

# BAB I

## PENDAHULUAN

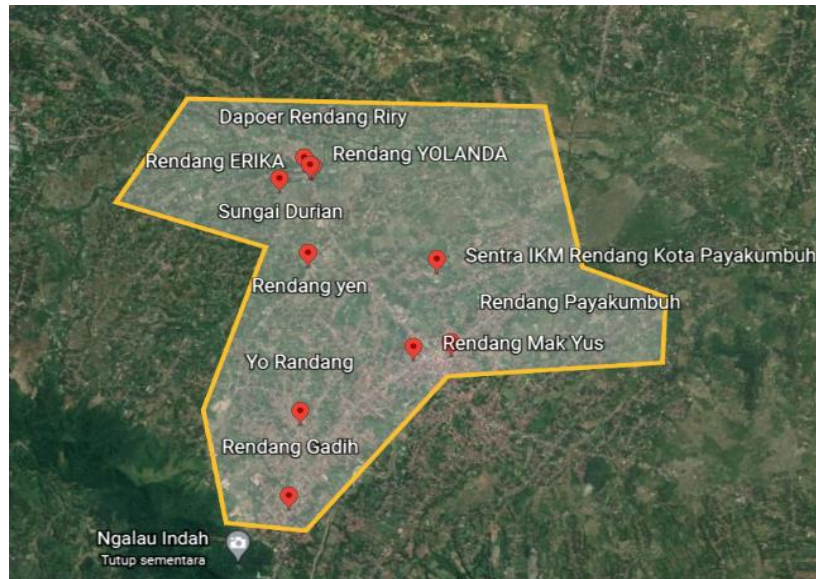
Bab 1 ini menjelaskan tentang latar belakang pendirian pabrik santan kelapa, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### 1.1. Latar Belakang

Rendang merupakan makanan khas tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Rendang tidak hanya dikenal di Sumatera Barat saja tetapi juga dikenal diseluruh dunia karena cita rasa yang dihasilkan. Salah satu daerah yang memproduksi rendang di Sumatera Barat yaitu Kota Payakumbuh.

Kota Payakumbuh dikenal dengan sebutan *“the city of rendang”* (Fadhilah, 2019). Alasan Kota Payakumbuh melabeli kotanya sebagai *“the city of rendang”* karena rendang yang diproduksi oleh daerah tersebut memiliki cita rasa yang unik dan sudah dikenal luas. Selain memiliki cita rasa yang unik dan sudah dikenal luas, alasan lain Kota Payakumbuh dikenal dengan sebutan *“the city of rendang”* karena rencana Pemerintah Kota Payakumbuh ingin mengembangkan rendang menjadi suatu produk yang memiliki daya saing sampai ke pasar Internasional. Sebelumnya, di Kota Payakumbuh terdapat istilah Kampung Rendang. Istilah Kampung Rendang digunakan karena daerah tersebut menjadi pusat produksi kuliner rendang di Kota Payakumbuh (Nancy, 2015).

Kampung rendang dikenal sebagai tempat yang memproduksi rendang di Kota Payakumbuh. Lokasi Kampung rendang yaitu di Lampasi salah satu daerah pinggir Kota Payakumbuh. Lokasi kampung rendang dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



**Gambar 1.1** Lokasi Kampung Rendang Kota Payakumbuh

Pada **Gambar 1.1** diatas menunjukkan lokasi Kampung Rendang yang berada di Lampasi, Kota Payakumbuh. Pada gambar tersebut juga memuat beberapa IKM yang memproduksi rendang di Kota Payakumbuh. Saat ini, Kampung rendang terdapat 37 unit IKM rendang yang tesentralisasi (Faisal, 2019). Masing-masing IKM tersebut mampu memproduksi rendang diperkirakan lebih dari satu ton per hari (Faisal, 2019). Dengan potensi kapasitas produksi rendang yang bisa ditingkatkan, Kampung Rendang direncanakan mampu untuk mengembangkan rendang menuju pasar internasional (Faisal, 2019).

Dalam rencana mengembangkan produk rendang menuju pasar internasional, salah satu langkah awal yang dilakukan pemerintah Kota Payakumbuh yaitu menjalin kerja sama dengan pihak luar negeri untuk memenuhi kebutuhan makan Jemaah haji Indonesia pada musim haji. Wakil Walikota Payakumbuh H. Erwin Yunaz, S.E., M.M., menyebutkan bahwa kerja sama tersebut dalam hal rencana ekspor 480 ton bumbu rendang untuk kebutuhan makan Jemaah haji Indonesia di Arab Saudi pada musim haji (Wening, 2020). Sehingga, untuk memenuhi permintaan bumbu rendang tersebut, Wakil Walikota Payakumbuh menyebutkan bahwa bahan baku yang dibutuhkan harus tercukupi dalam jumlah yang besar untuk kelangsungan proses produksi. Salah satu bahan

baku pembuatan bumbu rendang yang menjadi fokus utama untuk dipersiapkan dalam jumlah yang besar adalah pasokan santan kelapa.

Wakil Walikota Payakumbuh menyebutkan bahwa jumlah kelapa yang dibutuhkan untuk memproduksi bumbu rendang yang akan diekspor diperkirakan sebanyak 2 juta butir kelapa (AHR, 2020). Kebutuhan kelapa tersebut diperkirakan menghasilkan santan kelapa lebih dari 2 juta liter untuk memproduksi bumbu rendang. Sehingga, untuk memenuhi kebutuhan santan kelapa tersebut, santan kelapa dipasok tidak hanya berasal dari wilayah Kota Payakumbuh saja tetapi juga memungkinkan dari luar Kota Payakumbuh. Alasan utama kebutuhan santan kelapa memungkinkan dipasok dari luar Kota Payakumbuh dan menjadi fokus utama yang harus dipersiapkan karena potensi kelapa yang dihasilkan dari produksi perkebunan kelapa Kota Payakumbuh setiap tahunnya relatif kecil. Data produksi perkebunan kelapa Kota Payakumbuh dapat dilihat pada **Tabel 1.1** (BPS Sumbar, 2019).

**Tabel 1.1** Produksi Buah Kelapa Menurut Kabupaten/Kota Tahun 2015-2019

Kab/Kota	Produksi Perkebunan Kelapa (Ton)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Sumatera Barat	83 660,00	78 901,61	78 901,61	80 350,94	80 380,00
Kab.Kep.Mentawai	7 250,00	6 494,85	6 494,85	3 917,00	3 910,00
Kab.Pesisir Selatan	6 081,00	3 860,00	3 860,00	3 755,00	3 705,00
Kab.Solok	1 529,00	1 919,70	1 919,70	1 946,10	1 929,60
Kab.Sijunjung	1 697,00	2 762,84	2 762,84	2 763,00	2 769,00
Kab.Tanah Datar	2 597,00	2 349,10	2 349,10	2 102,34	2 161,10
Kab.Padang Pariaman	34 111,00	35 435,95	35 435,95	36 565,31	36 570,00
Kab.Agam	11 361,00	11 026,00	11 026,00	12 847,54	12 847,00
Kab.Lima Puluh Kota	6 245,00	5 448,49	5 448,49	4 138,94	4 147,00
Kab.Pasaman	2 081,00	2 090,30	2 090,30	2 750,00	2 751,00
Kab.Solok Selatan	2 917,00	1 622,88	1 622,88	1 111,04	1 113,30
Kab.Dharmasraya	813,00	836,00	836,00	768,08	769,00
Kab.Pasaman Barat	2 176,00	1 981,92	1 981,92	2 015,62	2 018,00



**Tabel 1.1** Produksi Buah Kelapa Menurut Kabupaten/Kota Tahun 2015-2019 (Lanjutan)

Kab/Kota	Produksi Perkebunan Kelapa (Ton)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Kota Padang	1 146,00	498,00	498,00	922,37	924,00
Kota Solok	168,00	168,75	168,75	193,57	194,00
Kota Padang Panjang	5,00	5,49	5,49	5,91	6,00
Kota Bukittinggi	7,00	1,55	1,55	5,95	6,00
Kota Payakumbuh	465,00	297,00	297,00	386,93	387,00
Kota Pariaman	2 856,00	851,94	851,94	3 585,24	3 598,00

Berdasarkan **Tabel 1.1** diatas, dapat dilihat bahwa jumlah produksi kelapa yang tersedia di Kota Payakumbuh setiap tahunnya relatif kecil. Sehingga, jumlah kelapa yang tersedia belum memenuhi kebutuhan santan sentra IKM rendang Kota Payakumbuh untuk memproduksi bumbu rendang yang akan diekspor. Dengan adanya kendala ketersediaan kelapa tersebut, maka perlu pendirian unit bisnis dalam bentuk pabrik yang memproduksi santan kelapa sebagai penyedia bahan baku sentra IKM rendang Kota Payakumbuh.

Pendirian pabrik santan sebagai penyedia bahan baku sentra IKM rendang Kota Payakumbuh sangat dibutuhkan untuk kelangsungan proses produksi bumbu rendang. Hal ini dikarenakan belum adanya pabrik santan kelapa sebagai penyedia bahan baku untuk sentra IKM rendang Kota Payakumbuh, mengingat kebutuhan kelapa yang diperkirakan untuk memproduksi bumbu rendang yang akan diekspor mencapai 2 juta butir kelapa dan produksi kelapa yang ada di wilayah Kota Payakumbuh setiap tahunnya relatif kecil. Sehingga, dengan adanya pendirian pabrik tersebut, kendala pasokan santan yang dibutuhkan oleh sentra IKM rendang diperkirakan dapat terpenuhi.

Pendirian pabrik santan membutuhkan perencanaan yang komprehensif agar tujuan pendiriannya dapat tercapai. Salah satu analisis yang digunakan untuk mencapai tujuan pendirian pabrik santan yaitu analisis kelayakan. Analisis

kelayakan pendirian pabrik santan digunakan untuk melihat layak atau tidak layak dilaksanakan pendirian pabrik santan dengan menempatkan ukuran- ukuran baik secara kualitatif dan kuantitatif yang akhirnya terangkum di dalam sebuah rekomendasi. Analisis kelayakan pendirian pabrik santan ini diperlukan oleh berbagai pihak seperti investor, bank, pemasok dan pemerintah dalam mengambil keputusan terhadap pabrik yang akan didirikan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang, maka rumusan masalah yang dapat disimpulkan untuk penelitian ini yaitu apakah pabrik santan layak didirikan untuk penyediaan bahan baku Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

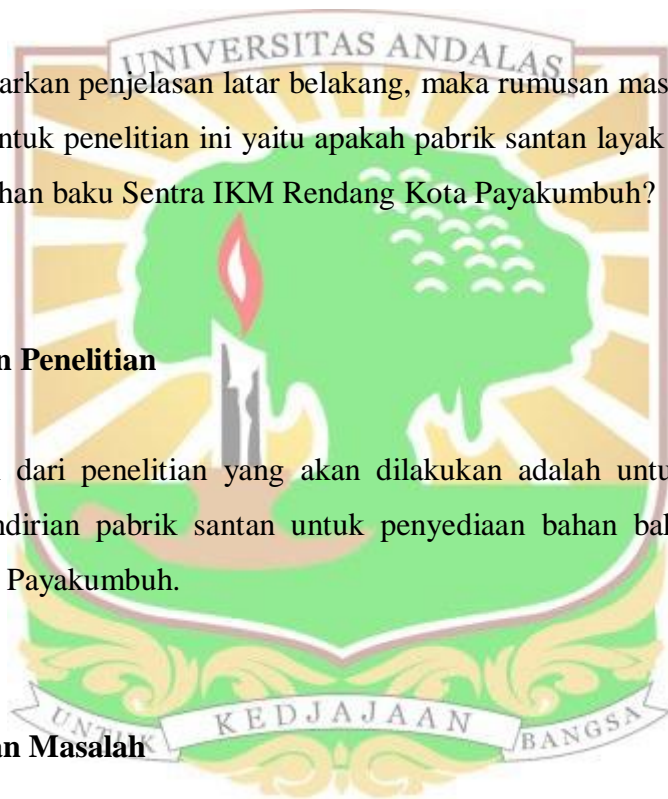
Tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah untuk menganalisis kelayakan pendirian pabrik santan untuk penyediaan bahan baku Sentra IKM Rendang Kota Payakumbuh.

## **1.4. Batasan Masalah**

Batasan masalah yang terdapat pada penelitian ini yaitu:

1. Sumber pasokan kelapa hanya berasal Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Sumatera Barat.
2. Pabrik yang didirikan yaitu pabrik yang hanya memproduksi santan kelapa.

Bahan baku yang digunakan adalah buah kelapa tua yang dipasok oleh masyarakat.



3. Aspek-aspek yang diteliti pada penelitian yaitu aspek pasar, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan organisasi, aspek lingkungan, aspek legal, serta aspek finansial dan ekonomis.

### **1.5. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang akan digunakan pada Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab 1 ini menjelaskan pendahuluan yang berkaitan dengan latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, batasan masalah penelitian dan sistematika penulisan pada Tugas Akhir.

#### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab 2 ini menjelaskan tentang landasan teori yang akan digunakan untuk menyelesaikan permasalahan pada penelitian, berupa Teori mengenai Rendang, Santan Kelapa, Studi Kelayakan Perancangan Bisnis, Aspek Studi Kelayakan Perancangan Bisnis yang mencakupi Aspek Pasar dan Pemasaran, Aspek Teknis dan Teknologi, Aspek Manajemen dan Organisasi, Aspek Legalitas, Aspek Lingkungan serta Aspek Finansial dan Ekonomi yang diambil pada buku dan jurnal.

#### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab 3 ini menjelaskan tentang langkah-langkah yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan analisis kelayakan pendirian pabrik santan.

#### **BAB IV ANALISIS KELAYAKAN**

Bab 4 ini berisikan tentang analisis kelayakan pendirian pabrik santan terhadap pengumpulan dan pengolahan data yang telah dilakukan.

## BAB V PENUTUP

Bab V ini berisikan tentang kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan berisikan saran untuk penelitian selanjutnya.

