

**POLA PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PEMBELIAN DAGING SAPI OLEH PRODUSEN BAKSO DI KOTA
BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

Oleh

Afsani Saputri



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2018**

ABSTRACT

PRODUCTION PATTERNS AND INFLUENCING FACTORS OF BEEF PURCHASE BY MEATBALL PRODUCERS IN BANDAR LAMPUNG

By

AFSANI SAPUTRI

This study aims to analyze the pattern of meatballs production, find out the patterns purchase of beef and analyze the influencing factors on beef purchase by meatball producers in Bandar Lampung. This research was conducted by survey method in Bandar Lampung. Research data was collected from October to December 2016 and analyzed by descriptive and multiple regression analysis. The samples consist of 45 meatball producers who are drawn by simple random sampling method. Results of this research show that the production pattern on meatball producers in Bandar Lampung is as follows: producing filled meatballs, pure meatballs, tofu meatballs, and egg meatballs, in which frequency of production and purchase of beef were every day. The average of beef purchase is 69 kilograms per week. The influencing factors on the purchase of beef by the meatball producers in Bandar Lampung are the amount of meatballs production.

Keywords: Beef, Producer of Meatballs, Purchasing Pattern

ABSTRAK

POLA PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMBELIAN DAGING SAPI OLEH PRODUSEN BAKSO DI KOTA BANDAR LAMPUNG

Oleh

AFSANI SAPUTRI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola produksi bakso, mengetahui pola pembelian daging sapi dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung. Metode penelitian yang digunakan adalah survei yang dilaksanakan di Kota Bandar Lampung. Pengumpulan data dilakukan dari bulan Oktober sampai dengan Desember 2016. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan regresi berganda. Sampel penelitian terdiri dari 45 produsen bakso yang ditentukan menggunakan metode *simple random sampling*. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah pola produksi pada produsen bakso di Kota Bandar Lampung, yaitu jenis bakso yang diproduksi adalah bakso urat, bakso polos, bakso tahu dan bakso telur. Frekuensi produksi dan pembelian daging sapi oleh produsen setiap hari. Jumlah daging sapi yang dibeli rata-rata sebanyak 69 kg/produsen per minggu. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung adalah jumlah produksi yang dihasilkan.

Kata kunci : Daging sapi, Pola Pembelian, Produsen Bakso

**POLA PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMBELIAN DAGING
SAPI OLEH PRODUSEN BAKSO DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Oleh

AFSANI SAPUTRI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN

Pada

Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2018**

Judul Skripsi : **POLA PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMBELIAN DAGING SAPI OLEH PRODUSEN BAKSO DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Nama Mahasiswa : **Afsani Saputri**

Nomor Pokok Mahasiswa : 1214131004

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

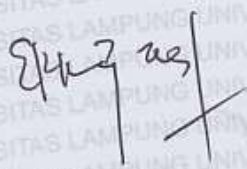
MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing


Dr. Ir. Raden Hanang Ismono, M.P.
NIP 196206231986031003


Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.
NIP 196008221986032001

2. Ketua Jurusan / Program Studi


Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.
NIP 196302031989022001

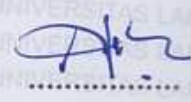
MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

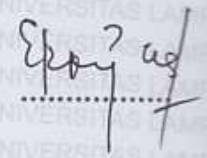
Ketua : Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P.



Sekretaris : Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.



**Penguji
Bukan Pembimbing : Dr. Ir. Febriarti Erry P, M.P.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.
NIP. 196110201986031002



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 14 Agustus 2018

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bukit Kemuning pada tanggal 09 Maret 1994. Penulis merupakan putri ke dua dari dua bersaudara, dari pasangan Bpk. Dwijo S.Pd dan Ibu Siti Halimah. Riwayat pendidikan yang telah ditempuh penulis adalah tingkat Sekolah Dasar di SD Negeri 5 Bukit Kemuning lulus pada tahun 2006, Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 01 Bukit Kemuning lulus pada tahun 2009, dan tingkat Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 01 Bukit Kemuning lulus pada tahun 2012, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Lampung Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Pada tahun 2013, penulis mengikuti kegiatan *homestay* (Praktik Pengenalan Pertanian) selama 5 hari di Dusun 1 Desa Margodadi, Kecamatan Padang Cermin, Kabupaten Pesawaran. Pada Tahun 2015, penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kecamatan Buay Bahuga, Kabupaten Way Kanan selama 40 hari. Pada tahun yang sama, penulis juga melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT Great Giant Pineapple (GGPC) Terbanggi Besar. Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis pernah menjadi anggota Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himaseperta) Universitas Lampung.

SANWACANA

Bismillahirrahmannirrahim,

Alhamdulillahilabbil'amin, segala puji bagi Allah SWT atas segala curahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, semoga kelak kita mendapatkan syafaatnya. Aamiin ya Rabbalalaamiin. Banyak pihak yang telah memberikan sumbangsih, bantuan, nasihat, serta saran-saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi ini yang berjudul **“Pola Produksi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi Oleh Produsen Bakso di Kota Bandar Lampung”**. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala ketulusan dan kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian.
2. Dr. Ir. R Hanung Ismono, M.P., sebagai Pembimbing Pertama, atas ketulusan hati dan kesabaran, bimbingan, dukungan, dan nasihat yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi.
3. Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S selaku pembimbing kedua dan Pembimbing Akademik penulis yang telah memberikan pengarahan, ilmu, bimbingan, dukungan dan motivasi selama penyusunan skripsi dan selama

penulis menjadi mahasiswa bimbingan akademik. Terimakasih atas saran, kesabaran, nasihat dan semangat yang telah diberikan kepada penulis.

4. Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P., selaku pembahas dan Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung yang telah memberikan saran dan arahan untuk penyempurnaan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis (Mba iin, Mba ayi, Mas Kardi, Mas Bukhari dan Mas Boim) atas semua bantuan yang telah diberikan.
6. Teruntuk Ibu dan Ayah tercinta, terima kasih atas do'a, dukungan, nasihat, saran dan segala limpahan cinta serta kasih sayang yang tulus ikhlas membesarkan dan mendidik penulis dengan penuh kesabaran. Mamas ku Tersayang Roy Gita Saputra dan Mba Yuniar Astuti terimakasih selalu jadi semangat untuk penulis. Kelak kesuksesan penulis akan dipersembahkan untuk kalian.
7. Untuk Ahmad Kurniawan S.AB yang sudah memberikan semangat, motivasi serta dukungan hingga skripsi ini terselesaikan.
8. Sahabat- sahabat terbaik penulis, "Evy Yulia Widyasmara, Mukti Artha Sari, Via Agiesta, Erin Despita, Elza Qudshea, Uswatun Hasanah, Linda Trie Amalia R, Selvia Damayantie dan Ratih Julia Sari, Yohilda Elva Putri yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
9. Teman-teman Agribisnis angkatan 2012, Meiska, Dhevi, Agustya, Selvi, Febi, Delia, Mita, Audina, Adel, Nadia, Gessa, Dina, Yessi, Dian, Eva, Dewi, Arin, Dessy, Ririn, Mita, Hening, Made, Dayu dan lain-lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih atas pengalaman dan kebersamaannya selama ini. Semoga kelak kesuksesan menyertai kita semua, Amin.

10. Bapak Lurah dan Ibu Lurah serta teman-teman KKN Kecamatan Buay Bahuga Kabupaten Way Kanan.
11. Atu dan Kiyai Agribisnis 2011, adinda Agribisnis 2013, 2014 dan 2015 atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
12. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga ALLAH SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan. Aamiin ya Rabbalalaamiin.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bandar Lampung, 05 September 2018

Penulis,

Afsani Saputri

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
1. PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Perumusan masalah	11
C. Tujuan penelitian	11
D. Kegunaan penelitian.....	11
II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	
A. Tinjauan pustaka	12
1. Daging sapi	12
2. Bakso	19
3. Produsen bakso	22
4. Teori produksi	23
5. Teori biaya	32
6. Pola pembelian.....	39
B. Penelitian terdahulu.....	41
C. Kerangka pemikiran	48
D. Hipotesis.....	49
III. METODE PENELITIAN	
A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian	50
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional	51
C. Populasi, unit sampel, teknik pengambilan sampel, dan responden ...	54
D. Jenis dan Metode pengumpulan data	57
E. Metode Analisis Data.....	58

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah Singkat Kota Bandar Lampung.....	61
B. Letak Geografis Kota Bandar Lampung	62
C. Demografi Kota Bandar Lampung.....	63
D. Kondisi Pendidikan Kota Bandar Lampung	64
E. Kondisi Pasar Kota Bandar Lampung.....	66
F. Kondisi Produksi Daging Sapi di Kota Bandar Lampung.....	67
G. Produsen Bakkso.....	68

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Produsen Bakso.....	70
1. Karakteristik produsen bakso	71
2. Karakteristik usaha produsen bakso	74
B. Pola Produksi Bakso	80
C. Pola Pembelian Daging Sapi.....	83
D. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi Oleh Produsen Bakso	88

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	94
B. Saran	95

DAFTAR PUSTAKA	97
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	100
----------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi daging sapi di Provinsi Lampung per kabupaten/kota tahun 2010-2014	3
2. Tingkat konsumsi daging sapi Provinsi Lampung 2009-2014	4
3. Ciri-ciri dan karakteristik daging sapi berdasarkan golongan	15
4. Matriks penelitian terdahulu	42
5. Sampel produsen bakso di kota Bandar Lampung	57
6. Jumlah penduduk di kota Bandar Lampung Tahun 2015	64
7. Populasi dan produksi daging sapi di Provinsi Lampung berdasarkan kabupaten/kota Tahun 2015	68
8. Sebaran unit usaha bakso di setiap jalan di kota Bandar Lampung	72
9. Sebaran produsen bakso menurut umur di kota Bandar Lampung	73
10. Sebaran produsen bakso menurut jenis kelamin di kota Bandar Lampung	74
11. Sebaran produsen bakso berdasarkan tingkat pendidikan formal di kota Bandar Lampung	75
12. Sebaran produsen bakso menurut lama usaha produksi bakso di kota Bandar Lampung	76
13. Sebaran tenaga kerja pada usaha bakso di kota Bandar Lampung	77
14. Sebaran responden produsen bakso menurut tingkat keuntungan usaha di kota Bandar Lampung	78
15. Sikap yang dilakukan oleh produsen bakso ketika harga daging sapi meningkat	79
16. Sebaran produsen bakso berdasarkan jenis bakso yang diproduksi	82
17. Rata-rata jumlah butir bakso yang diproduksi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung	83
18. Jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso di kota Bandar Lampung dalam satu minggu	84
19. Sebaran produsen bakso berdasarkan tempat pembelian daging sapi di	

kota Bandar Lampung	85
20. Alasan produsen bakso memilih tempat pembelian daging sapi di kota Bandar Lampung	86
21. Sebaran jumlah unit usaha berdasarkan jenis daging sapi yang dibeli dalam waktu seminggu	87
22. Hasil pengujian multikolinearitas pada variabel independen	89
23. Hasil <i>uji white</i> heterokedastis	89
24. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi di Kota Bandar Lampung	90
25. Data produsen bakso di Kota Bandar Lampung	101
26. Pola pembelian daging sapi di Kota Bandar Lampung	105
27. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi bakso	109
28. Produksi bakso di Kota Bandar Lampung	115
29. Rekapitulasi penyusutan peralatan produsen untuk produksi bakso	118
30. Keuntungan produsen bakso di Kota Bandar Lampung	123
31. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung	124
32. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagian-bagian pada tubuh sapi	17
2. Pola produksi dan faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di kota Bandar Lampung	49

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi pertanian yang cukup besar dan dapat berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi nasional. Sektor pertanian terdiri dari peternakan, perikanan dan kehutanan memiliki potensi yang sangat besar dalam menyerap tenaga kerja di Indonesia. Subsektor peternakan sebagai bagian dari sektor pertanian memiliki peran yang sangat penting. Subsektor peternakan harus menjadi prioritas dalam rangka membangun perekonomian Negara Indonesia karena subsektor peternakan memiliki peran dalam menyediakan kebutuhan konsumsi protein masyarakat, salah satunya dari daging sapi.

Pentingnya peranan sektor pertanian ditunjukkan oleh beberapa faktor. Pertama, sektor pertanian memberikan andil yang besar terhadap pembentukan *Gross National Product (GNP)* maupun Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Kedua, sektor pertanian menyerap banyak tenaga kerja terutama tenaga kerja di pedesaan. Ketiga, sektor pertanian menyiapkan bahan kebutuhan pokok untuk memenuhi permintaan penduduk. Keempat, sektor pertanian menyediakan bahan baku bagi kepentingan industri.

Permintaan pangan hewani asal ternak (daging, telur dan susu) dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan pertambahan jumlah penduduk, pendapatan, kesadaran gizi, dan perbaikan tingkat pendidikan. Sementara itu pasokan sumber protein hewani terutama daging masih belum dapat mengimbangi meningkatnya jumlah permintaan dalam negeri.

Daging digolongkan sebagai salah satu produk peternakan penghasil bahan makanan. Bahan makanan adalah bahan yang dimakan sehari-hari atau sewaktu-waktu untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan dan pengganti kebutuhan jaringan yang rusak (Suhardjo, 2000).

Daging sapi sebagai sumber protein yang berasal dari ternak hewan sudah dikenal sebagai bahan makanan yang hampir lengkap dan sempurna, karena di dalamnya terkandung berbagai macam zat gizi yang diperlukan tubuh termasuk di dalamnya protein hewani. Indonesia sebagai salah satu negara dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia memiliki tingkat konsumsi protein yang masih relatif rendah dibandingkan dengan negara lain, terutama dari daging sapi.

Ketersediaan daging sapi secara umum tidak ada masalah, untuk semua daerah kabupaten dan kota di Provinsi Lampung. Produksi daging sapi di Provinsi Lampung secara terperinci dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi daging sapi di Provinsi Lampung per kabupaten/kota tahun 2010-2014 (ton)

No	Kabupaten/ Kota	Tahun				
		2010	2011	2012	2013	2014
1	Lampung Barat	357,27	326,46	306,26	411,73	276,94
2	Tanggamus	324,65	205,81	117,90	234,34	299,30
3	Lampung Selatan	478,43	482,31	689,10	1,181,19	915,63
4	Lampung Timur	530,73	793,49	866,28	2,092,40	1,544,83
5	Lampung Tengah	4,184,70	2,303,34	2,307,55	1,937,16	2,076,79
6	Lampung Utara	451,25	977,56	821,35	874,92	899,39
7	Way Kanan	702,89	1,065,33	1,195,11	1,266,83	1,120,44
8	Tulang Bawang	245,17	534,60	471,42	358,15	338,32
9	Pesawaran	97,86	169,83	215,14	1.033,96	627,51
10	Pringsewu	353,39	380,05	331,78	587,85	496,31
11	Mesuji	97,08	107,18	113,90	168,10	90,27
12	Tl.Bawang Barat	201,68	155,85	152,29	477,96	366,17
13	Bandar Lampung	1,201,51	1,866,59	1,571,62	2,776,23	3,307,32
15	Metro	300,83	692,79	673,49	680,45	641,00
Lampung		9,527,41	10,061,24	9,833,24	14,098,62	13,073,90

Sumber : Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2015

Tabel 1 menunjukkan bahwa Kota Bandar Lampung menempati urutan pertama dan Kabupaten Lampung Tengah menempati urutan kedua produksi daging sapi pada tahun 2014. Jika dilihat dari kenaikan produksi daging sapi dari Kota Bandar Lampung dan Kabupaten Lampung Tengah dapat disimpulkan bahwa pada tahun 2010-2014 produksi daging sapi di Kota Bandar Lampung cenderung mengalami peningkatan sedangkan Kabupaten Lampung Tengah pada tahun 2010-2014 cenderung mengalami penurunan. Tingginya produksi daging sapi di Provinsi Lampung khususnya Kota Bandar Lampung diikuti dengan tingginya tingkat konsumsi daging sapi di Provinsi

Lampung mencapai 1,63 ton/kapita/tahun. Data tingkat konsumsi daging sapi Provinsi Lampung tahun 2009-2014 disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat konsumsi daging sapi Provinsi Lampung tahun 2009- 2014

Tahun	Konsumsi Daging Sapi (ton/kapita/tahun)
2009	1,44
2010	1,26
2011	1,31
2012	1,31
2013	1,47
2014	1,63

Sumber: Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2015

Tabel 2 menunjukkan bahwa setiap tahun konsumsi daging sapi di Provinsi Lampung mengalami kenaikan. Peningkatan konsumsi daging sapi ini sejalan dengan peningkatan taraf hidup dan kesadaran akan kebutuhan gizi masyarakat. Faktor lain selain ekonomi yaitu tingkat pendidikan dan informasi yang diterima akan mempengaruhi dalam mengkonsumsi daging sapi.

Kendala yang umumnya dirasakan penduduk dalam mengkonsumsi daging sapi adalah pada sisi harga. Harga daging sapi cenderung berfluktuasi. Hal ini karena dipengaruhi oleh tinggi rendahnya permintaan pasar. Pada bulan-bulan tertentu menjelang hari besar keagamaan seperti lebaran, lebaran haji, natal, tahun baru, serta upacara adat, maka permintaan daging sapi akan mengalami peningkatan yang cukup drastis. Peningkatan permintaan daging sapi yang melonjak seperti ini mengakibatkan kenaikan harga yang sangat signifikan dari harga awal. Biasanya peningkatan harga ini akan berlangsung cukup lama, hingga beberapa hari atau minggu setelah perayaan hari besar

selesai. Setelah selesai hari raya besar, biasanya permintaan akan daging sapi berangsur turun sehingga harga daging sapi akan mengalami penurunan sedikit demi sedikit, hingga harga menjadi stabil. Peningkatan dan penurunan permintaan tersebut mengakibatkan harga daging sapi menjadi *fluktuatif* (Sudarmono dan Sugeng, 2008).

Pada tahun 2015 harga daging sapi melambung tinggi, para pedagang daging sapi di Kota Bandar Lampung memprotes naiknya harga daging sapi di pasaran. Tingginya harga ini dipicu langkanya daging sapi di pasaran, sehingga pedagang mogok sekaligus menuntut pemerintah memenuhi ketersediaan daging sapi di pasar dengan harga terjangkau agar masyarakat mampu membeli.

Pasokan daging sapi akibat pembatasan kuota impor oleh pemerintah diduga sebagai penyebab kelangkaan daging dan melonjaknya harga daging sapi, selain itu naiknya harga daging sapi juga disebabkan akibat pengenaan pajak pertambahan nilai (PPN) sebesar 10 persen terhadap daging sapi yang diterapkan pemerintah pusat. Beberapa kota besar di wilayah Indonesia mengalami kenaikan harga daging sapi pasca Lebaran hingga Agustus 2015. Harga daging sapi mencapai Rp 120.000,00 hingga Rp 130.000,00 per kilogram.

Lonjakan harga daging sapi disertai kelangkaan daging sapi di pasar sangat berkaitan erat dengan pola konsumsi daging sapi pada masyarakat.

Konsumen masyarakat Kota Bandar Lampung terdiri dari kalangan rumah tangga, industri (toko daging dan supermarket), industri pengolahan besar,

industri horeka (hotel, restaurant dan catering), dan pedagang atau rumah makan. Gejolak harga daging sapi tidak begitu dirasakan oleh kalangan rumah tangga, karena bagi rumah tangga harga daging sapi yang melambung tinggi bisa digantikan dengan mengkonsumsi ikan atau sumber protein lainnya yang harganya lebih murah dibandingkan dengan harga daging sapi. Berbeda dengan rumah tangga dan industri lainnya, para pedagang atau rumah makan seperti produsen bakso khususnya sangat terpengaruh oleh kenaikan harga daging sapi tersebut. Jika terjadi kenaikan harga daging sapi maka akan mempengaruhi jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso yang akhirnya jumlah produksi bakso yang ditawarkan juga akan berpengaruh.

Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia masih rendah dibandingkan dengan negara berkembang lainnya. Namun demikian tingkat konsumsi daging tersebut cenderung naik dari tahun ke tahun seiring dengan membaiknya perekonomian, meningkatnya pendapatan masyarakat dan jumlah penduduk serta pergeseran pola konsumsi masyarakat dari konsumsi pangan sumber protein nabati ke pangan sumber protein hewani.

Peningkatan pembelian daging sapi tersebut hingga kini masih belum mampu diimbangi dengan jumlah produksi daging sapi dalam negeri yang harus disediakan, sehingga membuka peluang impor daging sapi.

Ketidakmampuan produksi nasional dalam mencukupi kebutuhan daging sapi di Indonesia mengakibatkan pemerintah sampai saat ini masih melakukan impor daging sapi dari beberapa negara penghasil sapi antara lain Australia,

dan Selandia Baru. Data Asosiasi Produsen Daging dan Feedloter Indonesia (APFINDO) menunjukkan bahwa tidak kurang dari 200.000 ekor sapi bakalan per tahun diimpor dari luar negeri, bahkan sumber lain menyebutkan sampai mencapai 400.000 ekor per tahun.

Bandar Lampung sebagai Ibu Kota Provinsi Lampung merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi dengan jumlah penduduk Kota Bandar Lampung yang terus mengalami peningkatan dari 902,885 jiwa tahun 2012 menjadi 1,167,101 jiwa pada tahun 2014 (BPS, 2014). Keadaan ekonomi dan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan kabupaten dan kota lainnya, menjadikan Kota Bandar Lampung sangat memadai untuk dikaji atau dipelajari dalam menjawab faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso dan pola produksi daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.

Menurut Direktur Eksekutif Asosiasi Pengusaha Protein Hewan Indonesia (APPHI), permintaan daging sapi merata, dari konsumen hingga industri yaitu 20 persen dijual di toko daging dan supermarket, 22 persen oleh industri pengolahan besar, 27 persen industri horeka (hotel, restaurant dan catering) dan UKM termasuk bakso 31 persen.

Perkembangan zaman yang semakin meningkat membuat kebutuhan dan keinginan manusia terhadap makanan semakin bervariasi. Untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan tersebut berbagai perusahaan berusaha membuat berbagai macam makanan berat dan makanan alternatif lainnya. Sehingga manusia pun dapat dengan mudah mendapatkan makanan tanpa harus

memasak. Manusia sebagai konsumen biasanya lebih sering memilih makan makanan cepat saji daripada makanan yang dimasak di rumah. Terutama untuk konsumen pada kalangan menengah keatas, yang biasanya tidak mau direpotkan dengan memasak makanan sendiri. Aktivitas yang sibuk juga menjadi alasan konsumen lebih memilih makan di luar rumah.

Bakso merupakan salah satu makanan alternatif yang bisa dipilih, bakso juga salah satu jenis makanan cepat saji yang merupakan jenis makanan yang banyak diminati oleh konsumen dari berbagai usia dan kalangan. Bentuknya yang bulat membuat banyak orang tertarik untuk menikmatinya. Rasanya yang enak dengan daging sapi yang terasa dilidah serta bakso yang kenyal membuat orang ingin mencicipinya.

Bandar Lampung merupakan salah satu kota yang menawarkan berbagai macam jenis bakso. Bakso yang ada di Bandar Lampung beragam bentuknya, ada yang besar seperti bola tenis, ada yang berukuran sedang dan ada yang berukuran kecil. Variasi rasa juga diberikan oleh penjual bakso, ada yang khas menyajikan bakso besar dengan isi urat, isi telur ayam, isi telur puyuh atau hanya bakso tanpa isi namun dengan rasa sapi yang lebih terasa.

Bakso sudah ada di Bandar Lampung sejak tahun 80-an, berkembang pesat hingga sekarang. Bakso bisa didapat di hampir semua daerah di Bandar Lampung. Pedagang bakso di Bandar Lampung beraneka ragam, ada yang menjual bakso menggunakan gerobak dan berjualan secara berkeliling, ada juga yang membuka warung makan khusus bakso, sehingga konsumen yang berdatangan langsung ke warung bakso.

Keberadaan produsen bakso diperlukan oleh masyarakat, karena dapat menciptakan lapangan usaha bagi produsen bakso sebagai usaha di sektor informal yang cukup berkembang ditengah-tengah masyarakat. Di sisi lain, produksi daging sapi tidak mengalami peningkatan, sehingga tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumsi daging sapi, masih terdapat kelangkaan daging sapi di pasar yang diikuti aksi mogok pedagang daging dikarenakan tidak adanya pasokan daging dari penyuplai daging. Harga daging sapi terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, sehingga berpengaruh terhadap permintaan daging sapi.

Penentuan pola produksi merupakan hal yang penting bagi produsen bakso. Penentuan dan pemilihan pola produksi yang tepat akan dapat membantu produsen bakso dalam merencanakan dan menentukan pola mana yang tepat dan sesuai dengan kondisi usaha yang ada. Kebijakan dari pola produksi dipakai sebagai dasar di dalam perencanaan bagi manajer dalam merencanakan kebutuhan bahan baku, tenaga kerja, serta fasilitas-fasilitas lain yang digunakan untuk berproduksi.

Sebelum produsen melaksanakan proses produksi pada suatu periode dan rencana pola produksi dapat tepat, maka produsen harus dapat memperkirakan penjualan produknya untuk satu periode agar mempunyai gambaran mengenai berapa banyak produksi yang tepat merupakan usaha yang dilakukan para produsen agar dapat mendatangkan laba, karena laba tidak datang dengan sendirinya, maka salah satu usahanya adalah dengan penentuan pola produksi yang tepat. Laba yang diharapkan bukan hanya untuk jangka pendek tetapi juga untuk jangka panjang. Laba yang dihasilkan

merupakan keuntungan yang didapatkan dari usaha yang dijalankan, laba juga bermanfaat untuk dapat melakukan perluasan usaha.

Penerapan pola produksi yang tepat akan membantu produsen dalam menekan pemborosan biaya sehingga mengurangi ketidak-efisienan yang terjadi, juga diharapkan tujuan produsen akan tercapai yaitu mendapatkan keuntungan maksimal dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara optimal.

Jumlah permintaan oleh produsen khususnya permintaan terhadap daging sapi oleh produsen bakso dipengaruhi oleh barang komplementer dan barang substitusi yang digunakan dalam memproduksi bakso. Pola pembelian daging sapi dapat memberikan informasi mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso.

Dari uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pola produksi dan faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung** ”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu :

- 1) Bagaimanakah pola produksi bakso oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung?
- 2) Bagaimanakah pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung?

- 3) Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka penelitian ini bertujuan untuk :

- 1) Menganalisis pola produksi bakso oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.
- 2) Menganalisis pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.
- 3) Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan berguna bagi :

- 1) Bagi produsen bakso, penelitian ini dapat membantu para pembuat keputusan terkait pembelian daging sapi.
- 2) Bagi peneliti dan pihak lain yang berkepentingan, penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan masukan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

A. Tinjauan Pustaka

1. Daging Sapi

Daging merupakan hasil pemotongan ternak yang telah melalui proses rigormortis, dalam proses rigormortis tersebut otot akan mengalami kehilangan glikogen dan mengakibatkan otot menjadi kaku, setelah itu enzim-enzim proteolitik pada daging akan bekerja dalam memperbaiki keempukan.

Daging merupakan salah satu jenis hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sebagai bahan makanan, daging merupakan sumber protein hewani dengan kandungan gizi yang cukup lengkap. Protein daging mempunyai kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Komponen daging terbesar setelah air adalah protein yang merupakan suatu zat makanan yang penting bagi tubuh, karena zat ini berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Sama halnya dengan bahan pangan hewani lainnya seperti susu, telur. Daging bersifat mudah rusak akibat proses mikrobiologis, kimia dan fisik bila tidak ditangani.

Daging merupakan jaringan hewan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan termasuk di dalamnya adalah jaringan otot, organ-organ seperti hati, limpa, ginjal dan otak. Komponen utama daging antara lain otot lemak intramuskuler (*marbling*), sejumlah jaringan ikat (*kolagen, elastin, dan retikulum*), serta pembuluh darah epitel dan syaraf (Lawrie, 2003).

Daging adalah semua jaringan hewan dan produk olahannya yang sesuai dan digunakan sebagai makanan. Daging terdiri dari 4 (empat) jaringan utama yaitu:

- a. jaringan otot (*muscle*),
- b. jaringan ikat,
- c. jaringan epitel, dan
- d. jaringan saraf.

Daging dapat diklasifikasikan berdasarkan:

- a. Intensitas warna yaitu daging merah dan daging putih.
- b. Asal daging.
 - 1) Daging merah misalnya daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging domba, daging kambing dan daging kuda.
 - 2) Daging unggas misalnya daging ayam, itik dan angsa.
 - 3) Daging hasil laut misalnya ikan, udang, kepiting, kerang.
 - 4) Daging hewan liar misalnya kijang, babi hutan.
 - 5) Daging aneka ternak, misalnya kelinci, burung puyuh, merpati.

Daging adalah otot hewan yang tersusun dari serat-serat yang sangat kecil, masing-masing berupa sel memanjang yang disatukan oleh jaringan ikat,

membentuk berkas ikatan yang pada kebanyakan daging jelas kelihatan lemak pembuluh darah dan urat syaraf. Bila potongan daging diamati secara teliti maka tampak dengan jelas bahwa daging terdiri atas tenunan yang terdiri atas air, protein, tenunan lemak dan potongan tulang.

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dibutuhkan konsumen, dan sampai saat ini Indonesia belum mampu memenuhi kebutuhan sehingga sebagian masih harus diimpor. Kondisi tersebut mengisyaratkan suatu peluang untuk pengembangan usaha budi daya ternak, terutama sapi potong (Suryana, 2009).

Daging sapi sangat besar manfaatnya bagi pemenuhan gizi berupa protein hewani. Mengonsumsi protein hewani yang rendah pada anak-anak bersekolah dapat menyebabkan anak-anak yang berbakat normal menjadi subnormal. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa protein hewani sangat menunjang kecerdasan, di samping diperlukan untuk daya tahan tubuh (Sudarmono dan Sugeng, 2008).

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3947-1995 dalam Lukman (2008) penggolongan daging sapi/kerbau menurut kelasnya adalah sebagai berikut: Golongan (kelas) I, meliputi daging bagian has dalam (*fillet*), tanjung (*rump*), has luar (*sirloin*), lemusir (*cube roll*), kelapa (*inside*), penutup (*top side*), pendasar + gandik (*silver side*). Golongan (kelas) II, meliputi daging bagian paha depan, sengkak (*shank*), daging paha depan (*chuck*), daging iga (*rib meat*), daging punuk (*blade*).

Golongan (kelas) III, meliputi daging lainnya yang tidak termasuk golongan I dan II, yaitu samcan (*flank*), sandung lamur (*brisket*).

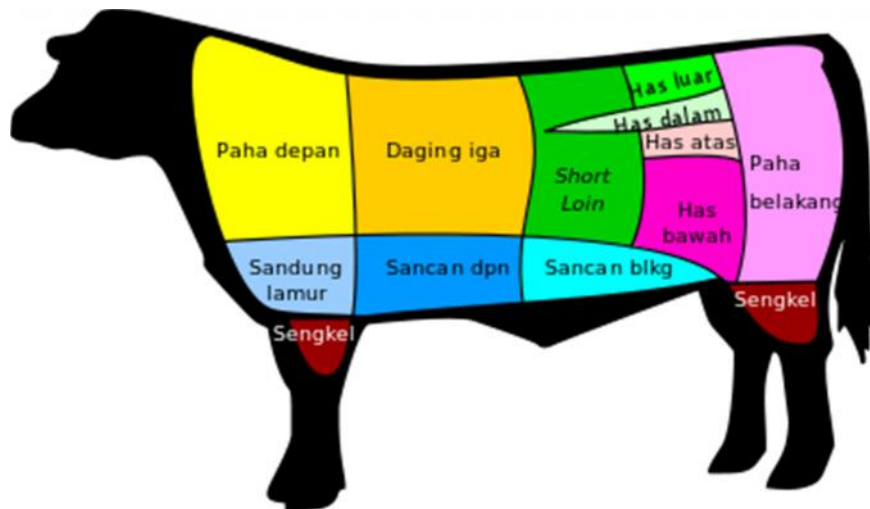
Penggolongan daging sapi secara visual memiliki karakteristik yang tidak jauh berbeda. Karakteristik visual dari daging sapi berdasarkan golongan atau kelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Ciri-ciri dan karakteristik daging sapi berdasarkan golongan

Karakteristik	Ciri-ciri		
	Golongan 1	Golongan II	Golongan III
Warna	merah khas daging segar	merah khas daging segar	merah khas daging segar
Bau	khas daging segar	khas daging segar	khas daging segar
Penampakan kekenyalan	kering kenyal	lembab kurang kenyal	basah lembek

Sumber : Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2015

Daging sapi memiliki nilai yang berbeda, yang nilainya dibedakan berdasarkan bagian asal di tubuh, dan juga berdasarkan usia potong. Bagian yang diambil dagingnya mulai dari kepala, leher, seluruh badan, tungkai, dan ekor. Daging tersusun sebagian besar dari jaringan otot, ditambah dengan lemak yang melekat padanya, urat, serta tulang rawan. Berbagai macam jenis bagian pemotongan daging sapi, yang biasanya dibagi untuk cara pengolahannya. Berikut ini adalah jenis daging sapi menurut bagian-bagian sapi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagian-bagian pada tubuh sapi

Bagian-bagian pada tubuh sapi terdiri dari:

1) Blade / Punuk

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 dengan teknik membungkus. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat makanan khas Nusa Tenggara Timur yaitu Se'i (sejenis daging asap).

2) Chuck / Paha Depan

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. Ciri daging ini adalah berbentuk potongan segiempat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari punuk. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat bakso.

3) Cub Roll / Lemusir

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian belakang sapi sekitar has dalam, has luar dan tanjung. Potongan daging ini diambil dari bagian punggung, dipotong dari rusuk keempat sampai rusuk kedua belas.

Lamosir termasuk daging yang lunak karena didalamnya terdapat butir-butir lemak. Daging lamosir dapat dipanggang dalam oven, dibakar atau di grill. Biasanya daging ini digunakan untuk makanan khas Batam, Sup Lamosir.

4) Sirloin / Has Luar

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga, terus sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah daging yang paling murah dari semua jenis has, karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has yang lain karena otot-otot disekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat steak.

5) Tenderloin / Fillet / Has Dalam

Daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama disekitar bagian tulang belakang, dan kurang lebih diantara bahu dan tulang panggul. Daerah ini adalah bagian yang paling lunak, karena otot-otot dibagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas. Biasanya bagian daging ini digunakan untuk membuat steak.

6) a. Topside / Round / Penutup

Bagian daging sapi yang terletak di bagian paha belakang sapi dan sudah mendekati area pantat sapi. Potongan daging sapi di bagian ini sangat tipis dan kurang lebih sangat liat. Selain itu bagian ini sangat kurang lemak sehingga jika dibakar atau dipanggang akan sangat lama melunakannya. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran daging pizza.

b. Rump / Tanjung

Salah satu bagian daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang. Biasanya daging ini disajikan dengan dipanggang.

7) Silver Side / Gandik / Pendasar

Bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Banyak yang sering tertukar dengan menyamakannya dengan daging paha depan atau shank. Biasanya daging ini digunakan untuk membuat dendeng balado atau abon sapi.

8) Inside / Knuckle / Kelapa

Kelapa atau yang lebih dikenal dengan nama inside/knuckle adalah bagian daging sapi yang berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gandik. Biasanya hidangan yang menggunakan daging ini adalah panggang dan casserole.

9) Shank / Shin / Sengkel

Sengkel berasal dari bahasa Belanda, schenkel, berasal dari bagian depan atas kaki sapi. Biasanya digunakan sebagai bahan dasar soup, soto, dan bakso urat.

10) Flank / Plate / Samcan

Bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar, tapi kurang lunak. Pada dasarnya bagian daging sapi ini memang lebih keras dibandingkan dengan has dan daging iga. Biasanya daging ini digunakan untuk campuran taco, makanan khas Meksiko, dan bisa juga digunakan untuk membuat steak. Samcan yang diiris tipis-tipis seringkali dijual sebagai daging oseng-oseng. Untuk membantu melunakkan potongan daging ini bisa dengan dipukul-pukul sebelum dimasak.

11) Rib Meat / Iga

Bagian daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang iga atau tulang rusuk. Bagian ini termasuk dari delapan bagian-bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi. Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga, mulai dari iga ke-6 sampai dengan iga ke-12.

12) Brisket / Sandung Lamur

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama. Biasanya bagian daging sapi ini agak berlemak dan digunakan untuk khas Padang seperti Asam Padeh.

2. Bakso

Bakso adalah salah satu panganan olahan daging yang populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia. Bakso terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk bulatan-bulatan dan selanjutnya direbus dengan kadar daging tidak boleh kurang dari 50 persen (SNI 01-3818-1995).

Bakso dapat dibuat hampir dari semua bagian atau jenis daging, namun yang paling sering digunakan yaitu jenis daging penutup, pendasar gandik, lamusir, paha depan, dan iga. Daging yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging segar tanpa mengalami proses penyimpanan dan pelayuan. Nama bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, dan bakso yang paling populer di masyarakat adalah bakso sapi (Koswara, 2009).

Kepopuleran bakso sapi di Indonesia menyebabkan jumlah pengusaha bakso menjadi banyak. Tahun 2013 menurut ketua Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso Indonesia (APMISO) terdapat 2,5 juta penjual bakso yang ada di Indonesia. Jumlah penjual bakso tersebut dibagi menjadi tiga kategori, terdiri dari penjual bakso gerobak sebanyak 70%, penjual bakso mangkal sebanyak 20%, dan penjual bakso restoran besar sebanyak 10% (Detik Finance, 2013)

Bakso merupakan produk olahan daging atau ikan yang sudah sangat populer dan tidak asing lagi bagi masyarakat. Hampir semua orang dari berbagai kelompok umur mulai dari anak-anak, remaja, orang dewasa sampai manula menyukai bakso, karena rasanya yang gurih, lezat, dan kenyal serta bergizi tinggi. Berdasarkan jenis daging yang digunakan sebagai bahan baku untuk membuat bakso, maka dikenal berbagai jenis bakso seperti bakso ikan dan bakso sapi (Wibowo, 2006).

Bakso adalah daging cacah yang diproses, dapat diklasifikasikan sebagai daging direstrukturisasi dan merupakan produk olahan daging yang sangat

populer. Bakso umumnya diproduksi dengan mengemulsikan daging yang sudah dihaluskan dengan pati, garam dan bumbu dan dicetak berbentuk bola, selanjutnya dimasak dalam air panas, uap panas atau digoreng (Purnomo, 1990).

Kualitas bakso dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya. Untuk menghasilkan bakso dengan kualitas baik harus menggunakan bahan penyusun yang tepat dan daging yang digunakan harus baik dan masih segar yaitu dari ternak yang baru dipotong. Hal ini berkaitan dengan sifat menahan air daging (*water holding capacity*) yang berperan dalam membentuk tekstur bakso. Semakin segar daging yang digunakan semakin bagus kualitas bakso yang dihasilkan. Selain itu hendaknya daging tidak banyak berlemak dan tidak banyak berurat. Lemak dan urat sebaiknya dipisahkan dulu. Namun untuk membuat bakso urat justru digunakan daging yang banyak uratnya, sedang lemak tetap dipisahkan (Wibowo, 2006).

➤ **Tahapan Pembuatan Bakso**

Pembuatan bakso terdiri dari tahap pemotongan daging, penggilingan daging, penghalusan daging giling sekaligus pencampuran dengan bahan pembantu dan bumbu, pencampuran dengan tepung, pembentukan bola-bola dan perebusan.

Perebusan bakso dilakukan dalam dua tahap agar permukaan bakso yang dihasilkan tidak keriput dan tidak pecah akibat perubahan suhu yang

terlalu cepat. Penambahan tepung tapioka dan diikuti dengan pemanasan dapat meningkatkan kemampuan pengikatan daging sehingga produk akhir menjadi lebih kompak dan teksturnya sedikit elastis. Tahap pertama, bakso dipanaskan dalam panci berisi air hangat sekitar 60°C sampai 80°C, sampai bakso mengeras dan terapung. Bila sudah terapung dalam air, bola-bola bakso ini diangkat. Bila akan dikonsumsi langsung, bakso tersebut didinginkan sebentar, lalu direbus lagi sampai matang (sekitar 10 menit). Bila akan disimpan, dapat disimpan di refrigerator (untuk jangka waktu pendek), atau di freezer (untuk jangka waktu lama).

3. Produsen Bakso

Produsen bakso adalah seseorang yang menjual bakso dengan gerobak yang dilakukan secara mangkal atau keliling. Produsen bakso mangkal yaitu produsen bakso yang berjualan secara menetap pada suatu tempat baik milik sendiri maupun kontrak. Produsen bakso keliling adalah seorang yang menjajakan dagangannya dengan berkeliling di perumahan atau di perkampungan. Produsen bakso keliling menjajakan dagangannya dengan menggunakan gerobak yang terbuat dari besi dan sebagian dari kayu. Penelitian ini dikhususkan pada produsen bakso yang menetap.

Skala usaha sangat terkait dengan ketersediaan input dan pasar. Skala usaha hendaknya diperhitungkan dengan matang sehingga produksi yang dihasilkan tidak mengalami kelebihan pasokan dan kelebihan permintaan. Begitu juga ketersediaan modal yang harus dipertimbangkan. Skala usaha yang besar secara teoritis akan mendapatkan hasil yang tinggi. Namun

kenyataannya di lapangan sering kali terjadi skala yang besar menjadi tidak ekonomis yang disebabkan oleh karakteristik produk. Oleh karena itu dalam merencanakan usaha, maka keputusan mengenai skala usaha menjadi sangat penting. Skala usaha produsen bakso adalah besar atau kecilnya skala usaha bakso dilihat dari tenaga kerja yang dipekerjakan oleh setiap produsen dalam satu kali produksi.

Pelaku usaha bakso tidak hanya bertindak sebagai penjual, tetapi juga terlibat dalam proses produksi atau pengadaan barang. Hal ini menggambarkan aktivitas produksi dan penjualan merupakan cerminan kegiatan ekonomi yang tidak dapat berdiri sendiri tetapi senantiasa menunjukkan adanya saling ketergantungan satu sama lainnya. Produsen bakso yang banyak dijumpai adalah produsen bakso yang menjual hasil produksinya sendiri, akan tetapi ada pula produsen bakso yang menjual dagangannya ke pedagang lain dan dijual sendiri. Pedagang bakso dapat dikategorikan ke dalam Usaha Kecil Menengah (UKM). Menurut keputusan Presiden RI No. 99 tahun 1998 pengertian usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah persaingan usaha tidak sehat.

4. Teori Produksi

Produksi dapat diartikan sebagai usaha untuk menciptakan atau menambah faedah (kegunaan) ekonomi suatu benda dengan tujuan untuk memenuhi

kebutuhan manusia. Sedangkan orang, badan usaha, atau organisasi yang menghasilkan barang dan jasa disebut produsen.

Teori produksi adalah teori yang menjelaskan hubungan antara tingkat produksi dengan jumlah faktor produksi dan hasil penjualan outputnya.

Di dalam menganalisis teori produksi mengenal dua hal:

1) Produksi Jangka Pendek

Perusahaan memiliki input tetap dan menentukan berapa banyaknya input variabel yang harus dipergunakan. Untuk membuat keputusan, pengusaha akan memperhitungkan seberapa besar dampak penambahan input variabel terhadap produksi total.

Pengusaha dalam melakukan proses produksi untuk mencapai tujuan harus menentukan dua macam keputusan:

- a) Berapa output yang harus diproduksi.
- b) Berapa dan dalam kondisi faktor-faktor produksi (input) digunakan.

2) Produksi Jangka Panjang

Suatu proses produksi tidak bisa diukur dengan waktu tertentu, misalnya 10 tahun, 5 tahun, 15 tahun dan seterusnya. Jangka panjang suatu proses produksi adalah jangka waktu di mana semua input atau faktor produksi yang dipergunakan untuk proses produksi bersifat variabel. Dengan kata lain, dalam jangka panjang tidak ada input tetap.

Untuk menyederhanakan pembahasan secara teoritis, dalam menentukan keputusan tersebut digunakan dua asumsi dasar:

- (1) Bahwa produsen atau pengusaha selalu berusaha mencapai keuntungan yang maksimum.
- (2) Bahwa produsen atau pengusaha beroperasi dalam pasar persaingan sempurna.

a. Perilaku Produsen

Perilaku produsen adalah kegiatan pengaturan produksi sehingga produk yang dihasilkan bermutu tinggi sehingga bisa diterima di masyarakat.

Di dunia ini pasti ada orang yang baik dan jahat begitupun dengan perilaku produsen ada yang baik ada juga yang buruk. Produsen yang baik itu produsen yang melakukan kegiatan produksi dengan jujur tidak mengganti barang-barangnya dengan yang tidak semestinya, sedangkan produsen yang tidak baik itu produsen yang melakukan kegiatan produksi secara tidak jujur banyak mengganti bahan-bahan untuk produksinya dengan yang tidak semestinya. Agar berhasil seorang pengusaha harus mampu melakukan 4 hal sebagai berikut :

a. Perencanaan

Perencanaan antara lain terkait dengan penyusunan strategi, rencana bisnis, serta visi perusahaan. Ia harus tau apa yang ingin ia capai dan bagaimana cara mencapai tujuan tersebut.

b. Pengorganisasian

Semua sumber daya yang ada harus bisa ia kelola untuk mencapai tujuan perusahaannya, baik sumber daya, modal, maupun manusia.

c. Pengarahan

Agar rencana bisa terwujud, pengusaha wajib mengarahkan dan membimbing anak buahnya.

d. Pengendalian

Kemampuan ini ada hubungannya dengan bagaimana hasil pelaksanaan kerja tersebut. Apakah sesuai dengan rencana atau justru sebaliknya.

b. Faktor Produksi

Dalam aktivitas produksi, produsen (perusahaan) mengubah berbagai faktor produksi menjadi barang dan jasa. Berdasarkan hubungannya dengan tingkat produksi, faktor produksi dibedakan menjadi faktor produksi tetap (*fixed input*) dan faktor produksi variabel (*variable input*). *Fixed input* adalah faktor produksi yang jumlah penggunaannya tidak tergantung pada jumlah produksi. Ada atau tidak adanya kegiatan produksi faktor produksi tersebut harus tetap ada. *Variable input* adalah faktor produksi yang jumlah penggunaannya tergantung pada tingkat produksinya. Makin besar tingkat produksi, makin banyak faktor produksi variabel yang digunakan dan sebaliknya.

Faktor produksi adalah benda-benda yang disediakan oleh alam atau diciptakan oleh manusia, yang dapat digunakan untuk memproduksi barang dan jasa. Faktor produksi adakalanya dinyatakan dengan istilah lain, yaitu sumber-sumber (Sukirno, 2000).

Menurut Soekartawi (2003), faktor produksi sering pula disebut dengan “korbanan produksi” karena faktor produksi tersebut “dikorbankan” untuk menghasilkan produksi. Untuk menghasilkan produk, maka diperlukan pengetahuan hubungan antara faktor produksi (*input*) dan hasil produksi (*output*). Hubungan antara input dan output ini disebut dengan “faktor relationship” (FR). Dalam rumus matematis, FR ini dapat dituliskan dengan:

$$Y = f(X_1, X_2, X_i, \dots, X_n)$$

Di mana :

Y= produk atau variabel yang dipengaruhi oleh faktor produksi X, dan

X= faktor produksi atau variabel yang mempengaruhi Y.

Terdapat dua macam faktor produksi yaitu faktor produksi asli dan faktor produksi turunan:

(1) Faktor produksi asli, yang termasuk faktor produksi asli antara lain

sebagai berikut :

- Sumber Daya Alam, contohnya : tanah, air, udara, sinar matahari, tumbuh – tumbuhan, hewan, barang tambang.
- Sumber Daya Manusia, Sumber daya manusia terbagi menjadi 3 kelompok, yaitu:
 - a) Tenaga Kerja Terdidik, contoh: Manajer produksi bertugas untuk bertanggung jawab, mengatur, dan mengelola segala kegiatan produksi agar hasilnya maksimal.
 - b) Tenaga Kerja Terlatih, contoh: Tenaga produksi atau buruh kerja, security, driver, dll.

c) Tenaga Kerja Tidak Terdidik dan Tidak Terlatih contoh:

Office boy/girl, buruh angkut, dll.

(2) Faktor produksi turunan, yang termasuk faktor produksi turunan adalah modal dan keahlian (*skill*).

c. Pola Produksi

Pola produksi merupakan penentuan bagaimana kebijaksanaan produksi suatu perusahaan untuk dapat melayani penjualan perusahaan.

Perusahaan yang melakukan kegiatan produksi dalam jumlah besar pasti akan menghadapi masalah dalam hal menentukan berapa jumlah yang akan dijadikan suatu pertimbangan karena volume penjualan akan selalu berfluktuasi.

Secara umum ada 3 macam pola produksi : (Ahyari, 2003)

1) Pola produksi konstan / stabil

Pola produksi konstan / stabil adalah pola produksi dimana jumlah produksi dari bulan ke bulan adalah sama atau relatif sama. Sebagai konsekuensinya dari jumlah produksi yang sama dari bulan ke bulan ini, maka apabila ada kenaikan penjualan, selisih penjualan dengan jumlah produksi pada bulan tersebut akan diambilkan dari persediaan. Pola produksi ini sering kali juga disebut sebagai pola produksi yang stabil (lebih mementingkan adanya stabilitas produksi).

2) Pola produksi bergelombang

Pola produksi konstan / stabil adalah pola produksi dimana distribusi dari jumlah produksi selama satu tahun ke dalam jumlah produksi setiap bulan, dimana jumlah produksi dari bulan ke bulan tersebut adalah selalu berubah mengikuti perubahan tingkat penjualan dalam perusahaan yang bersangkutan. Besarnya jumlah produksi mengikuti jumlah penjualan. Jumlah persediaan barang jadi yang ada di dalam perusahaan yang mempergunakan pola produksi yang bergelombang adalah stabil atau relatif stabil, maka pola produksi bergelombang ini kadang-kadang juga disebut sebagai pola produksi yang menitik-beratkan kepada adanya stabilitas persediaan, dimana jumlah persediaan dalam perusahaan ini relatif sama setiap bulannya.

3) Pola produksi moderat

Pola produksi moderat adalah pola produksi yang bergelombang, tetapi gelombang produksinya tidak terlalu tajam, sehingga mendekati konstan. Pola produksi ini juga merupakan suatu pola produksi yang berada ditengah-tengah apabila diperbandingkan dengan kedua jenis pola produksi pertama dan kedua di atas.

Perubahan yang terjadi di dalam penjualan produk perusahaan setiap bulannya akan bersama-sama ditutup oleh perubahan persediaan barang jadi dan kegiatan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan tersebut. Kenaikan atau penurunan jumlah penjualan produk perusahaan setiap bulannya akan dibagi sebagian pada

tingkat produksi dan sebagian lagi pada jumlah persediaan barang jadi dalam perusahaan.

Menurut Yamit (2003), pola produksi sebagai distribusi dari produksi tahunan ke dalam periode-periode yang lebih kecil, seperti bulanan atau triwulan untuk mengantisipasi rencana penjualan. Menurut Ahyari (2003), pola produksi adalah sebagai distribusi atau pembagi dari produksi tahunan ke dalam periode yang lebih kecil misalnya : bulan, minggu, atau unit waktu yang lain.

➤ **Pola Produksi Bakso**

1. 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).

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.

2. Alur Pembuatan Bakso

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 membentuk adonan yang halus.

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 ditandai dengan mengapungnya bakso ke permukaan. Bakso yang telah

matang ditiriskan atau diangkat, setelah dingin bakso dapat dikemas atau dipasarkan (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

3. Jumlah produksi adalah banyaknya bakso yang diproduksi oleh produsen dalam waktu sehari.
4. Frekuensi produksi bakso adalah jumlah kegiatan produksi bakso dalam membuat bakso.

5. Jenis-jenis bakso

Bakso yang biasa kita kenal dikelompokkan menjadi bakso daging, bakso urat, dan bakso aci. Bakso daging dibuat dari daging yang sedikit mengandung urat, misalnya daging bagian penutup atau bagian gandik dengan penambahan tepung yang lebih sedikit. Bakso urat terbuat dari daging yang mengandung jaringan ikat atau urat, misalnya daging iga. Bakso aci adalah bakso yang penambahan tepungnya lebih banyak dibanding dengan jumlah daging yang digunakan.

5. Teori Biaya

a. Pengertian Teori Biaya

Menurut Noor (2007), teori biaya dikembangkan berdasarkan teori produksi, yaitu bagaimana mendapatkan formulasi input (biaya) yang paling efisien untuk menghasilkan output (produksi) tertentu. Dengan demikian, maka teori biaya digunakan untuk:

- Menentukan tingkat output (produksi) yang optimum dengan biaya minimum.

- Analisis terhadap faktor-faktor ekonomi dan teknologi yang menunjang produksi untuk mendapatkan teknologi yang tepat dan yang cocok dengan kondisi perusahaan dengan biaya minimum.

Untuk memahami arti biaya, seseorang harus memahami proses yang digunakan dalam menentukan biaya. Memperbaiki penentuan biaya merupakan faktor kunci dalam pengembangan bidang manajemen biaya.

Biaya memiliki beberapa pengertian berdasarkan para ahli yaitu sebagai berikut:

- 1) Supriyono (2000), biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan.
- 2) Simamora (2002), biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi.
- 3) Mulyadi (2001), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.
- 4) Sunarto (2003), biaya adalah harga pokok atau bagiannya yang telah dimanfaatkan atau dikonsumsi untuk memperoleh pendapatan.

Biaya dari perusahaan yang kegiatannya memproduksi barang adalah nilai *input* yang akan digunakan untuk memproduksi *outputnya*.

Konsep biaya adalah suatu pengorbanan yang dilakukan untuk

memperoleh suatu barang ataupun jasa diukur dengan nilai uang, baik itu pengeluaran berupa uang, melalui tukar-menukar ataupun melalui pemberian jasa. Penggolongan biaya umumnya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dari penggolongan biaya.

b. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi hasil kegiatan produksi, sehingga memerlukan perhatian yang lebih, baik dalam perencanaan maupun dalam pengendaliannya.

Biaya produksi memiliki beberapa pengertian berdasarkan para ahli yaitu sebagai berikut :

- 1) Mulyadi (2010), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk. Biaya produksi membentuk kas produksi, yang digunakan untuk menghitung kas produk jadi dan kas produk yang pada akhir periode akuntansi dalam proses.
- 2) Bustami dan Nurlela (2010), biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi ini juga disebut dengan biaya produk yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan satu produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.
- 3) Carter (2009), biaya manufaktur juga disebut biaya produksi atau biaya pabrik, biasanya didefinisikan sebagai jumlah tiga elemen

biaya : bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, keduanya disebut biaya utama (*prime cost*). Tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik, keduanya disebut biaya konversi.

- 4) Noreen (2008), biaya produksi adalah biaya produksi itu sendiri mencakup semua biaya yang terkait dengan pemerolehan atau pembuatan suatu produk.

Dari beberapa pengertian di atas dapat di simpulkan biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Dengan demikian keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan produsen dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap (*fixed*), tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya output. Pengertian biaya tetap ini hanya berlaku untuk analisis dalam waktu yang relatif pendek, yaitu sepanjang kapasitas produksi atau kapasitas produksi belum berubah (Noor, 2008). Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah (*constan*), terlepas dari perubahan tingkat aktivitas dalam kisaran relevan (*relevant range*) tertentu (Simamora, 2002).

Besar kecilnya biaya tetap dipengaruhi oleh kondisi perusahaan jangka panjang, teknologi dan metode serta strategi manajemen. Dengan kata lain biaya tetap adalah biaya yang didalam jarak kapasitas tertentu totalnya tetap, meskipun volume kegiatan perusahaan berubah-ubah.

Menurut Noreen (2000), menjelaskan biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proporsi dengan perubahan aktivitas. Aktivitas tersebut dapat diwujudkan dengan berbagai bentuk seperti unit yang diproduksi, unit yang dijual, jam kerja, dan sebagainya. Contoh yang menggambarkan biaya variabel adalah biaya bahan langsung. Biaya bahan langsung digunakan selama satu periode akan bervariasi sesuai dengan tingkat unit yang dihasilkan. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah sesuai perubahan output. Ada beberapa contoh yang menunjukkan bahwa biaya akan berubah-ubah sesuai dengan produk dan jasa yang dapat dihasilkan oleh perusahaan. Dalam perusahaan dagang, biaya variabel meliputi harga pokok penjualan, komisi penjualan, dan biaya tagihan.

c. Kaitan antara pembelian bahan baku dengan biaya produksi

Bahan baku bagi perusahaan sangatlah dibutuhkan dalam kegiatan proses produksi, karena bahan baku akan diolah menjadi produk jadi. Untuk itu, bahan baku sangatlah penting dalam menunjang keberhasilan kegiatan proses produksi. Hal ini disebabkan karena bahan baku sangat mempengaruhi bentuk atau komposisi produk jadi baik secara kuantitas maupun kualitas serta harga jual produk.

Bahan baku mempengaruhi faktor kuantitas maupun kualitas produk, karena jika bahan baku yang diperoleh memiliki kuantitas dan kualitas yang baik maka akan memperlancar kegiatan proses produksi dan perusahaan akan mampu menghasilkan produk dengan mutu yang memuaskan. Disamping itu bahan baku merupakan faktor penting dalam penetapan harga pokok produksi, karena jika perusahaan mampu untuk menekan biaya bahan baku ini maka perusahaan akan dapat meningkatkan keuntungan yang diperolehnya.

Berkaitan dengan kegiatan produksi, perusahaan harus mempunyai kemampuan untuk dapat mendayagunakan segenap sumber-sumber yang dimiliki oleh perusahaan sebanding dengan bahan-bahan dan jasa-jasa yang diolah menjadi produk. Bahan-bahan yang diperlukan oleh perusahaan sangat menentukan atau mempengaruhi tingkat kualitas dan kuantitas produk dan harga jual produk karena bila harga bahan yang diperoleh terlalu tinggi dengan kualitas dan kuantitas yang kurang memuaskan tentunya akan mempengaruhi tingkat biaya produksi dan harga jual produk sehingga perusahaan akan mengalami kerugian, sebaliknya bila harga pembelian bahan rendah atau murah sesuai dengan harga yang berlaku di pasaran dengan kuantitas dan kualitas yang baik serta waktu penyerahan yang tepat, maka perusahaan dapat menekan tingkat biaya produksi dan harga jual produk mampu bersaing dengan perusahaan sejenis lainnya sehingga apa yang menjadi tujuan perusahaan dapat tercapai.

Pembelian bahan baku merupakan salah satu fungsi dari manajemen persediaan karena berkaitan dengan pengadaan barang, baik berupa bahan baku, bahan setengah jadi maupun bahan jadi. Menurut Fien (2005), peran manajemen pembelian ditunjang oleh besarnya biaya pembelian yang mencapai 50 persen sampai 70 persen dari total biaya produksi dan berdampak langsung pada kualitas produk. Tahap pembelian ini dimulai dari pengadaan, penyimpanan, sampai penyerahan barang untuk kegiatan proses produksi.

Pada pembahasan sebelumnya telah dijelaskan bahwa tujuan dari kegiatan pembelian adalah mendapatkan bahan-bahan atau peralatan yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang dibutuhkan pada harga yang pantas dan ketepatan waktu penyerahannya serta dari sumber yang dapat dipercaya. Apabila tujuan ini dapat dicapai perusahaan akan dapat menekan biaya operasional lebih rendah atau efisien, sehingga akan diperoleh peningkatan profitabilitas. Hal ini disebabkan karena pembelian bahan baku sangat mempengaruhi dalam penetapan harga pokok produksi, khususnya dalam struktur biaya, bila biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan-bahan tersebut lebih tinggi, maka akan memperkecil tingkat profitabilitas perusahaan.

6. Pola Pembelian

Pembelian merupakan salah satu fungsi penting dalam menunjang keberhasilan produksi perusahaan, karena fungsi ini mempunyai tanggung jawab untuk mendapatkan bahan baku dengan kuantitas dan kualitas yang

baik dan sesuai dengan kebutuhan, harga yang layak, penyerahan tepat waktu yang sesuai dengan ketentuan. Sebelum melakukan pembelian diperlukan adanya suatu strategi pembelian yang tepat bagi perusahaan untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan pada harga yang pantas. Penggunaan strategi yang tepat juga akan dapat menunjang tercapainya tingkat efisiensi biaya produksi sehingga keuntungan yang dapat diperoleh perusahaan dapat mencapai tingkat yang lebih tinggi.

Seorang produsen dalam menjual suatu produk kepada konsumen bertujuan untuk memperoleh keuntungan yang setinggi-tingginya dengan biaya input yang rendah. Untuk memaksimalkan keuntungan produsen harus memperhatikan pola permintaan bahan baku yang akan digunakan dalam sebuah proses produksi. Pola pembelian oleh produsen tersebut dapat mengikuti teori mengenai pola konsumsi. Pola konsumsi adalah suatu susunan permintaan suatu produk yang menggambarkan jumlah yang dibeli, frekuensi pembelian, merek, cara penyajian, dan tempat untuk memperoleh bahan baku (Harper, Deaton, dan Driskel, 1986). Dalam penelitian ini pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung yaitu mencakup jumlah pembelian daging sapi, frekuensi pembelian daging sapi, tempat memperoleh daging sapi, dan jenis daging sapi.

Terdapat faktor lain yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung yaitu :

1. Jumlah pelanggan

Jumlah pelanggan adalah banyaknya orang yang melakukan kegiatan pembelian ataupun penggunaan jasa terhadap produsen secara berkala. Pelanggan berbeda dengan pembeli. Pembeli membeli barang atau jasa yang di hasilkan perusahaan. Sedangkan pelanggan (yang puas akan manfaat produk) membeli produk perusahaan dan membeli lagi setiap saat membutuhkannya kembali. Sehingga pelanggan yang bermutu dapat dilihat dari sikap dan perilaku terhadap produk dan frekuensi pembeliannya.

2. Modal

Modal adalah sesuatu yang digunakan untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha. Modal ini bisa berupa uang dan tenaga (keahlian). Modal uang biasa digunakan untuk membiayai berbagai keperluan usaha, seperti biaya prainvestasi, pengurusan izin, biaya investasi untuk membeli aset, hingga modal kerja. Modal yang dimaksud dalam penelitian ini adalah modal awal pada saat dimulai usaha bakso.

3. Ukuran bakso

Ukuran bakso adalah ukuran yang menunjukkan besar kecilnya bakso. Pentol bakso yang ukurannya lebih besar akan membutuhkan daging sapi lebih banyak jika dibandingkan dengan pentol bakso yang berukuran lebih kecil.

4. Keuntungan

Keuntungan adalah perbedaan antara realisasi penghasilan yang berasal dari transaksi produsen bakso pada periode tertentu dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan penghasilan itu.

5. Skala usaha

Skala usaha adalah besar atau kecilnya skala usaha produsen bakso dilihat dari jumlah tenaga kerja produsen bakso tersebut. Pada penelitian ini, klasifikasi skala usaha dibagi menjadi 3 kelas yaitu usaha mikro, kecil, dan menengah.

B. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian yang dapat dijadikan acuan pada penelitian “Pola Produksi Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi Oleh Produsen Bakso di Kota Bandar Lampung” diantaranya penelitian Abdul Ghofur (2014), Mujiyanto (2001), Kartika Putri Satriana (2008), Ni Wayan Putriasih (2015), Dionica Putri (2013). Hasil penelitian-penelitian tersebut dapat dilihat dalam bentuk matriks pada Tabel 4.

Tabel 4. Matriks Penelitian Terdahulu

No	Peneliti/judul penelitian	Tujuan	Metode penelitian & Analisis data	Hasil
1.	Nama : Abdul Ghofur Tahun : 2014 Judul : Analisis Pola Produksi Guna Meminimalisasi Biaya Produksi Pada Perusahaan Tikar Classic	<ol style="list-style-type: none"> Menghitung biaya dengan pola produksi konstan, pola produksi bergelombang, pola produksi moderat Untuk mengetahui pola produksi (pola produksi konstan, pola produksi bergelombang, pola produksi moderat) yang efisien untuk proses produksi. Untuk mengetahui forecast biaya produksi 1 tahun yang akan datang 	<ol style="list-style-type: none"> Kuantitatif Komparatif Teknik interview, observasi, dan documenter. 	<ol style="list-style-type: none"> Dari hasil analisis perhitungan biaya yang terkandung dalam tiap pola produksi, biaya pola produksi konstan adalah Rp 8.237.000, biaya pola produksi bergelombang Rp 20.265.000, dan biaya pproduksi moderat Rp 8.237.000. Produksi yang paling efisien untuk proses produksi adalah pola produksi konstan. Dengan metode least square forecast pola produksi konstan untuk 1 tahun yang akan datang pada UD. Tikar Classic Sumlaran Sukodadi Lamongan adalah produksi 109.368.
2.	Nama : Mujiyanto Tahun : 2001 Judul : Analisis Permintaan Daging Sapi Dikota Manokwari	<ol style="list-style-type: none"> Mengetahui besarnya permintaan daging sapi di Kota Manokwari Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi 	<ol style="list-style-type: none"> Analisis data dilakukan secara statistik dan menggunakan analisis regresi berganda. 	<ol style="list-style-type: none"> Permintaan daging sapi di Kota Manokwari mengalami fluktruasi dari tahun ke tahun. Permintaannya mengalami pertumbuhan rata-rata 22,21 % per tahun Permintaan daging sapi di Kota

		<p>permintaan daging sapi di Kota Manokwari</p> <p>3. Mengetahui elastisitas permintaan daging sapi di Kota Manokwari</p>		<p>Manokwari di pengaruhi oleh harga daging sapi, harga barang substitusi, harga barang komplementer, pendapatan perkapita dan jumlah penduduk. Harga daging sapi dan harga ikan berpengaruh negatif, sedangkan harga telur, harga tahu, harga tempe, harga barang komplementer, tingkat pendapatan dan jumlah penduduk berpengaruh positif.</p> <p>3. Permintaan daging sapi di Kota Manokwari tidak elastis terhadap harga dan barang substitusi, sedangkan terhadap barang komplementer dan tingkat pendapatan bersifat elastis.</p>
3.	<p>Nama : Kartika Putri Satriana</p> <p>Tahun : 2008</p> <p>Judul : Analisis Permintaan Cabai Merah Besar Usaha Restoran Di Jakarta Selatan</p>	<p>1. Mengidentifikasi karakteristik usaha restoran (Restoran Padang, Restoran Sunda, dan Restoran Ayam) di Jakarta Selatan.</p>	<p>1. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif</p> <p>2. Analisis regresi linier berganda</p>	<p>3. Sebagian besar dari ketiga jenis sampel usaha restoran berada pada skala usaha besar dan memberikan balas jasa pada tenaga kerja dengan menggunakan sistem pengupahan berupa gaji yang besarnya sesuai standar UMR. Sampel usaha</p>

	2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan cabai merah besar usaha restoran (Restoran Padang, Restoran Sunda, dan Restoran Ayam) di Jakarta Selatan.		Restoran Padang merupakan jenis restoran yang paling lama berdiri. Sampel Restoran Sunda memiliki aktivitas berjualan paling lama. Sampel usaha Restoran Sunda yang memiliki jumlah kursi paling banyak. Sebagian besar dari ketiga jenis sampel usaha restoran menggunakan cabai merah besar dan cabai merah keriting.
			4. Variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah besar usaha Restoran Padang yaitu harga jual rata-rata masakan, harga minyak goreng, dan rata-rata penerimaan restoran, namun hanya harga minyak goreng yang bersifat elastis.
4. Nama : Ni Wayan Putriasih Tahun : 2015 Judul : Pola Permintaan Dan Loyalitas Pedagang Soto	1. Pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. 2. Loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka	1. Penelitian ini dilakukan dengan metode sensus 2. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif	1. Pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur memiliki frekuensi pembelian 30 kali dalam waktu sebulan dengan jumlah pembelian bihun tapioka sebanyak 16-30 kg

<p>Terhadap Bihun Tapioka Di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur</p>	<p>di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur.</p>		<p>per bulan. 2. Tingkat loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur berada pada tingkatan <i>liking the brand</i> sebanyak 97,92 persen. Hal ini berarti pedagang benar-benar menyukai bihun tapioka tersebut dan pedagang telah memiliki loyalitas yang tinggi terhadap bihun tapioka.</p>
<p>5. Nama : Dionica Putri Tahun : 2013 Judul : Analisis Permintaan Daging Sapi Di Kota Medan</p>	<p>Mengidentifikasi pengaruh faktor harga daging sapi, harga barang substitusi, harga barang komplementer, dan PDRB per kapita terhadap permintaan daging sapi.</p>	<p>1. Dianalisis dengan menggunakan metode analisis regresi linier berganda.</p>	<p>2. Secara serempak faktor -faktor harga daging sapi, harga barang substitusi, harga barang komplementer dan PDRB per kapita tidak memberikan pengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi. 3. Secara parsial, seluruh variabel bebas tidak memberikan pengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi.</p>

C. Kerangka Pemikiran Operasional

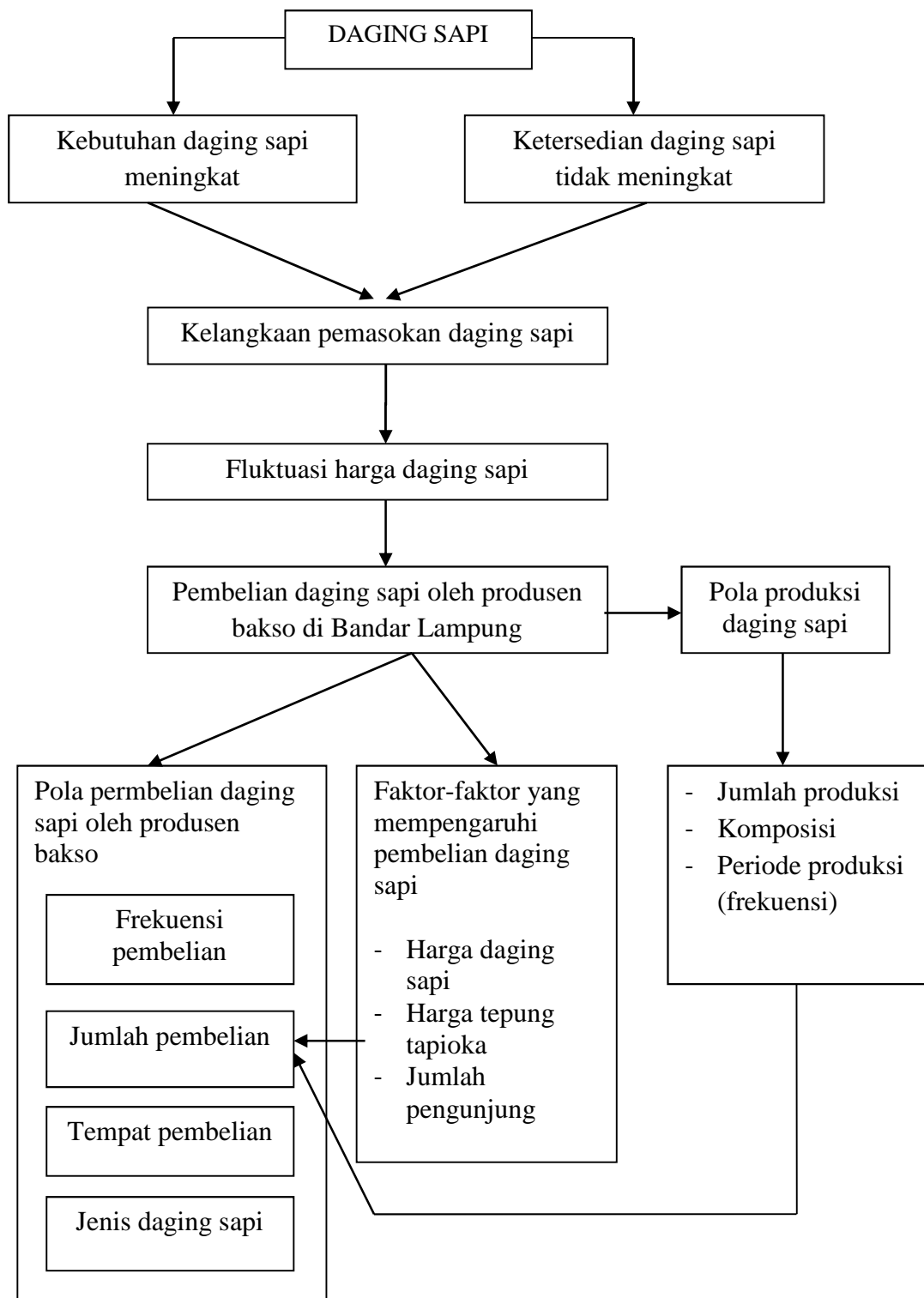
Harga daging sapi terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Peningkatan pembelian ini sejalan dengan peningkatan taraf hidup dan kesadaran akan kebutuhan gizi masyarakat. Harga daging sapi akan mempengaruhi pembeliannya. Bila harga daging sapi semakin tinggi, maka jumlah daging sapi yang dibeli akan semakin sedikit dan sebaliknya bila harga daging sapi semakin rendah, maka jumlah daging sapi yang dibeli akan semakin banyak. Seperti pada pelaku usaha bakso yang menggunakan bahan baku daging sapi. Jika terjadi kenaikan harga daging sapi maka akan mempengaruhi jumlah pembelian daging sapi, sehingga mempengaruhi keuntungan, penerimaan dan pengeluaran para produsen bakso.

Pola pembelian oleh produsen dapat mengikuti teori mengenai pola konsumsi. Pola konsumsi adalah suatu susunan permintaan suatu produk yang menggambarkan jumlah yang dibeli, frekuensi pembelian, merek, cara penyajian, dan tempat untuk memperoleh bahan baku (Harper, Deaton, dan Driskel, 1986).

Berdasarkan teori tersebut maka pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung yaitu mencakup jumlah pembelian daging sapi, frekuensi pembelian daging sapi, tempat memperoleh daging sapi, dan jenis daging sapi.

Pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung merupakan bentuk permintaan. Hasil penelitian Haromain (2010) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Indonesia yaitu harga daging sapi, harga daging ayam, tingkat pendapatan, dan jumlah penduduk. Hasil penelitian Mujiyanto (2001) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Manokwari yaitu oleh harga daging sapi, harga barang substitusi, harga barang komplementer, pendapatan perkapita dan jumlah penduduk. Selain itu, ada faktor-faktor lain yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso untuk memenuhi kebutuhan produksinya yaitu jumlah produksi, ukuran bakso, komposisi dan periode produksi (frekuensi).

Berdasarkan teori dan hasil penelitian tersebut maka faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung yaitu harga daging sapi, harga tepung tapioka, jumlah pengunjung, dan jumlah produksi. Kerangka pemikiran operasional pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Pola Produksi dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi Oleh Produsen Bakso di Kota Bandar Lampung

D. Hipotesis

Dari uraian yang telah dikemukakan, maka hipotesis dalam penelitian ini adalah diduga secara bersama-sama harga daging sapi (X1), harga tepung tapioka (X2), jumlah pengunjung (X3), dan jumlah produksi (X4) mempengaruhi jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode, Lokasi, dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode survei yang dibatasi pada pengertian survei sampel. Sampel dipilih secara acak untuk mewakili populasi dan digunakan sebagai sumber informasi. Penelitian ini mengambil sampel dari suatu populasi dengan menggunakan wawancara dan kuesioner sebagai alat pengumpulan data utamanya. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) yaitu di Kota Bandar Lampung. Kota Bandar Lampung dipilih sebagai lokasi penelitian dengan pertimbangan, Kota Bandar Lampung sebagai ibu kota Provinsi Lampung merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi, serta Kota Bandar Lampung memiliki rata-rata produksi daging sapi tertinggi kedua setelah Lampung Tengah. Keadaan ekonomi dan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan kabupaten dan kota lainnya, diasumsikan Kota Bandar Lampung dapat menjawab faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Bandar Lampung. Pengumpulan data dilakukan dari bulan Oktober 2016 sampai Desember 2016.

B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional

Konsep dasar dan batasan operasional merupakan pengertian dan petunjuk mengenai variabel yang akan diteliti untuk memperoleh dan menganalisis data yang berhubungan dengan penelitian.

Daging adalah bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan makanan, biasanya berasal dari hewan ternak yang sudah disembelih.

Daging sapi adalah daging yang diperoleh dari sapi yang biasa dan umum digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Daging sapi yang segar memiliki warna merah cerah dan tekstur yang lunak.

Gajih dan tulang adalah bagian dari sapi yang dibeli oleh produsen bakso untuk membuat kuah.

Bakso adalah daging sapi yang dihaluskan, dicampur bumbu dan tepung, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng atau lebih besar. Bakso yang dianalisis dalam penelitian ini adalah dalam bentuk satuan pentol baksonya saja dan spesifik hanya bakso sapi.

Jumlah produksi bakso adalah banyaknya bakso yang diproduksi oleh produsen bakso dalam waktu seminggu.

Produsen bakso adalah orang yang membuat dan menjual bakso, siap konsumsi pada penelitian ini dibatasi pada pedagang bakso yang menetap (tidak keliling).

Skala usaha produsen bakso adalah besar atau kecilnya skala usaha bakso dilihat dari jumlah tenaga kerja.

Penggunaan daging sapi adalah cara, proses, kegiatan menggunakan daging sapi untuk diproduksi.

Pola produksi adalah cara atau kebiasaan yang dilakukan oleh produsen bakso dalam memproduksi bakso. Pola produksi daging sapi mencakup jenis bakso yang diproduksi, jumlah produksi bakso, macam bakso, frekuensi produksi bakso, dan jumlah bahan baku.

Periode produksi adalah jeda waktu kegiatan produsen bakso dalam memproduksi bakso selama satu minggu.

Pembelian daging sapi adalah jumlah daging sapi yang dibeli oleh produsen bakso untuk memproduksi butiran bakso pada periode satu minggu, menggunakan satuan berat kg. Pembelian daging sapi dihitung berdasarkan jenisnya.

Pola pembelian daging sapi adalah cara atau kebiasaan yang dilakukan oleh produsen bakso dalam melakukan pembelian daging sapi. Pola pembelian daging sapi mencakup jenis daging sapi, jumlah pembelian, frekuensi pembelian, tempat pembelian, dan jenis olahan daging sapi.

Jumlah pembelian adalah banyaknya daging sapi yang dibeli oleh produsen bakso selama satu minggu, menggunakan satuan berat kg.

Jenis daging sapi adalah potongan bagian sapi yang dijual di pasar tradisional maupun supermarket, yaitu daging super, tulang, jeroan, tetelan, kulit dan lain-lain.

Frekuensi pembelian daging sapi adalah jumlah kegiatan produsen dalam membeli daging sapi. Frekuensi dalam penelitian ini dinyatakan dalam berapa kali membeli daging sapi per minggu.

Tempat pembelian merupakan lokasi dimana produsen bakso dapat membeli daging sapi, yang dalam penelitian ini tempat pembelian terdiri dari pasar tradisional, supermarket dan tempat pemotongan sapi.

Harga daging sapi adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku untuk 1 kg daging sapi di pasar. Perhitungan harga daging sapi menggunakan rata-rata harga pembelian selama 1 minggu, harga daging sapi dihitung dalam rupiah/kilogram.

Jumlah pelanggan adalah rata-rata jumlah orang yang melakukan pembelian bakso dalam satu minggu.

Keuntungan adalah jumlah uang yang didapat dari hasil penjualan bakso yang diproduksi dalam jangka waktu tertentu, tetapi sudah dikurangi dengan biaya peralatan, bahan baku bakso, gaji pegawai, tagihan listrik, gas dan lainnya, juga pengeluaran untuk transportasi membeli bahan dari pemasok/pasar.

Satuan yang digunakan untuk menghitung keuntungan ini adalah rupiah/minggu.

Tenaga kerja adalah jumlah dari semua tenaga kerja yang dilibatkan dalam pembuatan bakso.

Komposisi adalah perbandingan antara daging sapi dan tepung yang digunakan pada saat produksi bakso.

Tepung tapioka berfungsi sebagai bahan pengisi, kaya akan karbohidrat sedangkan kandungan proteinnya rendah. Pati tidak mengemulsikan lemak tetapi memiliki kemampuan dalam mengikat air. Tepung tapioka disamping murah, mudah didapat, suhu gelatinisasinya rendah sehingga menghemat energi dalam pemanasan, juga tidak berasa sehingga tidak mencemari rasa dari produk yang dibuat.

C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling, dan Responden

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh produsen bakso yang berjualan di sepanjang jalan Kota Bandar Lampung. Oleh karena data jumlah produsen bakso tidak tersedia, maka dilakukan observasi awal untuk menghitung jumlah populasi. Observasi populasi dilakukan dengan cara menelusuri lokasi jalan-jalan yang merupakan pusat keramaian yaitu Jalan Diponegoro, Jalan Kartini, Jalan Teuku Umar, Jalan Raden Intan, Jalan Ikan Tenggiri, Jalan Hasannudin, Jalan Dr. Susilo, Jalan Soeprapto, Jalan Gatot Subroto, Jalan Pajajaran, Jalan Basuki Rahmat, Jalan Tamin, Jalan Soemantri Brojonegoro, Jalan Pulau Damar, Jalan Gajah Mada, Jalan Cik Ditiro, Jalan Imam Bonjol, Jalan Sam Ratulangi, Jalan Z.A. Pagar Alam, Jalan Untung Suropati, Jalan Pramuka, Jalan Mayjen H.M Ryacudu, Jalan Sultan Agung, Jalan Kimaja,

Jalan Arif Rahman Hakim, Jalan Pangeran Tirtayasa, Jalan Pangeran Antasari, Jalan Urip Sumoharjo, Jalan Legundi, Jalan Wolter Monginsidi, dan Jalan Indro Suratmin. Jumlah populasi diperoleh sebanyak 107 produsen bakso.

Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Sugiarto (2003), yaitu:

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2}$$

Keterangan :

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

Z = Derajat kepercayaan (95% = 1,96)

S² = Varian sampel 5%

d = Derajat penyimpangan 5%

Dari rumus tersebut, jumlah sampel yang akan diambil adalah :

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2}$$

$$n = \frac{(107)(1,96)^2(0,05)}{(107)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,05)}$$

$$n = \frac{20,55256}{0,45958}$$

$$n = 44,7203 = 45$$

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, maka diperoleh jumlah produsen yang akan dijadikan sampel yaitu sebanyak 45 produsen bakso.

Perincian responden tiap wilayah atau jalan dipergunakan alokasi proporsional (Supranto, 1992) dengan rumus sebagai berikut :

$$n_i = \frac{N_i}{N_{total}} \times n_{total}$$

Keterangan :

n_i = Jumlah sampel tiap strata

N_1 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Diponegoro

N_2 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Kartini

N_3 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Teuku Umar

N_4 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Raden Intan

N_5 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Ikan Tenggiri

N_6 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Hasannudin

N_7 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Dr. Susilo

N_8 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Soeprapto

N_9 = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Gatot Subroto

N_{10} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Pajajaran

N_{11} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Basuki Rahmat

N_{12} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Tamin

N_{13} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Soemantri Brojonegoro

N_{14} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Pulau Damar

N_{15} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Gajah Mada

N_{16} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Cik Ditiro

N_{17} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Imam Bonjol

N_{18} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Sam Ratulangi

N_{19} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Z.A. Pagar Alam

N_{20} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Untung Suropati

N_{21} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Pramuka

N_{22} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Mayjen H.M Ryacudu

N_{23} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Sultan Agung

N_{24} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Kimaja

N_{25} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Arif Rahman Hakim

N_{26} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Pangeran Tirtayasa

N_{27} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Pangeran Antasari

N_{28} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Urip Sumoharjo

N_{29} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Legundi

N_{30} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Wolter Monginsidi

N_{31} = Jumlah populasi produsen bakso di Jalan Indro Suratmin

n_{total} = Jumlah sampel keseluruhan

N_{total} = Jumlah populasi keseluruhan

Berdasarkan rumus tersebut maka diperoleh sebaran populasi produsen bakso

di Kota Bandar Lampung yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Sampel produsen bakso di Kota Bandar Lampung

No	Lokasi	Jumlah Produsen	Jumlah Sampel
1.	Jalan Diponegoro	2	1
2.	Jalan Kartini	5	2
3.	Jalan Teuku Umar	2	1
4.	Jalan Raden Intan	2	1
5.	Jalan Ikan Tenggiri	3	1
6.	Jalan Hasannudin	2	1
7.	Jalan Dr.Susilo	1	-
8.	Jalan Soeprapto	2	1
9.	Jalan Gatot Subroto	3	1
10.	Jalan Pajajaran	2	1
11.	Jalan Basuki Rahmat	3	1
12.	Jalan Tamin	2	1
13.	Jalan Soemantri Brojonegoro	3	1
14.	Jalan Pulau Damar	2	1
15.	Jalan Gajah Mada	2	1
16.	Jalan Cik Ditiro	5	2
17.	Jalan Imam Bonjol	5	2
18.	Jalan Sam Ratulangi	4	2
19.	Jalan Z.A. Pagar Alam	3	1
20.	Jalan Untung Suropati	6	3
21.	Jalan Pramuka	3	1
22.	Jalan Mayjen H.M Ryacudu	4	2
23.	Jalan Sultan Agung	8	3
24.	Jalan Kimaja	6	3
25.	Jalan Arif Rahman Hakim	3	1
26.	Jalan Pangeran Tirtayasa	4	2
27.	Jalan Pangeran Antasari	3	1
28.	Jalan Urip Sumoharjo	5	2
29.	Jalan Legundi	4	2
30.	Jalan Wolter Monginsidi	5	2
31.	Jalan Indro Suratmin	3	1
	Total	107	45

Setelah didapatkan jumlah sampel pada masing-masing lokasi, selanjutnya dilakukan pengambilan sampel. Metode pengambilan sampel dipilih secara acak sederhana dengan melakukan undian, sedangkan responden pada penelitian ini adalah produsen bakso atau pegawai.

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua berdasarkan pengelompokannya yaitu data primer dan data sekunder. Data primer

merupakan data yang diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner yang ditujukan kepada produsen bakso atau pegawai yang dijadikan responden di Kota Bandar Lampung. Data primer meliputi jumlah pembelian daging sapi, frekuensi pembelian, jenis daging sapi dan tempat pembelian daging sapi. Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari publikasi instansi atau lembaga terkait yang berhubungan dengan tujuan penelitian. Data sekunder yang digunakan meliputi data tingkat konsumsi daging sapi potong Provinsi Lampung dan produksi daging sapi per kabupaten dan kota di Provinsi Lampung dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, dan sumber-sumber lainnya yang berhubungan dengan tujuan penelitian.

E. Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan pertama dan tujuan kedua adalah analisis deskriptif. Tujuan yang pertama yaitu mengetahui pola produksi bakso oleh produsen bakso terhadap daging sapi adalah dengan menggunakan metode analisis statistik deskriptif berupa penjumlahan, rata-rata (*mean*), dan nilai yang sering muncul (*modus*). Pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso di deskripsikan berdasarkan jumlah pembelian daging sapi, frekuensi pembelian, jenis daging sapi dan tempat pembelian daging sapi oleh produsen bakso.

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso digunakan persamaan regresi linear berganda dengan metode *Ordinary Least Square (OLS) Regression*

untuk menguji model pengaruh dan hubungan variabel independen yang lebih dari dua variabel terhadap variabel dependen. Analisis regresi berganda adalah suatu teknik statistika yang dipergunakan untuk menganalisis pengaruh di antara suatu variabel dependen dan beberapa variabel independen (Gujarati, 2003). Secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + u$$

Keterangan :

Y = jumlah daging sapi yang dibeli dalam satu minggu (kg/minggu)

B₀ = intersep

b₁-b₄ = parameter

X₁ = harga daging sapi (Rp/kg)

X₂ = harga tepung (Rp/kg)

X₃ = jumlah pengunjung (orang/minggu)

X₄ = jumlah produksi (butir/minggu)

U = eror atau kesalahan

Pengujian penyimpangan asumsi klasik dilakukan terlebih dahulu sebelum dilakukan pengujian terhadap hipotesis penelitian. Pengujian ini dimaksudkan untuk mengetahui apakah model yang diajukan dalam penelitian ini dinyatakan bebas atau lolos dari penyimpangan asumsi klasik. Pengujian penyimpangan asumsi klasik yang dilakukan adalah uji multikolinearitas dan uji heteroskedastis yang dibantu dengan program SPSS 17.0 dan Eviews 8. Cara yang dilakukan untuk mendeteksi adanya multikolinearitas adalah

dengan melihat nilai *Variable Inflation Factor (VIF)*. Apabila nilai VIF diatas 10, maka terjadi masalah multikolinearitas, tetapi jika nilai VIF di bawah 10, maka tidak terjadi multikolinearitas. Uji heteroskedastis dilakukan dengan menggunakan uji *White Heteroskedasticity Test*. Apabila nilai *Probability Obs*R-square* yang diperoleh lebih besar dari 0,05 maka tidak terjadi heteroskedastis, tetapi apabila nilai *Probability Obs*R-square* lebih kecil dari 0,05 maka terjadi heteroskedastis.

Untuk mengetahui pengaruh variabel-variabel bebas secara bersama-sama terhadap jumlah pembelian daging sapi dilakukan dengan uji F (*F-test*), sedangkan pengaruh masing-masing variabel terhadap jumlah pembelian daging sapi dapat diketahui melalui uji t (*t-test*). Selain itu, untuk mengetahui seberapa jauh variabel-variabel bebas dapat menjelaskan variabel terikat digunakan uji koefisien determinasi (R^2) dan *adjusted* koefisien determinasi (*adjusted R²*).

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah Singkat Kota Bandar Lampung

Kota Bandar Lampung merupakan Ibu Kota Provinsi Lampung, selain merupakan pusat kegiatan pemerintahan, sosial, politik, pendidikan dan kebudayaan, kota ini juga merupakan pusat kegiatan perekonomian. Bandar Lampung terletak di wilayah yang strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antara pulau Sumatra dan pulau Jawa, sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan kota sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata.

Sebelum tanggal 18 Maret 1964 Provinsi Lampung merupakan keresidenan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah pengganti Undang-Undang Nomor 3 Tahun 1964, yang kemudian menjadi Undang-Undang Nomor 14 Tahun 1964, keresidenan Lampung ditingkatkan menjadi Provinsi Lampung dengan Ibu Kotanya Tanjung Karang-Teluk Betung. Selanjutnya berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1983. Kotamadya Daerah Tingkat II Tanjung Karang-Teluk Betung diganti namanya menjadi Kotamadya Daerah Tingkat II Bandar Lampung terhitung sejak tanggal 17 Juni 1983, dan sejak tahun 1999 berubah nama menjadi Kota Bandar Lampung. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1975 dan Peraturan Pemerintah nomor 3

Tahun 1982 tentang perubahan wilayah maka Kota Bandar Lampung dimekarkan dari 30 kecamatan dan 4 kelurahan menjadi 9 kecamatan dan 58 kelurahan. Berdasarkan surat Keputusan Gubernur/KDH Tingkat I Lampung Nomor G/185.B.111/Hk/1988 tanggal 6 Juli 1988 serta Surat Persetujuan Menteri Dalam Negeri Nomor 140/1799/PUOD tanggal 19 Mei 1987 tentang pemekaran kelurahan di wilayah Kota Bandar Lampung, maka Kota Bandar Lampung dimekarkan menjadi 9 kecamatan dan 84 kelurahan. Kemudian berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 4 Tahun 2001 tentang pembentukan, penghapusan dan penggabungan kecamatan dan kelurahan, maka kota Bandar Lampung kembali dimekarkan menjadi 13 kecamatan dan 98 kelurahan. Terakhir pada tanggal 17 September 2012 bertempat di kelurahan Sukamaju dilakukan kembali peresmian kecamatan dan kelurahan baru di Kota Bandar Lampung yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan sesuai dengan peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012 tentang penataan dan pembentukan kelurahan dan kecamatan.

B. Letak Geografi Kota Bandar Lampung

Secara geografis Kota Bandar Lampung terletak pada $5^{\circ}20'$ sampai dengan $5^{\circ}30'$ Lintang Selatan dan $105^{\circ}28'$ sampai dengan $105^{\circ}37'$ Bujur Timur, dengan luas wilayah kota sebesar $197,22 \text{ km}^2$ dengan jumlah penduduk sebanyak 960.695 jiwa. Kota Bandar Lampung terletak pada ketinggian 0 sampai 700 m di atas permukaan laut dengan topografi yang terdiri dari :

- 1) Daerah pantai yaitu sekitar Teluk Betung bagian Selatan dan Panjang

- 2) Daerah perbukitan yaitu sekitar Teluk Betung bagian Utara
- 3) Daerah dataran tinggi serta sedikit bergelombang terdapat di sekitar Tanjung Karang bagian Barat yang dipengaruhi oleh Gunung Balau serta perbukitan Batu Serampok di bagian Timur Selatan
- 4) Teluk Lampung dan pulau-pulau kecil bagian Selatan.

Di tengah-tengah kota mengalir beberapa sungai seperti sungai Way Halim, Way Balau, Way Awi, Way Simpung di wilayah Tanjung Karang, dan Way Kuripan, Way Kupang, Way Garuntang, Way Kuwala mengalir di wilayah Teluk Betung. Daerah hulu sungai berada di bagian barat, daerah hilir sungai berada di sebelah selatan yaitu di wilayah pantai. Luas wilayah yang datar hingga landai meliputi 60 persen total wilayah, landai hingga miring meliputi 35 persen total wilayah, dan sangat miring hingga curam meliputi 4 persen total wilayah.

C. Demografi Kota Bandar Lampung

Rasio antara penduduk laki-laki dan perempuan pada tahun 2015 adalah 107 penduduk laki-laki berbanding dengan 100 orang penduduk perempuan. Secara demografi kota Bandar Lampung terdiri dari banyak etnik, sehingga bisa dibayangkan kota Bandar Lampung bersifat heterogen, dengan jumlah penduduk sebesar 960.695 jiwa. Data Jumlah penduduk di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah penduduk di Kota Bandar Lampung Tahun 2015

Kecamatan	Penduduk		
	Laki-laki	Perempuan	Jumlah (Orang)
Teluk Betung Barat	15.083	14.156	29.239
Teluk Betung Timur	21.006	19.858	40.864
Teluk Betung Selatan	19.596	19.019	38.615
Bumi Waras	28.421	27.256	55.677
Panjang	37.048	35.864	72.912
Tanjung Karang Timur	18.182	18.228	36.410
Kedamaian	26.099	25.506	51.605
Teluk Betung Utara	24.838	24.804	49.642
Tanjung Karang Pusat	24.802	25.363	50.165
Enggal	13.434	14.122	27.556
Tanjung Karang Barat	27.217	26.464	53.681
Kemiling	32.085	32.317	64.402
Langkapura	16.817	16.488	33.305
Kedaton	24.049	24.085	48.134
Rajabasa	24.025	23.100	47.125
Tanjung Senang	22.483	22.432	44.915
Labuhan Ratu	22.193	21.807	44.000
Sukarame	27.966	27.884	55.850
Sukabumi	28.817	27.445	56.262
Way Halim	30.054	30.282	60.336
Total	484.215	476.480	960.695

Sumber : Badan Pusat Statistika (BPS), 2015

Pada Tabel 6, dapat dilihat sebaran penduduk Bandar Lampung berdasarkan jenis kelamin, yang terpadat adalah Kecamatan Panjang sebesar 72.912 jiwa, sementara jumlah penduduk paling sedikit adalah Kecamatan Enggal dengan jumlah sebesar 27.556 jiwa, dari jumlah penduduk kota Bandar Lampung sebesar 960.695 jiwa, secara keseluruhan.

D. Kondisi Pendidikan di Kota Bandar Lampung

Pendidikan menjadi sebuah tolak ukur suatu daerah dalam menciptakan sumber daya manusia yang mampu bersaing secara global. Sebagai ibu kota

provinsi Lampung, pendidikan di kota Bandar Lampung sudah dapat terbilang cukup baik dalam menuntaskan program-program berbasis pendidikan.

Perkembangan pendidikan di kota Bandar Lampung dipengaruhi oleh faktor lingkungan yang mendukung dan faktor sarana dan prasarana serta sumber daya manusia (tenaga pendidik) yang memadai. Sumber daya manusia merupakan faktor penting dalam pendidikan. Hal tersebut dikarenakan tanpa adanya sumber daya manusia yang memadai (tenaga pendidik) maka proses belajar mengajar tidak dapat berjalan.

Capaian di bidang pendidikan terkait erat dengan ketersediaan fasilitas pendidikan. Pada jenjang pendidikan SD Negeri, untuk tahun ajaran 2012/2013 seorang guru rata-rata mengajar 20 murid. Semakin tinggi jenjang pendidikan maka beban seorang guru semakin sedikit, dimana untuk jenjang pendidikan SMP Negeri rata-rata seorang guru mengajar 16 murid dan di jenjang SMA Negeri hanya 13 murid.

Tidak hanya jenjang pendidikan SD, SMP dan SMA, terdapat beberapa perguruan tinggi yang tersebar di beberapa titik Kota Bandar Lampung. Perguruan tinggi tersebut diantaranya adalah Universitas Lampung, IAIN Lampung, Institut Teknologi Sumatera, Universitas Bandar Lampung, Perguruan Tinggi Darmajaya, Teknokrat, UMITRA dan Universitas Muhammadiyah Lampung. Sebagian besar lokasi perguruan tinggi tersebut terletak di Kelurahan Rajabasa dan Kedaton. Hal ini mendorong meningkatnya jumlah mahasiswa dari berbagai daerah di luar Kota Bandar

Lampung yang tinggal di sekitar lingkungan perguruan tinggi tersebut, sehingga menjadi daerah keramaian yang baik untuk membuka usaha makanan.

E. Kondisi Pasar

Pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli yang melakukan kesepakatan jual beli atas barang dengan alat tukar yaitu uang. Bandar Lampung menjadi pusat kegiatan perekonomian di Provinsi Lampung. Sebagian besar penduduknya bergerak pada bidang jasa, industri, dan perdagangan. Terdapat beberapa pasar tradisional, pasar modern, dan mini market yang tersebar hampir di setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan data yang diperoleh dari BPS (2016) jumlah pasar tradisional yang besar sebanyak 8 pasar, pasar modern sebanyak 20 pasar, dan mini market sebanyak 150 mini market. Pasar tradisional yang ada di Kota Bandar Lampung terdiri dari Pasar Tugu, Pasar Wayhalim, Pasar Baru/ SMEP, Pasar Cimeng, Pasar Kangkung, Pasar Panjang, Pasar Waykandis, dan Pasar Koga. Pasar Modern terdiri dari Central Plaza, Mall Kartini, Chandra Tanjung Karang, Chandra Teluk Betung, Gelael, Ramayana, Simpura Center, Lotus Plaza, Mall Lampung Ramayana, Bambu Kuning Square, Cosmo Kedaton, Cosmo Tanjung Karang Pusat, Fitrinofe Kedaton, Fitrinofe Rajabasa, Giant Antasari, Giant Kemiling, Giant Kedaton, Giant Kedamaian, dan Mall Boemi Kedaton. Mini market terdiri dari indomaret, Alfamart, Chamart, dan mini market lainnya yang tersebar hampir di seluruh kecamatan yang berada di Kota Bandar Lampung.

Keberadaan pasar memudahkan produsen bakso dalam membeli bahan-bahan untuk membuat bakso, termasuk bahan utama yang digunakan dalam membuat bakso yaitu daging sapi.

F. Kondisi Produksi Daging Sapi di Kota Bandar Lampung

Populasi dan produksi sapi di Provinsi Lampung berdasarkan kabupaten/kota tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Populasi dan produksi daging sapi di Provinsi Lampung berdasarkan kabupaten/kota tahun 2015

No	Kabupaten/Kota	Populasi Sapi (ekor)	Produksi Daging Sapi (kg)
1	Lampung Barat	15.492	601.910
2	Tanggamus	15.436	667.510
3	Lampung Selatan	48.337	739.890
4	Pesawaran	9.450	317.090
5	Lampung Timur	75.171	949.270
6	Lampung Tengah	140.579	824.410
7	Lampung Utara	19.892	811.740
8	Way Kanan	26.566	260.150
9	Tulang Bawang	70.892	1.867.240
10	Bandar Lampung	1.334	3.364.360
11	Metro	2.377	266.480
	Jumlah	425.526	10.670.050

Sumber : Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung, 2015

Kota Bandar Lampung merupakan pusat kegiatan pemerintah, sosial, politik, pendidikan, dan kebudayaan, juga merupakan pusat kegiatan perekonomian di Provinsi Lampung. Oleh karena itu, tidak heran jika wilayah Kota Bandar Lampung merupakan wilayah permintaan daging sapi terbanyak di Provinsi Lampung.

G. Podusen Bakso

Perkembangan zaman yang semakin meningkat membuat kebutuhan dan keinginan manusia terhadap makanan semakin bervariasi. Untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan tersebut berbagai perusahaan berusaha membuat berbagai macam makanan berat dan makanan alternatif lainnya. Bakso merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang merupakan jenis makanan yang diminati oleh konsumen dari berbagai usia dan kalangan.

Bandar Lampung merupakan salah satu kota yang menawarkan berbagai macam jenis bakso. Bakso yang ada di Bandar Lampung beragam bentuknya, ada yang besar seperti bola tenis, ada yang berukuran sedang dan ada yang berukuran kecil. Variasi rasa juga diberikan oleh produsen bakso, ada yang khas menyajikan bakso besar dengan isi urat, isi telur ayam, isi telur puyuh atau hanya bakso tanpa isi namun dengan rasa sapi yang lebih terasa.

Produsen bakso di Bandar Lampung berkembang pesat hingga sekarang. Bakso bisa ditemukan diseluruh daerah Bandar Lampung. Produsen bakso di Bandar Lampung beraneka ragam, ada yang menjual bakso menggunakan gerobak dan berjualan secara berkeliling, ada juga yang membuka warung makan khusus bakso, sehingga konsumen yang berdatangan langsung ke warung bakso. Bakso yang banyak diminati konsumen adalah bakso yang tidak mengandung bahan pengawet sehingga tidak berbahaya bagi kesehatan.

Bentuk bakso dan cara penyajiannya juga mempengaruhi konsumen untuk membeli. Harga bakso sendiri sangat terjangkau, biasanya tiap penjual bakso

menerapkan harga yang sama, sehingga antar penjual bakso tidak bersaing harga, namun mereka lebih bersaing dalam hal menonjolkan sajian baksonya. Di Bandar Lampung terdapat banyak penjual bakso dengan sajian bakso yang berbeda-beda.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- (1) Pola produksi bakso oleh produsen bakso :
 - a. Jenis bakso yang di produksi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung bervariasi, yaitu : bakso urat, bakso polos, bakso tahu, dan bakso telur.
 - b. Jumlah rata-rata produksi produsen bakso di Kota Bandar Lampung sebesar 1.035 butir bakso per satu kali produksi, dengan rincian rata-rata bakso urat sebesar 231 butir, bakso telur sebesar 74 butir, bakso polos sebesar 658 butir, dan bakso tahu sebesar 72 butir.
 - c. Frekuensi produksi bakso oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung adalah 7 kali dalam waktu seminggu, yang artinya kegiatan produksi bakso selalu dilakukan setiap hari agar bakso yang diterima oleh konsumen selalu dalam keadaan baik.
 - d. Rata-rata pengunjung usaha produsen bakso sebanyak 142 orang, jumlah pengunjung paling banyak dalam sehari adalah 300 orang, dan pengunjung paling sedikit sebanyak 100 orang.

- (2) Pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso:
- a. Frekuensi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung adalah 7 kali dalam waktu seminggu, yang artinya pembelian daging sapi dilakukan setiap hari.
 - b. Semakin besar skala usaha maka semakin banyak pula jumlah daging sapi yang dibeli oleh produsen bakso. Daging sapi yang dibeli oleh semua produsen bakso memiliki rata-rata jumlah yang cukup tinggi yaitu 69 kg dalam satu minggu.
 - c. Semua produsen bakso di Kota Bandar Lampung melakukan pembelian daging sapi di Pasar Tradisional.
 - d. Semua produsen bakso melakukan pembelian daging sapi dan sebagian besar produsen bakso juga melakukan pembelian jenis daging sapi lainnya, yaitu gajih dan tulang untuk dijadikan penyedap kuah bakso dan menambah cita rasa kuah bakso.
- (3) Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung adalah jumlah produksi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dituliskan dalam pembahasan maka peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Bagi produsen bakso, dalam upaya untuk menghemat biaya pengeluaran maka produsen bakso melakukan pembelian daging sapi langsung di tempat pemotongan sapi. Hal ini dikarenakan selain harga yang lebih murah, juga dikarenakan kualitasnya yang sudah terjamin. Selain itu

produsen bakso yang ingin lebih mengefisienkan biaya transportasi, waktu dan tenaga untuk berbelanja daging sapi, tempat pemotongan juga menyiapkan jasa antar.

2. Bagi peneliti lain, dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai pola produksi daging sapi oleh produsen bakso keliling serta melakukan penelitian pembelian daging sapi pada jenis usaha makanan lainnya guna melengkapi data pembelian daging sapi oleh produsen bakso.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 2003. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Edisi Keempat. BPFE. Yogyakarta.
- Asosiasi Produsen Daging dan Feedlot Indonesia (Apfindo). 2014. *Road Map Pengembangan Industri Sapi Potong di Indonesia*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2003. *Lampung dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. Lampung.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Industri Usaha di Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Bustami, B dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Carter, W.K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat. Jakarta.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015^a. *Produksi Daging Sapi di Provinsi Lampung tahun 2010-2014*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. Lampung.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015^b. *Tingkat konsumsi daging sapi potong Provinsi Lampung tahun 2009- 2014*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. Lampung.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015^c. *Ciri-Ciri dan Karakteristik Daging Sapi Berdasarkan Golongan*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. Lampung.
- Garrison, N. 2008. *Akuntansi Manajerial*. Penerjemah Budi Santoso. A. Totok. Salemba Empat. Jakarta.
- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Edisi Keempat. Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gujarati, D.N. 2003. *Basic Econometrics*. 4th ed. McGraw-Hill Companies. New York.

- Harper LJ, BJ Deaton, JA Driskel. 1986. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Suhardjo, penerjemah; Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food, Nutrition and Agriculture*.
- Simamora, H. 2000. *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat. Jakarta.
- Koswara. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah Aminudin P. UI-Press. Jakarta.
- Mantra, I.B. 2003. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Biaya*. Aditya Media. Yogyakarta.
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi*. Salemba Empat. Jakarta.
- Noor. H. F .2007. *Ekonomi Manajerial*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Parulian J, D.A.H Lestari dan R Adawiyah. 2014. Pola konsumsi daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung. *JIIA*, 2 (4): 364-371.
[Http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/991/896](http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/991/896). Diakses pada tanggal 09 Maret 2017.
- Putriasih N.W, W.D Sayekti dan R Adawiyah. 2015. Pola Permintaan Dan Loyalitas Pedagang Soto Terhadap Bihun Tapioka Di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 3 (4) : 426-431.
[Http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/235/234](http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/235/234). Diakses tanggal 12 Juni 2017.
- Supriyono. 2000. *Akuntansi Biaya (Perencanaan dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan)*. Edisi II. BPF. Yogyakarta.
- Rusdi, M. 2016. Analisis faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 1(2): 283-300.
[Http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/download/916/817](http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/download/916/817). Diakses pada tanggal 12 Agustus 2017.
- Soekartawi, 2003. *Prinsip Ekonomi Pertanian*. Rajawali Press. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. SNI 01-3947-1995. *Daging Sapi/Kerbau*. BSN. Jakarta.
- Sudarmono A.S dan Sugeng Y.B. 2008. *Sapi Potong (Pemeliharaan, Perbaikan, Produksi, Prospek Bisnis, Analisa Penggemukan)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling*. Gramedia. Jakarta.
- Suhardjo. 2000. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Sukirno. 2000. *Makro Ekonomi Modern*. Penerbit PT. Raja Grafindo Perkasa. Jakarta.
- Sunarto. 2003. *Akuntansi Biaya, Edisi Revisi*. AMUS. Yogyakarta.
- Wibowo. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yamit, Z. 2003. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Keempat. Ekonisia FE Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.