## BAB V

## KESIMPULAN

## A. KESIMPULAN

Kerupuk kulit merupakan salah satu olahan pangan kerupuk khas dari Indonesia. Penyebutan kerupuk kulit berbeda di tiap daerahnya, di jawa tengah kerupuk kulit disebut sebagai rambak sedangkan di Sumatera barat pada umumnya kerupuk ini disebut kerupuk jangek. Disebut sebagai kerupuk jangek karena bahan dasar pembuatan kerupuk berasal dari kulit sapi atau kerbau. Di Nagari Magek terdapat Berbagai macam industri seperti industri perabotan,industri kayu dan industri makanan. Industri makanan terbagi ke dalam dua jenis yaitu industri kerupuk kulit/jangek dan industri kerupuk ubi. Terdapat perbedaan dalam pola penyebaran industri makanan yang ada di Nagari Magek. Industri kerupuk ubi keberadaaanya merata di setiap jorong yang ada di Nagari Magek sedangakan untuk industri kerupuk kulit hanya terpusat di satu jorong saja yaitu Koto Marapak. Di Koto Marapak terdapat 5 unit usaha industri kerupuk kulit salah satunya industri kerupuk kulit Jaso Bundo.

Kerupuk kulit jaso Bundo dirintis oleh warga asli Koto Marapak yang bernama Yusneli. Lahir pada tanggal 13 Oktober tahun 1958 dan bersuami Kasni Dt Tumangguang. Sebelum mendirikan usaha industri kerupuk kulit ia memiliki pengalaman pernah bekerja di industri kerupuk kulit. Di industri tempatnya bekerja ia berada di bagian produksi yaitu pemotongan kulit. Kulit yang telah selesai dilucuti

bulunya akan dipotong kecil kecil untuk selanjutnya dijemur. Yusneli mendapatkan kepercayaan yang besar dari pemilik sehi ia ngga ia boleh membawa kulit pulang ke rumah untuk di potong. Selama bekerja Yusneli mempelajari berbagai tahapan dalam produksi dengan sangat baik. Sepuluh tahun bekerja di industri kerupuk kulit Yusneli meminta kenaikan upah kepada pemilik tempat ia bekerja. Upah yang diterima 1000 rupiah untuk satu kilogram kulit yang dipotong dinilai sudah tidak cukup lagi dalam pemenuhan kebutuhan hidup. Terlebih anak anaknya memasuki pendidikan SLTA yang membutuhkan biaya lebih banyak untuk sekolahnya. Maka pada tahun 2003 setelah Hari Raya Idul Fitri setelah mendiskusikan dengan keluarga ia mengambil keputusan untuk mendirikan usaha industri kerupuk kulit.

Setelah yakin dengan keputusannya untuk berhenti dari tempat bekerja sebagai pemotong kulit ia mulai merintis usaha kerupuk kulit. Permodalan menjadi hal pertama yang harus dipenuhi oleh Yusneli tanpa modal tentu saja usaha tidak akan bisa produksi berjalan. Dalam menggumpulkan modal Yusneli menggunakan melalui dua skema yaitu modal sendiri dan modal asing. Kebutuhan modal pada saat awal perintisan sebesar 30 Juta rupiah yang digunakan untuk membeli peralatan dan bahan baku industri. Pada awalnya Yusneli menggunakan skema modal sendiri sebanyak 12 juta rupiah merupakan uang pribadinya kemudian dibantu oleh anakanaknya melalui tabungan sebesar delapan juta rupiah. Jumlah yang terkumpul masih belum cukup masih kurang dari kebutuhan. Yusneli kemudian diberikan pinjaman oleh ibunya sebesar tiga juta rupiah. Untuk melengkapi kebutuhan modal tiga puluh juta Yusneli menggunakan skema permodalan asing dengan meminjam uang ke Bank

BRI sebesar tujuh juta rupiah. Pada tahun 2008 produksi mengalami kemacetan menyebabkan uang tertimbun di bahan baku sehingga pemilik harus mencari dana tambahan. Pemilik kemudian kembali melakukan peminjaman ke Bank dengan tenor selama tiga tahun, namun baru dua tahun yaitu 2010 pinjaman di Bank sudah dapat dilunasi.

Pemasaran hasil industri tidak dikelola oleh orang lain melainkan dilakukan langsung oleh pemilik Yusneli. Pemasaran tidak dilakukan oleh pihak lain karena akan mempersulit perhitungan keuangan nantinya. Pada tahapan awal pemilik melakukan pemasaran langsung dengan menjajakan hasil produksi di pasar Aur Kuning Bukittinggi. Pada tahun 2007 ia mulai mendapatkan pelanggan tetap yang berasal dari berbagai toko oleh-oleh yang berada di sepanjang jalan lintas Bukittinggi medan ataupun Bukittinggi-Pekanbaru. Pemilik juga melakukan pemasaran hasil produksi langsung dari tempat produksi. Bagi masyarakat yang ingin membeli kerupuk kulit bisa datang langsung ke tempat produksi. tersedia dua jenis kerupuk yakni latua dan kerupuk yang sudah melalui dua kali penggorengan. Harga jual di rumah produksi tetap sama dengan harga yang dijual di pasar Aur Kuning.

Pada tahun 2008 pemilik mulai mengggunakan jasa pekerja dalam membantu produksi. Umur yang sudah menua dan kondisi yang kadang tidak sehat membuat pemilik memutuskan untuk merekrut tenaga kerja. Tiga orang anaknya sudah pergi merantau dan proses produksi ia hanya dibantu oleh anak bungsunya Bion. Ema merupakan tenaga kerja yang pertama kali dan sekaligus terlama bekerja di industri kerupuk kulit Jaso Bundo. Di industri Ema bekerja di bagian produksi yaitu bagian

penggorengan kulit menjadi *latua*. Sedangkan pada proses lainnya masih dikerjakan oleh pemilik dan Bion. pada tahun 2011 usaha industri kerupuk kulit Yusneli didatangi tim kesehatan dari puskesmas Nagari Magek untuk melihat kebersihan dan proses produksi. Industri diharuskan mengurus sertifikasi ke Lubuak Basuang dan Padang. Di tahun 2011 usaha industri mendapatkan tiga sertifikasi yaitu dari departemen kesehatan dan departemen perindustrian dan perdagangan sumatera barat. Di tahun ini juga usaha industri Yusneli memiliki nama industri yaitu Industri kerupuk kulit Jaso Bundo.

Tahun 2013 merupakan tahun yang penting dalam perjalanan industri kerupuk kulit Jaso Bundo. Pada tahun 2013 pengelolaan Industri diserahkan sepenuhnya oleh Yusneli kepada anaknya Bion. Penyerahan dilakukan setelah Hari Raya Idul Fitri dan disaksikan oleh semua anggota keluarga. Bion dipilih karena ia merupakan satu satunya yang tinggal di rumah sedangkan tiga orang saudaranya pergi merantau. Sehingga tidak memungkinkan dalam mengelola industri dari jauh padahal sebagai pengelola harus rajin ke tempat produksi untuk membantu atau mengecek produksi. Pada tahun ini juga Bion membuka terobosan baru dalam sistem produksi. ia tidak lagi menggunakan kulit basah sebagai bahan baku produksi. Produksi dimuali dari kulit kering yang sudah bersih dari bulu dan sudah dipotong potong menjadi bagian kecil-kecil . Perubahan ini membawa dampak positif bagi industri karena semenjak adanya perubahan ini industri tidak pernah menderita kerugian.

Keberadaan industri ini telah dirasakan oleh masyarakat Nagari Magek khususnya Koto Marapak dan juga pekerja disana. Bagi para pekerja disana keberadaan industri tersebut telah membantunya dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari hari. Selain itu untuk menjadi pekerja disana tidak diharuskan memiliki keahlian khusus semua bagian produksi akan diajari bagi pekerja baru. Selain itu bagi masyarakat sekitar adanya industri ini memudahkan mereka untuk membeli kerupuk kulit. Masyarakat bisa menghemat waktu,tenaga dan uang dibanding berbelanja ke kota Bukittinggi. Harga yang diberikan lebih murah daripada yang dijual di Bukittinggi perbedaannya bisa mencapi 20.000 hingga 40.000 per kilogramnya. Industri kerupuk kulit juga telah mempekerjakan anak-anak nagari yang tidak memiliki pekerjaan. sebagai tambah pengalmaan ataupun untuk mengumpulkan uang untuk ongkos pergi merantau.