

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengolahan Opak Open**

##### **1. Opak Open**

Menurut Opan Arifudin (2020), opak open adalah makanan ringan tradisional yang terbuat dari beras ketan, yang diolah dengan cara di open, bentuknya yang bulat gepeng dan memiliki tekstur renyah serta memiliki rasa yang khas. merupakan salah satu makanan khas Jawa Barat dan banyak beredar di berbagai daerah khususnya Kabupaten Tasikmalaya.

Opak open adalah makanan ringan tradisional yang memiliki tekstur yang renyah terbuat dari beras ketan yang dikukus setengah matang kemudian beras ketan setengah matang dicampurkan dengan santan kelapa dikukus Kembali hingga matang lalu beras ketan ditumbuk sampai halus serta diberi campuran gula merah dan garam adonan dicetak dan dijemur selama 2 hari. Setelah adonan kering, lalu adonan di oven sampai matang (Permana et al., 2022).

Opak open mempunyai tekstur yang renyah sehingga tingkat keawetannya lama yaitu 3 minggu. Daya awet produksi makanan dipengaruhi oleh bahan, teknologi pembuatan, kandungan mikroba dan zat pengawet yang digunakan (Permana et al., 2022).

## 2. Bahan Pembuatan Opak Open

### a. Bahan Baku Utama

Bahan baku utama dalam pembuatan opak open yaitu Beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam *famili Graminae*. Butir beras sebagian besar terdiri dari zat pati sekitar 80-85% yang terdapat dalam *endosperma* yang tersusun oleh granula-granula pati yang berukuran 3-10 milimikron. Beras ketan juga mengandung vitamin, mineral, dan air. Dari komposisi kimianya diketahui bahwa karbohidrat penyusun utama beras ketan adalah pati. Setiap varietas padi ketan memiliki karakter morfologi yang berbeda-beda, ukuran panjang, lebar, tebal, dan bentuk butir beras dilaporkan dapat digunakan sebagai karakter pembeda antar varietas padi. Perbedaan karakter beras dapat digunakan untuk mengetahui adanya dugaan pencampuran beras dalam kepentingan forensik (Hanas et al., 2017).

Beras ketan putih masih termasuk dalam spesies tanaman padi memiliki taksonomi sebagai berikut:

1. *Kingdom : Plantae*
2. *Divisio : Spermatophyta*
3. *Class : Angiopermae*
4. *Ordo : Gramminales*
5. *Family : Graminie*
6. *Genus : Oryza*

7. *Spesies : Oryza sativa L.*

8. *Varietas : Oryza sativa L. Var. Forma glutinosa*

Beras ketan juga mengandung vitamin (terutama pada bagian *aleurone*), mineral dan air (Godam, 2012).

b. Bahan Baku Tambahan

1. Santan Kelapa

Santan kelapa merupakan air perahan dari kelapa tua yang diperas. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan makanan, yang fungsinya belum dapat digantikan oleh bahan lain karena cita dan aroma yang ditimbulkan sangat khas, sehingga akan mempengaruhi cita masakan yang diolah. Menurut Santoso (2000) santan adalah hasil olahan kelapa yang paling banyak penggunaannya di masyarakat Indonesia. Disamping untuk konsumsi dalam negeri, santan diekspor dalam bentuk awetan yaitu santan kelapa beku dan santan bubuk. Santan luas penggunaannya terutama untuk bahan berbagai masakan rumah tangga sehari-hari (Sawitri et al., 2021).

2. Gula Merah

Gula merah merupakan produk hasil pemekatan nira kelapa dengan proses perebusan air nira yang berlangsung selama beberapa jam hingga berwarna kecoklatan dan mencapai kadar air rendah serta menghasilkan aroma khas. *The*

*Philippine Food and Nutrition Research Institute* menyebutkan bahwa gula merah memiliki indeks glikemik yang tergolong rendah (<55), sehingga gula merah baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes atau masyarakat yang memang ingin menjaga kesehatannya (Dewiet al., 2014).

### 3. Garam

Garam merupakan suatu benda padat yang berbentuk kristal berwarna putih dan mempunyai sifat yang mudah untuk menyerap air. Garam mempunyai kandungan sebagian besar yaitu *Natrium Chlorida* serta mengandung senyawa lainnya seperti *Magnesium*, Kalsium dan sebagainya. Faktor yang dapat mempengaruhi produksi garam antara lain penyinaran matahari, suhu udara, kecepatan angin dan kelembaban udara. Garam dapat berfungsi sebagai pemberi rasa asin pada makanan membuat garam menjadi kebutuhan utama dalam pengolahan beberapa jenis makanan dan industri perikanan. Menurut Salim (2016).

Di Indonesia hanya mengenal 2 jenis garam dapur, yaitu garam balok (*unrefined salt*) dan garam halus (*refined salt*). Perbedaannya hanya pada kehalusan dan bentuk kristal garam tersebut. Semakin beraturan kristal – kristal maka garam tersebut 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 makan 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 akan terosmosir keluar. Pada pembuatan opak open penambahan garam selain penegas rasa juga dapat berfungsi sebagai pengawet karena dapat air bebas dalam bahan. Penggunaan garam pada opak open dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami (Ariyanto & Dwi Kartika, 2022).

### 3. Proses Produksi

Produksi merupakan kegiatan yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*), tercakup semua aktivitas atau kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk tersebut yang berupa barang-barang atau jasa. Proses produksi adalah salah satu faktor produksi yang ada dalam perusahaan dalam menghasilkan suatu produk (Sunardi & Suprianto, 2015).

Proses diartikan dengan suatu cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber – sumber (tenaga kerja, mesin, dahan dan dana) yang akan diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa. Proses juga

adalah sebagai cara, metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan (Sunardi & Suprianto, 2015).

Kelancaran dalam pelaksanaan proses produksi ditentukan oleh sistem produksi yang ada di dalam perusahaan tersebut. Baik buruknya sistem produksi dalam suatu perusahaan akan mempengaruhi pelaksanaan proses produksi dalam perusahaan yang bersangkutan. Jika proses produksi yang terjadi dalam perusahaan baik, maka akan menghasilkan barang atau jasa dengan kualitas yang baik, demikian sebaliknya. Untuk menghindari hal tersebut maka perlu adanya pengendalian dalam suatu proses produksi. Pengendalian merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin agar kegiatan produksi dan operasi yang dilaksanakan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, dan apabila terjadi penyimpangan, maka penyimpangan tersebut dapat dikoreksi, sehingga apa yang diharapkan dapat tercapai (Assauri, 2008)

★ Menurut Assauri (2011), faktor penentu keberhasilan dari proses produksi tersebut yaitu:

1. Jenis Barang

Jenis barang yang mempengaruhi keberhasilan produksi seperti bahan baku barang mentah yang nantinya akan diolah melalui proses produksi.

2. Mutu Barang

Barang yang dihasilkan dari proses produksi akan dilihat dari proses produksi akan dilihat kembali mutunya, seperti pada proses

*quality control*. Semua hasil produk akan dicek mutunya apakah sudah sesuai dengan standar atau belum

3. Jumlah Yang Dihasilkan Banyaknya hasil produk juga menjadi salah satu indikator menentukan keberhasilan produksi, apakah dengan bahan yang ada untuk mutu yang sudah ditetapkan dapat menghasilkan jumlah barang yang banyak. Hal tersebut akan terus menjadi bahan evaluasi manajemen.

#### 4. Ketepatan Waktu

Penyerahan barang selain kualitas dan kuantitas barang, tentunya ketepatan waktu penyerahan juga sangat penting karena sebelum produksi sudah ada rencananya terlebih dahulu, dari segi anggaran bahan baku, pekerja dan juga mesin. Oleh karena itu, semakin tepat waktu maka proses produksi dapat dikatakan berhasil efektif dan efisien.

## B. Teori Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Menurut Wahono (2016), biaya produksi adalah biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik untuk menghasilkan produk. Biaya produksi memiliki macam – macam biaya yaitu :

1. Biaya produksi

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

2. Biaya administrasi

Biaya administrasi adalah biaya yang terjadi dalam rangka pengarahannya, pengendalian, dan pengoprasian.

3. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang terjadi dalam rangka promosi atau produksi.

4. Biaya keuangan

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

### C. Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi menurut Moloeng (2018) 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 bersifat tetap dalam rangka operasional perusahaan. Biaya tetap mesti dikeluarkan meskipun perusahaan belum produksi, yaitu biaya sewa gedung, sewa tanah, dan lain – lain. Biaya tetap bisa dihitung sama seperti biaya variabel, yaitu dari penurunan rumus menghitung biaya total menurut

$$FC = FCA + FCB$$

Keterangan :

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

FCA : Biaya pajak bumi dan bangunan

FCB : Biaya penyusutan peralatan

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

Biaya yang dikeluarkan berhubungan dengan banyaknya faktor produksi yang digunakan serta besar kecilnya unit produksi menurut Suratiyah (2015). Semakin banyak barang yang diproduksi biaya variabelnya semakin besar, begitu juga sebaliknya. Contoh biaya gaji pegawai atau tenaga kerja.

$$VC = VCA + VCB$$

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*)

Menurut Suratiyah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (Total Cost) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (Fixed Cost/ FC) dengan biaya variabel (Variabel Cost)

$$TC = FC + VC$$

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.

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) : Penerimaan total

P (*Price*) : Harga produk

Q (*Quantity*) : Jumlah produk

Menurut Harnanto (2019) pendapatan adalah kenaikan atau bertambahnya aset dan penurunan atau berkurangnya liabilitas perusahaan yang merupakan akibat dari aktivitas operasi atau pengadaan barang dan jasa kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya.

#### D. Teori Pendekatan

##### 1. Pengertian pendapatan

★ Pendapatan pada prinsipnya mempunyai sifat menambah atau menaikkan nilai kekayaan pemilik usaha, baik dalam bentuk penerimaan maupun tagihan. Menurut Sohib (2018) pendapatan merupakan aliran masuk aktiva yang timbul dari penyerahan barang/jasa yang dilakukan oleh suatu unit usaha selama periode tertentu. Bagi perusahaan, pendapatan yang diperoleh atas operasi pokok akan menambah nilai aset perusahaan yang pada dasarnya juga akan menambah modal perusahaan.

## 2. Menghitung pendapatan

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 (Anggi et al., 2021).

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  : Pendapatan

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

### E. 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 tanpa meningkatkan biaya keseluruhan.

$$\text{Kelayakan usaha} : \frac{R}{C}$$

Keterangan :

R : Penerimaan total industri opak open

C : Biaya total industri opak open

Apabila nilai  $R/C > 1$ , yang artinya industri sudah layak, sedangkan  $R/C = 1$ , yang artinya industry belum layak atau industri mencapai titik impas (titik untung dan titik rugi), dan  $R/C < 1$ , yang artinya industry tidak efisien (Togatorop. 2010).

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

Menurut (Sihadi et al., 2018) permasalahan pokok yang dihadapi meliputi tiga pertanyaan yaitu *what*, *how* dan *for whom*.

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

Permasalahan ini menyangkut persoalan jenis dan jumlah barang atau 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 personal siapa yang memerlukan barang atau jasa, dan siapa saja yang akan ikut menikmati hasil.

## G. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Penulis	Judul	Hasil
1.	Yohan Saputra, Iwan Setiawan, Agus Yuniawan Isyanto (2021)	Analisis Saluran Pemasaran Opak Ketan (studi Kasus Opak Ketan Analisis di Kelurahan Kota Baru Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya)	<p>1. Terdapat tiga saluran pemasaran opak ketan sampai ke konsumen akhir yaitu: Saluran I: Produsen → Konsumen Saluran II: Produsen → Pedagang Pengecer → Konsumen Saluran III: Produsen → Pedagang Pengumpul → Pedagang Pengecer → Konsumen.</p> <p>2. Pada Saluran I besarnya rata-rata margin pemasaran yaitu Rp 14.000,00 per kilogram tanpa biaya pemasaran keuntungan pemasaran yaitu Rp 14.000,00 per kilogram. Sedangkan pada Saluran II besarnya rata-rata margin pemasaran yaitu Rp 16.000,00 per kilogram dan rata-rata biaya pemasaran yaitu Rp 133,20 per kilogram, rata-rata keuntungan pemasaran sebesar Rp 15.866,80 per kilogram, dan pada Saluran III besarnya rata-rata margin pemasaran yaitu Rp 19.000,00 per kilogram dengan rata-rata biaya pemasaran Rp 485,73 per kilogram, rata-rata keuntungan pemasaran sebesar Rp 18.514,27 per kilogram.</p> <p>3. Besarnya harga yang diterima produsen (producer's share) pada</p>

			Saluran I adalah 80,82 persen, Saluran II adalah 78,67 dan Saluran III adalah 75,64. Artinya besarnya harga diterima produsen pada Saluran I lebih tinggi dari pada Saluran II dan Saluran III dari harga yang dibayarkan konsumen.
2.	Riza Rizki, Iwan Setiawan, Muhammad Nurdin Yusuf (2020)	Analisis Pendapatan Agroindustry Opak Ketan Serta Kontribusinya Terhadap Total Pendapatan Rumah Tangga Pengrajin (Suatu Kasus Pada Kelurahan Kota Baru Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besarnya rata-rata biaya total yang dikeluarkan oleh pengrajin opak ketan di Kelurahan Kotabaru Kecamatan Cibeureum pada agroindustri opak ketan per satu kali proses produksi adalah Rp 850.827.</li> <li>2. Rata-rata pendapatan total yang diperoleh pengrajin opak ketan di Kelurahan Kotabaru Kecamatan Cibeureum pada agroindustri opak ketan per satu kali proses produksi adalah Rp 607.506,.</li> <li>3. Kontribusi pendapatan rata-rata responden dari agroindustri opak ketan adalah 78,02 % (Rp 4.860.049,-).</li> </ol>
3.	Ilyas, Dini Rochdiani, Budi Setia (2024)	Kelayakan Usaha Agroindustry Opak Ketan (Study Kasus di Dusun Cipertani Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besarnya biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pemilik agroindustri opak ketan di Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya dalam satu kali proses produksi sebesar Rp1.226.750,00. Sedangkan besarnya penerimaan rata-rata yang diperoleh adalah</li> </ol>

			<p>sebesar Rp1.800.000,00 sehingga rata-rata pendapatan yang diperoleh agroindustri opak ketan di Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya adalah Rp713.250,00.</p> <p>2. Jumlah produksi dan harga jual opak ketan di Desa Karangmekar lebih besar dari BEP produksi dan BEP harga yaitu 60 bungkus &gt; 41 bungkus dan Rp30.000 &gt; Rp20.446 oleh karena itu agroindustri opak ketan ini layak untuk diusahakan.</p> <p>3. Besarnya R/C pada agroindustri opak ketan di Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya lebih besar dari 1 yaitu 1,47 &gt; 1 maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk diusahakan.</p>
4.	Anggi Raswiantini, Budi Setia, Ane Novianty (2023)	Strategi Pemasaran Opak Ketan (Study Kasus Agroindutri Ibu Elyahdi Desa Sukajadi Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya)	1. Faktor-faktor internal pada pemasaran opak ketan kekuatannya tersedianya modal, produk tahan lama, harga terjangkau, kualitas produk baik, lokasi strategis, dan adanya variasi produk. Kelemahannya yaitu keterbatasan SDM, kemasan sederhana dan kurangnya promosi. Faktor-faktor eksternal dalam pemasaran opak

			<p>ketan peluangnya adalah mempunyai pelanggan tetap, pemasaran cukup luas, dan tersedianya sarana yang cukup baik. Ancamannya adalah fluktuasi permintaan, cuaca dan iklim, persaingan produk dengan yang lain dan kenaikan bahan baku dan biaya produksi.</p> <p>2. Alternatif strategi pemasaran opak ketan pada agroindustri Ibu Eliyah adalah strategi S-O menggunakan kekuatan internal untuk memanfaatkan peluang yaitu mempertahankan kualitas produk, variasi produk dan memanfaatkan teknologi informasi untuk lebih memperluas pemasaran dengan memasarkan di toko Online seperti Shopee, Tokopedia dan lainnya.</p>
5.	Ferdiansyah Dwi Permana, Dini Rochhdiani, Benidzar M Andre (2022)	Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Opak Ketan di Kabupaten Tasikmalaya (Study Kasus di Dusun Cipertani Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal)	<p>1. Faktor Internal yang ada di Agroindustri Opak Ketan Dusun Cipertani Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya yaitu agroindustri ini merupakan pelopor usaha opak ketan, dengan Ketersediaan bahan baku, Tenaga kerja dalam keluarga yang baik dan Harga jual produk yang terjangkau., penggunaan teknologi yang belum maksimal, promosi yang</p>

			<p>masih kurang, belum memiliki kemitraan dengan lembaga lain, kemasan yang masih sederhana, jangkauan pasar yang masih sedikit, modal yang kadang tidak menentu.</p> <p>2. Faktor eksternal yang terdapat di Agroindustri Opak Ketan Dusun Cipertani Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya yaitu Pangsa pasar diluar daerah, produk pangan lokal jadi Trend di masyarakat, Sarana dan prasarana pendukung. Sedangkan yang menjadi ancaman yaitu Produk mudah ditiru, Pesaing dari agroindustri lain, Meningkatnya biaya transportasi, Kontinuitas dan kualitas bahan baku.</p> <p>3. Strategi pengembangan usaha agroindustri opak ketan Dusun Cipertani Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya, berada didalam Kuadran I, yang berarti Agroindustri Opak Ketan mendukung untuk berada diposisi atau strategi yang Agresif (Growth Oriented Strategy), yaitu dengan memiliki kekuatan yang kuat dan memiliki peluang untuk berkembang</p>
--	--	--	---