

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan sebagai bahan perbandingan dan referensi dalam penelitian ini. Selain itu, kajian terhadap penelitian terdahulu bertujuan untuk mengetahui perbedaan dan persamaan antara penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dengan penelitian yang akan dilakukan. Beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini disajikan sebagai berikut:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No	Judul, Nama & Tahun Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Hasil Penelitian
1	Analisis Kelayakan Usaha Home Industri Roti Bakery di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya (Hasannah & Gunawan (2023)	Untuk mengetahui besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan serta kelayakan usaha <i>home industri roti bakery</i> di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya.	Analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan serta analisis R/C Ratio dan B/C Ratio.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha roti bakery memiliki total biaya produksi Rp8.950.000/bulan, penerimaan Rp13.000.000/bulan, sehingga pendapatan sebesar Rp4.050.000/bulan dengan nilai R/C Ratio sebesar 1,45 yang menunjukkan usaha layak untuk dijalankan.
2	Evaluasi Kelayakan Finansial UMKM Tandi's Bakery dengan Perhitungan <i>Capital Budgeting</i> (Kamilah et al. 2024)	Mengevaluasi kelayakan finansial usaha bakery menggunakan metode investasi jangka panjang.	Analisis NPV, IRR, <i>Payback Period</i> , dan <i>Profitability Index</i>	Hasil penelitian menunjukkan nilai NPV sebesar Rp146.000.000, IRR sebesar 24%, dan <i>Payback Period</i> selama 2,6 tahun, sehingga usaha bakery dinyatakan

Perbedaan: Penelitian terdahulu menganalisis kelayakan usaha bakery di Surabaya, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menganalisis kelayakan usaha pada Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan fokus pada biaya produksi, pendapatan, R/C Ratio, dan B/C Ratio.

No	Judul, Nama & Tahun Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Hasil Penelitian
				layak untuk dikembangkan.
				Perbedaan: Penelitian tersebut menggunakan metode <i>capital budgeting</i> , sedangkan penelitian ini menggunakan metode analisis biaya produksi, pendapatan, R/C Ratio dan B/C Ratio.
3	Analisis Finansial untuk Kelayakan Usaha UD Prima Bakery (Sajidil et al. 2019)	Untuk menganalisis kelayakan usaha bakery UD Prima Bakery berdasarkan aspek finansial.	Analisis ARR, Net B/C Ratio, NPV dan <i>Payback Period</i> .	Hasil penelitian menunjukkan nilai Net B/C Ratio sebesar 1,20, NPV sebesar Rp73.500.000, dan <i>Payback Period</i> selama 3 tahun, sehingga usaha bakery dinilai layak untuk dijalankan.
				Perbedaan : Penelitian tersebut menganalisis kelayakan usaha dengan pendekatan investasi, sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan analisis biaya produksi, pendapatan serta R/C Ratio dan B/C Ratio pada usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang.
4	Studi Kasus Kelayakan Usaha Produksi Roti Coklat pada UKM XYZ Kabupaten Barru (Makkulawu, 2023)	Menganalisis biaya produksi, penerimaan serta tingkat keuntungan usaha produksi roti coklat pada UKM di Kabupaten Barru.	Analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan dan R/C Ratio.	Hasil penelitian menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp5.720.000 per bulan dengan penerimaan sebesar Rp8.200.000 per bulan sehingga pendapatan usaha sebesar Rp2.480.000 per bulan dengan nilai R/C Ratio sebesar 1,43, sehingga usaha dinilai layak untuk dijalankan.
				Perbedaan : Penelitian tersebut meneliti usaha roti coklat pada UKM di Kabupaten Barru, sedangkan penelitian ini dilakukan pada usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan objek usaha yang berbeda serta lokasi penelitian

No	Judul, Nama & Tahun Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Analisis Data	Hasil Penelitian
yang berbeda.				
5	Analisis Kelayakan Finansial Usaha Roti Lembut pada Kelompok Usaha Bersama Industri Kecil (Yurnita et al. 2021)	Untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan usaha roti lembut pada kelompok usaha bersama industri kecil.	Analisis R/C Ratio, NPV, IRR dan <i>Payback Period</i> .	Hasil penelitian menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,52, NPV sebesar Rp85.400.000, dan IRR sebesar 21%, sehingga usaha roti lembut dinilai layak untuk dijalankan dan dikembangkan.
Perbedaan : Penelitian tersebut dilakukan pada kelompok usaha bersama industri kecil, sedangkan penelitian ini dilakukan pada usaha Roti Fadhila Bakery yang merupakan usaha bakery mandiri di Kota Malang.				

2.2 Usaha Roti Bakery

Usaha roti bakery merupakan salah satu jenis usaha di bidang kuliner yang memproduksi berbagai produk olahan roti dan kue yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Produk bakery umumnya dibuat dari bahan baku utama seperti tepung terigu, gula, telur, margarin, dan bahan tambahan lainnya yang melalui proses pengolahan tertentu hingga menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah serta siap dipasarkan kepada konsumen. Menurut Syarbini (2020), produk bakery merupakan produk pangan yang diolah dari tepung terigu melalui proses pencampuran bahan, fermentasi, pembentukan adonan, serta proses pemanggangan sehingga menghasilkan berbagai jenis produk roti dan kue.

Perkembangan usaha bakery di Indonesia menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat yang cenderung memilih makanan yang praktis dan mudah diperoleh. Produk roti tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan, tetapi juga mulai digunakan sebagai alternatif menu sarapan bagi sebagian masyarakat. Data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) menunjukkan bahwa konsumsi produk pangan olahan seperti roti dan kue mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk serta perubahan gaya hidup masyarakat. Usaha bakery termasuk dalam kategori usaha kecil dan menengah yang memiliki peran penting dalam perekonomian daerah.

Usaha ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap penyediaan produk pangan bagi masyarakat, tetapi juga berperan dalam menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Menurut Tambunan (2021), usaha kecil dan menengah memiliki peran penting dalam perekonomian nasional karena mampu menyerap tenaga kerja serta menjadi salah satu penggerak kegiatan

ekonomi di tingkat daerah. Selain itu, usaha bakery memiliki prospek yang cukup baik karena permintaan produk roti terus meningkat. Penelitian Sari et al. (2024) menunjukkan bahwa pengembangan usaha bakery melalui strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan jangkauan pasar serta penjualan produk bakery. Pengelolaan usaha bakery yang baik sangat diperlukan agar usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan yang optimal serta mampu bertahan dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin meningkat. Oleh karena itu, analisis terhadap biaya produksi, penerimaan, serta kelayakan usaha menjadi penting untuk dilakukan guna mengetahui tingkat keuntungan dan keberlanjutan usaha yang dijalankan.

2.3 Biaya Produksi Usaha

Biaya produksi merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh pelaku usaha dalam proses menghasilkan barang atau jasa. Biaya ini mencakup berbagai pengorbanan ekonomi yang dilakukan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang digunakan dalam kegiatan produksi. Dalam kegiatan usaha, biaya produksi menjadi salah satu komponen penting karena berpengaruh langsung terhadap tingkat keuntungan yang diperoleh oleh pelaku usaha. Menurut Soekartawi (2016), biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang meliputi biaya penggunaan sarana produksi, tenaga kerja, serta biaya lain yang berkaitan dengan kegiatan produksi untuk menghasilkan suatu produk.

Biaya produksi juga dapat diartikan sebagai nilai dari semua input yang digunakan dalam proses produksi selama periode tertentu. Besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh pelaku usaha akan mempengaruhi besarnya penerimaan dan pendapatan yang diperoleh. Menurut Mulyadi (2018), biaya produksi merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual kepada konsumen. Oleh karena itu, pengelolaan biaya produksi yang efisien sangat diperlukan agar usaha yang dijalankan dapat menghasilkan keuntungan yang optimal. Dalam kegiatan usaha, biaya produksi umumnya dibedakan menjadi dua jenis, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

2.2.1 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tetap dan tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya ini tetap harus dikeluarkan oleh pelaku usaha meskipun kegiatan produksi mengalami perubahan dalam jumlah produksi. Menurut Soekartawi (2016), biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak berubah dalam jangka pendek meskipun terjadi perubahan dalam volume produksi. Umumnya biaya tetap dalam usaha bakery antara lain biaya penyusutan peralatan produksi, biaya sewa tempat usaha, serta biaya peralatan produksi yang digunakan dalam proses pembuatan roti. Biaya

tersebut tetap harus dikeluarkan oleh pelaku usaha meskipun jumlah produksi roti mengalami peningkatan atau penurunan.

2.2.2 Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan tingkat produksi yang dihasilkan. Semakin besar jumlah produksi yang dihasilkan maka semakin besar pula biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha. Menurut Mulyadi (2018), biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proporsional terhadap perubahan volume kegiatan produksi. Dalam usaha bakery, biaya variabel dapat berupa biaya pembelian bahan baku seperti tepung terigu, gula, telur, margarin, ragi, serta biaya tenaga kerja harian yang terlibat dalam proses produksi. Biaya-biaya tersebut akan meningkat apabila jumlah produksi roti yang dihasilkan juga meningkat.

2.2.3 Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha dalam proses produksi, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Menurut Soekartawi (2016), total biaya produksi dapat dihitung dengan menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan dalam kegiatan produksi. Secara matematis, total biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Total Biaya Produksi)

TFC = *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC = *Total Variable Cost* (Total Biaya Variabel)

Perhitungan total biaya produksi sangat penting dalam analisis usaha karena menjadi dasar dalam menghitung penerimaan, pendapatan, serta kelayakan usaha yang dijalankan. Dengan mengetahui total biaya produksi, pelaku usaha dapat mengevaluasi efisiensi penggunaan faktor produksi serta menentukan strategi pengelolaan usaha yang lebih efektif.

2.4 Pendapatan Usaha

Pendapatan usaha merupakan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pendapatan usaha menunjukkan tingkat keuntungan yang diperoleh pelaku usaha setelah seluruh biaya yang digunakan dalam kegiatan produksi diperhitungkan. Besarnya pendapatan usaha menjadi salah satu indikator penting dalam menilai keberhasilan dan kelayakan suatu usaha yang dijalankan.

Menurut Soekartawi (2016), pendapatan usaha merupakan selisih antara penerimaan total yang diperoleh dari hasil penjualan produk dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Penerimaan dalam kegiatan usaha sering disebut sebagai pendapatan kotor, yaitu nilai total dari seluruh produk yang dijual sebelum dikurangi biaya produksi. Sementara itu, pendapatan usaha yang sebenarnya diperoleh pelaku usaha merupakan pendapatan bersih setelah dikurangi seluruh biaya yang digunakan dalam kegiatan produksi. Secara matematis, pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan atau keuntungan usaha

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya produksi (Rp)

Menurut Hernanto (2018), pendapatan usaha merupakan hasil yang diperoleh dari kegiatan produksi setelah seluruh biaya produksi dikurangi dari penerimaan yang diperoleh. Besarnya pendapatan usaha sangat dipengaruhi oleh tingkat produksi, harga jual produk, serta efisiensi penggunaan biaya produksi. Dalam konteks penelitian ini, pendapatan usaha dihitung berdasarkan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dari penjualan berbagai produk roti yang diproduksi oleh Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan pendapatan tersebut selanjutnya digunakan untuk mengetahui tingkat keuntungan serta menganalisis kelayakan usaha melalui perhitungan R/C Ratio dan B/C Ratio.

2.5 Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha merupakan suatu metode yang digunakan untuk menilai apakah suatu usaha layak atau tidak untuk dijalankan berdasarkan aspek ekonomi dan finansial. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh dari suatu kegiatan usaha dengan membandingkan antara biaya yang dikeluarkan dengan penerimaan atau manfaat yang diperoleh dari usaha tersebut. Menurut Soekartawi (2016), analisis kelayakan usaha dilakukan untuk mengetahui apakah suatu usaha memberikan keuntungan secara ekonomis sehingga layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Penilaian kelayakan usaha dapat dilakukan melalui beberapa indikator analisis, di antaranya *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio) yang digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi serta tingkat keuntungan usaha. Dalam penelitian ini, analisis kelayakan usaha dilakukan untuk menilai tingkat keuntungan dan kelayakan usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan membandingkan antara total penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk roti dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi.

1. *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) merupakan salah satu metode analisis yang digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi dan kelayakan suatu usaha dengan membandingkan antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi. Analisis ini digunakan untuk mengetahui apakah suatu usaha memberikan keuntungan atau tidak secara ekonomi. Menurut Soekartawi (2016), R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang digunakan dalam kegiatan usaha.

R/C Ratio digunakan untuk mengetahui sejauh mana setiap satu satuan biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi mampu menghasilkan penerimaan usaha. Semakin besar nilai R/C Ratio maka semakin besar pula tingkat keuntungan usaha yang diperoleh. Secara matematis, R/C Ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = TC/TR$$

Keterangan:

R/C = *Revenue Cost Ratio*

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya produksi (Rp)

Menurut Hernanto (2018), kriteria kelayakan usaha berdasarkan nilai R/C Ratio adalah sebagai berikut:

$R/C > 1$ → usaha menguntungkan dan layak untuk diusahakan

$R/C = 1$ → usaha berada pada kondisi impas (*breakeven*)

$R/C < 1$ → usaha mengalami kerugian dan tidak layak untuk diusahakan

Dalam penelitian ini, analisis R/C Ratio digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan membandingkan antara total penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk roti dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi.

2. *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio)

Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) merupakan salah satu metode analisis yang digunakan untuk menilai kelayakan suatu usaha dengan membandingkan antara keuntungan bersih yang diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Analisis ini digunakan untuk mengetahui besarnya manfaat ekonomi yang diperoleh dari setiap biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha. Menurut Soekartawi (2016), B/C Ratio merupakan perbandingan antara keuntungan bersih (*benefit*) yang diperoleh dari suatu usaha dengan total biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi. Secara matematis, B/C Ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$B/C \text{ Ratio} = TC/\pi$$

Keterangan:

$B/C \text{ Ratio} = \text{Benefit Cost Ratio}$

π = Pendapatan atau keuntungan usaha (Rp)

TC = Total biaya produksi (Rp)

Menurut Hernanto (2018), kriteria kelayakan usaha berdasarkan nilai B/C Ratio adalah sebagai berikut:

$B/C > 0 \rightarrow$ usaha layak untuk dijalankan

$B/C = 0 \rightarrow$ usaha berada pada kondisi impas

$B/C < 0 \rightarrow$ usaha tidak layak untuk dijalankan

Dalam penelitian ini, analisis B/C Ratio digunakan untuk mengetahui tingkat keuntungan usaha Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan membandingkan antara pendapatan usaha yang diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi.

2.6 Kerangka Pemikiran

Usaha roti bakery merupakan salah satu usaha di bidang kuliner yang memproduksi berbagai jenis roti dan kue untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Dalam menjalankan kegiatan usaha, pelaku usaha memanfaatkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, serta peralatan produksi yang digunakan dalam proses pembuatan roti. Penggunaan faktor-faktor produksi tersebut menimbulkan biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha dalam setiap kegiatan produksi.

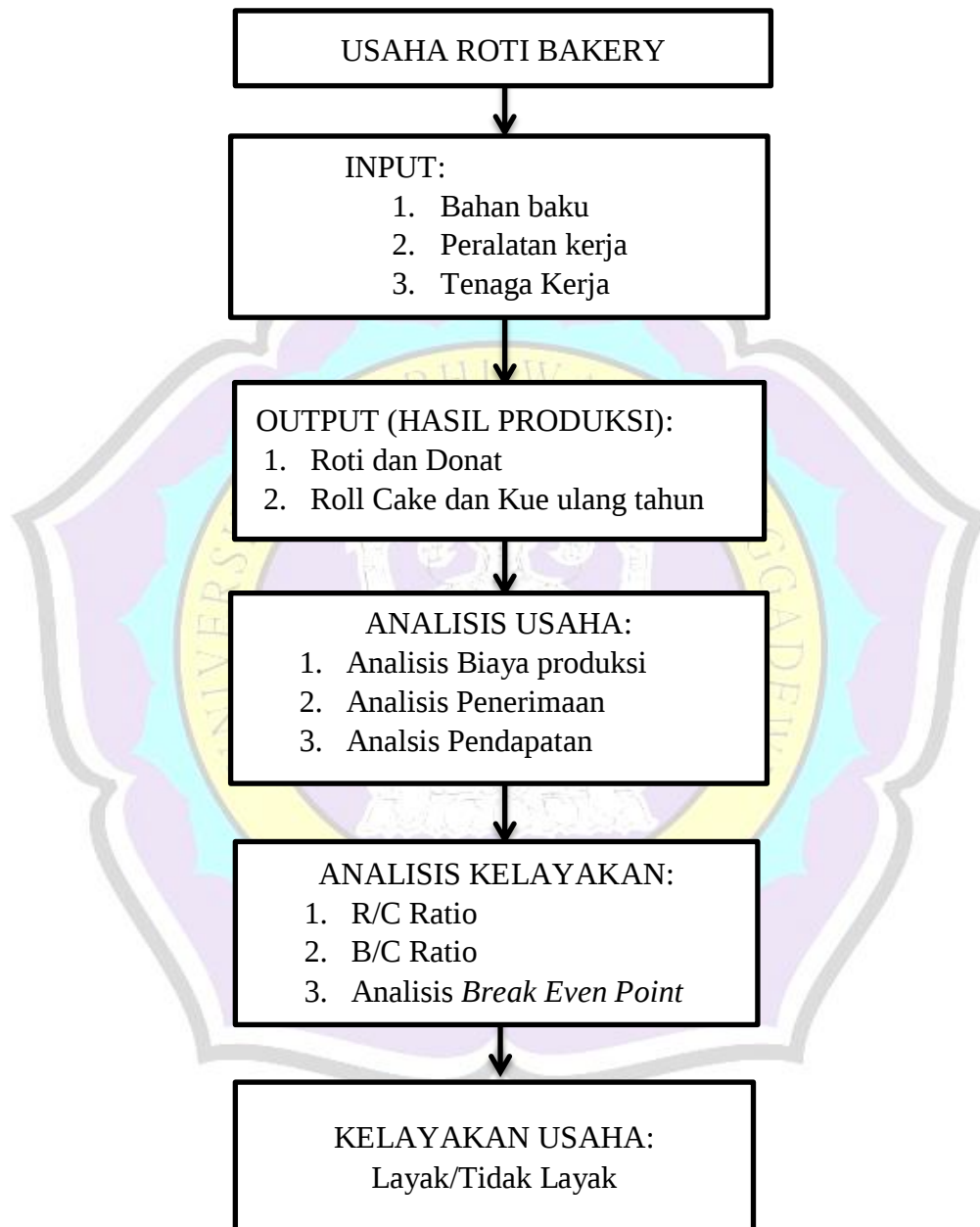
Biaya produksi yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha bakery terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tetap dan tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan, sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah sesuai dengan tingkat produksi. Seluruh biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi akan membentuk total biaya produksi yang digunakan dalam proses pembuatan roti.

Kegiatan produksi yang dilakukan oleh pelaku usaha akan menghasilkan produk roti yang kemudian dijual kepada konsumen dengan harga tertentu. Hasil penjualan produk tersebut akan menghasilkan penerimaan usaha yang diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dijual dengan harga jual produk. Penerimaan usaha yang diperoleh selanjutnya akan dibandingkan dengan total biaya produksi untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha yang diperoleh oleh pelaku usaha.

Analisis terhadap biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan usaha menjadi penting untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh dari kegiatan usaha yang dijalankan. Selanjutnya, untuk mengetahui kelayakan usaha dilakukan analisis menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio). Analisis tersebut digunakan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan memberikan keuntungan serta layak untuk dikembangkan. Dalam

penelitian ini, analisis kelayakan usaha dilakukan pada Roti Fadhila Bakery di Kota Malang dengan menghitung biaya produksi, penerimaan, serta pendapatan usaha yang diperoleh dari kegiatan produksi roti. Berikut konsep kerangka pemikiran penelitian:

BAGAN KERANGKA PEMIKIRAN



Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran
keterangan: —————> menyatakan hubungan