

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Agroindustri

Pengolahan hasil pertanian merupakan tahap kedua dalam agribisnis setelah produksi pertanian (Soekartawi, 2001). Proses ini berperan dalam meningkatkan nilai tambah suatu produk sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen. Nilai tambah yang dihasilkan kemudian dapat mendukung perkembangan usaha pertanian dan agribisnis menjadi agroindustri. Menurut Sudiyono (2002), agroindustri merupakan kegiatan ekonomi yang mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah lebih tinggi. Pengertian ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan Mahdalena dan Roliani (2018) bahwasannya dengan pengolahan hasil pertanian oleh agroindustri memberikan nilai tambah pada olahan campedak sebesar Rp. 59.660 per kilogram.

Nilai tambah dalam agroindustri dihasilkan melalui proses pengolahan yang mengubah bahan baku pertanian menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih besar (Soekartawi, 1995). Menurut Supriyati (2005), nilai tambah tersebut tidak hanya bergantung pada perubahan fisik produk, tetapi juga pada kemudahan dalam distribusi, peningkatan masa simpan, serta inovasi dalam kemasan dan strategi pemasaran. Peningkatan nilai tambah dari pengolahan hasil pertanian oleh agroindustri dapat dicapai melalui berbagai metode pengolahan, seperti fermentasi, pengeringan, pengemasan, atau pengawetan.

Agroindustri dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku serta mencakup perancangan dan penyediaan peralatan maupun jasa yang mendukung proses tersebut. Dalam hal ini, agroindustri berperan dalam mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan, baik dalam bentuk produk akhir (*final product*) maupun produk antara (*intermediate product*) (Kusnandar, 2010). Salah satu bentuk agroindustri yang berkembang di Indonesia adalah pengolahan hasil pertanian berupa buah menjadi asinan Bogor yang merupakan contoh penerapan agroindustri dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian.

2.1.2 Asinan Bogor

Asinan Bogor merupakan salah satu makanan khas dari Kota Bogor yang

terdiri dari berbagai macam buah dan sayuran yang diawetkan dalam larutan cuka dan garam kemudian disajikan dengan kuah asam pedas manis yang khas (Khairunnisa, 2022). Asinan digunakan sebagai salah satu metode pengawetan makanan, khususnya untuk sayuran, karena sifatnya yang mudah layu dan memiliki umur simpan yang rendah (Yusmarini dkk., 2019). Asinan Bogor sendiri memiliki tiga macam asinan berupa asinan syaur, asinan buah, dan asina campur. Pada penelitian yang dilakukan Sutini (2015), asinan buah menjadi asinan yang paling disukai oleh konsumen yaitu sebanyak 83 persen.

Asinan Bogor dikenal sebagai bagian dari kuliner tradisional Indonesia yang telah berkembang sejak lama dan menjadi salah satu ikon wisata kuliner di Bogor. Asinan Bogor memiliki cita rasa unik karena kombinasi rasa asam dari cuka, pedas dari cabai, asin dari garam dan manis dari gula. Rasa asinan yang asam manis pedas menyegarkan ini merupakan rasa yang paling disukai oleh konsumen Asinan Bogor (Sutini, 2015). Selain itu, keunikan lainnya melalui perbedaan Asinan Bogor dengan asinan lain seperti Asinan Betawi yang terletak pada kacang tanah yang digoreng ditumbuk halus untuk Asinan Betawi, sedangkan untuk Asinan Bogor kacang tanah dibiarkan utuh dan dimasukkan ke dalam asinan (Firdaus dkk., 2021).

Asinan Bogor memiliki sejarah panjang dalam budaya kuliner masyarakat Bogor. Awalnya, makanan ini berkembang dari teknik pengawetan makanan yang dilakukan oleh masyarakat Tionghoa di Indonesia yang kemudian beradaptasi dengan selera lokal dan berkembang menjadi hidangan khas Bogor (Khairunnisa, 2022). Seiring waktu, asinan ini mengalami inovasi baik dalam bahan baku maupun cara penyajiannya seperti penggunaan berbagai jenis buah tambahan dan penyesuaian tingkat kepedasan sesuai selera konsumen.

2.1.3 Bahan Baku Asinan Bogor

Sebagai produk olahan buah dan sayuran, keberlanjutan usaha Asinan Bogor bergantung pada pasokan bahan baku seperti mangga, kedondong, nanas, dan buah lainnya. Ketersediaan bahan baku ini sangat dipengaruhi oleh faktor musim, infrastruktur distribusi, serta hubungan antara produsen dan pemasok di sektor hortikultura (Adwiyah, 2017). Asinan Bogor terdapat berbagai jenis aneka buah-buahan tropis yang diasinkan atau diacar seperti mangga muda, jambu, pepaya

muda, kedondong, salak, dan nanas. Adapun selain dari buah-buah tersebut juga dapat ditambahkan buah kemang, tergantung pada ketersediaan buah di pasar. Kemudian disajikan dalam kuah cuka yang memiliki rasa asam, manis, dan pedas serta ditaburi dengan kacang sangrai.

Asinan Bogor menggunakan cuka aren sebagai penambah rasa asam. Cuka aren adalah cuka yang dihasilkan dari nira aren yang difermentasikan. Pada proses pembuatan cuka ini melibatkan proses fermentasi alkohol dan fermentasi asam asetat secara berkesinambungan (Leasa dan Matdoan, 2015). Asam cuka digunakan sebagai pengatur keasaman dalam produk makanan dan minuman, serta berfungsi sebagai pengawet alami karena sifat antibakterinya. (Hasanuddin dkk., 2016). Rasa yang dihasilkan dari cuka aren adalah sedikit manis.

2.1.4 Proses Pembuatan Asinan Bogor

Beberapa langkah pembuatan Asinan Bogor sebagai berikut:

1. Kupas bersih buah-buahan yang akan digunakan kemudian rendam dengan air garam sekitar 2 sampai 3 hari.
2. Haluskan bumbu kuah berupa cabai merah dengan blender kemudian masukan ke dalam panci bersama dengan air dan gula pasir.
3. Rebus kuah dengan durasi sekitar 10 sampai 15 menit.
4. Setelah proses merebus selesai diamkan hingga uap panasnya hilang atau hingga rebusan kuah dingin.
5. Kemudian tambahkan cuka aren ke dalam kuah yang sudah dingin.
6. Bilas buah yang sudah direndam garam dengan air matang hingga bersih.
7. Selanjutnya campurkan kuah asinan yang sudah jadi dengan buah-buahan yang sudah dicuci dan aduk rata.
8. Asinan Bogor siap disajikan dengan menambahkan kacang yang sudah disangrai ke dalam kuah.

2.1.5 Biaya

Biaya adalah nilai dari sumber daya yang digunakan untuk memperoleh suatu barang atau jasa, baik yang terjadi pada saat ini maupun yang akan datang (Carter, 2009). Sedangkan menurut Mulyadi (2014), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan

terjadi untuk mencapai tujuan tertentu, seperti produksi barang atau jasa. Supriyono (2017) memperkuat dengan menyatakan bahwa biaya adalah semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan, baik yang dapat diidentifikasi langsung dengan produk maupun yang bersifat tidak langsung, dalam rangka menjalankan kegiatan produksi dan operasionalnya.

Biaya adalah semua pengeluaran yang dilakukan dalam proses produksi, baik berupa uang maupun sumber daya lainnya, yang bertujuan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa (Suratiyah, 2015). Soekartawi (2001) juga menyatakan bahwa biaya mencakup seluruh pengeluaran yang digunakan dalam proses produksi, baik langsung maupun tidak langsung. Dari beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber daya baik dalam bentuk uang maupun non-uang yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan akan didapatkan manfaat dan atau keuntungan dimasa mendatang.

Soekartawi (2006) menjelaskan bahwa biaya usahatani terbagi menjadi dua jenis utama, yaitu:

a. Biaya tetap

Biaya tetap merupakan pengeluaran yang jumlahnya relatif konstan dan tetap dikeluarkan meskipun hasil produksi mengalami perubahan. Besarnya biaya tetap tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan. Contoh biaya tetap meliputi pajak, penyusutan peralatan, serta tenaga kerja tetap.

b. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya bergantung pada jumlah produksi yang diperoleh. Biaya ini bersifat fluktuatif sesuai dengan tingkat produksi yang diinginkan. Contoh biaya variabel mencakup pengeluaran untuk pembelian bahan baku buah, gula, garam, cabai, air, serta biaya tenaga kerja lepas dan biaya kemasan.

2.1.6 Kelayakan Finansial

Kelayakan finansial menurut Suliyanto (2010) merupakan suatu metode untuk mengevaluasi apakah suatu investasi atau usaha memiliki nilai keuntungan yang cukup untuk menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan serta memberikan

manfaat ekonomi bagi pemilik atau investor. Kemudian disebutkan juga menurut Riyanto (2011), kelayakan finansial adalah suatu pengukuran yang digunakan dalam studi kelayakan bisnis untuk menilai apakah suatu proyek atau usaha memiliki potensi keuntungan yang lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan sehingga usaha tersebut dapat dijalankan dengan aman secara ekonomi. Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberi manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan.

Studi kelayakan bisnis sebagai studi mengenai rencana bisnis yang menganalisis layak atau tidaknya sebuah bisnis dibangun, dan juga saat dioperasikan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan (Umar, 2009). Disebutkan juga oleh Kasmir dan Jakfar (2012), bahwa analisis kelayakan merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang dijalankan, kelayakan artinya pelaksanaan penelitian secara mendalam untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberi manfaat lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Analisis kelayakan usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan kegiatan suatu usaha.

Hasil analisis ini digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan, apakah menerima atau menolak suatu gagasan usaha. Pengertian layak dalam penelitian ini adalah kemungkinan suatu gagasan usaha yang akan dilaksanakan apakah telah layak atau tidak layak (Asman, 2020). Kelayakan finansial dapat disimpulkan sebagai suatu analisis yang bertujuan untuk menilai apakah suatu usaha atau proyek layak dijalankan dari segi keuangan. Penilaian ini dilakukan dengan mempertimbangkan berbagai aspek, seperti biaya yang dikeluarkan, potensi pendapatan, keuntungan, serta tingkat pengembalian investasi. Dengan demikian, suatu usaha dikatakan layak secara finansial apabila memiliki potensi keuntungan yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan dan mampu memberikan manfaat ekonomi bagi pemilik atau investor.

Adapun komponen untuk menilai kelayakan finansial yaitu sebagai berikut:

1. Analisis Total Biaya

Biaya total (*Total Cost*) dihitung dengan menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Variable Cost*) (Suratiah, 2015). Menurut Supriyono (2017), analisis total biaya membantu manajemen dalam perencanaan dan pengendalian biaya dengan memahami bagaimana setiap komponen biaya berkontribusi terhadap keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan.

2. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan merupakan salah satu aspek penting dalam evaluasi keuangan perusahaan, terutama dalam mengukur efektivitas strategi penjualan dan harga yang diterapkan. Menurut Suratiah (2015), total penerimaan (*Total Revenue*) dihitung dengan mengalikan jumlah produksi (Y) dengan harga jual per unit (P). Melalui analisis penerimaan, perusahaan dapat mengevaluasi sejauh mana pendapatan yang dihasilkan berkontribusi terhadap keuntungan bisnis.

3. Analisis Pendapatan

Pendapatan (*Income*) dalam konteks usahatani didefinisikan sebagai selisih antara total penerimaan (*Total Revenue*) dan total biaya (*Total Cost*) (Suratiah, 2015). Analisis ini bertujuan untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi pendapatan, seperti harga jual, volume penjualan, serta strategi pemasaran. Dengan analisis pendapatan, perusahaan dapat mengoptimalkan laba dan menyusun strategi bisnis yang lebih efektif.

4. Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C)

R/C menunjukkan pendapatan kotor atau penerimaan yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan dalam proses produksi (Hernanto, 2007). Jika nilai $R/C > 1$, maka usaha dianggap menguntungkan, sedangkan jika $R/C < 1$, maka usaha mengalami kerugian. Konsep ini diperkuat oleh Suratiah (2015) yang menjelaskan bahwa R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Semakin tinggi nilai R/C, semakin efisien suatu usaha dalam mengonversi biaya produksi menjadi pendapatan.

5. Analisis *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point atau titik impas merupakan konsep dalam analisis keuangan yang menunjukkan titik di mana total penerimaan sama dengan total biaya,

sehingga tidak ada keuntungan atau kerugian. Menurut Bambang Riyanto (2011), analisis BEP adalah suatu teknik analisis untuk mengetahui hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume kegiatan. BEP digunakan untuk menentukan jumlah minimal produksi atau penjualan agar usaha tidak mengalami kerugian. Penguatan konsep BEP juga dijelaskan oleh Suratiyah (2015), yang menyatakan bahwa suatu usaha dapat mengalami titik impas jika total penerimaan sama dengan total biaya yang dikeluarkan.

2.1.7 Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas usaha merupakan alat analisis yang digunakan dalam penilaian risiko finansial untuk mengevaluasi dampak perubahan variabel-variabel kunci terhadap profitabilitas atau kelayakan usaha. Menurut Kasmir dan Jakfar (2012), analisis sensitivitas merupakan metode analisis risiko yang digunakan untuk menguji dampak perubahan faktor-faktor keuangan utama, seperti harga jual, biaya produksi, dan volume penjualan, terhadap profitabilitas suatu usaha. Tujuan utama dari analisis ini adalah untuk mengetahui seberapa besar bisnis dapat bertahan terhadap ketidakpastian pasar. Sementara itu, Suratiyah (2015) menjelaskan bahwa analisis sensitivitas digunakan untuk mengevaluasi bagaimana perubahan dalam variabel-variabel kunci, seperti harga jual, biaya produksi, dan volume penjualan, dapat berpengaruh terhadap profitabilitas atau kelayakan suatu usaha. Dari kedua pendapat ini dapat diketahui bahwa analisis sensitivitas bertujuan untuk memahami seberapa sensitif suatu bisnis terhadap perubahan faktor-faktor tertentu sehingga pemilik usaha dapat mengambil keputusan yang lebih baik dan mempersiapkan diri terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Analisis ini sering digunakan untuk memeriksa ketahanan suatu usaha terhadap fluktuasi pasar dan membuat perencanaan keuangan yang lebih realistis. Dalam konteks usaha tani, perubahan cuaca, harga bahan baku, atau biaya tenaga kerja dapat mempengaruhi hasil yang diperoleh, dan analisis sensitivitas memberikan gambaran tentang seberapa besar dampak perubahan tersebut terhadap kelangsungan usaha. Menurut Suratiyah (2015), dengan melakukan analisis sensitivitas, pelaku usaha dapat memahami dampak potensial dari perubahan kondisi pasar atau operasional terhadap kinerja finansial usaha tani mereka. Hal ini

memungkinkan pengambilan keputusan yang lebih informatif dan strategi mitigasi risiko yang lebih efektif. Dapat disimpulkan bahwa metode ini membantu dalam memahami tingkat ketahanan bisnis terhadap ketidakpastian dan risiko, serta digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan untuk meminimalkan kemungkinan kerugian.

2.2 Penelitian Terdahulu

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Penulis: Yuni Muliana. "Analisis Keuangan dan Kelayakan Usaha Manisan Jahe (Jakwi) di Kota Bengkulu (2022)".	Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis pendapatan usaha produk manisan jahe (jakwi) di Kota Bengkulu menghasilkan penerimaan sebesar Rp 4.000.000 per bulan pendapatan sebesar Rp 2.521.000, menunjukkan bahwa usaha produk manisan jahe (jakwi) di Kota Bengkulu menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.	Topik yang diteliti sama yaitu mengenai analisis kelayakan finansial suatu usaha asinan. Sama-sama menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha asinan dengan menghitung biaya, penerimaan, pendapatan dan BEP.	Objek yang diteliti berbeda jenisnya. Penelitian ini menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha hanya berdasarkan perhitungan BEP dan HPP. Sedangkan penelitian sekarang menggunakan perhitungan R/C dan analisis sensitivitas.
2.	Penulis: Toni Purwanto. "Pengaruh Modernitas Sikap Kewirausahaan terhadap Keberhasilan Usaha Mikro Asinan Bogor di Kota Bogor (2017)".	Hasil penelitian menunjukkan bahwa modernitas sikap kewirausahaan terutama percaya diri, berorientasi hasil, dan berorientasi ke masa depan, berpengaruh positif dan signifikan terhadap keberhasilan usaha mikro Asinan Bogor dengan peningkatan profit sebagai indikator utama keberhasilan.	Penelitian sama-sama membahas usaha mikro Asinan Bogor dengan fokus pada aspek finansial atau keberhasilan usaha.	Penelitian ini meneliti pengaruh modernitas sikap kewirausahaan terhadap keberhasilan usaha, sementara penelitian yang dilakukan berfokus pada kelayakan finansial usaha Asinan Bogor dengan alat analisis BEP, R/C, dan analisis sensitivitas.
3.	Penulis: Khaeril Sungkawa, Riyanto Wibowo, Muhamad	Penelitian ini menyimpulkan bahwa peserta lomba "Dekonstruksi Asinan Bogor" telah menerapkan sebagian	Sama-sama meneliti Asinan Bogor.	Penelitian tidak membahas kelayakan finansial.

No	Penulis	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	Puji Mauludin. “Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI <i>Tourism Skill Competition</i> Menjadi <i>Fusion Appetizer</i> (2024)”.	besar standar resep, terutama dalam komposisi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik mengolah, dan prosedur kerja. Meskipun masih ada kekurangan dalam proporsi bahan dan detail prosedur kerja, dekonstruksi Asinan Bogor berhasil menciptakan inovasi kuliner dengan menyajikan hidangan dalam bentuk baru yang lebih kreatif, terbukti dari perubahan hasil taste panel hingga kompetisi final.		
4.	Penulis: Novi Purnama Sari. “ <i>An Affective Design For Bogor Pickle Packaging</i> (2015)”.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsep desain “ <i>Standard-Attractive</i> ” dipilih karena memiliki nilai <i>R-square</i> lebih tinggi dibandingkan “ <i>Trendy-Classic</i> .” Elemen desain untuk konsep “ <i>Attractive</i> ” ditentukan menggunakan QTT1, mencakup bentuk atas cekung, bentuk badan bergelombang, bentuk bawah garis, tutup artistik, volume besar, dan label informatif. Model yang dikembangkan mempermudah evaluasi dengan konsistensi prediksi tertinggi sebesar 95,45%.	Objek penelitian sama dan keduanya juga bertujuan memberikan rekomendasi berdasarkan hasil analisis.	Penelitian ini berfokus pada pemilihan konsep desain menggunakan PCA dan QTT1, sementara penelitian tentang kelayakan finansial usaha Asinan Bogor menganalisis aspek finansial tanpa mempertimbangkan desain produk.
5.	Penulis: Ardaneswara Putri, Rafy Ramdany, Melva Rosalia,	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Asinan Bogor dikenal sebagai makanan khas dengan keunikan pada bumbu kuahnya.	Sama sama membahas Asinan Bogor sebagai makanan khas daerah.	Penelitian ini berfokus kepada pengetahuan pedagang tentang Asinan Bogor tanpa membahas

No	Penulis	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	Fahma Faradisa Arraniri, Insan Kurnia, Kania Sofiantina Rahayu. “ <i>Authenticity And Uniqueness Of Asinan Bogor As A Distinctive Culinary Delight Of Bogor City</i> ” (2024).	Pedagang lebih memahami bahan baku daripada sejarahnya. Tidak ada bahan wajib, namun tauge, mangga, jambu, dan bengkuang dianggap penting. Penyajian kini lebih banyak dalam kemasan plastik.		aspek finansial sama sekali.

2.3 Pendekatan Masalah

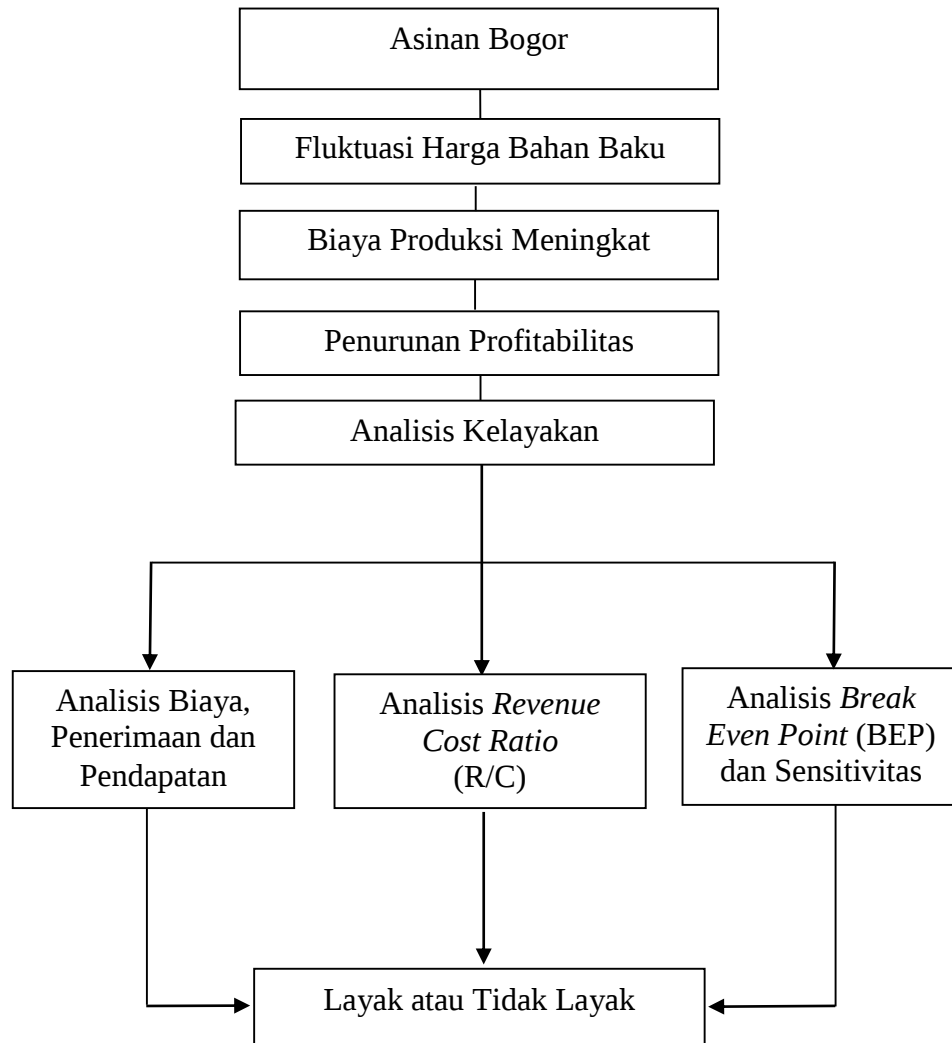
Asinan Bogor merupakan salah satu agroindustri buah yang menjadi salah satu kuliner khas Bogor. Salah satu usaha Asinan Bogor yang telah berdiri sejak 1968 menunjukkan daya tahan dalam menghadapi dinamika industri kuliner. Meskipun usaha Asinan Bogor telah menjadi salah satu usaha yang produksinya tinggi dengan umur usaha yang terbilang lama, namun hal tersebut tidak memberikan keyakinan bukti secara nyata mengenai kelayakan dalam usaha yang sedang dijalankan.

Hasil survei pendahuluan menunjukkan adanya beberapa permasalahan dalam usaha Asinan Bogor terutama dalam aspek kenaikan biaya bahan baku dan fluktuasi permintaan pasar. Menurut Wahyuni (2020), ketersediaan bahan baku menjadi tantangan utama dalam agroindustri Asinan Bogor karena beberapa buah tertentu memiliki musim panen yang terbatas. Kenaikan harga bahan baku terjadi karena sebagian besar bahan utama seperti buah-buahan mengalami fluktuasi harga yang bergantung pada musim. Pada musim tertentu, pasokan bahan baku menjadi lebih sedikit sehingga harga melonjak dan meningkatkan biaya produksi. Selain itu, bahan tambahan seperti gula dan garam juga mengalami kenaikan harga akibat faktor distribusi dan inflasi.

Permintaan pasar terhadap Asinan Bogor juga mengalami fluktuasi. Perubahan pola konsumsi masyarakat dan persaingan dengan makanan modern menyebabkan variasi dalam jumlah penjualan. Konsumen kini memiliki banyak pilihan makanan ringan dan produk olahan lainnya yang dapat menggantikan Asinan Bogor.

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan analisis yang bertujuan untuk mengetahui seberapa besar tingkat keberhasilan dari usaha tersebut. Analisis yang dapat dilakukan yaitu analisis kelayakan usaha yang dilihat dari aspek finansialnya, hal tersebut dikarenakan usaha Asinan Bogor selama perkembangannya tentu memerlukan biaya yang diharapkan memiliki keuntungan dan manfaat yang layak secara finansial. Kondisi ini menuntut pemilik usaha untuk mengetahui apakah bisnis ini masih layak dijalankan dan apakah profitabilitasnya masih optimal.

Permasalahan tersebut dianalisis melalui pendekatan kelayakan finansial yaitu dengan menganalisis *Break Even Point* (BEP) dengan tujuannya untuk mengetahui titik impas antara biaya produksi dan pendapatan usaha. Selain itu, analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C) untuk mengevaluasi perbandingan antara pendapatan dan biaya produksi. Serta dilakukan analisis sensitivitas untuk melihat apakah usaha Asinan Bogor sensitif terhadap perubahan harga bahan baku dan harga jual atau tidak. Jika hasil sesuai dengan kriteria kelayakan maka usaha tersebut layak dijalankan dan dikembangkan. Akan tetapi, jika hasil berbanding terbalik maka usaha tersebut tidak layak dijalankan. Dari pendekatan masalah diatas maka kerangka pemikiran penelitian yaitu sebagai berikut:



Gambar 1. Pendekatan Masalah