

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Analisis Modal

1. Pengertian Analisis Modal

Analisis modal merupakan metode evaluasi yang digunakan untuk memahami struktur modal suatu perusahaan dan bagaimana komposisi modal tersebut mempengaruhi kinerja keuangan dan risiko. Dalam analisis ini, aspek-aspek seperti proporsi antara utang dan ekuitas, biaya modal, dan tingkat pengembalian diukur dan dianalisis. Tujuan utamanya adalah untuk menentukan struktur modal yang optimal, yaitu kombinasi utang dan ekuitas yang meminimalkan biaya modal keseluruhan sambil memaksimalkan nilai perusahaan.⁸

Analisis ini juga memperhitungkan faktor risiko yang terkait dengan penggunaan utang, seperti risiko kebangkrutan dan likuiditas, serta dampak dari kebijakan dividen. Dengan demikian, analisis modal memberikan pandangan mendalam tentang stabilitas keuangan perusahaan dan kemampuannya untuk tumbuh dan berkembang dalam jangka panjang.

⁸ Elly Lestari and Wilhelmus Rian Raja, "Analisis Modal Kerja Pada Umkm (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Dalam Meningkatkan Laba Usaha," *Optima*, Vol 3, No 2, (2020), h. 24."

2. Struktur Modal

Struktur modal adalah komposisi antara utang dan ekuitas yang digunakan oleh perusahaan untuk mendanai operasional dan pertumbuhannya. Ini mencakup berbagai jenis utang, baik jangka pendek maupun jangka panjang, serta berbagai bentuk ekuitas seperti saham biasa dan saham preferen. Utang jangka pendek biasanya mencakup pinjaman bank, utang dagang, dan surat berharga jangka pendek, yang harus dilunasi dalam waktu kurang dari satu tahun. Utang jangka panjang mencakup obligasi, pinjaman hipotek, dan pinjaman bank jangka panjang yang memiliki jatuh tempo lebih dari satu tahun. Di sisi ekuitas, saham biasa mewakili kepemilikan dalam perusahaan dan hak suara dalam rapat pemegang saham, sedangkan saham preferen biasanya tidak memberikan hak suara tetapi memiliki prioritas lebih tinggi atas dividen dan aset dalam hal likuidasi.⁹

Pemilihan struktur modal yang tepat sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap risiko dan pengembalian perusahaan. Struktur modal yang seimbang dapat membantu perusahaan memanfaatkan peluang pertumbuhan tanpa mengambil risiko yang berlebihan. Penggunaan utang dalam struktur modal dikenal sebagai

⁹ Inggi Rovita Dewi, Siti Ragil Handayani, and Nila Firdausi Nuzula, "Pengaruh Struktur Modal Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Pada Sektor Pertambangan Yang Terdaftar Di BEI Periode 2009-2012)," *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, Vol 17, No 1, (2019), h. 9.

leverage, yang dapat meningkatkan pengembalian ekuitas pemegang saham karena biaya utang biasanya lebih rendah daripada biaya ekuitas. Namun, leverage juga meningkatkan risiko finansial perusahaan. Jika perusahaan menggunakan terlalu banyak utang, biaya bunga dan kewajiban pembayaran utang dapat menjadi beban berat, terutama jika pendapatan perusahaan tidak stabil atau menurun. Ini dapat mengakibatkan tekanan likuiditas dan risiko kebangkrutan yang lebih tinggi.¹⁰

Analisis struktur modal sangat penting untuk menemukan keseimbangan optimal antara penggunaan utang dan ekuitas. Tujuan dari analisis ini adalah untuk memaksimalkan nilai perusahaan dengan meminimalkan biaya modal keseluruhan dan mengelola risiko secara efektif. Perusahaan harus mempertimbangkan berbagai faktor, termasuk kondisi pasar, tingkat suku bunga, stabilitas pendapatan, dan strategi pertumbuhan jangka panjang. Dengan melakukan analisis struktur modal yang komprehensif, perusahaan dapat membuat keputusan yang lebih baik tentang bagaimana mendanai operasinya dan merencanakan ekspansi, sehingga dapat mencapai kinerja keuangan yang kuat dan berkelanjutan.

¹⁰ Lidya Nursyahbani and Agus Sukarno, "Pengaruh Likuiditas, Profitabilitas, Dan Pertumbuhan Penjualan Terhadap Struktur Modal," *Jurnal EMA*, Vol 8, No 1, (2023), h. 43.

B. Pengolahan Produk

1. Pengertian pengolahan produk

Pengolahan produk merupakan proses yang melibatkan berbagai tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan bahan, hingga penyajian produk akhir yang siap untuk dipasarkan. Proses ini mencakup kegiatan seperti pembersihan, pemotongan, pengeringan, pengawetan, dan pengemasan bahan baku menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Tujuan utama dari pengolahan produk adalah untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang lebih tahan lama, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan serta keinginan konsumen. Pengolahan yang baik tidak hanya mempertahankan kualitas dan keamanan produk tetapi juga meningkatkan nilai ekonomis dan estetika produk tersebut, sehingga mampu menarik minat konsumen dan bersaing di pasar.¹¹

Pengolahan produk juga melibatkan aspek-aspek seperti inovasi dan pengembangan produk, yang bertujuan untuk menciptakan produk baru atau meningkatkan produk yang sudah ada. Proses ini harus mempertimbangkan tren pasar, preferensi konsumen, dan perubahan teknologi untuk menghasilkan produk

¹¹ Eshtih Fithriyana, "Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan," *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 1, No. 2, (2020), h. 9.

yang relevan dan kompetitif. Pengolahan produk yang efektif membutuhkan pemahaman yang mendalam tentang bahan baku yang digunakan, teknik pengolahan yang tepat, serta strategi pemasaran yang sesuai. Dengan demikian, pengolahan produk tidak hanya tentang transformasi fisik bahan baku, tetapi juga tentang bagaimana memenuhi dan melebihi harapan konsumen, serta mencapai tujuan organisasi melalui pemanfaatan kompetensi dan kapasitas yang dimiliki.¹²

2. Tahapan Pengolahan Produk

Tahapan pengolahan produk adalah serangkaian proses yang krusial dalam mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap untuk dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen. Beberapa tahapan pengolahan produk yaitu :¹³

a. Pemilihan Bahan Baku

Dimana kualitas dan jenis bahan baku yang dipilih akan sangat mempengaruhi kualitas akhir produk. Misalnya, dalam industri makanan, pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas

¹² May Mariasinta and Ivan Riady, "BAB II LANDASAN TEORI 2.1. Produk 1. Definisi Produk," *Journal of Chemical Information and Modeling*, Vol 53, No 9, (2019), h. 99.

¹³ Nurhayati et al., "Penyuluhan Gizi Dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Stunting Di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat," *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol 4, No 5, (2020), h. 10.

tinggi menjadi kunci untuk menghasilkan produk dengan rasa dan tekstur yang baik.

b. Proses Produksi

Proses ini melibatkan berbagai teknik dan metode untuk mengolah bahan baku menjadi produk akhir, seperti proses pencampuran, pemanggangan, atau fermentasi, tergantung pada jenis produk yang dihasilkan. Selama proses produksi, penting untuk memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

c. Pengemasan

Pengemasan bukan hanya bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan fisik dan lingkungan selama penyimpanan dan distribusi, tetapi juga berperan penting dalam menyampaikan informasi kepada konsumen tentang produk tersebut. Informasi yang jelas dan akurat tentang komposisi produk, tanggal kedaluwarsa, dan instruksi penggunaan harus disampaikan secara jelas pada kemasan produk. Selain itu, pengemasan yang menarik dan inovatif juga dapat membantu produk untuk lebih menonjol di rak-rak toko dan menarik minat konsumen.

d. Distribusi

Distribusi melibatkan pengiriman produk dari produsen ke konsumen melalui berbagai saluran distribusi, seperti grosir, ritel, atau *e-commerce*. Kualitas distribusi juga sangat penting untuk memastikan produk mencapai konsumen dalam kondisi baik dan sesuai dengan harapan mereka.

3. Inovasi Produk

Inovasi produk menjadi salah satu aspek yang sangat penting dalam dunia bisnis, terutama dalam konteks pengolahan produk. Sub pembahasan ini menyoroti betapa pentingnya perusahaan untuk terus melakukan inovasi guna menjaga daya saingnya di pasar yang terus berubah. Inovasi produk dapat bervariasi, mulai dari pengembangan formulasi baru yang lebih sehat atau lebih berkualitas, penemuan teknik produksi yang lebih efisien untuk mengurangi biaya produksi, hingga pengenalan fitur-fitur baru yang memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen yang berkembang.

Perusahaan yang mampu menghasilkan produk yang inovatif sering kali dapat menciptakan keunggulan kompetitif yang signifikan. Produk inovatif memiliki potensi untuk menarik perhatian konsumen dengan cara yang berbeda dari produk lain di pasar, sehingga membuka peluang untuk memperluas pangsa pasar. Dengan demikian, inovasi produk bukan hanya tentang

menciptakan produk yang lebih baik, tetapi juga tentang menciptakan nilai tambah bagi konsumen dan memperluas peluang bisnis bagi perusahaan.¹⁴

Untuk mencapai tingkat inovasi yang diinginkan, perusahaan perlu berinvestasi dalam riset dan pengembangan. Hal ini memungkinkan mereka untuk memahami tren pasar yang sedang berlangsung, serta kebutuhan dan keinginan konsumen dengan lebih baik. Dengan mengadopsi sikap proaktif dalam merespons perubahan tren dan kebutuhan pasar, perusahaan dapat memperkuat posisinya dalam industri dan meningkatkan profitabilitasnya secara signifikan. Inovasi produk bukan hanya menjadi strategi bisnis, tetapi juga menjadi kunci keberhasilan jangka panjang bagi perusahaan dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat.

C. Cangkang Keong Mas

1. Pengertian Cangkang Keong Mas

Keong mas adalah sejenis siput air tawar yang memiliki cangkang berwarna keemasan. Hewan ini termasuk dalam keluarga *Ampullariidae* dan dikenal dengan nama ilmiah *Pomacea Canaliculata*. Keong mas memiliki kemampuan unik untuk bernapas dengan menggunakan insang dan juga udara, sehingga mampu

¹⁴ Opan Arifudin et al., "Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat," *Jurnal Masyarakat Mandiri* 4, no. 6 (2020): 1094–1106.

hidup di perairan yang kurang oksigen. Makanan utamanya adalah tumbuhan air, tetapi juga bisa memakan serangga atau sisa-sisa organik lainnya.¹⁵

Cangkang keong mas memiliki tekstur yang agak tebal dan kuat, dengan warna keemasan yang cerah dan kilap. Pola pada cangkangnya biasanya beragam, mulai dari pola spiral yang sederhana hingga pola yang lebih kompleks dan artistik. Selain memberikan perlindungan terhadap tubuh keong mas, cangkang ini juga berperan dalam menjaga kelembapan tubuhnya dan membantu dalam mengendalikan fluktuasi suhu lingkungan.

Cangkang keong mas juga memiliki peranan penting dalam proses reproduksinya, di mana betina akan menggunakan cangkangnya sebagai tempat untuk menaruh telur yang kemudian menetas menjadi anak keong. Kemampuan regenerasi cangkang juga dimiliki oleh keong mas, di mana mereka dapat memperbaiki atau bahkan mengganti cangkang yang rusak selama masa pertumbuhan mereka. Dengan segala keunikan dan peranannya, cangkang keong mas menjadi salah satu ciri khas yang membedakan spesies ini dari hewan air tawar lainnya.¹⁶

¹⁵ Sugeng Dwi Hartantyo and Muhammad Hakim Susianto, "Pengaruh Penambahan Tumbuhan Cangkang Keong Mas Terhadap Kuat Tekan Beton Non Struktural K-175," *UKaRsT* 3, no. 2 (2019): 7,

¹⁶ Amirul Mukminin, "Analisis Kuantitatif Fasa Dan Parameter Kristal Abu Cangkang Keong Mas (*Pomacea Canaliculata* L) Hasil Kalsinasi

Cangkang keong mas (*Pomacea canaliculata*) merupakan sumber bahan yang kaya akan berbagai senyawa bermanfaat. Cangkang ini terutama terdiri dari kalsium karbonat, yang berfungsi sebagai mineral utama dalam pembentukan cangkang. Selain itu, cangkang keong mas juga mengandung magnesium, fosfor, dan berbagai *trace minerals* lainnya yang penting untuk kesehatan. Kalsium karbonat dari cangkang keong mas dapat digunakan sebagai suplemen kalsium, yang bermanfaat untuk memperkuat tulang dan gigi serta mencegah osteoporosis. Kandungan mineral ini menjadikan cangkang keong mas sebagai sumber bahan baku yang potensial untuk industri makanan dan farmasi.¹⁷

2. Potensi Ekonomi Cangkang Keong Mas

Potensi ekonomi cangkang keong mas sangatlah beragam dan menjanjikan. Dalam industri pakan ternak, cangkang keong mas dapat menjadi sumber kalsium yang murah dan berkualitas tinggi. Kalsium merupakan nutrisi penting bagi pertumbuhan tulang dan kesehatan hewan ternak, sehingga penggunaan cangkang keong mas sebagai pakan tambahan dapat membantu

Suhu Tinggi Menggunakan Metode Rietveld,” *Jurnal Chemurgy*, Vol 2, No 2, (2019): 15.

¹⁷ Nopriansyah, Eko, Ace Baehaki, and Rodiana Nopianti. "Pembuatan serbuk cangkang keong mas (*Pomacea canaliculata* L.) serta aplikasinya sebagai penjernih air sungai dan pengikat logam berat kadmium." *Jurnal Fishtech* 5.1 (2016): 1-10.

meningkatkan kesehatan dan produktivitas ternak secara ekonomis. Di industri kosmetik, ekstrak cangkang keong mas sering digunakan dalam produk-produk perawatan kulit karena kandungan kolagennya yang dapat meningkatkan kelembapan dan elastisitas kulit. Pemanfaatan bahan alami seperti cangkang keong mas dalam produk kecantikan tidak hanya memiliki potensi pasar yang besar, tetapi juga memenuhi permintaan konsumen akan produk yang ramah lingkungan dan berbahan dasar alami.¹⁸

Dalam industri pengolahan makanan, cangkang keong mas dapat diolah menjadi tepung yang kaya akan kalsium dan serat. Tepung cangkang keong mas ini dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai produk makanan seperti roti, kue, atau sereal, meningkatkan kandungan nutrisi dan nilai tambah produk tersebut. Dengan adanya inovasi dalam pengolahan cangkang keong mas, potensi pengembangan produk makanan yang sehat dan bergizi semakin terbuka lebar. Pengolahan cangkang keong mas tidak hanya menciptakan nilai ekonomi baru, tetapi juga membuka peluang untuk memanfaatkan sumber daya

¹⁸ irma Tombuku Et Al., “Potensi Beberapa Tanaman Atraktan Dalam Pengendalian Hama Keong Mas (*Pomacea Canaliculata* Lamarck) Pada Tanaman Padi Sawah Di Desa Tonsewer Kecamatan Tompasso Ii,” *Program Studi Agroekoteknologi, Jurusan Hama & Penyakit Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulung*, 2019, 1–8.

alam secara berkelanjutan dan mengurangi limbah lingkungan.

3. Pengolahan Limbah dan Perlindungan Lingkungan

Pengelolaan limbah dan perlindungan lingkungan menjadi perhatian penting dalam konteks pemanfaatan cangkang keong mas. Meskipun sering dianggap sebagai limbah atau sumber pencemaran lingkungan, cangkang keong mas memiliki potensi untuk dikelola secara efisien sebagai sumber daya yang bernilai. Dengan pendekatan yang tepat, cangkang keong mas dapat diolah menjadi berbagai produk yang bermanfaat, seperti tepung atau bahan baku industri lainnya, yang mengurangi jumlah limbah yang dibuang ke lingkungan. Ini tidak hanya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, tetapi juga membuka peluang baru untuk pengembangan produk dan ekonomi lokal.¹⁹

Penggunaan cangkang keong mas sebagai bahan tambahan dalam produksi pupuk organik merupakan langkah yang sangat positif dalam mengurangi ketergantungan pada bahan kimia sintetis yang berbahaya bagi lingkungan. Pupuk organik yang terbuat dari cangkang keong mas dapat membantu meningkatkan kesuburan tanah secara alami dan

¹⁹ Junil Adri, Bulkia Rahim, and Nelvi Erizon, "Inovasi Mesin Pengolahan Pakan Dengan Konsentrat Limbah Cangkang Telur Dan Keong Sawah," *Jurnal Sains Dan Teknologi: Jurnal Keilmuan Dan Aplikasi Teknologi Industri*, Vol 19, No 1, (2019), h. 19

memperbaiki struktur tanah, sambil mengurangi dampak negatif pada lingkungan. Dengan demikian, pengelolaan cangkang keong mas tidak hanya berkontribusi pada perlindungan lingkungan, tetapi juga mempromosikan pendekatan berkelanjutan dalam pemanfaatan sumber daya alam. Ini menekankan pentingnya kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah, industri, dan masyarakat, untuk memastikan pengelolaan cangkang keong mas yang berkelanjutan dan menghasilkan dampak positif bagi lingkungan.

D. Biskuit

1. Pengertian Biskuit

Biskuit adalah salah satu jenis makanan ringan yang telah menjadi bagian penting dari kebiasaan makan di berbagai budaya. Secara umum, biskuit merupakan produk makanan yang terbuat dari adonan yang dicampur dan kemudian dipanggang hingga kering. Adonan tersebut biasanya terdiri dari bahan-bahan dasar seperti tepung terigu, gula, mentega atau minyak, serta bahan tambahan seperti telur, susu, dan ragi. Setelah dicampur, adonan biasanya diolah dan dibentuk menjadi berbagai bentuk, mulai dari bulat pipih hingga berbentuk

unik, sesuai dengan preferensi produsen atau kebutuhan pasar.²⁰

Kemudian, adonan tersebut dipanggang dalam oven hingga matang dan kering. Biskuit memiliki berbagai varian rasa dan tekstur, mulai dari yang renyah hingga yang lembut, dan dapat dikonsumsi sebagai camilan atau bagian dari sarapan atau makanan ringan lainnya. Dengan keterjangkauan, kepraktisan, dan keragaman rasa yang dimilikinya, biskuit telah menjadi salah satu pilihan favorit konsumen di berbagai belahan dunia.

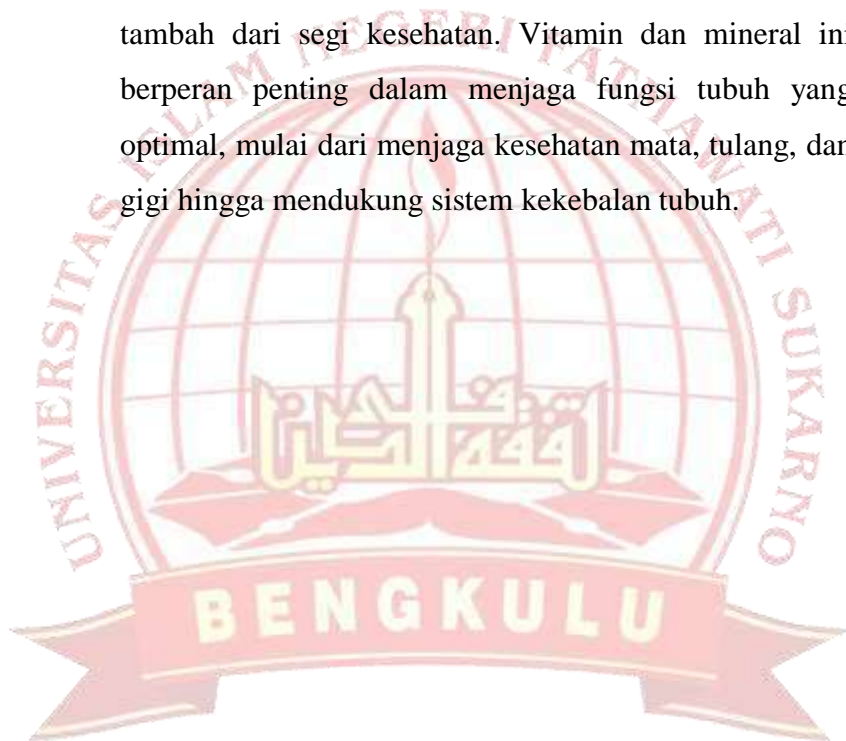
2. Kandungan Gizi dan Kesehatan

Kandungan gizi dan kesehatan pada biskuit menjadi perhatian utama bagi konsumen yang peduli dengan pola makan sehat. Biskuit umumnya mengandung karbohidrat sebagai sumber energi utama, namun kadar gula dan lemak jenuh yang tinggi dalam beberapa jenis biskuit dapat menjadi kekhawatiran bagi kesehatan. Meskipun demikian, beberapa produsen biskuit telah menghadirkan varian yang lebih sehat dengan kandungan serat yang lebih tinggi dan kadar gula serta lemak yang lebih rendah. Kandungan serat dalam biskuit dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan, mengontrol kadar gula darah, dan memberikan rasa kenyang lebih lama,

²⁰ Gantina Suciati, Ratna Mulyati Karsiwi, and Dendi Gusnadi, "Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan," *E-Proceeding of Applied Science* 6, no. 2 (2020): 2188–97.

sehingga biskuit dengan kandungan serat yang tinggi menjadi pilihan yang lebih baik bagi konsumen yang memperhatikan pola makan seimbang.²¹

Beberapa biskuit juga diperkaya dengan tambahan vitamin dan mineral, seperti vitamin A, vitamin B kompleks, kalsium, dan zat besi, yang memberikan nilai tambah dari segi kesehatan. Vitamin dan mineral ini berperan penting dalam menjaga fungsi tubuh yang optimal, mulai dari menjaga kesehatan mata, tulang, dan gigi hingga mendukung sistem kekebalan tubuh.



²¹ Rani Mayasar, "Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)," *Universitas Pasundan Bandung* 13 (2015): 113–21.