

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengolahan Wajik Ketan**

##### **1. Wajik Ketan**

Wajik adalah salah satu ragam kuliner di Indonesia. Wajik merupakan makanan semi basah yang diolah dari beras ketan, gula, dan santan kelapa, serta dengan atau tanpa bahan tambahan lainnya. Wajik biasanya dipotong atau diiris dengan bentuk belah ketupat atau jajar genjang. Bentuk belah ketupat dan jajar genjang oleh orang Jawa biasa disebut bentuk wajik, oleh karena itu kue ini di bernama wajik (Boga, 2007).

Wajik ketan adalah makanan semi basah yang terbuat dari beras ketan yang dikukus yang kemudian dimasak dengan campuran santan kelapa, dan gula merah sampai adonan berminyak dan terasa lembut. Setelah adonan kering, lalu adonan dicetak dalam baki atau tampah, lalu setelah adonan dapat dipotong-potong, karena apabila adonan masih dalam keadaan panas, adonan akan sulit untuk dibentuk (Zakaria., 2012).

Wajik ketan mempunyai kadar air antara 10 – 40% dengan kualitas air ( $A_w$ ) antara 0,65-0,90, sehingga mempunyai tingkatan keawetan tertentu. Daya awet produksi pangan semi basah antara lain dipengaruhi oleh konsumsi bahan, teknologi pembuatan, kandungan mikroba dan zat pengawet yang digunakan. Faktor penyebabnya antara

lain adalah pengolahan yang kurang bersih maupun pengemasan dan penyimpanan yang kurang baik. (Zakaria, 2012).

## 2. Bahan Pembuatan Wajik

### a. Bahan Baku Utama

Bahan baku utama dalam membuat wajik yaitu beras ketan putih. Beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam famili *Graminae*. Tumbuhan ini mempunyai lidah tanaman dengan panjang 1-4 mm dan bercangkup dua. Helai daun berbentuk garis dengan panjang 15-80 cm kebanyakan memiliki tepi yang kasar dan mempunyai malai dengan panjang 15-40 cm yang tumbuh keatas dengan akar yang menggantung (Maimunah., 2003). Beras ketan putih mengandung amilopektin lebih banyak sehingga memberikan sifat pulen yang khas ketan (Refdi, 2017).

Menurut Steenis (1992) klasifikasi taksonomi beras ketan putih sebagai berikut :

Divisio	: <i>Spermatophyta</i>
Kelas	: <i>Angiosperma</i>
Ordo	: <i>Graminales</i>
Famili	: <i>Gramineae</i>
Genus	: <i>Oryza</i>
Spesies	: <i>Oryza sativa L.</i>
Varietas	: <i>Oryza sativa L. Var. Forma glutinosus</i>

Morfologi beras ketan putih merupakan varietas padi. Hampir seluruh beras ketan putih mengandung amilopektin, sehingga daya

lekat pada beras ketan jauh lebih lekat dibandingkan dengan beras yang digunakan sebagai makanan pokok orang Indonesia (Aan., 2007).

b. Bahan Baku Tambahan

1) Gula Jawa atau Gula Merah

Gula Jawa atau gula merah merupakan hasil pengolahan nira kelapa dengan cita rasa yang khas sehingga penggunaannya tidak dapat digantikan oleh jenis gula yang lain. Selain berfungsi sebagai pemanis, gula juga berfungsi sebagai pemberi warna coklat. Produk gula yang terdapat dipasaran masih memiliki kelemahan diantaranya memiliki daya simpan yang tidak lama yaitu sekitar 2-4 minggu, karena belum adanya pengemasan yang cukup baik, serta kurang praktis dalam penyajian (Zuliana dkk., 2016).

2) Santan Kelapa

Santan adalah hasil ekstraksi daging kelapa yang diperoleh dengan atau tanpa penambahan air. Santan diperoleh dari pemerasan daging kelapa yang diparut, memiliki kandungan bahan kering tanpa lemak 27% dan lemak minimal 10% (Chairunnisa, 201). Kandungan tertinggi pada santan adalah air dan komposisi kimianya hampir menyerupai susu sapi (Anonymous, 2003). Kadar air santan tanpa penambahan air adalah 54,9 % dan kadar air santan dengan penambahan air

adalah 80 %. Keadaan tersebut menyebabkan santan mudah di tumbuh organisme pembusuk sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu lama (Anonymous, 2004).

### 3) Garam

Secara fisik, garam merupakan padatan berwarna putih yang berbentuk kristal yang merupakan kumpulan dari senyawa dengan bagian terbesar Natrium Chlorida (> 80%) serta senyawa lainnya seperti Magnesium Chlorida, Magnesium Sulfat, Calcium Chlorida. Garam mempunyai sifat karakteristik hidroskopis sehingga mudah menyerap air (Herman, 2015).

Di Indonesia hanya mengenal 2 jenis garam dapur, yaitu garam balok (*unrefined salt*) dan garam halus (*refined salt*). Perbedaan hanya pada kehalusan dan bentuk kristal garam tersebut. Semakin halus beraturan kristal – kristal maka akan semakin tidak asin bagi lidah. Garam yang memiliki kristal kasar akan menghasilkan rasa asin yang kuat di lidah. Garam bersifat menyerap air sehingga makanan yang ditambahkan garam dalam konsentrasi tinggi akan sangat berkurang kadar airnya. Dengan ketiadaan air dalam komponen pangan tentu menghambat kehidupan mikroba. Selain itu garam meningkatkan tekanan osmosis bahan pangan sehingga bakteri tidak dapat hidup karena air dalam sel akan terosmosis keluar. Pada pembuatan wajik, penambahan garam selain penegas rasa dapat berfungsi sebagai

pengawet karena dapat mengikat air bebas dalam bahan. Garam dengan konsentrasi tinggi dapat mengikat air bebas dalam bahan sehingga dapat menurunkan aktivitas air. Penggunaan garam pada wajik dapat digunakan sebagai pengawet alami, dengan sedikitnya kadar air bebas yang terdapat pada wajik maka wajik akan tahan lebih lama (Zakaria, 2012).

#### 4) Vanili

Vanili (*Vanilla Planifolia Andrew*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pada tahun 2003 perkebunan vanili di Indonesia mempunyai luas 15.922 Ha dengan produksi 2.375 ton (Setyaningsih, 2006). Vanili digunakan sebagai bahan pewangi pada proses pembuatan makanan seperti kue, coklat, sirup, dan es krim. Bahan ini memiliki rasa dan bau harum yang khas. Vanili mengandung vanilin (C<sub>8</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>). Penggunaan vanili pada wajik berguna sebagai bahan yang memunculkan aroma pada wajik, sehingga dihasilkan wajik yang beraroma sedap. Karena dibutuhkan dalam jumlah yang sangat sedikit (Zakaria, 2012).

### 3. Proses Produksi

Menurut Reksohadiprojo (1996) mengemukakan bahwa hakekatnya produksi merupakan penciptaan atau penambahan bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga lebih bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhan produksi.

Selanjutnya Prawirosentono (1997) mengemukakan bahwa kata produksi berasal dari kata production yang secara umum dapat diartikan membuat atau menghasilkan suatu barang dari berbagai bahan lain. Dengan demikian produksi merupakan` suatu proses mengubah atau menciptakan barang baru dari suatu bahan tertentu.

Proses diartikan sebagai suatu cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber - sumber (tenaga kerja, mesin, bahan dan dana) yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa. Proses juga sebagai cara, metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*Utility*) sesuatu barang dan jasa (Assauri, 1995).

Proses produksi merupakan proses perubahan masukan menjadi keluaran. Jenis barang yang di kerjakan di unit produksi banyak sekali sehingga jenis proses yang ada juga banyak(Assauri, 1995).

1. Pada umumnya proses produksi menurut (Assauri, 1995) dibagi menjadi dua yaitu :
  - a. Proses produksi terus - menerus (*Continous Process*), adalah proses produksi yang tidak pernah berganti macam barang yang dikerjakan. Sejak pabrik berdiri selalu mengerjakan barang yang sama sehingga prosesnya tidak pernah terputus dengan mengerjakan barang lain. Persiapan fasilitas produksi dilakukan

sekali pada saat pabrik mulai bekerja. Sesudah itu, proses produksi berjalan secara lancar. Biasanya urutan proses produksinya selalu sama sehingga letak mesin-mesin serta fasilitas produksi yang lain di sesuaikan dengan urutan proses produksinya agar produksi berjalan lancar dan layak untuk usaha.

b. Proses produksi menurut terputus-putus (*Intermittent process*), adalah proses produksi yang di gunakan untuk pabrik yang mengerjakan barang bermacam-macam, dengan jumlah setiap macam hanya sedikit. Macam barang selalu berganti-ganti sehingga selalu dilakukan persiapan produksi dan penyetelan mesin kembali setiap macam barang yang dibuat berganti. Perubahan proses produksi setiap saat terputus apabila terjadi perubahan macam barang yang dikerjakan. Oleh karena itu, tidak mungkin mengurutkan letak mesin sesuai dengan urutan proses pembuatan barang.

2. Adapun jenis-jenis kegiatan yang digolongkan sebagai kegiatan produksi (Assauri, 1995):

- a. Kegiatan menghasilkan barang baru / pertanian
- b. Mengubah bentuk barang / industri dan kerajinan
- c. Mengambil kekayaan alam / pertambangan
- d. Menyimpan barang / perudangan
- e. Pendistribusian barang / angkutan
- f. Pemindehan hak milik dalam proses jual beli / perdagangan



- g. Pelayanan jasa / usaha jasa
3. Tujuan produsen menurut (Assauri, 1995) melakukan kegiatan produksi adalah :
- a. Untuk menghasilkan barang dan jasa yang memenuhi kebutuhan konsumen
  - b. Bagi produsen untuk mendapatkan keuntungan
  - c. Bagi produsen untuk menjaga kelangsungan hidup perusahaan
  - d. Menambah barang dan jasa yang dihasilkan
  - e. Mengurangi pengangguran
4. Proses produksi menurut (Assauri, 1995) dalam menghasilkan sebuah barang terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut.
- a. Tahapan produksi yang menghasilkan bahan mentah.
  - b. Tahap produksi yang mengolah bahan mentah menjadi bahan baku.
  - c. Tahap produksi yang mengolah bahan baku dan menghasilkan barang barang setengah jadi.
  - d. Tahap produksi yang memproses barang setengah jadi.
  - e. Tahap produksi yang menyalurkan barang jadi kepada pemakai.

## **B. Teori Biaya Produksi**

Menurut Mulyadi (1993) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang di ukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya produksi menurut Mulyadi (1993) adalah sejumlah pengorbanan ekonomis yang harus dikorbankan untuk memproduksi suatu



barang. Menetapkan biaya produksi berdasarkan pengertian tersebut memerlukan kecermatan karena ada yang mudah diidentifikasi, tetapi ada juga yang sulit diidentifikasi dan hitungannya. Biaya produksi memiliki macam-macam biaya yaitu :

1. Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang berhubungan langsung dengan produksi tertentu. Biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

2. Biaya administrasi

Biaya administrasi adalah biaya yang terjadi dalam rangka pengarahan, pengendalian, dan pengoperasian perusahaan.

3. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang terjadi dalam rangka promosi suatu produksi

4. Biaya keuangan

Biaya keuangan adalah biaya berhubungan dengan perolehan dana untuk operasi perusahaan, misalnya biaya bunga.

Biaya produksi menurut Mulyadi (1993) yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat di bedakan dalam 2 jenis, yaitu :

1. Biaya Ekplisit yaitu : semua pengeluaran untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan input lain yang dibayar melalui sasaran (pembayaran berupa uang)

2. Biaya Implisit yaitu: pembayaran untuk keahlian keusahawanan produsen tersebut modalnya tersebut modalnya tersendiri yang digunakan dalam perusahaan dan bangunan perusahaan yang dimiliki.

### C. Analisis biaya produksi

Analisis biaya produksimenurut Mulyadi (1993) Pada biaya dalam biaya *Fixed cost* (FC) merupakan perubahan output sebesar satu unit atau merupakan tambahan/pengurangan satu unit. Kemudian terdapat penjelasan lain mengenai biaya produksi yaitu:

#### 1. Biaya tetap (*fixed cost* = FC)

Yaitu biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Biaya tetap mesti di keluarkan walaupun perusahaan belum produksi, contohnya adalah biaya sewa gedung , sewa tanah, penyusutan peralatan dan lain-lain. Biaya tetap dapat dihitung sama seperti biaya variabel, yaitu dari penirunan rumus menghitung biaya total menurut Mulyadi (1993).

$$FC = FCA + FCB$$

Keterangan :

- FC : Biaya tetap (*fixed cost*) meliputi biaya pajak bumi dan bangunan dan biaya penyusutan peralatan
- FCA : Biaya pajak bumi dan bangunan
- FCB : Biaya penyusutan peralatan

#### 2. Biaya variabel (*variabel cost*= VC)

Biaya yang dikeluarkan berhubung dengan banyaknya faktor produksi yang digunakan serta besear kecilnya unit produksi. Semakin banyak barang yang diprduksi biaya variabelnya semakin besar, begitu

juga sebaliknya. Contoh biaya gaji pegawai /tenaga kerja menurut (Kadarsan, 1992).

$$VC = VCA + VCB$$

Keterangan :

VC : Biaya variabel meliputi biaya bahan baku dan biaya gaji pekerja

VCA : Biaya bahan baku

VCB : Biaya gaji pekerja

### 3. Biaya total (*total cost*= TC )

Biaya total merupakan jumlah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Dengan kata lain, biaya total adalah jumlah biaya tetap dan biaya variabel menurut (Firdaus, 2008).

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Biaya total (*total cost*) meliputi biaya tetap dan biaya variabel

FC : Biaya tetap (*fixed cost*) meliputi biaya peralatan dan biaya penyusutan peralatan

VC : Biaya variabel (*variabel cost*) meliputi biaya bahan baku, biaya bahan bakar, biaya pengemasan dan biaya gaji pegawai

### 4. Penerimaan

Penerimaan total (*Total Revenue* - TR) secara langsung ditentukan oleh jumlah produk yang terjual dan yang diterima. Secara matematis penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Penerimaan total

P (*Price*) = Harga produk

Q (*Quantity*) = Jumlah produk

Penerimaan juga dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mempengaruhi harga dan kuantitas yang saling mengkaitkan (Lincoln, 1991). Bentuk penerimaan dapat digolongkan atas dua bagian, yaitu penerimaan yang berasal dari hasil penjualan barang-barang yang diproses dan penerimaan yang berasal dari luar barang-barang yang diproses. Penerimaan yang berasal dari luar kegiatan industri tapi berhubungan dengan adanya kegiatan industri, seperti penerimaan dalam bentuk bonus karena pembelian barang-barang kebutuhan kegiatan industri, penerimaan bunga bank, nilai sisa aset (*scrap value*), sewa gedung, sewa kendaraan lain sebagainya (Ibrahim, 2003).

#### **D. Teori Pendapatan**

##### 1. Pengertian pendapatan

Pendapatan pada prinsipnya mempunyai sifat menambah atau menaikan nilai kekayaan pemilik usaha, baik dalam bentuk penerimaan maupun tagihan. Menurut Dumairy (1999) pendapatan adalah jumlah belas jasa yang diterima oleh faktor – faktor produksi yang turut serta dalam proses produksi yang turut serta dalam proses produksi meliputi : upah /gaji,sewa tanah, bunga, dan keuntungan.

Menurut M. Tuanakotta dalam buku “Teori Akuntansi” (2000) pendapatan secara umum didefinisikan sebagai hasil dari suatu perusahaan. Pendapatan merupakan darah kehidupan dari perusahaan. Begitu pentingnya sangat sulit untuk mendefinisikan sebuah pendapatan sebagai unsur akuntansi pada diri sendiri. Pada dasarnya pendapatan merupakan kenaikan laba, seperti laba pendapatan ialah sebuah proses arus penciptaan barang atau jasa oleh perusahaan selama kurun waktu tertentu. Pada umumnya, pendapatan dinyatakan dalam satuan uang (moneter). Menurut Kusnadi dalam buku “Akuntansi Keuangan Menengah (Intermediate): Prinsip, Prosedur, dan Metode” (2000) Pendapatan merupakan penambahan aktiva yang dapat mengakibatkan bertambahnya modal namun bukan dikarenakan penambahan modal dari pemilik atau bukan hutang namun melainkan penjualan barang dan/atau jasa terhadap pihak lain, sebab pendapatan tersebut bisa dikatakan sebagai kontra prestasi yang didapatkan atau jasa – jasa yang sudah diberikan kepada pihak lain.

## 2. Menghitung pendapatan

Menurut Soekartawi (1995) pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) dan semua biaya (TC), dimana penerimaan adalah perkalian antara produksi dan harga jual, sedangkan biaya adalah semua pengeluaran yang digunakan dalam suatu usaha. Jadi rumus pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut:

Rumus :  $\pi = TR - TC$

Dimana :

$\pi$  : Pendapatan

TR : Total Penerimaan

TC : Total Biaya

### E. Profitabilitas

Profitabilitas adalah suatu alat pengukur penggunaan aktiva di perusahaan atau kemampuan suatu perusahaan untuk mendapatkan keuntungan selama periode tertentu pada tingkat penjualan modal sendiri dan aset yang dimiliki. Menurut Ambarsari et al. (2014), rumus profitabilitas sebagai berikut:

$$\text{profitabilitas} = \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Biaya produksi}} \times 100\%$$

Keterangan :

$\pi$  : pendapatan

TC : biaya produksi

Profitabilitas > suku bunga deposito, artinya usaha tersebut menguntungkan - Profitabilitas < suku bunga deposito, artinya usaha tersebut tidak menguntungkan Metode trend yang digunakan yaitu metode kuadrat terkecil (least square method).

### F. Kelayakan Usaha

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan Kelayakan Usaha yang tinggi, karena pendapatan yang besar kemungkinan diperoleh dari investasi yang besar. Kelayakan Usaha mempunyai tujuan memperkecil

biaya produksi per satuan produk yang dimaksud agar memperoleh keuntungan yang optimal. Untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan cara memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan tingkat produksi yang telah dicapai atau memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan (Soekartawi, 2001).

Secara sistematis untuk mengetahui tingkat Kelayakan Usaha digunakan rumus :

Kelayakan Usaha:  $R / C$

Keterangan :

R = Pendapatan

C = Biaya

Apabila nilai  $R/C > 1$ , yang artinya industri sudah layak usaha, sedangkan  $R/C = 1$  yang artinya industri belum layak usaha atau industri mencapai titik impas (titik untung dan titik rugi), dan  $R/C < 1$  yang artinya industri tidak efisien (Soekartawi, 1995).

### **G. Faktor Permasalahan Dalam Bidang Produksi**

Menurut Sukwiati (2007) permasalahan pokok yang dihadapi meliputi tiga pertanyaan diantaranya yaitu what, how, dan for whom.

1. Barang apa yang akan diproduksi dan berapa banyak (what)

Permasalahan ini menyangkut persoalan jenis dan jumlah barang/jasa yang perlu diproduksi agar sesuai dengan yang dibutuhkan masyarakat.

2. Bagaimana cara memproduksi barang tersebut (how)



Permasalahan ini menyangkut cara berproduksi, yaitu penggunaan teknologi dan pemilihan sumber daya yang dipakai, serta memilih untuk menggunakan tenaga manusia atau tenaga mesin.

3. Untuk siapa barang – barang tersebut diproduksi (for whom)

Permasalahan ini menyangkut persoalan siapa yang memerlukan barang/jasa, dan siapa saja yang akan ikut menikmati hasilnya.

## H. Penelitian Terdahulu

Penelitian Nita (2010) yang berjudul Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Wonogiri Biaya total rata-rata sebesar Rp 5.164.900,00 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 5.807.300,00 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 642.400,00 per bulan. Profitabilitas industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri adalah sebesar 12,44% , yang berarti industri keripik tempe yang dijalankan menguntungkan. Industri rumah tangga keripik tempe di Kabupaten Wonogiri yang dijalankan sudah efisien yang mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,12. Hal ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan produsen pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan 1,12 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan usaha tersebut.

Penelitian Kartikasari (2010) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Brem di Kabupaten Madiun Biaya total rata-rata sebesar Rp 15.093.816,45 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 18.069.096,67 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh

pengusaha agroindustri brem adalah sebesar Rp 2.975.280,22 per bulan. Sedangkan profitabilitas usaha industri adalah sebesar 19,71%, yang berarti usaha industri brem menguntungkan. Apabila pada saat awal usaha para pengusaha brem mengeluarkan modal sebesar Rp 100.000,00 maka pengusaha brem akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 19.710,00. Usaha agroindustri brem di Kabupaten Madiun mempunyai nilai efisiensi lebih dari satu yaitu sebesar 1,20. Hal ini berarti bahwa setiap 1,00 yang dikeluarkan pengusaha pada awal kegiatan usaha akan mendapatkan penerimaan 1,20 kali dari biaya yang dikeluarkan pada akhir kegiatan usaha tersebut. Apabila pengusaha brem pada awal kegiatan mengeluarkan biaya Rp 100.000,00 maka pengusaha akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 120.000,00.

