

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillahirobbil'alamin segala puji bagi Allah S.W.T atas nikmat dan hidayahya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Sholawat serta salam tidak lupa kami haturkan kepada Nabi junjungan kita yaitu Nabi Muhammad S.A.W sebagaimana beliau membawa kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang menderang seperti saat ini.

Penyusunan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan sarjana Pertanian di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Adapun dalam proses penyusunan skripsi ini penulis tidak mampu menyelesaikan tanpa adanya bantuan dari pihak-pihak lain. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ir. Sarjiyah, M.S Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Ibu Ir. Eni Istiyanti, S.P selaku ketua jurusan Agribisnis Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
3. Ibu Ir. Diah Rina Kamardiani, M.P, dan Bapak Dr. Ir. Widodo, M.P selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama penyusunan skripsi.
4. Kedua orangtua tercinta, Bapak H. Budi Anshar alm (Liong Menci) dan Ibu Hj. Baderia, serta seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan, memotivasi, dan mendo'akan untuk menyelesaikan studi S1 di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

5. Pemerintah Kota Yogyakarta, dan seluruh jajaran masyarakat khususnya bagi pedagang bakso yang ada di Kota Yogyakarta.
6. Teman-teman seperjuangan Agribisnis angkatan 2012 yang telah memberikan motivasi dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh teman-teman Universitas Muhammadiyah Yogyakarta dari semua Fakultas yang telah memberikan pemahaman dan dorongan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.

Saya menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sepenuhnya sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang baik dan membangun dari semua pihak yang saya harapkan untuk perbaikan skripsi ini. Saya berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca Umumnya.

Yogyakarta, 1 November 2016

Peneliti

Ainul Jannah  
NPM. 20120220114

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN MOTTO .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN... ..	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT .....	xv
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kegunaan.....	4
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	5
A. Tinjauan Pustaka .....	5
1. Daging Sapi.....	5
2. Bakso Daging .....	7
3. Teori Produksi .....	7
4. Pengaruh Harga Input terhadap Kombinasi Input.....	8

5.	Kombinasi Bahan Baku dalam Produksi Bakso.....	9
6.	Alur Pembuatan Bakso Daging Sapi.....	11
7.	Teori Pendapatan.....	12
8.	Kenaikan Harga Daging Sapi.....	14
9.	Teori Respon.....	15
10.	Hasil-hasil Penelitian Terdahulu.....	16
B.	Kerangka Pemikiran.....	17
III.	METODE PENELITIAN.....	19
A.	Metode Dasar Penelitian.....	19
B.	Metode Pengambilan Sampel.....	19
C.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	20
D.	Pembatasan Masalah.....	21
E.	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	22
F.	Teknik Analisis Data.....	25
IV.	KEADAAN UMUM KOTA YOGYAKARTA.....	27
A.	Keadaan Alam.....	27
B.	Keadaan Penduduk.....	28
C.	Keadaan Perekonomian.....	32
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A.	Profil Pedagang Bakso.....	35
1.	Umur.....	37
2.	Pendidikan.....	37
3.	Jumlah anggota keluarga.....	38
B.	Profil Usaha Pedagang Bakso.....	40
1.	Pengalaman usaha.....	40
2.	Modal usaha sebelum kenaikan harga daging sapi.....	41
3.	Pendapatan usaha sebelum kenaikan harga daging sapi.....	42
C.	Respon Pedagang Bakso terhadap Kenaikan Harga Daging Sapi.....	44
1.	Bahan Baku Produksi.....	44

2.	Bahan Tambahan Produksi.....	47
3.	Bahan Pelengkap.....	50
4.	Bahan Bakar dalam Produksi Sehari.....	54
5.	Kemasan.....	55
6.	Tenaga Kerja .....	56
7.	Biaya dalam Produksi Sehari .....	57
8.	Jumlah Produksi Bakso .....	58
9.	Harga Jual.....	60
10.	Volume Penjualan.....	61
11.	Pendapatan dalam Produksi Sehari .....	62
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
A.	Kesimpulan .....	64
B.	Saran.....	65
	DAFTAR PUSTAKA .....	66
	LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	70

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Daftar Harga Daging Sapi di Kota Yogyakarta .....	2
Tabel 2. Komposisi Kandungan Gizi Daging Sapi (100 g).....	6
Tabel 3. Perbandingan Persentase Protein Daging Sapi dan Daging Lainnya .....	6
Tabel 4. Jumlah Pedagang Bakso di Kota Yogyakarta.....	20
Tabel 5. Kepadatan dan Pertumbuhan Penduduk Kota Yogyakarta.....	28
Tabel 6. Komposisi Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin .....	29
Tabel 7. Kegiatan utama Penduduk berdasarkan Jenis Kelamin.....	30
Tabel 8. Komposisi Penduduk menurut Tingkat Pendidikan .....	31
Tabel 9. Pertumbuhan Ekonomidi Kota Yogyakarta 2012-2015.....	32
Tabel 10. Data Jumlah Industri di Kota Yogyakarta .....	33
Tabel 11. Rata-rata Harga Daging Sapi yang dialami oleh Pedagang Bakso.....	36
Tabel 12. Distribusi Berdasarkan Umur.....	37
Tabel 13. Distribusi Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	38
Tabel 14. Distribusi Pedagang Bakso berdasarkan Anggota Keluarga .....	39
Tabel 15. Distribusi Berdasarkan Pengalaman Usaha Pedagang Bakso .....	40
Tabel 16. Rata-rata Biaya Produksi Bakso dan Mie ayam dalam sehari Sebelum Kenaikan Harga Daging Sapi.....	41
Tabel 17. Rata-rata Pendapatan Pedagang Bakso dalam sehari Sebelum Kenaikan Kenaikan Harga Daging Sapi.....	43
Tabel 18. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bahan Baku dalam Produksi Bakso Sehari	45
Tabel 19. Rata-rata Jumlah Penggunaan Daging Ayam dalam Produksi Mie ayam Sehari.....	46
Tabel 20. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bumbu dalam Produksi Sehari .....	48
Tabel 21. Rata-rata Jumlah Penggunaan Es batu dalam Produksi Bakso Sehari .....	49
Tabel 22. Rata-rata Jumlah Penggunaan Telur dalam Produksi Bakso Sehari.....	50
Tabel 23. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bumbu Sajian dalam Produksi Sehari .....	51

Tabel 24. Rata-rata Jumlah Penggunaan Sayur-sayuran dalam Produksi Sehari.....	52
Tabel 25. Rata-rata Jumlah Penggunaan Mie dalam Produksi Sehari .....	53
Tabel 26. Rata-rata Jumlah Penggunaan Pangsit dan Tahu dalam Produksi Sehari ...	54
Tabel 27. Rata-rata Jumlah Penggunaan Bahan Bakar dalam Produksi Sehari .....	54
Tabel 28. Rata-rata Jumlah Penggunaan Kemasan dalam Produksi Sehari .....	55
Tabel 29. Rata-rata Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja.....	56
Tabel 30. Rata-rata Biaya Produksi dalam Sehari.....	57
Tabel 31. Rata-rata Jumlah Produksi Bakso dalam Sehari .....	59
Tabel 32. Rata-rata Harga Penjualan Bakso dan Mie Ayam dalam Sehari .....	60
Tabel 33. Rata-rata Jumlah Volume Penjualan dalam Produksi Sehari .....	61
Tabel 34. Rata-rata Pendapatan Usaha Bakso dalam Produksi Sehari.....	62

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran.....	18
Gambar 2. Peta Kota Yogyakarta .....	69

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 18. Contoh Kuesioner Penelitian.....	70
Lampiran 1. Jumlah Penggunaan Daging Sapi dan Ayam dalam Produksi Bakso.....	74
Lampiran 2. Jumlah Penggunaan Daging Ayam dalam Produksi Mie Ayam.....	76
Lampiran 3. Jumlah Penggunaan Tepung Sagu dalam Produksi Bakso.....	78
Lampiran 4. Jumlah Penggunaan Rempah-rempah.....	80
Lampiran 5. Jumlah Penggunaan Sayur-sayuran.....	88
Lampiran 6. Jumlah Penggunaan Mie.....	92
Lampiran 7. Jumlah Penggunaan Pangsit, Tahu, dan Telur.....	94
Lampiran 8. Jumlah Penggunaan Bahan Bakar.....	96
Lampiran 9. Jumlah Produksi Bakso.....	98
Lampiran 10. Jumlah Ukuran Bakso dalam Setiap Menu.....	100
Lampiran 11. Jumlah Penggunaan Kemasan.....	102
Lampiran 12. Harga Penjualan.....	104
Lampiran 13. Jumlah Volume Penjualan.....	106
Lampiran 14. Jumlah Tenaga Kerja dalam Keluarga.....	108
Lampiran 15. Jumlah Tenaga Kerja luar Keluarga.....	120
Lampiran 16. Biaya Pengeluaran dalam Produksi Sehari.....	122
Lampiran 17. Pendapatan dalam Produksi Sehari.....	123



## INTISARI

**RESPON PEDAGANG BAKSO TERHADAP KENAIKAN HARGA DAGING SAPI DI KOTA YOGYAKARTA. 2016. AINUL JANNAH (Skripsi dibimbing oleh Diah Rina Kamardiani dan Widodo).** Dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon pedagang bakso terhadap kenaikan harga daging sapi dan untuk mengetahui profil pedagang bakso dan juga profil usaha pedagang bakso. Penelitian dilakukan di Kota Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta diketahui bahwa dari 14 kecamatan terdapat 301 pedagang bakso menetap di Kota Yogyakarta. Dan pengambilan sampel jumlah sampel pedagang menggunakan *proporsional sampling*. Metode pengambilan sampel menggunakan simple random sampling dengan total responden sebanyak 50 pedagang. Dari 50 responden terdapat dua kelompok pedagang bakso yaitu kelompok pedagang bakso yang hanya menggunakan bahan baku daging sapi dalam produksi bakso sebanyak 43 pedagang, dan kelompok pedagang bakso yang menggunakan bahan baku daging sapi dan mengkombinasikan dengan daging ayam sebanyak tujuh pedagang. Data dikumpulkan melalui observasi, menggunakan questioner, dan wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa respon pedagang bakso terhadap kenaikan harga daging sapi di Kota Yogyakarta yaitu pada kelompok daging sapi menambah jumlah penggunaan bahan baku utama dan pada kelompok kombinasi daging sapi dan ayam tetap, kemudian dari kedua kelompok tersebut dilihat dari segi penggunaan bahan tambahan, bahan pelengkap, kemasan, dan jumlah produksi bakso bertambah. Adapun dalam penggunaan tenaga kerja, dan bahan bakar tetap. kemudian rata-rata harga penjualan bakso dan mie ayam naik. Selain itu, rata-rata biaya dan pendapatan meningkat.

Kata Kunci : Respon pedagang, bakso, kenaikan harga daging sapi.