

BAB II
LANDASAN TEORI

2.1 Penelitian dan Karya Terdahulu

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|-----------|---|--|---|---|--|
| 1 | Ahmad Haetami/2019 | Pengaruh Home Industry Ikan Asin Terhadap Daya Beli (Studi Pada Produsen Ikan Asin di Desa Panimbang - Pandeglang) | Home Industry Ikan Asin (x) Daya Beli (Y) | Menggunakan Uji Validitas, Uji Reliabilitas, Analisis regresi sederhana, Analisis Koefisien Korelasi, Koefisien Determinasi, Uji Normalitas dan koefisien determinasi | variabel Home Industry Ikan Asin dapat menjelaskan pengaruhnya terhadap Daya Beli Produsen yaitu sebesar 57,5% |
| 2 | Sri Haryanti/2005 | Pengaruh | Produk (x ¹) | Menggunakan | Ekuitas |

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|----|----------------------------------|--|--|--|--|
| | | Produk, Harga, Lokasi dan Promosi terhadap Evaluasi Pembelian Ikan Asin Produksi Perusahaan Mino Arto di Cilacap (Th.2005) | Harga(x^2)Lokasi (x^3) Promosi(x) Evaluasi Pembelian (Y) | uji validitas, reliabilitas, uji regresi linier berganda, uji F, uji t, dan uji determinasi. | Ikan Asin dan keputusan pembelian yang paling dominan adalah harga. Faktor produk, harga, lokasi dan promosi secara bersama-sama dan secara parsial mempunyai |

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|----|----------------------------------|--|--|---|---|
| | | | | | pengaruh terhadap keputusan pembelian. |
| 3 | Imtihan and Irwandi/2021 | PENGARUH KUALITAS PRODUK, HARGA DAN CITRA MEREK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN ULANG IKAN ASIN | Kualitas Produk (x^1) Harga (x^2) Citra Merk (x^3) Keputusan Pembelian Ulan (Y) | Menggunakan teknik purposive sampling, analisis jalur (Path Analysis) | Variable kualitas produk, harga dan citra merek terhadap keputusan pembelian ulang “Ikan Asin” di Kota Padang. Penelitian |

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|----|----------------------------------|--|------------------------|---------------|--|
| | | DI KOTA PADANG. Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan | | | ini membuktikan bahwa kualitas produk, harga dan citra merek berpengaruh signifikan terhadap Keputusan Pembelian Ulang Ikan Asin di Kota Padang. |
| 4 | Sodirin Sodirin, | Pengaruh | brand | Menggunakan | Variabel |

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|----|----------------------------------|---|--|--|---|
| | Ade Sandra Dewi/2022 | Brand Image Ikan Asin Di Era Covid-19 Terhadap Keputusan Pembelian Di Bandar Lampung (Study Kasus Kelurahan Kota Karang Kecamatan Teluk Betung Timur) | image (X) terhadap keputusan pembelian (Y) | uji Validitas, uji Reabilitas, uji Regresi Linier Sederhana, uji t, uji Koefisien Determinasi R ² | Brand image ikan asin terhadap keputusan pembelian di era covid-19 di bandar lampung. |
| 5 | Soehardi (2021) | Model Peningkatan Keputusan Konsumen Melalui | Kualitas Produk (x ¹) Harga (x ²) Keputusan Konsumen | Menggunakan uji validitas, reliabilitas, normalitas, | Variabel model peningkatan an keputusan |

| No | Nama Peneliti dan Tahun Peneliti | Judul Peneliti | Variabel (Kuantitatif) | Alat Analisis | Hasil Penelitian |
|----|----------------------------------|--|------------------------|---|--|
| | | Kualitas Produk, Harga dan Food Safety UMKM Ikan Asin Panimbangan Banten | (Y) | uji t, uji F dan koefisien determinasi. | konsumen melalui kualitas produksi, harga dan food safety UMKM ikan asin berpengaruh terhadap keputusan konsumen |

Sumber : Data diolah, 2024

2.2 Tujuan Teoritis

A. Definisi Pemasaran

Pemasaran adalah merupakan kegiatan untuk memindahkan barang atau jasa dari produsen ke konsumen. Fungsi pemasaran yang dilakukan meliputi pembelian, penjualan, pengangkutan,

pergudangan, pembiayaan, penanggungan resiko dan standarisasi serta informasi pasar. Saluran pemasaran adalah penyaluran barang atau jasa dari produk kekonsumen akhir dan menyelenggarakannya berupa lembaga atau badan-badan yang bertugas melaksanakan fungsi pemasaran itu sendiri atau memenuhi keinginan konsumen semaksimal mungkin, sedangkan pihak konsumen akan memberikan imbalan berupa margin kepada lembaga pemasaran tersebut. (Suarda, A.2009).

B. Analisis Biaya

Pujawan (2012) menuliskan ada tiga komponen biaya yang dipertimbangkan dalam klasifikasi biaya dalam hubungannya dengan volume produksi yaitu :

- a. Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya-biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya yang relatif tetap,
- b. Biaya variabel (variable cost) adalah biaya-biaya yang besarnya tergantung (biasanya secara linear) terhadap volume produksi,
- c. Biaya total (total cost) adalah jumlah dari biaya-biaya tetap dan biaya-biaya variabel. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi, misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel adalah biaya yang dipengaruhi oleh kapasitas produksi.

Menurut Firdaus dan Wasilah, (2012:22) mendefinisikan biaya sebagai pengeluaran - pengeluaran atau nilai pengorbanan

untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang. Menurut H. Susanto (2010).

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi barang/jasa. Biaya produksi terdiri dari yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yaitu biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Adapun biaya variabel (tidak tetap) yaitu biaya yang habis dalam satu masa produksi. Mulyadi (2012:14) mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya - biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

C. Pendapatan

Pendapatan pengolah adalah selisih antara penerimaan (total revenue) dan semua biaya produksi (total cost). Penerimaan pengolah adalah perkalian antara produksi hasil tangkapan yang diperoleh dengan harga jual hasil tangkapan. Biaya pengolah biasanya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap (fix cost) dan biaya tidak tetap (variabel cost), (Nasution, S dan Hasim, H. 2014).

Pendapatan merupakan unsur yang sangat penting dalam sebuah unsur perdagangan, karena dalam melakukan suatu usaha tentu ingin mengetahui nilai atau jumlah pendapatan yang diperoleh selama melakukan usaha tersebut. Dalam arti ekonomi, Pendapatan merupakan balas jasa atas penggunaan faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh sektor rumah tangga dan sektor perusahaan yang dapat berupa gaji/upah, sewa, bunga serta keuntungan/profit.

D. Harga

Menurut Mankiw, G. (2006-93). “Harga adalah suatu penentu dari kuantitas yang ditawarkan”. Harga dan kuantitas yang ditawarkan memiliki hubungan positif yang dinamakan hukum penawaran, yaitu semakin tinggi harga semakin banyak jumlah barang yang bersedia ditawarkan. Sebaliknya semakin rendah tingkat harga, semakin sedikit jumlah barang yang bersedia ditawarkan Nitisemito (2006), menambahkan bahwa harga adalah nilai suatu barang atau jasa yang diukur dengan sejumlah uang, dimana berdasarkan nilai tersebut seseorang bersedia melepaskan barang dan jasa yang dimiliki kepada pihak lain. Sedangkan menurut Fair, R.C dan Case, K.E (2007:49), “Harga adalah jumlah yang dijual oleh suatu produk perunit dan mencerminkan berapa yang bersedia dibayarkan oleh masyarakat”.

E. Penerimaan

Menurut Fair, R.C dan Case, K.E (2007:205-206)” Penerimaan total adalah jumlah total yang didapatkan perusahaan dari penjualan produknya”. Menurut Pracoyo, A dan Pracoyo, K.T. (2006), Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima dari setiap output yang dijual Dengan memperhitungkan seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Total penerimaan dalam usaha Nelayan diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya nelayan

mengolah sendiri hasil nelayannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar. Penerimaan yaitu jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Septiawan, 2017).

F. Keuntungan

Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangkan beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba). Keuntungan adalah sejumlah uang yang diperoleh setelah semua biaya variabel termasuk biaya tetap operasional tertutupi. Hasil pengurangan positif berarti untung, hasil pengurangan negatif berarti rugi, (Ukhty, N. 2017).

G. Ikan Kering atau Ikan Asin

Ikan merupakan komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan antara lain Ikan Sapat Siam, Ikan Sapat (kecil) dan Ikan Haruan. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan yang lain karena paling banyak di tangkap dan dikonsumsi. Menurut tempat hidup ikan yaitu ikan Sungai atau Ikan Air Rawa Ikan merupakan salah satu jenis bahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan sangat penting bagi manusia serta merupakan sumber protein yang harganya relatif murah, namun ikan merupakan

komoditas yang sangat mudah busuk dan produksinya musiman terutama ikan Sungai. Ikan asin atau ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas.

Karakteristik pengolah yang berhubungan secara signifikan dengan sikap pengolah dalam memilih komoditas ikan asin. Langkah-langkah dalam proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Penyiangan

Ikan-ikan akan dibuang isi perutnya, dibuang sisiknya, kemudian dibelah.

2. Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan untuk menghilangkan bekas-bekas darah, sisik dan kotoran lainnya. Kadang-kadang untuk pencucian ini digunakan larutan garam ringan sebagai penggaraman awal dengan kadar garam rendah agar ikan yang ditangkap tidak membusuk ketika masih dikapal.

3. Penggaraman

Penggaraman yang masih tradisional dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan atau mencampurkannya dengan larutan garam.

4. Pengeringan

Setelah penggaraman selesai dilakukan, ikan lalu dijemur dengan cara mekanis. Pengeringan hanya bertujuan mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak berair. Bila pengeringan

dianggap cukup, lalu dikemas dan dapat dijual dimasyarakat terdekat, dipasar-pasar khusus penjualan ikan kering atau pengiriman keluar daerah apabila ada pesanan.

Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian dan pendinginan ikan. Penambahan garam menyebabkan protein ikan terdenaturasi sehingga daging ikan mengkerut dan air akan terperas keluar. Berkurangnya kadar air juga akan terjadi selama proses pengeringan, sehingga makin memperpanjang daya awet ikan asin (Tuyu, 2014). Ikan asin dapat bertahan dalam kondisi baik selama 2-3 bulan pada suhu dibawah 10 C. Pada suhu diatas 15 C kerusakan terjadi agak cepat. Ikan asin dapat stabil karena 3 faktor yaitu:

1. Kerja langsung dari sodium klorida pada jenis-jenis organisme pembusuk protein (putrefractive).
2. Penghilangan oksigen dari jaringan yang mencegah pertumbuhan mikroorganisme.
3. Gangguan sodium klorida terhadap kegiatan enzim proteolitik dalam daging.

H. Pengolahan Ikan Kering atau Ikan Asin

1. Lakukan penyiangan ikan yang akan diolah kemudian dicuci agar bersih hingga bebas dari sisa-sisa kotoran.
2. Sediakan sejumlah garam kristal sesuai berat ikan, untuk ikan berukuran besar jumlah garam yang harus disediakan berkisar 20 – 30% dari berat ikan, untuk ikan berukuran sedang 15 – 20%, sedangkan ikan yang berukuran kecil 5%.
3. Taburkan garam ke dalam wadah / bak setebal 1 – 5 cm, tergantung jumlah garam dan ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman
4. Susunlah ikan di atas lapisan garam tersebut dengan cara bagian perut ikan menghadap ke dasar bak. Selanjutnya taburkan kembali garam pada lapisan ikan tersebut, lakukan penyusunan ikan dan garam secara berlapislapis hingga lapisan teratas adalah susunan dengan lapisan lebih banyak/tebal
5. Tutuplah tumpukan ikan dan garam tersebut dengan keranjang /anyaman bambo dan beri pemberat di atasnya.
6. Biarkan selama beberapa hari untuk terjadinya proses penggaraman. Untuk ikan berukuran besar selama 2-3 hari, ikan yang berukuran sedang dan ikan yang berukuran kecil selama 12-24 jam.
7. Selanjutnya cucilah dengan air bersih dan tiriskan, susun ikan di atas para-para penjemuran.

8. Pada saat penjemuran / pengering, ikan sekali-kali dibalik agar ikan cepat mengering.

Menurut Yusra (2017), Prosedur pembuatan ikan asin kering adalah sebagai berikut: mula-mula ikan dibersihkan atau disiangi dengan cara membelah mulai dari perut sampai punggung (butterfly), membuang insang serta isi perutnya dan dicuci kembali untuk membersihkan sisa darah. Selanjutnya tubuh ikan dilumuri dengan garam sebanyak 20% dari berat ikan dan ikan dikeringkan dengan sinar matahari selama 1 hari atau sampai kering.

Penggaraman merupakan cara pengawetan yang sudah lama dilakukan orang. Pada proses penggaraman, Pengawetan dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam badan ikan sampai titik tertentu sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Pengawetan ikan dengan cara penggaraman terdiri atas dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Adapun tujuan utama dari penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab kebusukan ikan. (Adawiyah, R. 2011: 46).

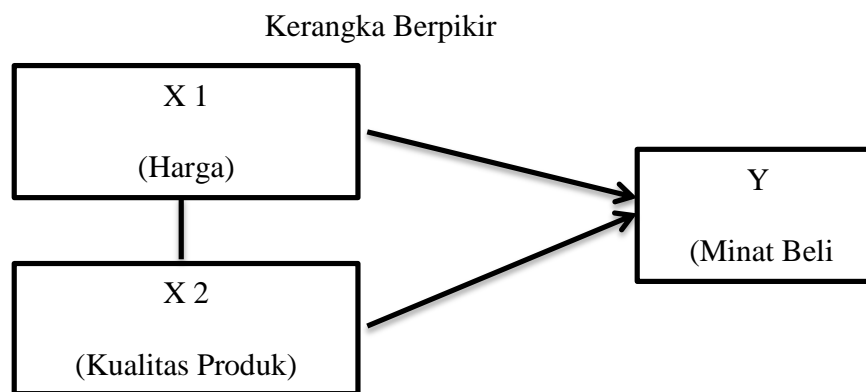
2.3 **Karangka Pemikiran Penelitian**

Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen adalah antara lain harga jual, produk, biaya promosi, distribusi, mutu.harga merupakan bagian integral dari sebuah produk, sulit membicarakan suatu produk tanpa memperhitungkan harganya. Harga sangat penting karena

mempengaruhi permintaan pembelian dari konsumen. Sedangkan kualitas produk Kualitas produk merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, digunakan, atau dikonsumsi pasar sebagai pemenuhan kebutuhan atau keinginan pasar yang bersangkutan. Berdasarkan teori diatas, dapat disimpulkan bahwa harga dan kualitas produk dapat mempengaruhi minat beli konsumen.

Untuk mengetahui secara ilmiah maka peneliti melakukan penelitian dengan kerangka berpikir pada Gambar 2.1.

Tabel 2.2 Kerangka Berpikir



Sumber: Olahan Sendiri (2024)

Keterangan:

Harga : Variabel Bebas (X1)

Kualitas Produk : Variabel Bebas (X2)

Minat beli konsumen : Variabel Terikat (Y).

2.4 Hipotesis (Tentatif)

Hipotesis penelitian merupakan jawaban yang sifatnya sementara yang kebenarannya dicari melalui penelitian ilmiah. Maka yang menjadi hipotesis penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- Ho. Diduga tidak ada harga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang.
- H1. Diduga ada harga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang.
- Ho. Diduga tidak ada kualitas produk memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang Kabupaten HSU.
- H2. Diduga ada kualitas produk memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang Kabupaten HSU.
- Ho. Diduga tidak ada harga dan kualitas produk memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang.
- H3. Diduga ada harga dan kualitas produk memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat beli konsumen pada Usaha Home Ikan Kering atau Ikan Asin di Desa Darussalam Kecamatan Danau Panggang.