

**ANALISIS PENGARUH BIAYA, MODAL, DAN PRODUKSI TERHADAP
PENDAPATAN UMKM PENJUAL BAKSO DI PEMATANGSIANTAR SOLUSI
UNTUK PERTUMBUHAN EKONOMI DAERAH**

Anestesia Situmorang¹, Anisa Calista Situmorang², Noni Rozaini³, Muhammad Yusuf⁴

^{1,3,4}Universitas Negeri Medan, ²Universitas Sumatera Utara

Email: situmoranganestesia@gmail.com¹, anisasitumorang8@gmail.com²,
noni@unimed.ac.id³

Abstrak: UMKM kuliner, terutama pedagang bakso, berperan penting dalam menggerakkan ekonomi lokal Kota Pematangsiantar karena karakteristiknya yang padat karya, fleksibel, dan mampu menyerap tenaga kerja informal. Namun, keberlanjutan usaha ini sangat dipengaruhi oleh dinamika biaya bahan baku, ketersediaan modal, dan kapasitas produksi. Ketiga faktor tersebut sering mengalami fluktuasi akibat perubahan harga pasar, akses pembiayaan yang terbatas, serta kemampuan produksi yang tidak selalu optimal. Artikel ini memperluas hasil penelitian dalam jurnal Analisis Pengaruh Biaya, Modal, dan Produksi terhadap Pendapatan UMKM: Solusi untuk Pertumbuhan Ekonomi Lokal, dengan menekankan bagaimana variabel-variabel tersebut memengaruhi pendapatan pedagang bakso di Kota Pematangsiantar. Analisis menunjukkan adanya hubungan langsung dan signifikan antara biaya, modal, dan produksi terhadap pendapatan UMKM. Efisiensi biaya, dukungan permodalan yang mudah diakses, dan pengelolaan produksi yang sistematis menjadi kunci dalam meningkatkan pendapatan sekaligus memperkuat daya saing UMKM kuliner lokal.

Kata Kunci: Pendapatan UMKM, Pasar, Biaya, Modal, dan Produksi.

Abstract: Culinary MSMEs, particularly meatball vendors, play a crucial role in driving the local economy of Pematangsiantar City due to their labor-intensive, flexible nature and ability to absorb informal labor. However, the sustainability of these businesses is heavily influenced by the dynamics of raw material costs, capital availability, and production capacity. These three factors often fluctuate due to changes in market prices, limited access to financing, and suboptimal production capacity. This article expands on the research findings in the journal "Analysis of the Influence of Costs, Capital, and Production on MSME Income: Solutions for Local Economic Growth," by emphasizing how these variables affect the income of meatball vendors in Pematangsiantar. The analysis demonstrates a direct and significant relationship between costs, capital, and production on MSME income. Cost efficiency, easily accessible capital support, and systematic production management are key to increasing income and strengthening the competitiveness of local culinary MSMEs.

Keywords: MSME Income, Market, Costs, Capital, and Production..

PENDAHULUAN

Usaha bakso merupakan salah satu bentuk UMKM kuliner yang sangat berkembang di Kota Pematangsiantar. Hampir di setiap kecamatan, gerobak bakso atau kedai bakso menjadi pilihan makanan cepat saji bagi masyarakat. Permintaan yang stabil sepanjang tahun membuat usaha ini terlihat menjanjikan. Namun, di balik tingginya minat masyarakat, terdapat tantangan struktural yang dihadapi pedagang.

Harga bahan baku utama seperti daging sapi kerap berfluktuasi mengikuti kondisi pasar regional dan nasional. Ketika harga daging meningkat, pedagang harus memilih antara menaikkan harga jual yang berisiko mengurangi pembeli atau mempertahankan harga dengan menurunkan margin keuntungan. Situasi serupa terjadi pada bahan pelengkap seperti tepung tapioka, cabai, dan gas elpiji. Fluktuasi biaya ini menciptakan ketidakpastian pendapatan.

Selain biaya, akses terhadap modal juga menjadi kendala utama. Banyak pedagang bakso yang masih mengandalkan modal pribadi atau pinjaman informal dengan bunga tinggi. Minimnya akses kredit formal membuat mereka sulit meningkatkan kapasitas produksi, memperbaiki peralatan, atau melakukan inovasi menu yang dapat meningkatkan pendapatan.

Dari sisi produksi, kemampuan menghasilkan bakso dalam jumlah sesuai permintaan menjadi faktor penting. Produksi yang terlalu sedikit menyebabkan hilangnya peluang pendapatan, sementara produksi berlebih memunculkan pemborosan bahan baku dan biaya.

Melalui pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana biaya, modal, dan produksi memengaruhi pendapatan, pedagang bakso dan pemerintah daerah dapat merumuskan strategi yang lebih tepat untuk memperkuat UMKM kuliner di Kota Pematangsiantar.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan bakso dan menjalankan operasional usaha. Biaya ini mencakup:

- Bahan baku utama: daging sapi atau ayam, tepung tapioka, bawang putih, garam, lada, dan bumbu pelengkap.
- Biaya penunjang: gas elpiji, mie kuning, tahu, sawi, dan pelengkap lainnya.
- Biaya tetap: sewa tempat, listrik, air, dan depresiasi peralatan.
- Biaya tenaga kerja: baik tenaga keluarga maupun pekerja bayaran.

Menurut jurnal yang dianalisis, biaya merupakan variabel yang paling mudah berubah dan paling cepat memengaruhi pendapatan pedagang. Misalnya, kenaikan harga daging sebesar 10% dapat langsung menurunkan margin keuntungan hingga 20–30% jika pedagang tidak menaikkan harga jual. Efisiensi biaya dilakukan melalui strategi seperti pembelian grosir, penyimpanan bahan baku yang baik, serta negosiasi harga dengan pemasok.

Hasil penelitian membuktikan bahwa pengendalian biaya memiliki pengaruh signifikan terhadap peningkatan pendapatan UMKM karena biaya yang terkendali membuat pedagang mampu menjaga kualitas produk tanpa menaikkan harga secara drastis.

2. Modal Usaha

Modal menjadi fondasi utama bagi kelangsungan usaha bakso.

Modal digunakan untuk:

- Pembelian bahan baku dalam jumlah besar,
- Pembelian peralatan seperti panci besar, kompor, blender daging, dan gerobak,
- Memperbaiki fasilitas jualan,
- Membuka cabang penjualan,
- Menambah variasi menu.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa modal berpengaruh langsung terhadap kapasitas produksi. Pedagang yang memiliki modal lebih besar dapat membeli daging dalam jumlah yang lebih banyak dengan harga lebih murah (harga grosir), sehingga biaya produksi turun dan potensi keuntungan meningkat. Selain itu, modal yang cukup membuat pedagang lebih leluasa mempertahankan kualitas bakso, misalnya menggunakan daging dengan kadar lemak rendah yang lebih mahal tetapi memberi cita rasa lebih konsisten.

Akses modal formal seperti kredit mikro dari bank atau koperasi menjadi sangat penting, karena dapat membantu pedagang meningkatkan skala usaha tanpa terjebak pinjaman informal yang memberatkan.

3. Kapasitas Produksi

Produksi adalah proses mengubah bahan baku menjadi bakso siap jual. Kapasitas produksi ditentukan oleh:

- Ketersediaan bahan baku,
- Kualitas peralatan produksi,
- Jumlah tenaga kerja,
- Kemampuan prediksi permintaan harian,
- Efisiensi proses pengolahan.

Peningkatan kapasitas produksi tidak hanya berarti menambah jumlah bakso yang dibuat, tetapi juga memastikan bahwa proses tersebut dilakukan dengan efisien dan konsisten. Misalnya, penggunaan mesin penggiling daging mampu meningkatkan kecepatan produksi sekaligus menjaga kualitas tekstur bakso.

Studi dalam jurnal menunjukkan bahwa produksi berperan sebagai penghubung antara modal dan pendapatan. Modal memengaruhi besar-kecilnya produksi, dan produksi yang optimal akan memperbesar pendapatan.

Kesalahan dalam menentukan volume produksi juga berdampak langsung pada pendapatan. Produksi terlalu sedikit berarti kehilangan peluang penjualan, sedangkan produksi terlalu banyak memicu pemborosan bahan baku dan menurunkan laba

METODE PENELITIAN

Artikel ini disusun melalui pendekatan deskriptif dengan memanfaatkan sintesis literatur dari jurnal yang relevan. Setiap variabel dianalisis berdasarkan temuan empiris dan teori ekonomi UMKM. Selanjutnya, hasil analisis disesuaikan dengan kondisi nyata pedagang bakso di Kota Pematangsiantar untuk menghasilkan gambaran yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi pendapatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengaruh Biaya terhadap Pendapatan

Biaya bahan baku adalah komponen terbesar dalam usaha bakso. Ketika harga daging naik, pedagang harus mengadaptasikan strategi, misalnya mengurangi ukuran bakso, mengubah komposisi daging dan tepung, atau menaikkan harga. Namun, strategi penyesuaian tersebut sering kali memengaruhi loyalitas pelanggan.

Literatur menyebutkan bahwa biaya memiliki sifat elastis terhadap pendapatan—sedikit perubahan biaya dapat berimplikasi besar terhadap pendapatan. Pedagang yang

mampu mengelola biaya secara ketat, misalnya dengan membeli bahan baku langsung dari rumah potong hewan atau bekerja sama dengan pedagang lain untuk membeli dalam jumlah besar, dapat menjaga kestabilan margin keuntungan.

2. Pengaruh Modal terhadap Pendapatan

Modal memungkinkan pedagang meningkatkan kapasitas produksi dan diversifikasi produk. Dengan modal yang memadai, pedagang dapat:

- Membeli daging berkualitas lebih baik,
- Memperbarui peralatan yang rusak untuk mempercepat proses produksi,
- Menambah menu seperti bakso mercon, bakso jumbo, atau bakso bakar,
- Memaksimalkan pemasaran melalui platform digital.

Penelitian yang dianalisis memperlihatkan bahwa modal memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan UMKM. Akses modal tidak hanya meningkatkan skala produksi, tetapi juga memberi kepercayaan dan stabilitas usaha bagi pedagang.

3. Pengaruh Produksi terhadap Pendapatan

Produksi yang tepat baik dari segi jumlah maupun kualitas menentukan seberapa besar pendapatan yang dapat diperoleh. Produksi yang kurang berarti pelanggan tidak terlayani, sedangkan produksi berlebih menurunkan efisiensi usaha.

Efisiensi produksi dapat dilakukan melalui standar operasional produksi (SOP), penggunaan mesin untuk menggiling daging, dan pembagian tugas kerja. Konsistensi rasa dan kualitas kuah juga menjadi faktor utama dalam mempertahankan pelanggan setia.

Literatur menegaskan bahwa produksi berperan sebagai motor utama penggerak pendapatan karena langsung terhubung dengan volume penjualan harian.

Solusi Dan Rekomendasi

1. Pembelian Kolektif untuk Menekan Biaya

Pedagang dapat membentuk kelompok koperasi atau komunitas untuk membeli daging dalam jumlah besar secara bersama-sama. Cara ini menurunkan harga beli dan meningkatkan efisiensi.

2. Akses Pembiayaan Mikro yang Lebih Luas

Pemerintah atau koperasi lokal dapat menyediakan fasilitas kredit lunak atau modal tanpa agunan bagi pedagang bakso. Akses modal yang murah dan mudah memperkuat kemampuan produksi dan pemasaran.

3. Pelatihan Efisiensi Produksi dan Standardisasi Produk

Dinas UMKM dapat mengadakan pelatihan teknik produksi, pengelolaan stok, manajemen keuangan, hingga pengembangan inovasi menu.

4. Digitalisasi Pemasaran.

Pedagang dapat memaksimalkan media sosial, layanan pesan-antar online, dan promosi digital untuk meningkatkan penjualan terutama pada jam-jam sibuk atau akhir pekan.

KESIMPULAN

Biaya, modal, dan produksi merupakan tiga faktor utama yang saling terhubung dan sangat menentukan pendapatan pedagang bakso di Kota Pematangsiantar. Ketiganya tidak dapat dipisahkan karena pengelolaan salah satu variabel akan memengaruhi dua variabel lainnya. Dengan pengendalian biaya, akses modal yang kuat, dan produksi yang dilakukan secara efisien, UMKM bakso dapat mempertahankan pendapatan bahkan meningkatkan daya saing di pasar lokal. Implementasi strategi yang tepat juga berpotensi memperkuat kontribusi UMKM kuliner terhadap pertumbuhan ekonomi daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Safira, A. N., Susana, H., Nursari, S. Y., Laela, N., Anwar, R., & Amaliah, Z. (2024). Analisis Pengaruh Biaya, Modal, dan Produksi terhadap Pendapatan UMKM: Solusi untuk Pertumbuhan Ekonomi Lokal. *JIMBE*, 1(6), 213–222.
- Gonibala, N., Masinambow, V. A. J., & Maramis, M. T. B. (2019). Analisis pengaruh modal dan biaya produksi terhadap pendapatan UMKM di Kota Kotamobagu.
- Wafiroh, H., Lailatul, I. N., & Evhin, A. (2023). Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM.
- Syuhada, B., & Handayani, L. (2022). Analisis biaya produksi dan pendapatan UMKM keripik singkong.
- Jihan, S., Subhan, E. S., & Ramadhan, M. S. (2024). Analisis biaya produksi dalam penetapan

harga jual.

Ompusunggu, D. P., & Gulo, L. A. (2023). Pengaruh modal dan biaya produksi terhadap pendapatan UMKM depot isi ulang air minum.

Maghfirah, O. S., & Fitri, Y. (2019). Efisiensi biaya produksi dan profitabilitas UMKM.

Permanasari, L., & Virdayani, A. D. (2021). Biaya produksi sebagai dasar keputusan produksi UMKM.

Putra, Y. A. (2014). Pengaruh biaya produksi terhadap laba UMKM