

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Pedagang Bakso

Respon pedagang bakso terhadap kenaikan harga daging sapi dibedakan berdasarkan perilaku pedagang yang hanya menggunakan bahan baku daging sapi dan pedagang yang mengkombinasikan daging sapi dan ayam. Perilaku pedagang yang menggunakan bahan baku daging sapi maupun yang mengkombinasikan daging sapi dan ayam terbagi menjadi dua bagian yaitu pedagang menengah ke atas dan pedagang menengah ke bawah, adapun dari kedua bagian tersebut dilihat berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan yaitu dari 50 sampel responden dengan total rata-rata jumlah penggunaan daging sapi yaitu 3,29 kg, sehingga terbagi menjadi dua bagian yaitu pedagang menengah ke atas menggunakan daging sapi sebanyak empat kg atau lebih, dan pedagang menengah ke bawah menggunakan daging sapi sebanyak tiga kg atau kurang. Adapun pembagian tersebut dilihat berdasarkan jumlah penggunaan daging sapi maksimal rata-rata empat kg pas atau lebih dan minimal rata-rata tiga kg pas atau kurang, alasan pembagian kelompok tersebut dikarenakan rata-rata jumlah penggunaan daging sapi tidak terdapat atau lebih dari 3,5 dan 4,5 kg. Dan untuk mengetahui kenaikan harga daging sapi yang dialami oleh pedagang dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Rata-rata Harga Daging Sapi yang dialami oleh Pedagang Bakso

Kelompok Pedagang Bakso	Jumlah Pedagang (orang)	Harga Daging Sapi (Rp)		Presentase (%)
		Sebelum	Sesudah	
Daging sapi				
4 kg atau lebih	9	105.556	115.588	1,09
3 kg atau kurang	34	106.912	114.444	0,01
Jumlah	43			
Kombinasi daging sapi dan ayam				
4 kg atau lebih	3	105.000	117.500	1,11
3 kg atau kurang	4	105.000	115.000	1,09
Jumlah	7			
Total Rata-rata		106.400	115.500	0,11

Berdasarkan Tabel 11 pada kelompok daging sapi, pedagang yang lebih mengalami beban akibat kenaikan harga daging sapi yaitu pada pedagang menengah ke atas sebanyak sembilan pedagang dengan harga daging sapi sebesar Rp.115.588. Pedagang yang mengalami beban lebih merupakan pedagang yang membeli daging sapi di pasaran dimana didukung oleh salah satu informasi dari liputan 6 bahwasanya terjadi kenaikan harga daging sapi disebabkan adanya permainan harga dipasaran, sedangkan pedagang yang memiliki beban biaya lebih sedikit yaitu merupakan pedagang yang membeli daging sapi pada langgananya.

Begitupun pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam, pedagang yang lebih mengalami beban kenaikan harga daging sapi yaitu pada pedagang menengah ke atas sebanyak tiga orang dengan harga pembelian sebesar Rp.117.500. Dengan kenaikan harga daging sapi tentu akan mempengaruhi respon pedagang, dalam kegiatan produksi baksonya. Dan untuk mengetahui profil pedagang bakso sapi dilihat berdasarkan : umur, pendidikan, dan jumlah anggota keluarga.

1. Umur

Umur merupakan rentang umur pedagang bakso di Kota Yogyakarta yang dihitung mulai dari waktu lahir sampai pada waktu pengambilan data. Untuk rentang umur pedagang dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Distribusi Berdasarkan Umur

Kelompok Pedagang Bakso	Rentang Umur (Tahun)					
	25-37	(%)	38-51	(%)	52-66	(%)
Daging Sapi						
4 kg atau lebih	1	2	6	12	2	4
3 kg atau kurang	8	16	16	18	10	20
Jumlah	9	18	22	44	12	24
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam						
4 kg atau lebih	1	2	2	4	0	0
3 kg atau kurang	2	4	0	0	2	4
Jumlah	3	6	2	4	2	4
Total	12	24	24	48	14	28

Berdasarkan Tabel 12, dapat diketahui bahwa umur dari pemilik usaha bakso sapi adalah 25 tahun sampai 66 tahun dengan umur rata-rata yaitu 46 tahun dan tergolong umur produktif. Pada umur tersebut mereka memiliki kekuatan fisik yang bagus dan semangat kerja yang tinggi, sehingga dapat mengelola usaha bakso dengan baik mulai dari produksi sampai dengan penjualannya.

2. Pendidikan

Dalam penelitian ini, tingkat pendidikan pedagang meliputi SD, SMP, SMA/SMK sederajat dan perguruan tinggi, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Distribusi Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Kelompok Pedagang Bakso	Jumlah Redagang (orang)							
	SD	(%)	SMP	(%)	SMA	(%)	S1	(%)
Daging Sapi								
4 kg atau lebih	2	4	4	8	3	6	0	0
3 kg atau kurang	6	12	15	30	12	24	1	2
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam								
4 kg atau lebih	0	0	0	0	2	4	1	2
3 kg atau kurang	0	0	2	4	2	4	0	0
Jumlah	8	16	21	42	19	38	2	4

Ket : (%) Presentase jumlah responden

Berdasarkan Tabel 13, dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan pemilik usaha bakso yang dominan adalah SMP, dan tingkat SMA/SMK sederajat sebanyak. Dalam usaha produksi bakso tidak diperlukan pendidikan yang tinggi, dengan tamatan SMP dan SMA ini sudah bisa dilakukan. Selain itu terdapat dua pedagang yang memiliki pendidikan lebih tinggi yaitu setara S1, dimana pedagang tersebut memiliki kemampuan mengatur strategi penjualan yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan pemilik usaha bakso sudah cukup baik dan memiliki kesadaran yang tinggi terhadap pendidikan, dan akan berpengaruh terhadap upaya dalam produksi, pola pikir dan usaha untuk meningkatkan produksi bakso.

3. Jumlah anggota keluarga

Jumlah anggota keluarga merupakan jumlah tanggungan keluarga termasuk pemilik usaha. Anggota keluarga berperan sebagai tenaga kerja dalam keluarga yang membantu kepala keluarga dalam proses produksi, dan disajikan pada tabel 14.

Tabel 14. Distribusi Pedagang Bakso berdasarkan Anggota Keluarga

Kelompok Pedagang Bakso	Jumlah Pedagang (orang)				Jumlah Anggota Keluarga (orang)
	3-4	(%)	5-6	(%)	
Daging Sapi					
4 kg atau lebih	7	14	2	4	3
3 kg atau kurang	29	58	5	10	2
Jumlah	36	72	7	14	5
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam					
4 kg atau lebih	3	6	0	0	2
3 kg atau kurang	2	4	2	4	3
Jumlah	5	10	2	4	5
Total	41	82	9	18	10

Ket : (%) Presentase jumlah responden

Berdasarkan Tabel 14, dapat diketahui bahwa rata-rata jumlah anggota keluarga pemilik usaha bakso yaitu tiga sampai enam orang. Pada kelompok daging sapi, jumlah pedagang yang dominan adalah pada pedagang menengah ke bawah dengan presentase sebesar 58 persen dengan jumlah rata-rata anggota keluarga yaitu 3-4 orang, akan tetapi jumlah penggunaan tenaga kerja yang paling banyak digunakan yaitu pada pedagang menengah ke atas sebanyak tiga orang.

Kemudian pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam, jumlah pedagang bakso yang paling banyak yaitu pada pedagang menengah ke atas sebanyak enam persen dengan rata-rata jumlah anggota keluarga yaitu 3-4 orang, akan tetapi jumlah penggunaan tenaga kerja dalam keluarga yang paling banyak digunakan yaitu pada pedagang menengah ke bawah yaitu sebanyak tiga orang. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga yaitu sumber ketersediaan tenaga kerja dalam keluarga yang dapat membantu pemilik usaha dalam produksi bakso dan mie ayam.

B. Profil Usaha Pedagang Bakso

Profil usaha bakso sapi dan mie ayam di Kota Yogyakarta berdasarkan pengalaman usaha, modal dan pendapatan sebelum kenaikan harga daging sapi di Kota Yogyakarta.

1. Pengalaman usaha

Pedagang yang memiliki pengalaman yang sangat lama dalam produksi bakso tentu akan memahami cara produksi bakso dan penggunaan bahan baku yang ada dengan mengantisipasi adanya kenaikan harga daging sapi. Dan untuk mengetahui seberapa lama pengalaman pemilik usaha bakso dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Distribusi Berdasarkan Pengalaman Usaha Pedagang Bakso

Kelompok Pedagang Bakso	Rentang Pengalaman (Tahun)					
	4-13	(%)	14-22	(%)	23-35	(%)
Daging Sapi						
4 kg atau lebih	2	4	0	0	6	12
3 kg atau kurang	6	12	12	24	16	32
Jumlah	8	16	12	24	22	44
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam						
4 kg atau lebih	0	0	3	6	0	0
3 kg atau kurang	2	4	1	2	2	4
Jumlah	2	4	4	8	2	4
Total	10	20	16	32	24	48

Ket : (%) Presentase jumlah responden

Berdasarkan Tabel 15, dapat diketahui bahwa pengalaman kerja usaha bakso di Kota Yogyakarta adalah 4-35 tahun dengan rata-rata lama pengalaman yaitu 21 tahun. Adapun jumlah pedagang yang dominan berpengalaman dalam usaha produksi bakso yaitu pada kelompok daging sapi menengak ke bawah. Pedagang yang memiliki pengalaman sangat lama cenderung pedagang yang sudah berpengalaman

dalam penggunaan bahan baku, sehingga pedagang tersebut dapat memperkirakan jumlah penggunaan bahan yang akan digunakan. Selain itu, pedagang yang memiliki sedikit pengalaman dalam usaha produksi bakso cenderung pedagang yang kekurangan informasi terkait cara penggunaan bahan baku dalam produksi bakso apabila kenaikan harga daging sapi terus meningkat.

2. Modal usaha sebelum kenaikan harga daging sapi

Dalam kegiatan usaha produksi bakso diperlukan biaya bahan baku, bahan tambahan, bahan pelengkap, bahan bakar, kemasan, dan biaya tenaga kerja. Pada tabel di bawah ini merupakan tabel modal atau biaya operasional yang dikeluarkan oleh pedagang bakso sebelum kenaikan harga daging sapi, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Rata-rata Biaya Produksi Bakso dan Mie ayam dalam sehari Sebelum Kenaikan Harga Daging Sapi

Kelompok Pedagang Bakso	Biaya (Rp)	Produksi (mangkok)
Daging Sapi		
4 kg atau lebih	1.361.103	243
3 kg atau kurang	531.049	117
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam		
4 kg atau lebih	931.453	250
3 kg atau kurang	790.631	148

Berdasarkan Tabel 16 pada kelompok daging sapi, biaya operasional yang paling banyak dikeluarkan yaitu pedagang menengah ke atas dengan biaya sebesar Rp.931.453. Pedagang yang mengeluarkan banyak biaya adalah pedagang yang memiliki jumlah produksi paling banyak, sedangkan pedagang yang mengeluarkan jumlah biaya sedikit yaitu pedagang yang memiliki jumlah produksi sedikit.

Kemudian pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam, jumlah biaya operasional yang paling banyak dikeluarkan yaitu oleh pedagang menengah ke atas dengan biaya sebesar Rp. 931.453. Adapun pada pedagang menengah ke bawah yaitu pedagang yang memiliki jumlah pengeluaran yang sedikit dengan jumlah produksi di bawah 200 mangkok.

Dari secara keseluruhan yang dominan dalam jumlah biaya pengeluaran yaitu pada kelompok daging, sedangkan pada pedagang yang mengkombinasikan daging sapi dan ayam tidak memiliki biaya pengeluaran banyak bila dibandingkan dengan pedagang yang hanya menggunakan bahan dasar daging sapi saja. Akan tetapi, meskipun pada pedagang kombinasi memiliki biaya pengeluaran lebih kecil, pedagang tersebut memiliki jumlah produksi bakso dan mie ayam yang paling banyak, karena dengan mengkombinasikan daging ayam dan jumlah produksi bakso ukuran kecil lebih banyak maka jumlah volume penjualan akan banyak.

3. Pendapatan usaha sebelum kenaikan harga daging sapi

Pendapatan adalah jumlah uang yang diperoleh pedagang dari hasil penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi sehari. Adapun pendapatan yang diperoleh pedagang bakso dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Rata-rata Pendapatan Pedagang Bakso dalam sehari Sebelum Kenaikan Kenaikan Harga Daging Sapi

Kelompok Pedagang Bakso	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)	Presentase (%)
Daging Sapi				
4 kg atau lebih	2.361.517	1.361.103	1.000.414	0,73
3 kg atau kurang	1.117.641	531.049	586.592	1,10
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
4 kg atau lebih	2.282.341	931.453	1.350.888	1,45
3 kg atau kurang	1.199.000	790.631	408.369	0,52

Berdasarkan Tabel 17 pada kelompok daging sapi, pedagang menengah ke atas merupakan pedagang yang memiliki tingkat pendapatan tinggi yaitu Rp.1.000.414. Pedagang yang memperoleh pendapatan yang tinggi akan lebih mampu membeli daging sapi ketika harga jual daging sapi mulai naik didukung dari data pedagang bakso setelah kenaikan harga daging sapi di Kota Yogyakarta. Akan tetapi pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam, pada pedagang menengah ke atas memiliki pendapatan lebih tinggi yaitu sebesar Rp.1.350.888 bila dibandingkan dengan pedagang yang hanya menggunakan bahan dasar daging sapi saja. Pedagang yang memiliki tingkat pendapatan lebih tinggi yaitu pedagang yang memiliki yang mengkombinasikan daging dan memiliki jumlah produksi atau volume penjualan.

Sebaliknya, pada pedagang menengah ke bawah memiliki tingkat pendapatan yang rendah yaitu di bawah Rp. 1.141.750. Hal ini disebabkan oleh pedagang yang memiliki pendapatan yang rendah atau kurang yaitu tidak mampu untuk membeli jumlah bahan baku yang lebih banyak sehingga pedagang tersebut akan berusaha

untuk memperbanyak jumlah produksi bakso dengan cara memperkecil ukuran adonan bakso, begitupun pada pedagang yang mengkombinasikan daging dan memperbanyak jumlah produksi mie ayam.

C. Respon Pedagang Bakso terhadap Kenaikan Harga Daging Sapi

Respon pedagang dilihat dari perilaku dalam penggunaan bahan baku, bahan tambahan, bahan pelengkap, bahan bakar, kemasan, tenaga kerja, produksi bakso, biaya produksi, harga jual, volume penjualan, dan pendapatan dalam produksi sehari.

1. Bahan Baku Produksi

Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya. Adapun bahan baku dalam produksi bakso meliputi daging sapi, daging ayam, dan tepung.

a. Daging dan Tepung Sagu dalam Produksi Bakso

Daging adalah bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan makanan. Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran yang sangat halus digunakan sebagai bahan baku industri salah satunya dalam produksi pembuatan bakso. Dalam penelitian ini rata-rata pedagang menggunakan tepung sagu yang biasanya dikenal tepung kanji, adapun tepung sagu ini dicampurkan pada daging yang telah digiling halus sehingga menjadi adonan. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaan bahan baku dalam produksi bakso dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi Bakso Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Daging sapi (kg)	7,22	8	2,19	3
Tepung sagu (kg)	1,78	1,78	1,18	1,27
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Daging sapi (kg)	5	5	3	3
Daging ayam (kg)	1	1	2	2
Tepung sagu (kg)	2	2	1,63	1,63

Daging. Pada Kelompok Daging Sapi, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata pedagang justru menambah jumlah penggunaan bahan baku daging sapi dalam produksi bakso. Walaupun harga daging sapi naik kebutuhan bahan baku utama dalam produksi tetap naik. Pedagang yang menambah jumlah daging sapi dalam produksi bakso merupakan pedagang yang mampu memenuhi permintaan konsumen. Bertambahnya jumlah penggunaan daging sapi dan juga permintaan konsumen dapat meningkatkan jumlah produksi bakso.

Pada Kelompok Kombinasi Daging, menunjukkan bahwa sebelum dan sesudah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan bahan baku daging dalam produksi bakso yaitu tidak mengalami perubahan padahal jumlah produksi bakso ukuran kecil bertambah. Akibat dari kenaikan harga daging sapi pedagang tersebut memperbanyak jumlah produksi bakso ukuran kecil, sehingga jumlah volume penjualan meningkat. Selain itu, dengan mengkombinasikan daging sapi dan ayam dapat mengurangi biaya pengeluaran yang terlalu banyak.

Tepung Sagu. Berdasarkan tabel penggunaan bahan baku, menunjukkan bahwa setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan tepung sagu yang bertambah yaitu pada kelompok daging sapi bagian pedagang menengah ke atas. Pedagang yang menambah jumlah penggunaan tepung sagu merupakan pedagang yang menambah jumlah penggunaan daging sapi, sedangkan pada pedagang menengah ke atas justru tidak menambah tepung sagu dalam produksi bakso, karena pedagang tersebut sudah menggunakan tepung sagu dengan jumlah yang banyak meskipun dalam jumlah penggunaan daging sapi bertambah. Pedagang yang menambah jumlah penggunaan daging sapi dan tepung dapat meningkatkan jumlah produksi bakso, sehingga pendapatan pedagang juga akan semakin tinggi.

b. Daging Ayam dalam Produksi Mie Ayam

Daging ayam merupakan bahan dasar dalam produksi menu mie ayam dan mie ayam bakso. Dan diketahui hampir semua pedagang bakso juga memproduksi mie ayam sebagai tambahan menu dalam usahanya, dan jumlah penggunaan daging ayam dalam produksi sehari dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Rata-rata Jumlah Penggunaan Daging Ayam dalam Produksi Mie ayam Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Daging ayam (kg)	2,39	2,61	2	2
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Daging ayam (kg)	3	3	4	4

Pada Tabel 19, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan daging ayam dalam produksi mie ayam yang bertambah yaitu pada kelompok daging sapi bagian pedagang menengah ke atas sebanyak sembilan persen. Pedagang yang menambah jumlah produksi mie ayam merupakan pedagang yang memiliki pendapatan yang tinggi sehingga mampu untuk menambah jumlah produksi mie ayam. Akan tetapi dari secara keseluruhan jumlah penggunaan daging ayam yang paling banyak yaitu pada kelompok kombinasi daging sapi, sehingga banyaknya jumlah penggunaan daging ayam dan juga permintaan konsumen dapat meningkatkan jumlah produksi mie ayam, dan juga pendapatan pedagang akan semakin tinggi.

2. Bahan Tambahan Produksi

Bahan tambahan yaitu yang digunakan dalam produksi dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya. Adapun bahan tambahan dalam produksi bakso yaitu bumbu, sayur-sayuran, mie, pangsit, dan tahu.

a. Bumbu dalam Produksi sehari

Bumbu atau rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil makanan sebagai pengawet atau perisa dalam masakan. Dan jumlah penggunaannya dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bumbu dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Bawang putih (kg)	0,66	0,66	0,5	0,5
Bawang merah (kg)	0,67	0,67	0,63	0,63
Garam (bks)	1	1	1	1
Merica (bks)	1	1	1	1
Penyedap (g)	222	222	96	96
Masako (g)	83	167	182	351
Cabai (bks)	0,8	0,9	0,5	0,7
Minyak goreng (g)	1	1	1	1
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Bawang putih (kg)	0,83	0,83	0,5	0,5
Bawang merah (kg)	0,67	0,67	0,75	0,75
Garam (bks)	2	2	1	1
Merica (bks)	1	1	1	1
Penyedap (g)	158	158	94	94
Masako (g)	200	367	250	500
Cabai (bks)	0,5	0,5	0,9	0,9
Minyak goreng (g)	1	1	1	1

Berdasarkan Tabel 20, pada Kelompok Daging Sapi Dan Kombinasi Daging Sapi dan Ayam, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan bumbu dalam produksi bakso dan mie ayam yang bertambah yaitu pada penggunaan masako dan cabai. Pedagang yang menambah bumbu masako, dan cabai merupakan pedagang yang menambah jumlah bahan baku dalam produksi bakso. Selain itu, terdapat juga pedagang yang memperbanyak jumlah produksi bakso dengan memperkecil adonan dari produksi sebelumnya tanpa menambah jumlah penggunaan bahan baku daging dalam produksi.

b. Es batu dalam produksi bakso

Es batu merupakan air yang memiliki proses dibekukan dalam kulas. Dan rata-rata pedagang menggunakan es batu sebagai bahan pengenyal. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaan es batu dapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 21. Rata-rata Jumlah Penggunaan Es batu dalam Produksi Bakso Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Es batu (bks)	2	2	1	1
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Es batu (bks)	2	2	1	1

Berdasarkan Tabel 21, diketahui bahwa sebelum dan sesudah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan es batu tidak mengalami perubahan, padahal jumlah produksi bakso ada yang bertambah. Bertambahnya jumlah penggunaan bahan baku daging tidak mempengaruhi jumlah penggunaan es batu, dikarenakan es batu merupakan cairan yang telah dibekukan dan hanya digunakan sebagai bahan pelembut daging saja, sehingga dalam penggunaannya tidak perlu bertambah.

c. Telur dalam produksi bakso

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu, dalam penelitian ini ditemukan dua pedagang yang menggunakan telur ayam ras yang direbus sebagai bahan isi produksi bakso ukuran jumbo. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaan telur ayam ras dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 22. Rata-rata Jumlah Penggunaan Telur dalam Produksi Bakso Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Telur (butir)	0	0	2,29	2,29
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Telur (butir)	3,33	3,33	0	0

Berdasarkan Tabel 22, dapat diketahui bahwa terdapat dua pedagang yang menggunakan telur ayam sebagai bahan isi bakso jumbo. Dan setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan telur tidak mengalami perubahan, sehingga rata-rata jumlah produksi bakso ukuran jumbo tetap sama.

3. Bahan Pelengkap

Bahan pelengkap merupakan bahan yang melengkapi dalam sajian menu. Adapun dalam penelitian ini bahan pelengkap yang digunakan oleh pedagang bakso yaitu bumbu sajian menu bakso dan mie ayam, sayur-sayuran, mie, pangsit, dan tahu.

a. Bumbu sajian menu bakso dan mie ayam

Dalam penelitian ini bumbu yang digunakan dalam sajian menu bakso dan mie ayam yaitu kecap, saus sambal, dan cuka. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaannya dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 23. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bumbu Sajian dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Kecap (bks)	2	2	1	1
Saus sambal (bks)	4,44	5,89	2,26	2,38
Cuka (botol)	1	1	1	1
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Kecap (bks)	1	1	1	1
Saus sambal (bks)	5,33	6	8,5	15,5
Cuka (botol)	1	1	1	1

Berdasarkan Tabel 23 diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan bumbu sajian yang bertambah yaitu pada penggunaan Saus Sambal. Pedagang yang menambah saus sambal adalah pedagang yang menambah jumlah produksi bakso dan juga pedagang yang memperbanyak jumlah produksi. Pedagang yang memiliki produksi atau yang memperbanyak jumlah produksi tentu akan menambah jumlah penggunaan saus sambal, selain itu saus sambal sangat digemari oleh konsumen sebagai bahan pelengkap dalam menu bakso dan mie ayam.

b. Sayur-sayuran dalam Sajian Menu Bakso dan Mie Ayam

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air yang tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Dalam penelitian ini, sayur-sayuran yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam menu yaitu sayur sawi, sayur toge, sayur kol, daun seledri, dan daun bawang. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaan sayur-sayuran dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 24. Rata-rata Jumlah Penggunaan Sayur-sayuran dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Sawi (ikat)	4	5	1,65	2,12
Toge (bks)	0,22	0,22	0,03	0,03
Kol (butir)	0	0	0,44	0,44
Daun sledri (ikat)	1,33	1,11	1	1
Daun bawang (ikat)	0	0	0,18	0,18
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Sawi (ikat)	8	8	2,75	3,25
Toge (bks)	0	0	0	0
Kol (butir)	0	0	0	0
Daun sledri (ikat)	1	1	1	1
Daun bawang (ikat)	0	0	0,5	0,5

Berdasarkan Tabel 24, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan sayur-sayur yang mengalami perubahan yaitu pada penggunaan sayur sawi dan daun seledri, kecuali penggunaan sawi pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam yaitu pada pedagang menengah ke atas. Pedagang yang menambah sawi, dan seledri yaitu pedagang yang menambah produksi bakso dan pedagang yang memperbanyak jumlah produksi bakso dan mie ayam, oleh karena itu jumlah produksi bakso dan mie ayam mempengaruhi jumlah penggunaan bahan pelengkap, sehingga pada pedagang tersebut menambah jumlah penggunaan sawi, akan tetapi terdapat satu pedagang yang mengurangi jumlah penggunaan seledri, disebabkan oleh banyaknya jumlah seledri tidak terpakai sebelumnya.

c. Mie dalam Sajian Menu Bakso dan Mie Ayam

Mie adalah adonan tipis dan panjang. Dalam penelitian ini rata-rata pedagang menggunakan tiga jenis mie yaitu mie kuning (kering), mie putih (basah), dan bihun,

adapun mie yang akan disajikan dengan cara direndam ke dalam air yang mendidih kemudian disajikan dalam mangkok. Dan untuk mengetahui jumlah penggunaan mie dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Rata-rata Jumlah Penggunaan Mie dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Mie kuning (bks)	3	3	2	2
Mie putih (kg)	9	10	3	5
Bihun (bks)	3	3	2	2
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Mie kuning (bks)	3	3	3	3
Mie putih (kg)	8	10	2	2
Bihun (bks)	3	3	3	3

Berdasarkan Tabel 25, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi jumlah penggunaan mie yang mengalami perubahan yaitu pada penggunaan mie putih atau mie basah. Pedagang yang menambah jumlah penggunaan mie adalah pedagang yang menambah produksi atau memperbanyak produksi mie ayam, sehingga dalam penggunaan mie basah bertambah. Bertambahnya jumlah penggunaan mie tentu akan menambah biaya pengeluaran, akan tetapi bertambahnya jumlah produksi dapat meningkatkan jumlah pendapatan.

d. Pangsit dan Tahu dalam sajian menu

Pangsit dan tahu adalah bahan pelengkap dalam menu bakso dan mie ayam yang disajikan dalam setiap menu, dan untuk mengetahui jumlah penggunaan pangsit dan tahu dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 26. Rata-rata Jumlah Penggunaan Pangsit dan Tahu dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Pangsit (kg)	0,33	0,33	0,03	0,03
Tahu (bks)	0,22	0,22	0,03	0,03
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Pangsit (kg)	0,33	0,33	0	0
Tahu (bks)	0	0	0	0

Berdasarkan Tabel 26, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan pangsit dan tahu tidak mengalami perubahan, padahal jumlah produksi bakso dan mie ayam bertambah. Bertambahnya jumlah produksi tentu akan mempengaruhi jumlah penggunaan tahu dan pangsit, sehingga untuk menyesuaikan jumlah produksi dengan penggunaan pangsit dan tahu para pedagang memotong kecil atau memperbanyak pangsit dan tahu, sehingga jumlah penggunaan terpenuhi dan menghemat biaya pengeluaran.

4. Bahan Bakar dalam Produksi Sehari

Bahan bakar adalah suatu materi apapun yang bisa diubah menjadi energy. Biasanya bahan bakar mengandung *energy* panas yang dapat dilepaskan dan digunakan sebagai bahan bakar suatu masakan. Untuk mengetahui jumlah penggunaan bahan bakar atau gas dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 27. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bahan Bakar dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Gas (kg)	0,36	0,36	0,36	0,36
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Gas (kg)	0,33	0,33	0,34	0,34

Berdasarkan Tabel 27, diketahui bahwa rata-rata jumlah penggunaan bahan bakar gas pada kelompok daging sapi begitupun pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam tidak mengalami perubahan. Hal ini menunjukkan bahwa menetapnya jumlah penggunaan gas dikarenakan teknik dari cara pedagang itu sendiri untuk menghemat yaitu dengan cara mematikan apabila konsumen tidak ada pada saat itu.

5. Kemasan

Dalam penelitian ini rata-rata pedagang menggunakan kemasan sebagai wadah menu bakso dan mie ayam, dan untuk mengetahui jumlah penggunaan kemasan beserta masing-masing ukuran kegunaannya dapat dilihat pada tabel 28.

Tabel 28. Rata-rata Jumlah Penggunaan Kemasan dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Kemasan menu (lbr)	20	29	21	27
Kemasan bumbu (lbr)	60	87	60	80
Kantong tas ukuran tengah (lbr)	5	7	5	7
Kantong tas ukuran kecil (lbr)	8	10	8	10
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Kemasan menu (lbr)	20	27	20	25
Kemasan bumbu (lbr)	60	80	60	75
Kantong tas ukuran tengah (lbr)	5	7	5	9
Kantong tas ukuran kecil (lbr)	8	10	9	11

Berdasarkan Tabel 28, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan kemasan pada kelompok daging sapi begitupun pada kelompok kombinasi daging sapi yaitu mengalami perubahan. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah penggunaan kemasan tergantung dari jumlah pembelian konsumen.

6. Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah penduduk dalam umur kerja yang siap melakukan pekerjaan. Dan untuk mengetahui jumlah tenaga kerja dalam dan luar keluarga dapat dilihat pada tabel 29.

Tabel 29. Rata-rata Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
TKDK (orang)	3	3	2	2
TKLK (orang)	1,67	1,44	0,35	0,24
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
TKDK (orang)	2	2	3	3
TKLK (orang)	0	0	0,5	0,5

Berdasarkan Tabel 29 pada kelompok daging sapi, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah penggunaan tenaga kerja dalam keluarga pada kelompok daging sapi dan kelompok kombinasi daging sapi yaitu tidak mengalami perubahan. Pedagang yang menggunakan tenaga kerja dalam keluarga adalah keluarga pemilik usaha yang ikut membantu dalam produksi bakso dan mie ayam, sehingga dengan menggunakan tenaga keluarga dalam keluarga dapat membantu dan mengurangi biaya pengeluaran serta menghemat dalam usahanya.

Kemudian pada penggunaan tenaga kerja luar keluarga diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi pedagang yang mengurangi jumlah penggunaan tenaga kerja yaitu pedagang yang ingin mengurangi biaya pengeluaran. Dan pedagang yang tidak menggunakan tenaga kerja luar keluarga adalah pedagang yang memiliki anggota keluarga yang mampu membantu pedagang dalam usahanya.

7. Biaya dalam Produksi Sehari

Biaya adalah jumlah uang yang dikeluarkan pedagang bakso sebelum dan sesudah kenaikan harga daging sapi. Dan biaya produksi dalam sehari dapat dilihat pada tabel 30.

Tabel 30. Rata-rata Biaya Produksi dalam Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum Biaya (Rp)	Sesudah Biaya (Rp)	Sebelum Biaya (Rp)	Sesudah Biaya (Rp)
Daging Sapi				
Bahan Baku				
Daging sapi (kg)	761.111	877.222	233.824	342.941
Daging ayam (kg)	76.667	92.166	51.853	57.559
Tepung sagu (kg)	7.444	8.167	5.603	7.471
Bahan Tambahan				
Bumbu produksi	88.889	106.639	68.456	82.794
Es batu (bks)	1.556	1.667	1.206	1.279
Telur (butir)	0	0	324	382
Bahan Pelengkap				
Bumbu saji (botol)	34.775	36.090	29.691	33.824
Sayur2 (ikat)	23.833	28.722	10.544	16.294
Mie (kg)	139.306	157.500	62.697	95.978
pangsit dan tahu (kg)	9.556	10.785	456	500
Bahan bakar (kg)	2.015	2.121	2.022	2.122
Kemasan (lembar)	2.619	4.228	3.050	4.204
Tkdk (orang)	73.333	75.556	52.206	53.235
Tklk (orang)	140.000	133.889	9.118	6.471
Total	1.361.103	1.534.751	531.049	705.053
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Bahan Baku				
Daging sapi (kg)	525.000	575.000	262.500	323.750
Daging ayam (kg)	108.667	141.667	133.500	194.000
Tepung sagu (kg)	9.000	11.000	8.375	7.250
Bahan Tambahan				
Bumbu produksi	9.9167	120.167	82.250	97.125
Es batu (bks)	1.667	1.667	1.250	1.250
Telur (butir)	4.167	4.667	0	0
Bahan Pelengkap				
Bumbu saji (botol)	33.222	36.681	47.125	85700
Sayur2 (ikat)	28.000	35.667	15.125	22,000
Mie (kg)	102.000	128.000	132.875	151,125
Pangsit dan tahu (kg)	3.667	4.000	0	0
Bahan bakar (kg)	1.825	1.913	1.713	1.788
Kemasan (lembar)	2.573	3.975	2.585	4.100
Tkdk (orang)	12.500	13.500	45.000	48.750
Tklk (orang)	0	0	58.333	59.000
Total	931.453	1.077.902	790.631	995.838

Pada Tabel 30, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata biaya yang paling banyak dikeluarkan dalam produksi sehari dan biaya yang mengalami perubahan yaitu pada pedagang menengah ke atas. Pedagang yang memiliki pengeluaran banyak adalah pedagang yang memiliki pendapatan tinggi dan juga memiliki kemampuan dibandingkan dengan pedagang menengah ke bawah, semakin banyak jumlah biaya yang dikeluarkan atau semakin banyak penggunaan bahan produksi bakso dan mie ayam dapat meningkatkan jumlah produksi bakso dan mie ayam, sehingga pendapatan pedagang juga semakin meningkat.

Sementara, pedagang yang memiliki pengeluaran yang lebih sedikit merupakan pedagang menengah ke bawah, dan bertambahnya biaya pengeluaran dikarenakan bertambahnya jumlah produksi dan harga bahan produksi naik sehingga biaya pengeluaran meningkat. Selain itu, tingkat produksi bakso yang diperoleh pedagang juga tidak sebanyak pedagang yang memiliki produksi dan pendapatan yang banyak.

8. Jumlah Produksi Bakso

Hasil produksi bakso merupakan butiran bakso yang dihasilkan dari proses produksi dengan menggunakan bahan-bahan baku yang ada. Adapun produksi bakso meliputi ukuran jumbo, jumbo isi telur, sedang dan kecil. Untuk mengetahui jumlah produksi bakso dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 31. Rata-rata Jumlah Produksi Bakso dalam Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Bakso ukuran jumbo (butir)	24	27	13	13
Bakso ukuran jumbo telur (btr)	0	0	0,29	0,29
Bakso ukuran sedang (butir)	232	240	55	64
Bakso ukuran kecil (butir)	541	606	189	282
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Bakso ukuran jumbo (butir)	23	23	15	15
Bakso ukuran jumbo telur (btr)	3,33	3,33	0	0
Bakso ukuran sedang (butir)	175	175	95	95
Bakso ukuran kecil (butir)	250	300	343	423

Pada Tabel 31, diketahui bahwa rata-rata pedagang memproduksi bakso yaitu ukuran jumbo, jumbo isi telur, ukuran sedang, dan ukuran kecil. Dan pedagang yang menambah jumlah produksi bakso adalah pedagang yang menambah jumlah penggunaan bahan baku serta pedagang yang memperkecil ukuran adonan yaitu dengan memperbanyak sehingga jumlah produksi bertambah.

Sementara, pedagang yang tidak menambah jumlah produksi bakso adalah pedagang yang memperbanyak produksi bakso ukuran sedang dan kecil. Selain itu, pedagang yang tidak menambah jumlah penggunaan bahan baku daging dalam produksi bakso juga lebih memperbanyak pada produksi bakso ukuran sedang dan kecil, adapun pedagang yang memperbanyak jumlah produksi dengan memperkecil adonan dalam pembuatan bakso dapat meningkatkan produksi sehingga pendapatan pedagang juga meningkat.

9. Harga Jual

Harga jual adalah harga penjualan setiap menu yang telah ditetapkan oleh pedagang, dan untuk mengetahui harga jual menu bakso dan mie ayam sebelum dan sesudah kenaikan harga daging sapi dapat dilihat pada tabel 32.

Tabel 32. Rata-rata Harga Penjualan Bakso dan Mie Ayam dalam Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Bakso jumbo (Rp)	10.905	11.500	10.905	11.714
Bakso jumbo telur (Rp)	0	0	15.000	16.000
Bakso biasa (Rp)	9.677	10.000	9.059	9.500
Mie ayam bakso (Rp)	10.000	10.556	9.758	10.485
Mie ayam (Rp)	7.444	7.444	6.727	7.121
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Bakso jumbo (Rp)	9.667	11.333	9.000	10.000
Bakso jumbo telur (Rp)	14.000	15.000	0	0
Bakso biasa (Rp)	9.000	10.000	8.250	8.750
Mie ayam bakso (Rp)	9.000	10.000	8.750	9.250
Mie ayam (Rp)	8.000	8.667	6.500	7.000

Berdasarkan Tabel 32, diketahui bahwa setelah kenaikan harga penjualan menu bakso jumbo, jumbo telur, bakso biasa, mie ayam bakso, dan mie ayam meningkat, kecuali menu mie ayam pada kelompok daging sapi bagian pedagang menengah ke atas. Pedagang yang menjual menu bakso dan mie ayam adalah pedagang yang memiliki biaya pengeluaran yang banyak serta harga bahan baku naik selain itu rata-rata bahan-bahan lainnya juga ikut naik sehingga pedagang tersebut menaikkan harga penjualan untuk mencegah kerugian, dan naiknya harga penjualan akan menghasilkan pendapatan yang lebih banyak pula dan dapat menambah modal usaha bagi pedagang bakso.

Dan pedagang yang tidak menaikkan harga penjualan menu mie ayam adalah pedagang menengah ke atas, karena pedagang tersebut sudah menaikkan harga penjualan pada menu bakso jumbo, bakso biasa, dan mie ayam bakso, sehingga pedagang tersebut tidak menaikkan harga penjualan mie ayam. Selain itu dalam menu mie ayam tidak menggunakan bakso.

10. Volume Penjualan

Volume penjualan adalah jumlah penjualan dalam produksi sehari, yang meliputi penjualan bakso jumbo, jumbo telur, bakso biasa, mie ayam bakso, dan mie ayam. Untuk mengetahui volume penjualan dapat dilihat pada tabel 33.

Tabel 33. Rata-rata Jumlah Volume Penjualan dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih		3 kg atau kurang	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Daging Sapi				
Bakso jumbo (mangkok)	24	27	13	13
Bakso jumbo telur (mangkok)	0	0	0,29	0,29
Bakso biasa (mangkok)	121	125	44	54
Mie ayam bakso (mangkok)	78	96	30	48
Mie ayam (mangkok)	20	21	20	20
Kombinasi Daging Sapi dan Ayam				
Bakso jumbo (mangkok)	23	23	15	15
Bakso jumbo telur (mangkok)	10	10	0	0
Bakso biasa (mangkok)	125	125	69	69
Mie ayam bakso (mangkok)	59	84	35	49
Mie ayam (mangkok)	33	33	29	29

Pada Tabel 33, diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata jumlah volume penjualan bakso dan mie ayam yang paling banyak dan volume yang bertambah yaitu pada pedagang menengah ke atas. Pedagang yang memiliki volume penjualan yang banyak adalah pedagang yang memiliki produksi yang paling banyak.

Selain itu, kenaikan harga daging sapi tidak mempengaruhi konsumen untuk membeli bakso, sehingga volume penjualan dan permintaan konsumen meningkat.

Adapun pada pedagang menengah ke bawah adalah pedagang yang memiliki pendapatan dan jumlah produksi yang lebih sedikit dari pedagang menengah ke atas. Banyak dan sedikitnya volume penjualan yaitu tergantung dari jumlah produksi bakso dan mie ayam sehingga pendapatan yang diperoleh pedagang menengah ke bawah lebih sedikit dibandingkan dengan pedagang menengah ke atas. Selain itu, bertambahnya jumlah volume penjualan dilihat dari bertambahnya jumlah produksi yaitu pada pedagang yang memperbanyak atau memperkecil ukuran adonan bakso.

11. Pendapatan dalam Produksi Sehari

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh pedagang dalam penjualan sehari produksi bakso dan mie ayam, dan untuk mengetahui pendapatan dari setiap kelompok pedagang bakso dapat dilihat pada tabel 34.

Tabel 34. Rata-rata Pendapatan Usaha Bakso dalam Produksi Sehari

Kelompok Pedagang Bakso	4 kg atau lebih				3 kg atau kurang			
	Sebelum	(%)	Sesudah	(%)	Sebelum	(%)	Sesudah	(%)
Daging Sapi								
Penerimaan (Rp)	2.361.517		2730200		1117641		1470982	
Total biaya (Rp)	1.361.103		1.534.751		531.049		705.053	
Pendapatan (Rp)	1.000.414	0,74	1.195.449	0,78	586.592	1,10	765.929	1,09
Kombinasi Daging								
Pendapatan (Rp)	2.282.341		2.786.670		1.199.000		1.410.000	
Total biaya (Rp)	931.453		1.077.902		790.631		995.838	
Pendapatan (Rp)	1.350.888	1,45	1.708.768	1,59	408.369	0,52	414.162	0,42

Ket : (%) Pembagian dari pendapatan dan total biaya

Berdasarkan Tabel 34, dapat diketahui bahwa setelah kenaikan harga daging sapi rata-rata pendapatan yang diperoleh pedagang meningkat. Pada kelompok daging sapi, pedagang yang memiliki jumlah pendapatan tinggi yaitu pada pedagang menengah ke atas, akan tetapi pendapatan yang lebih menguntungkan yaitu pada pedagang menengah ke bawah, dikarenakan pedagang tersebut rata-rata memproduksi bakso ukuran kecil lebih banyak dibandingkan dengan pedagang bakso menengah ke atas.

Adapun pada kelompok kombinasi daging, pedagang yang memiliki pendapatan tinggi yakni pada pedagang menengah ke atas, selain memiliki pendapatan yang tinggi pedagang tersebut juga lebih memperoleh keuntungan yang tinggi dibandingkan dengan pedagang yang hanya menggunakan daging sapi saja.

Dari secara keseluruhan bahwa pedagang yang memiliki pendapatan yang paling banyak yaitu pedagang yang memiliki jumlah produksi yang paling banyak. Kemudian pedagang yang memiliki pendapatan yang paling sedikit adalah pedagang yang memiliki sedikit jumlah produksi bakso. Selain itu, meningkatnya jumlah pendapatan dikarenakan pedagang tersebut memperbanyak jumlah produksi atau memperkecil ukuran adonan pada pembuatan bakso sehingga pendapatan yang diperoleh lebih meningkat dari sebelumnya. Dan rata-rata pedagang juga menaikkan harga penjualan menu bakso dan mie ayam. Banyaknya jumlah produksi atau volume penjualan serta naiknya harga penjualan menu bakso dan mie ayam dapat meningkatkan produksi bakso dan meningkatnya pendapatan pedagang bakso.