

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Industri Rumah Tangga

Berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, industri dapat dibedakan menjadi:

- a. Industri rumah tangga, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari empat orang. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya. Misalnya: industri anyaman, industri kerajinan, industri tempe/ tahu, dan industri makanan ringan.
- b. Industri kecil, yaitu industri yang tenaga kerjanya berjumlah sekitar 5 sampai 19 orang, Ciri industri kecil adalah memiliki modal yang relatif kecil, tenaga kerjanya berasal dari lingkungan sekitar atau masih ada hubungan saudara. Misalnya: industri genteng, industri batubata, dan industri pengolahan rotan.
- c. Industri sedang, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 20 sampai 99 orang. Ciri industri sedang adalah memiliki modal yang cukup besar, tenaga kerja memiliki keterampilan tertentu, dan pimpinan perusahaan memiliki kemampuan manajerial tertentu. Misalnya: industri konveksi, industri bordir, dan industri keramik.
- d. Industri besar, yaitu industri dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang. Ciri industri besar adalah memiliki modal besar yang dihimpun

secara kolektif dalam bentuk pemilikan saham, tenaga kerja harus memiliki keterampilan khusus, dan pimpinan perusahaan dipilih melalui uji kemampuan dan kelayakan (*fit and profer test*). Misalnya: industri tekstil, industri mobil, industri besi baja, dan industri pesawat terbang.

Berdasarkan produksi yang dihasilkan, industri dapat dibedakan menjadi:

- a. Industri primer, yaitu industri yang menghasilkan barang atau benda yang tidak perlu pengolahan lebih lanjut. Barang atau benda yang dihasilkan tersebut dapat dinikmati atau digunakan secara langsung. Misalnya: industri anyaman, industri konveksi, industri makanan dan minuman.
- b. Industri sekunder, yaitu industri yang menghasilkan barang atau benda yang membutuhkan pengolahan lebih lanjut sebelum dinikmati atau digunakan. Misalnya: industri pemintalan benang, industri ban, industri baja, dan industri tekstil.
- c. Industri tertier, yaitu industri yang hasilnya tidak berupa barang atau benda yang dapat dinikmati atau digunakan baik secara langsung maupun tidak langsung, melainkan berupa jasa layanan yang dapat mempermudah atau membantu kebutuhan masyarakat. Misalnya: industri angkutan, industri perbankan, industri perdagangan, dan industri pariwisata.

2. Belut Sawah

Belut sawah memiliki ciri bentuk badan memanjang seperti ular, tidak bersirip dada dan perut, tidak bersisik, sirip dubur dan sirip punggung berubah menjadi sembulan kulit yang tidak berjari-jari. Duburnya jauh ke arah belakang. Tubuhnya licin sehingga susah dipegang. Belut dewasa rata-rata hanya sepanjang 50 cm. Lingkar tubuhnya 5-7 cm (Ahmad, 2007).

Belut termasuk kelas *pisces*, subkelas *teleostei*. Dari spesiesnya atau kelompok terkecil, belut bisa dibedakan menjadi *Synbranchus bengalensis mc clell* atau belut rawa, *Monopterus albus zuiewu* atau belut sawah, dan *Macrotrema caligans cant* atau belut kali. Belut secara alami memiliki masa kawin selama musim hujan 3 sampai 4 bulan. Hewan ini memakan segala jenis binatang kecil di air. Seperti ikan kecil (Azahari, 2007).

Ikan ini bisa hidup dalam kondisi dan alam apa pun. Asal ada lumpur, air, dan lubang. Tempat memelihara bisa di dataran rendah sampai dataran tinggi. Hanya yang perlu dijaga, kualitas air untuk pemeliharaan belut harus bersih. Jangan terlalu keruh dan tidak tercemar kimia beracun maupun minyak/limbah pabrik (Azahari, 2007).

Menurut Nuruddin (2007) belut merupakan ikan konsumsi air tawar yang banyak digemari. Hampir 50 % dari kandungan tubuhnya mengandung protein hewani yang sangat baik untuk kesehatan.

Tabel 1. Nilai Gizi Komperatif Belut per 100 gr

Zat Gizi	Keterangan
Kalori	303
Protein (g)	14
Lemak (g)	27
Karbohidrat (g)	0
Fosfor (mg)	200
Kalsium (mg)	20
Zat besi (mg)	20

Sumber : Nuruddin, 2007

3. Keripik belut Sawah

Menurut Azahari (2007) selain dikonsumsi sebagai menu makanan, belut juga kerap diolah menjadi berbagai jenis makanan ringan yang lezat seperti keripik belut. Keripik belut selama ini menjanjikan keuntungan, karena mengingat disukai semua lapisan masyarakat.

Keripik belut merupakan salah satu dari kreasi dari binatang belut yang telah diolah menjadi makanan kering dan dikenal sejak lama, Pada pengolahannya tidak memakai bahan bahan yang berbahaya untuk kesehatan tubuh seperti pengawet makanan atau pun pewarna makanan. Bahan baku belut dipilih melalui tahap *Quality Control* untuk mendapatkan hasil keripik belut yang berkualitas dari rasa maupun nutrisinya.

Pemrosesan dilakukan dengan tradisionil dan ditangani oleh para ahli dibidang pengolahan keripik belut. Sehat dan higienis adalah komitmen dari produk keripik belut ini untuk selalu memberikan yang terbaik bagi konsumen kuliner.

4. Biaya

Biaya adalah pengorbanan dalam proses produksi, dinyatakan dalam bentuk uang menurut harga pasar yang berlaku. Dalam industri rumah tangga keripik belut sawah terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh pengrajin yaitu:

- a. Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap tidak berubah untuk satu periode waktu tertentu.
- b. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan dalam jangka pendek. Yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku.
- c. Biaya eksplisit (*explicit cost*), yaitu biaya yang secara nyata dibayarkan selama proses produksi oleh responden. Biaya eksplisit meliputi biaya pembelian sarana produksi, dan biaya pembelian bahan baku.
- d. Biaya implisit (*implicit cost*), yaitu biaya faktor produksi milik produsen sendiri yang diikutsetakan dalam proses produksi untuk menaikkan output. Biaya implisit meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, dan bunga modal sendiri.

Adapun teori biaya dapat dijelaskan secara matematis sebagai berikut:

$$TC = TEC + TIC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Biaya Total)

TEC : *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)

TIC : *Total implicit cost* (Biaya Implisit)

5. Penerimaan dan Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit yang digunakan untuk memproduksi barang (output). Besarnya total penerimaan ditentukan oleh tingkat produk dan kualitas produk yang menentukan harga jual.

Secara matematis pendapatan dirumuskan sebagai berikut :

$$NR = TR - TEC$$

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan)

TEC = *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)

P = *Price* (Harga Jual Produk)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk Yang Dihasilkan)

6. Keuntungan

Keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar dari pada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat. Jika perubahan penerimaan lebih kecil dari pada perubahan biaya, maka keuntungan yang diterima akan menurun. Keuntungan akan maksimal jika perubahan penerimaan sama dengan perubahan biaya. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - (TEC + TIC)$$

$$\pi = Q \times P - (TEC + TIC)$$

Keterangan :

Π = *Profit* (Keuntungan)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk Yang Dihasilkan)

P = *Price* (Harga Jual Produk)

TEC = *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)

TIC = *Total implicit cost* (Biaya Implisit)

7. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002).

Menurut Zakaria (2000) nilai tambah dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = Na - (Nb + Ni)$$

Keterangan :

NT = Nilai tambah

Na = Nilai akhir

Nb = Nilai bahan baku

Ni = Nilai bahan penolong dan input lain

Sedangkan nilai akhir (Na) dihitung dengan menggunakan rumus

sebagai berikut :

$$Na = \frac{Hp}{Bb} \times H$$

Keterangan:

Na = Nilai akhir

Hp = Hasil produksi

Bb = Bahan baku

H = Harga produk

B. Hasil Penelitian Sebelumnya

Penelitian Zaenuri (2004) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Pekalongan dimana hasil penelitian menunjukkan rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan dalam satu bulan sebesar Rp 73.346.795,00. Penerimaan yang diterima selama satu bulan sebesar Rp 91.772.440,00, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 20.467.564,00.

Tingkat efisiensi usaha diperoleh angka 1,27 sehingga bisa dikatakan sudah efisien. Nilai koefisien varian adalah 0,71 yang berarti lebih besar dari standar nilai koefisien varian (0,5) dan batas bawah keuntungan yang di dapat sebesar minus Rp 8.509.183,20, hal ini menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin berisiko tinggi untuk dilakukan dengan kemungkinan kerugian yang ditanggung oleh produsen yang cukup besar, yaitu Rp 8.509.183,20. Tingginya risiko yang dihadapi oleh pengusaha pengolahan ikan asin maka pengalokasian faktor produksi harus lebih diperhitungkan. Selain itu, perlu adanya kesatuan para pengusaha untuk menghadapi tantangan masa yang akan datang.

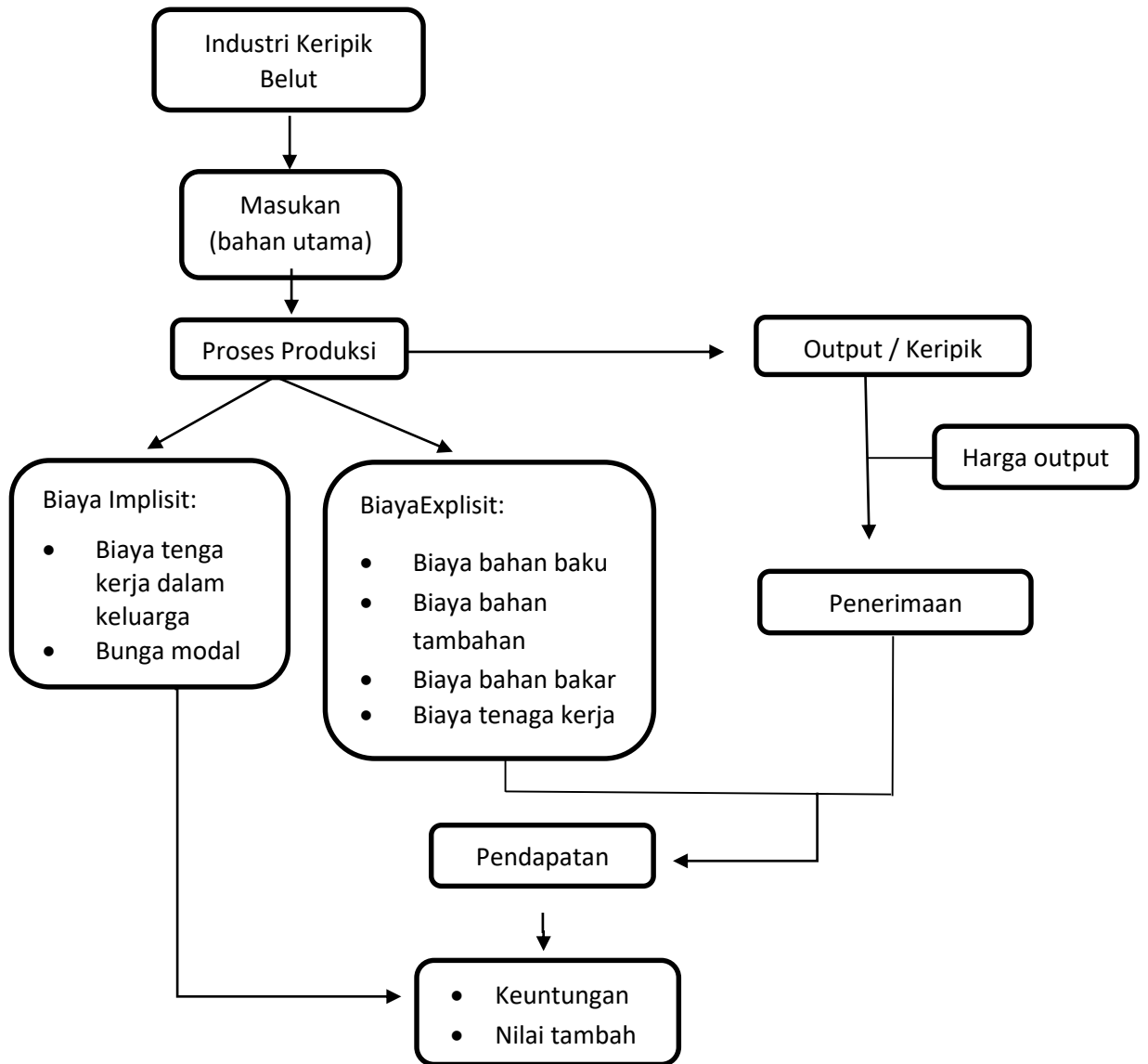
Penelitian Usnun (2004) yang berjudul Analisis Usaha Pembuatan Krupuk Rendeng Puyur Di Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang, menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh produsen krupuk rendeng puyur selama bulan Oktober 2003 sebesar Rp 2.411.931,00 dengan biaya total rata-ratanya sebesar Rp 2.095.115,00 sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh selama bulan Oktober 2003 Rp 316.816,00. Profitabilitas dari usaha krupuk rendeng puyur sebesar 15,2 %. Koefisien Variasi dari usaha ini adalah 0,65, dengan simpangan baku Rp 204.258,00 dan batas bawah keuntungan sebesar minus Rp 91.700,00. Usaha

krupuk rendeng puyur sudah efisien meskipun memiliki kemungkinan risiko usaha yang cukup besar, dengan nilai R/C sebesar 1,15 yang berarti setiap 1 Rupiah biaya yang dikeluarkan akan didapatkan penerimaan 1,15 kali dari biaya yang dikeluarkan.

C. Kerangka Berpikir

Usaha keripik belut di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman merupakan industri rumah tangga dengan bahan utama belut. Proses produksi membutuhkan biaya yang terdiri dari biaya implisit meliputi Biaya tenaga kerja dalam keluarga, Bunga modal dan biaya eksplisit meliputi Biaya bahan baku, Biaya bahan baku tambahan.

Dari proses produksi menghasilkan output berupa keripik belut yang dijual dgn harga tertentu menghasilkan penerimaan, dan Penerimaan dikurangi biaya eksplisit jadi pendapatan. Dari pendapatan itu bisa menghasilkan keuntungan dan nilai tambah dari keripik belut.



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran