

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1. Tinjauan Pustaka

2.1.1. Pisang

Sejarah tentang pisang banyak dijelaskan oleh para peneliti terdahulu. Salah satunya adalah Munadjim. Dalam bukunya yang berjudul Teknologi Pengolahan Pisang, Munadjim (1984) menyebutkan bahwa Pisang merupakan tanaman asli daerah asia tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang mempunyai nama Latin Musa Paradisiaca. Nama ini telah diproklamirkan sejak sebelum Masehi. Nama Musa diambil dari nama seorang dokter kaisar Romawi Octavianus Augustus (63 SM - 14 M) yang bernama Antonius Musa. Pada zaman Octavianus Augustus, Antonius Musa selalu menganjurkan pada kaisarnya untuk makan pisang setiap harinya agar tetap kuat, sehat, dan segar. Berdasarkan sejarah, bangsa Indonesia sangat berjasa dalam mengembangkan tanaman pisang di Pulau Madagaskar dalam tahun kira-kira 500 M. Dalam tahun 650 M pahlawan-pahlawan Islam di negara Arab telah menyebarluaskan tanaman pisang di sekitar Laut Tengah. Tanaman pisang yang berkembang di Amerika Selatan dan Amerika Tengah berasal dari Afrika Barat sekitar tahun 1500, yang akhirnya berkembang ke seluruh daratan Amerika. Bahkan sampai sekarang tanaman ini telah digunakan untuk memasak, pengobatan, pakaian, dan kertas.

Para peneliti menggunakan ujian keturunan, penemuan arkeologi dan data linguistik untuk menguraikan asal usul tanaman pisang ini. Penemuan mereka diterbitkan dalam jurnal *Proceedings of the National Academy of Sciences* (Laporan Akademi Ilmu Pengetahuan Nasional) bulan Juli 2011. Hal tersebut dijelaskan oleh Purwanti (2015) dalam Usaha Keripik Pisang Aneka Rasa.

Jenis akar tanaman pisang adalah akar serabut, tumbuh berada di bawah permukaan tanah sampai kedalaman 75-150 cm dan tumbuh ke samping sampai 4- 5 meter. Batang utama (bonggol/beet) berada di bawah permukaan tanah. Batang pisang merupakan batang semu yang merupakan pelepah daun tumbuh memanjang, saling menelungkup dan menutupi dengan konstruksi kuat dan kompak. Daun pisang berbentuk lanset memanjang dengan permukaan daun berlapis lilin untuk mengurangi transpirasi. Bunga pisang berumah satu berbentuk

jantung. Daun pelindung/seludang bunga berwarna merah tua, panjang 10-25 centimeter, berlapis lilin dan mudah rontok (Satiadiredja, 1989).

Arief Prahasta (2009) dalam Agribisnis Pisang menyebutkan bahwa varietas-varietas pisang yang banyak ditanam adalah:

- a. *Musa paradisiaca var. Sapiantum*. Dikenal sebagai pisang meja, karena jenis pisang ini langsung dapat dimakan setelah masak pohon, tanpa dimasak lebih dahulu (buah meja/pencuci mulut). Contoh: Pisang Ambon, Pisang Raja, Pisang Mas dan Pisang Cavendish.
- b. *Musa paradisiaca var. Formatypica*. Adalah buah pisang yang siap dimakan setelah dimasak (direbus/digoreng). Contoh: Pisang Kepok, Pisang Tanduk, Pisang Nangka, Pisang Siem.
- c. *Musa brachycarpa*. Yaitu pisang berbiji. Contoh: Pisang Klutuk, Pisang Batu.

Jenis pisang dibagi menjadi empat, yaitu :

- a) Pisang yang dimakan buahnya tanpa dimasak, yaitu *M. paradisiaca var sapientum*, *M. nana* atau disebut juga *M. cavendishii*, Misalnya pisang ambon, pisang susu, pisang raja, pisang *cavendish*, pisang barangan, dan pisang mas.
- b) Pisang yang dimakan buahnya setelah dimasak, yaitu *M. paradisiaca forma typical* atau disebut juga *M. paradisiaca normalis*. Misalnya pisang Nangka, pisang tanduk, dan pisang kepok.
- c) Pisang berbiji, yaitu *Musa brachycarpa* yang dimanfaatkan daunnya,. Misalnya, pisang batu dan pisang klutuk.
- d) Pisang yang diambil seratnya, misalkan pisang manila (*Noe. Musa Textilis*, atau *abaca*).
- e) Pisang hias (*Heliconia colinsiana*), dan pisang kipas (*Ravenala madagascariensis Gmel*)

2.1.2. Sale Pisang dan Keripik Pisang

Apabila dilihat dari sistem agribisnis, agroindustri merupakan bagian (*subsistem*) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian (bahan makanan, kayu dan serat) menjadi barang-barang setengah jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan barang atau bahan hasil produksi industri yang digunakan dalam proses produksi seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain-lain. Agroindustri merupakan bagian dari sistem agribisnis yang menempati posisi sebagai subsistem pengolahan hasil pertanian.

Salah satu hasil pertanian yang dapat dijadikan bahan agroindustri yaitu olahan buah pisang. Diantaranya olahan sale pisang dan keripik pisang.

a. Sale Pisang

Sale pisang merupakan jenis makanan yang dibuat dari buah pisang matang, yang diawetkan dengan cara pengeringan. Sale pisang ini mempunyai rasa yang sangat lezat. Daya tahan (keawetan) jenis makanan ini cukup tinggi bahkan sampai bertahan berbulan-bulan, tergantung dari pada cara pembuatan dan pembungkusannya.

Tidak semua jenis pisang enak dibuat sale. Hanya beberapa jenis pisang yang baik dibuat sale, misalnya pisang Ambon, pisang Raja, dan lain-lain. Untuk pembuatan sale pisang yang baik diperlukan bahan baku yang masak dan tua. Sejumlah pisang yang akan dibuat sale, kulitnya dibuang. Daging pisang yang diperoleh, permukaannya dikerok sedikit. Untuk pisang yang berukuran besar, dibelah menjadi dua atau tiga kemudian dikeringkan dengan sinar matahari atau di dalam oven.

Hal utama yang diperhatikan dalam membuat sale pisang adalah mengetahui komposisi kimia yang ada di dalamnya. Terutama dalam memilih jenis pisang yang akan dijadikan sale karena kandungan kimia setiap jenis pisang berbeda-beda. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Kimia Beberapa Macam Sale Pisang (Setiap 100 gr)

Macam pisang	Ambon	Raja	Susu	Mas	Lilin
Air (gr)	20,3	17,5	19,1	16,8	18,5
Karbohidrat (gr)	68,8	72,0	65,9	74,5	66,8
Lemak (gr)	0,8	1,2	1,3	0,7	0,6
Protein (gr)	52	4,3	3,8	2,9	1,8
Kalsium (mg)	42	39	61	30	52
Fosfor (mg)	104	96	81	75	61
Besi (mg)	2,4	1,6	2,2	1,5	1,8
Vitamin A (si)	156	160	143	136	149
B (mg)	0,32	0,21	0,18	0,41	0,30
C (mg)	13,1	16,1	25,2	30,1	40,5
Warna	Coklat tua	Coklat muda	Coklat muda	Coklat tua	Coklat tua
Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis	Manis
Bau	Harum	Harum	Harum	Kurang Harum	Kurang Harum

Sumber: Munadjim (Teknologi Pengolahan Pisang, 58:1984)

b. Keripik Pisang

Hampir semua jenis pisang dapat diolah menjadi keripik, namun ada beberapa jenis yang menghasilkan keripik dengan rasa yang enak. Jenis pisang yang enak diolah menjadi keripik antara lain pisang Kepok, Tanduk, Nangka dan pisang Kapas. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa bentuk diantaranya bentuk melintang dan bentuk membujur. Keripik pisang juga dapat dibentuk menjadi keripik pisang gulung. Pada umumnya bentuk keripik yang ada di pasaran adalah irisan membujur, melintang, atau menyerong. Kelemahan keripik dengan irisan melintang, keripik mudah patah sehingga bentuknya menjadi kurang menarik. Keripik gulung selain tampilannya lebih menarik, tidak mudah patah, sehingga mudah dalam pengemasannya.

Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Keripik pisang memiliki rasa yang gurih dan renyah serta aroma yang khas, sehingga keripik pisang menjadi salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat. Bahan baku keripik pisang adalah buah pisang. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang sudah tua dan masih mentah agar mudah diiris, khususnya jenis pisang olahan seperti pisang kepok, pisang tanduk,

pisang nangka, atau pisang kapas. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung bumbu yang ditambahkan. Bahan tambahan yang diperlukan sebagai penambah rasa antara lain garam halus untuk rasa asin; gula pasir, gula merah, dan gula semut untuk rasa manis, cabai bubuk untuk rasa pedas, susu dan coklat untuk rasa coklat dan bumbu untuk keripik dengan rasa khas.

Keripik pisang yang terbuat dari pisang mentah dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung rasa yang ditambahkan. Rasa keripik antara lain rasa coklat, rasa keju, rasa pedas, rasa barbeque, rasa asin, rasa manis dan lain sebagainya. Untuk membuat variasi rasa, diberikan bahan tambahan pangan sebagai berikut:

- a. Garam halus, ditambahkan untuk memberikan rasa asin pada keripik.
- b. Gula pasir, gula merah dan gula semut ditambahkan untuk memberikan rasa manis
- c. Cabe bubuk, ditambahkan untuk memberikan rasa pedas
- d. Varian Rasa, ditambahkan untuk memberikan rasa yang khas sesuai rasa yang diinginkan, yaitu rasa keju, barbeque, jagung bakar dan rasa kaldu ayam. Varian rasa tersedia di toko-toko dan siap pakai, tinggal ditambahkan ke dalam keripik pisang yang telah digoreng.

Keripik adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, dan penggorengan. Keripik banyak menyerap minyak selama penggorengan. Banyak sedikitnya minyak yang diserap akan mempengaruhi rasa, tekstur, serta penampakan keripik. Biasanya proses yang dilakukan pada industri pangan umumnya menggunakan *deep frying*.

Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Proses pengolahan keripik pisang secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional dan cara vakum (*vacuum frying*). Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan kualifikasi penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas. Sedangkan pengolahan dengan cara *vacuum frying*

merupakan penggorengan yang dilakukan di dalam kondisi ruang tertutup dan dengan tekanan rendah, kondisi yang baik untuk menggoreng buah secara vakum adalah pada suhu 90 sampai 100°C, tekanan vakum 70 cmHg dengan lama penggorengan 60 sampai 90 menit

2.1.3. Biaya

Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan (Supriyono, 2000).

Ken Suratiyah (2015) menyatakan, fungsi biaya menggambarkan hubungan antara besarnya biaya dengan tingkat produksi, biaya juga dapat dibedakan menjadi biaya tetap, yaitu biaya yang besarnya tidak dipengaruhi besarnya produksi dan biaya variabel yaitu biaya yang besarnya dipengaruhi oleh besarnya produksi.

Adiwilaga (1982) menyatakan, bahwa pembiayaan usahatani bisa berasal dari modal sendiri atau modal pinjaman karena pada umumnya petani kekurangan modal untuk meningkatkan usahanya. Petani sebagai pengusaha pertanian mempunyai sumber daya yang terbatas terutama dalam penguasaan lahan pertanian yang merupakan modal utama dalam berusaha tani.

Mubyarto (1989) menyatakan, bahwa biaya produksi adalah semua pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan sejumlah produk tertentu dalam satu kali proses produksi. Biaya produksi dapat digolongkan atas dasar hubungan perubahan volume produksi, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap adalah pengeluaran yang akan tetap dibayar perusahaan apapun kondisinya. Besaran nominal biaya tetap adalah sama, tidak peduli terjadi peningkatan atau penurunan penjualan. Sedangkan biaya variabel adalah pengeluaran perusahaan dengan jumlah dinamis, mengikuti peningkatan dan penurunan penjualan atau kegiatan operasional lainnya. Dalam agroindustri keripik dan pisang sale yang termasuk biaya tetap adalah pembelian pisang yang cocok untuk keripik dan sale pisang, sedangkan biaya variabel meliputi biaya

untuk pembelian minyak goreng, penyedap rasa, plastik untuk kemasan dan upah tenaga kerja.

Secara keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi merupakan biaya total produksi. Hal ini sejalan dengan pendapat Soeharjo dan Patong (1973) yang menyatakan, bahwa biaya total dalam suatu proses produksi adalah jumlah biaya tetap total dan biaya variabel total.

2.1.4. Penerimaan

Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dari usahatani selama satu periode diperhitungkan dari hasil penjualan atau penaksiran kembali. Penerimaan dapat diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual (Ken Suratiyah, 2015).

Penerimaan dalam usahatani adalah total pemasukan yang diterima oleh produsen atau petani dari kegiatan produksi yang sudah dilakukan yang telah menghasilkan uang yang belum dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi (Husni, *et al.*, 2014).

Menurut Ambarsari *et al.* (2014) penerimaan adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk. Penerimaan usahatani dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain: luas usahatani, jumlah produksi, jenis dan harga komoditas usahatani yang diusahakan.

Faktor-faktor tersebut berbanding lurus, sehingga apabila salah satu faktor mengalami kenaikan atau penurunan maka dapat mempengaruhi penerimaan yang diterima oleh produsen atau petani yang melakukan usahatani.

Semakin besar luas lahan yang dimiliki oleh petani maka hasil produksinya akan semakin banyak, sehingga penerimaan yang akan diterima oleh produsen atau petani semakin besar pula (Sundari, 2011).

2.1.5. Pendapatan

Pendapatan usahatani digambarkan sebagai sisa pengurangan nilai-nilai penerimaan usahatani dengan biaya yang dikeluarkan, yang mana penerimaan

adalah hasil perkalian dari jumlah produksi total dengan harga produk. Sedangkan pengeluaran atau biaya usahatani adalah nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang diperlukan atau dibebankan kepada proses produksi yang bersangkutan (Tjakrawiralaksana, 1983).

Menurut Soekartawi (2006), pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang wajib dikeluarkan oleh perusahaan saat ingin memperoleh atau menghasilkan sesuatu. Data pendapatan dapat digunakan sebagai ukuran untuk melihat apakah suatu usaha menguntungkan atau merugikan. Dalam melakukan kegiatan usahatani, petani berharap dapat meningkatkan pendapatannya, sehingga kebutuhan hidup sehari-hari dapat terpenuhi. Harga dan produktivitas merupakan sumber dari faktor ketidakpastian, sehingga bila harga dan produktivitas berubah maka pendapatan yang diterima petani juga berubah. Dalam usahatani sangat diperlukan informasi tentang kombinasi faktor produksi dan informasi harga, sehingga dengan informasi itu petani dapat mengantisipasi perubahan yang ada agar pendapatan tetap tinggi.

Untuk menghitung pendapatan dalam usaha tani dapat digunakan tiga macam pendapatan yaitu:

- a. Pendekatan nominal, pendekatan ini tanpa memperhitungkan nilai uang menurut waktu (*time value of money*) tetapi yang dipakai adalah harga yang berlaku, sehingga dapat langsung dihitung jumlah pengeluaran dan jumlah penerimaan dalam suatu periode proses produksi. Pendekatan nominal sangat sederhana dan mudah dibandingkan dengan pendekatan yang lain.
- b. Pendekatan *future value*, pendekatan ini mengestimasi semua pengeluaran dalam proses produksi yang akan dibawa pada saat panen atau saat akhir proses produksi. Pendekatan ini memperhitungkan nilai waktu uang.
- c. Pendekatan *present value*, pendekatan ini mengestimasi semua pengeluaran dan penerimaan dalam proses produksi baik pada saat awal atau saat dimulainya proses produksi. Pendekatan ini juga memperhitungkan nilai waktu uang seperti pendekatan *future value* (Ken Suratiyah, 2015).

2.1.6. Kelayakan Usaha

Suatu usahatani dikatakan berhasil apabila dapat memenuhi kewajiban membayar bunga modal, alat-alat luar yang digunakan, upah tenaga kerja luar, serta sarana produksi. Untuk mengetahui suatu keberhasilan diperlukan evaluasi terutama dari sudut pandang ekonomis antara lain, biaya, pendapatan dan kelayakan usaha. Kelayakan usahatani digunakan untuk menguji apakah suatu usahatani layak dilanjutkan atau tidak, serta dapat mendatangkan keuntungan bagi pengusaha atau petani yang merupakan salah satu tujuan yang akan dicapai. Dalam analisis kelayakan usahatani digunakan beberapa kriteria yaitu R/C (*Revenue Cost Ratio*), produktivitas lahan, produktivitas tenaga kerja, dan produktivitas modal. Suatu usaha dikatakan layak apabila nilai $R/C > 1$, dan apabila nilai $R/C < 1$ maka usaha tersebut tidak layak dilanjutkan. (Ken Suratiyah, 2015).

R/C adalah besaran nilai yang menunjukkan perbandingan antara Penerimaan usaha (*Revenue = R*) dengan Total Biaya (*Cost = C*). Dalam batasan besaran nilai R/C dapat diketahui apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak menguntungkan. Secara garis besar dapat dimengerti bahwa suatu usaha akan mendapatkan keuntungan apabila penerimaan lebih besar dibandingkan dengan biaya usaha. Ada 3 (tiga) kemungkinan yang diperoleh dari perbandingan antara Penerimaan (R) dengan Biaya (C), yaitu : $R/C = 1$; $R/C > 1$ dan $R/C < 1$.

2.1.7. Penelitian Terdahulu

Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis. Penelitian-penelitian terdahulu ini dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan ataupun kajian terhadap penelitian yang dilakukan oleh penulis. Penelitian-penelitian terdahulu yang diambil sebagai bahan kajian merupakan penelitian mengenai analisis kelayakan usaha. Diantaranya dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

Peneliti	Tahun	Judul	Alat Analisis	Hasil	Perbedaan / Persamaan
Eko Suwito Handjojo, Rizal dan Sugiyono.	2017	Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Teh Papua (Vernonia amygdalin a)	Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Net Benefit Cost Ratio (Net B/C), dan Payback Period (PBP	Hasil penelitian menunjukkan analisis keuangan Teh Papua mendapatkan nilai NPV positif, yaitu Rp. 316.068.835, nilai IRR 45.17%, nilai net B/C 2.48 dan PBP 17% dan penyusutan 27%.	Perbedaannya dengan penelitian yang akan saya laksanakan yaitu tempat usaha yang akan diteliti dan yang diproduksi adalah keripik dan sale pisang, serta alat analisis yang digunakan berbeda. Sedangkan persamaannya sama-sama menganalisis tentang kelayakan usaha.
Abidatul Afiah, Muhammad Saifi, dan Dwiatmanto	2015	Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industri ((Studi Kasus pada Home Industry Cokelat “Cozy” Kademangan Blitar)	Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), dan Payback Period (PBP)	manajemen menunjukkan pemilik usaha telah menjalankan fungsi manajemen dengan baik. Analisis finansial dengan menggunakan 100% modal sendiri didapatkan hasil Payback Period (PP) yaitu 1 tahun 7 bulan, Net Present Value (NPV) sebesar 116.261.950, Internal Rate of Return (IRR) sebesar 116,33%,	Perbedaannya dengan penelitian yang akan saya laksanakan yaitu tempat usaha yang akan diteliti dan yang diproduksi adalah keripik dan sale pisang, serta alat analisis yang digunakan berbeda. Sedangkan persamaannya sama-sama menganalisis tentang kelayakan usaha.

dan Profitability Index (PI) sebesar 12,63

Peneliti	Tahun	Judul	Alat Analisis	Hasil	Perbedaan / Persamaan
I Made Yogi Winantara, Abu Bakar, Ratna Puspita ningsih	2014	Analisis Kelayakan Usaha Kopi Luwak Di Bali	metode payback period (PP), net present value (NPV), and internal rate of return (IRR).	Hasil dari analisis ditinjau dari aspek pasar yakni usaha kopi luwak memiliki peluang pasar yang kopi luwak legal dan memenuhi perizinan yang berlaku serta terdapat penanggulangan terhadap dampak lingkungan yang ditimbulkan. Aspek finansial, payback period 3 tahun 5 bulan, Net Present Value positif Rp. 363.970.733,-, serta Internal Rate of Return lebih besar dari MARR yaitu 21%.	Perbedaannya dengan penelitian yang akan saya laksanakan yaitu tempat usaha yang akan diteliti dan yang diproduksi adalah keripik dan sale pisang, serta alat analisis yang digunakan berbeda. Sedangkan persamaannya sama-sama menganalisis tentang kelayakan usaha.
Winda Amilia dan Miftahul Choiron	2017	Studi Kelayakan Usaha Dan Daya Saing Pada Industri Tepung Tapioka Di Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek Study Of Feasibility And Competitive	metode payback period (PP), net present value (NPV), dan R/C.	Industri tepung tapioka Anis Jaya masih layak untuk dijalankan karena Net Present Value menghasilkan penerimaan dengan total biaya diperoleh nilai (R/C) Ratio 1,57 atau $1,57 > 1$. (B/C) Ratio yaitu perbandingan keuntungan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari	Perbedaannya dengan penelitian yang akan saya laksanakan yaitu tempat usaha yang akan diteliti dan yang diproduksi adalah keripik dan sale pisang, serta alat analisis yang

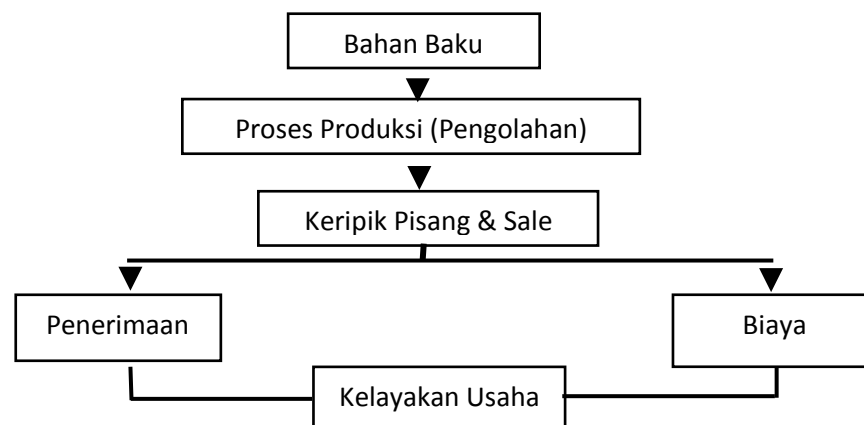
Peneliti	Tahun	Judul	Alat Analisis	Hasil	Perbedaan / Persamaan
		Advantage On Tapioca Flour Industry In		nol Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek Study Of Feasibility And	digunakan berbeda. Sedangkan
		Pogalan, Trenggalek		Competitive Advantage Tapioca Industry In Trenggalek	On Flour Pogalan, kelayakan usaha.

2.2. Pendekatan Masalah

Perusahaan membeli bahan baku pisang dari pengepul. Perusahaan dibantu oleh pengrajin yang bermitra bersama memproduksi keripik pisang dan sale pisang. Di dalam proses produksi terdapat *input* berupa biaya dan *output* berupa produk yang dijual. Produk yang sudah diberi harga dan terjual akan menghasilkan penerimaan. Total penerimaan dikurangi biaya eksplisit maka akan menghasilkan pendapatan yang selanjutnya akan menunjukkan tingkat keuntungan yang didapat.

Selain berusaha mencapai keuntungan yang besar, satu hal yang seharusnya diperhatikan pengusaha adalah kelayakan usaha. Kelayakan usaha dapat dihitung dengan menggunakan R/C (*Revenue Cost Ratio*), yaitu dengan membandingkan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi. Suatu usaha dikatakan layak apabila nilai $R/C > 1$, dan apabila nilai $R/C < 1$ maka usaha tersebut tidak layak dilanjutkan. (Ken Suratiyah, 2015).

Secara umum kerangka pendekatan masalah dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Kerangka Alur Pendekatan Masalah