

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil Menengah adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usahamikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Penjualan atau omzet dari usahamikro dalam setahun paling banyak Rp 300.000.000 dan jumlah aset bisnisnya maksimal Rp 50.000.000 juta (di luar aset tanah dan bangunan). Tak jarang dalam pengelolaan, keuangan usaha mikro masih tercampur dengan keuangan pribadi pemiliknya.

Pendapatan sebagian masyarakat Kepulauan Riau dari usaha menengah kecil makro (UMKM), Selain menjadi mata pencarian dan juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat, disamping mengurangi tingkat pengangguran masyarakat kepulauan riau ukm juga memegang peranan sangat penting sebagai pertumbuhan ekonomi di kepulauan riau.

Usaha daging asap Resto asapin berada di suka berenang Jl,Ir,sutami, kecamatan kota tanjung pinang. Usaha ini memproduksi olahandaging asap yang bisa di kombinasikan dengan makanan apa saja. Proses pembuatan daging asap selama 4 jam dengan suhu yang terjaga.

Setiap individu memiliki kebutuhan yang berbeda dalam hidupnya baik kebutuhan akan barang maupun jasa. Oleh karena itu, untuk memenuhikebutuhan tersebut maka diperlukan adanya pendapatan atau penghasilan berupa uang. Wirausahawan harus berinovasi dengan produk baru agar bisa bersaing selama

menjalankan usaha miliknya. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi penjualan berdasarkan penelitian terdahulu. Namun pengaruh ini bisa berbeda tiap kegiatan usaha tergantung dengan keadaan yang dialami oleh kegiatan usaha tersebut.

Biaya bahan baku dalam proses produksi daging asap meliputi daging australia yang diasap menggunakan bumbu giling seperti, bawang putih, garam, penyedap rasa, paprika powder dan blackpaper powder. Harga daging yang dijual dengan harga Rp 100.000,00 per kilogram adalah kendalanya untuk menentukan harga jual ke customer, apakah cocok dengan harga pasar Tanjungpinang. Dalam proses produksinya, usaha ini menggunakan peralatan seperti tempat ngasapnya terbuat dari tong besi, Arang kayu, Tempurung kelapa. Usaha daging asap berharap usaha beliau ke depannya akan maju dan berkembang.

Mulyadi (2016), mendefinisikan biaya bahan baku sebagai : Bahan utama yang merupakan bagian menyeluruh produk jadi, sehingga dapat diidentifikasi langsung kepada produk jadi dan nilainya cukup besar. Dalam memperoleh bahan baku biasanya perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya seharga beli bahan baku saja, melainkan ada biaya tambahan agar bahan baku tersebut sampai pada gudang perusahaan". biaya bahan baku menurut Ni Kadek Ayu Trisnadewi (2022) adalah: "Besarnya penggunaan bahan baku yang dimasukkan kedalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Apa bila tidak diperhatikan, maka akan mengalami kepincangan dan tidak mendapatkan hasil yang memuaskan. Faktor-faktor biaya bahan baku akan saling berkaitan, sehingga secara bersama-sama akan mempengaruhi persediaan bahan baku. Faktor-faktor tersebut antara lain perkiraan pemakaian, harga bahan, biaya-biaya persediaan.

Definisi biaya tenaga kerja menurut Anggraini (2020) adalah: “Tenaga kerja yang langsung menangani proses produksi”. Mulyadi (2018) mendefinisikan biaya tenaga kerja sebagai berikut: “Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengkonversikan bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai”

Menurut Dini (2021) biaya bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relative lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Menurut Ahmad & Abdullah (2017) biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk semua bahan yang dipakai dalam produksi yang tidak dapat dibebankan secara langsung kepada objek biaya tertentu dengan pertimbangan ekonomis dan praktis. Objek biaya tersebut dapat berupa produk atau jumlah unit produk tertentu, pekerjaan-pekerjaan khusus, atau objek biaya lainnya.

Penelitian ini merupakan penelitian replikasi dari Maulana Deris (2019) tentang “Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik terhadap Harga Pokok Produksi pada UKM Keripik singkong Sehi Suka Bumi”. Persamaan penelitian ini terletak pada variabel biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, jenis penelitian yang sama yakni penelitian kuantitatif, serta data yang digunakan sama yakni data sekunder. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sekarang terletak pada variabel bebasnya yang tidak menggunakan biaya bahan penolong dan penjualan, kemudian alat analisis yang berbeda berupa analisis regresi linear sederhana dan penggunaan data primer yang tidak ada dalam penelitian peneliti.

Berdasarkan observasi yang telah peneliti lakukan, pelaku usaha tidak melakukan penghitungan semua biaya yang dikeluarkan. Perhitungan hanya difokuskan kepada biaya bahan baku yang digunakan. Harga dan biaya dari bahan baku yang berubah-ubah tidak mempengaruhi jumlah produksi. Oleh karena itu, diperlukan beberapa pertimbangan untuk menentukan harga jual agar usaha yang dijalankan tidak mengalami kerugian.

Jika pelaku usaha tidak memperhitungkan antara biaya bahan baku, penjualan dan biaya tenaga kerja atas penjualan yang mereka terima maka akan menyebabkan ketidakseimbangan. Akan terjadi kemungkinan bahwa pendapatan yang diterima oleh pelaku usaha hanya bisa digunakan untuk menutupi modal. Seperti yang dikemukakan oleh Soekartawi (2016) bahwa pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Maka dari itu untuk mengetahui pendapatan bersih yang diterima harus dikurangkan dengan semua biaya yang digunakan dalam menjalankan suatu kegiatan usaha.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Bahan Penolong dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Penjualan Usaha daging asap, resto asapin Jl,Ir,sutami suka berenang”**.

1.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka identifikasi masalah yang dialami pelaku usaha UMKM berkaitan dengan penjualan berpengaruh besar terhadap kelangsungan dan kesuksesan dari sebuah usaha. Maka dari itu peneliti melakukan penelitian mengenai Pengaruh Biaya Bahan Baku,

Biaya Bahan Penolong dan Tenaga Kerja terhadap Penjualan usaha daging asap Resto asapin Jl,Ir,sutami suka berenang, kecamatan tanjung pinang kota , Provinsi Kepulauan Riau. Adapun identifikasi masalah yang peneliti amati pada usaha daging asap sebagai berikut.

- a. Pencatatan keuangan usaha daging asap Resto Asapin kurang lengkap.
- b. Perincian atau klasifikasi biaya tidak tepat dan lengkap.
- c. Penentuan harga jual produk tidak sesuai dengan penempatan biaya-biaya yang dikeluarkan.
- d. Pencatatan biaya hanya mencatat biaya yang terlihat pada usahadaging asap.
- e. Usaha daging asap tidak melakukan penghitungan semua biaya yangdikeluarkan.

1.2Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telahdiuraikan maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah biaya bahan baku berpengaruh terhadap penjualan usahadaging asap, Resto Asapin?
2. Apakah biaya bahan penolong berpengaruh terhadap penjualan usahadaging asap, Resto Asapin?
3. Apakah biaya tenaga kerja berpengaruh terhadap penjualan usahadaging asap, Resto Asapin?
4. Apakah biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenagakerja berpengaruh terhadap penjualan Daging Asap, Resto Asapin?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah serta keterbatasan yang dimiliki oleh peneliti agar permasalahan yang dibahas tidak meluas maka diperlukan adanya pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Peneliti hanya mengkaji tentang pengaruh biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja terhadap penjualan usaha daging asap, Resto Asapin, Kecamatan Kota Tanjungpinang Kota.
2. Kegiatan usaha yang diambil dalam penelitian ini adalah Daging asap, Resto Asapin, Kecamatan Tanjungpinang Kota.
3. Rekapitulasi pencatatan yang diambil adalah bulan Juli-Oktober 2022.
4. Selama periode penelitian kegiatan usaha ini mencatat transaksi yang ada.
5. Kegiatan usaha ini mencatat transaksi menggunakan mata uang Rupiah(Rp) selama periode penelitian.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan rumusan masalah yang ada maka tujuan yang ingin dicapai peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh biaya bahan baku terhadap penjualan usaha Daging Asap, Resto Asapin.
2. Untuk mengetahui pengaruh biaya bahan penolong terhadap pendapatan usaha Daging Asap, Resto Asapin.
3. Untuk mengetahui pengaruh biaya tenaga kerja terhadap penjualan usaha Daging Asap, Resto Asapin.
4. Untuk mengetahui pengaruh biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya

tenaga kerja terhadap penjualan usaha Daging Asap, Resto Asapin.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini digunakan untuk memberikan pengetahuan mengenai pengaruh biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja terhadap penjualan Daging Asap, Resto Asapin, Kecamatan Tanjungpinang Kota.

2. Bagi Pelaku Usaha UMKM

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk pengambilan keputusan dan mengetahui perkembangan dari usaha yang dijalankan apakah mengalami peningkatan atau penurunan pendapatan usaha.

3. Bagi Pemerintah

Mengetahui kontribusi dari kegiatan usaha dalam memajukan perekonomian daerah ataupun negara.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti selanjutnya sebagai bahan acuan atau pertimbangan penelitian khususnya saat ingin meneliti tentang ekonomi dalam peningkatan penjualan.

1.6 Sistematika Penelitian

Sistematika penulisan digunakan sebagai gambaran secara ringkas supaya dapat dipahami secara sistematis yang terbagi dalam beberapa bab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

Dalam bab ini membahas tentang landasan teori yang mendukung dan berkaitan dengan variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran pengembangan hipotesis dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan tentang objek dan ruang lingkup penelitian, metode penelitian, operasionalisasi variabel penelitian, populasi dan sampel yang akan diteliti, jenis data dan sumber data yang akan digunakan dalam penelitian, metode pengumpulan data dan analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang objek penelitian secara umum, proses dan teknik analisis data hingga hasil dari pengujian semua hipotesis penelitian sesuai dengan

metode yang digunakan dan pembahasan secara teoritis mengenai hasil penelitian baik secara kuantitatif dan statistik.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dari hasil penelitian berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat. Bab ini juga berisi saran dan menjelaskan keterbatasan dan hambatan yang terdapat dalam penelitian ini.

