews.com>).

Penyebab kenaikan harga daging sapi adalah pembatasan impor daging sapi yang diterapkan oleh pemerintah. Menurut Ketua Komisi IV DPR Edhy Prabowo mengatakan naiknya harga daging sapi di pasaran bisa dilihat beberapa sebab. Pertama, pasokan sapi di berbagai daerah yang masih belum cukup, kedua, adanya permainan harga daging sapi di pasaran, dan datangnya hari raya besar (<http://www.merdeka.com>).

## 9. Teori Respon

Respon adalah setiap tingkah laku pada hakekatnya merupakan tanggapan atau balasan (respon) terhadap rangsangan atau stimulus (Wirawan, Sarlito, 1995). Respon berasal dari kata *response*, yang berarti balasan atau tanggapan (*reaction*). Respon adalah istilah psikologi yang digunakan untuk menamakan reaksi terhadap rangsang yang diterima oleh panca indra. Hal yang menunjang dan melatarbelakangi ukuran sebuah respon adalah sikap, persepsi, dan partisipasi. Respon pada prosesnya didahului sikap seseorang karena sikap merupakan kecenderungan atau kesediaan seseorang untuk bertingkah laku jika menghadapi suatu rangsangan tertentu. Jadi, berbicara mengenai respon atau tidak respon terlepas dari pembahasan sikap. Respon juga diartikan sebagai suatu tingkah laku atau sikap yang berwujud baik sebelum pemahaman yang mendetail, penelitian, pengaruh atau penolakan, suka atau tidak suka serta pemanfaatan pada suatu fenomena tertentu (Sobur, 2003).

Respon adalah kepribadian seseorang yang diwujudkan dalam perbuatan nyata, pendapat, pendirian, keyakinan dalam menghadapi rangsangan. Tindakan manumur merupakan suatu jawaban (respon) atas serangkaian rangsangan (stimulans) yang berasal dari luar akal perilakunya (Salim Agus, 2008)

Menurut skinner, seperti yang dikutip oleh Notoadmodjo (2003), merumuskan bahwa perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus atau rangsangan dari luar. Oleh karena perilaku ini terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organisme, dan kemudian organisme tersebut merespon, maka teori skinner ini disebut teori “S-O-R” atau Stimulus-Organisme-Respon (Soekidjo, 2003).

#### 10. Hasil-hasil Penelitian Terdahulu

Menurut penelitian terdahulu oleh Yuafni Pratiwi (2009) dengan judul “Respon Pedagang Terhadap Kenaikan Harga Kedelai Di Kota Yogyakarta”, menunjukkan bahwa respon dipengaruhi oleh profil petani yang terdiri dari umur, jumlah anggota keluarga, pendidikan, sikap, dan perubahan perilaku. Total sikap pedagang tahu dan tempe adalah netral yang terdiri dari volume dan omzet penjualan totalnya adalah turun, dari segi perubahan perilakunya baik pedagang tahu dan tempe adalah negatif. Secara keseluruhan pedagang tahu dan tempe memberikan respon netral terhadap kenaikan harga kedelai.

Menurut penelitian terdahulu oleh Norman Yakub Adisiswo (2014) dengan judul “Respon Pedagang Pengecer Terhadap Kenaikan Harga Daging Sapi Di Pasar Rebom Kabupaten Purwakarta”, menunjukkan bahwa respon dipengaruhi oleh pengetahuan pedagang, sikap, dan perilaku pedagang pengecer (berupa kognisi, afeksi, serta psikomotorik/tindakan). Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kenaikan harga daging sapi, khususnya di purwakarta disebabkan oleh imbas dari isu kenaikan harga daging sapi dari luar, permintaan daging sapi yang tinggi dan harga jual sapi dari luar daerah yang tinggi akibat dari adanya pembatasan impor yang dilakukan pemerintah dalam melaksanakan program swasembada daging. Kenaikan harga daging sapi pun dipengaruhi oleh permintaan yang tinggi menjelang hari-hari besar keagamaan, terutama ketika memasuki bulan Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri.

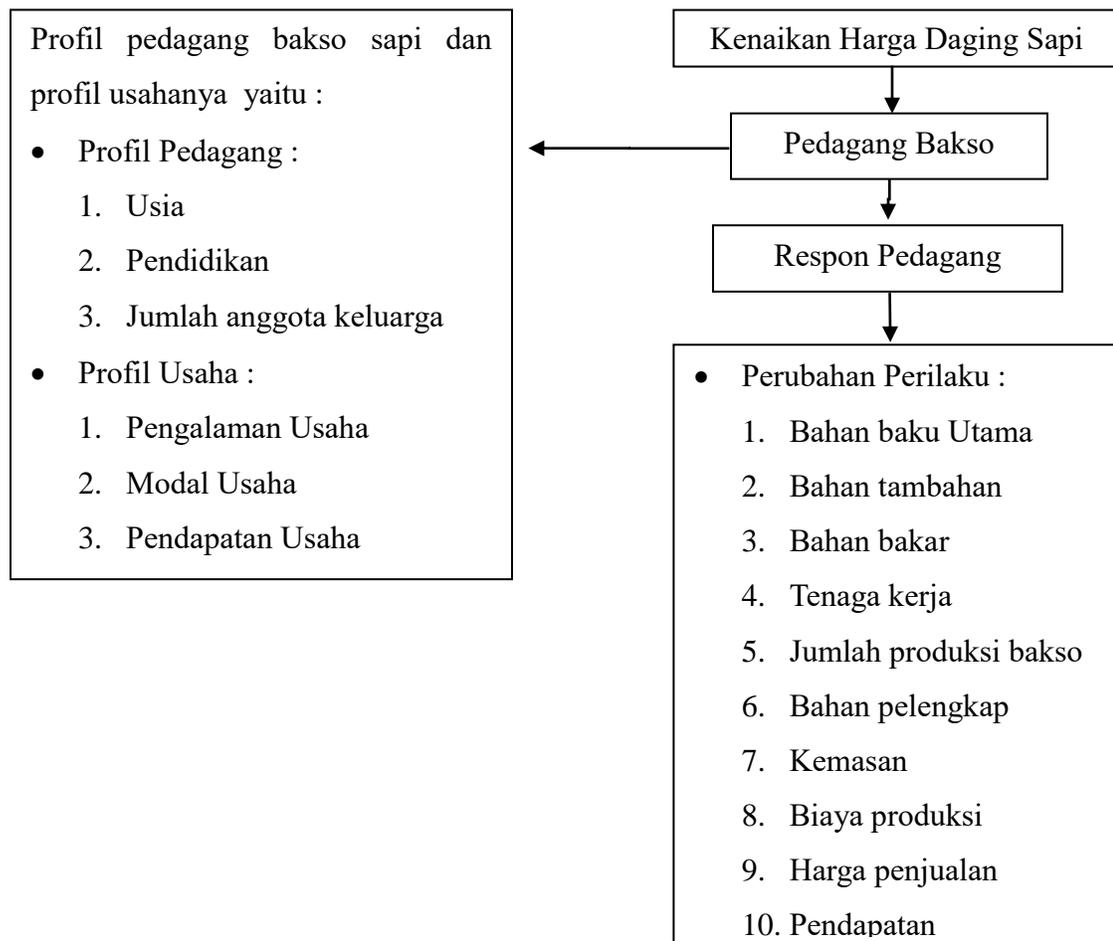
Menurut penelitian terdahulu oleh Eka Hermawan (2015) dengan judul “Respon Pedagang Kaki Lima (PKL) Terhadap Kenaikan Harga Bahan Bakar Minyak (BBM) Di Kota Medan”, menunjukkan bahwa respon dipengaruhi oleh persepsi dan sikap pedagang. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa respon pedagang kaki lima terhadap kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM) adalah netral/tidak peduli dengan nilai  $-0,07$ , sebab berada diantara  $0,33$  sampai  $-0,33$ . Respon ini terjadi karena pedagang berupaya agar tetap bisa bertahan dalam kondisi ekonomi yang menekan mereka.

## **B. Kerangka Pemikiran**

Terjadinya kenaikan harga daging sapi akan mempengaruhi jumlah penggunaan bahan baku daging sapi dalam produksi bakso, dimana jumlah pembelian daging sapi sangat tergantung pada harga dari bahan baku yang ada. Harga bahan baku yang rendah membuat jumlah pembelian daging sapi dan keuntungan produksi menjadi tinggi sedangkan bila harga bahan baku tinggi, maka ada kecenderungan pengurangan dalam penggunaan daging sapi sebagai bahan baku utama dalam produksi bakso, sehingga jumlah pembelian daging sapi dan keuntungan dalam usaha produksi bakso menjadi rendah. Jika dikaitkan dengan penelitian ini, maka objek adalah kenaikan harga daging sapi dan pelakunya adalah pedagang bakso sapi.

Akibat dari kenaikan harga daging sapi akan mempengaruhi jumlah penggunaan bahan baku utama yaitu daging sapi, ayam, dan tepung. Kemudian bahan tambahan dalam produksi bakso meliputi penggunaan rempah-rempah, es batu, dan

telur. Bahan pelengkap meliputi penggunaan bumbu sajian, sayur-sayuran, mie, pangsit, dan tahu. Selain itu, bahan bakar, kemasan, jumlah produksi, tenaga kerja, harga penjualan, biaya dan pendapatan juga akan dipengaruhi oleh kenaikan harga daging sapi. Untuk mengetahui identitas pedagang dilihat dari profil pedagang meliputi umur, pendidikan, dan jumlah anggota keluarga, kemudian dari profil usaha yaitu pengalaman usaha, modal, dan pendapatan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1.



**Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran**