

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu industri yang berkembang pesat saat ini yaitu industri makanan. Hal ini terjadi karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia. Salah satu jenis makanan yang disukai masyarakat yaitu mi. Mi yang kita kenal saat ini merupakan jenis makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu. Biasanya mi dijual dalam keadaan mentah untuk kemudian diolah dan ditambahkan dengan bahan-bahan lainnya sehingga menambah cita rasa dari mi tersebut. Salah satu jenis mi yang digemari masyarakat dan umum dijumpai yaitu mi kuning.

Mi kuning merupakan sejenis mi berwarna kuning karena produk mi ini biasanya menggunakan bahan pewarna makan atau sari kunyit. Proses pembuatan mi kuning dilakukan dengan mencampurkan bahan-bahan seperti tepung terigu, air, pewarna makanan serta bahan lainnya yang kemudian adonan tersebut digiling dan dibentuk menjadi helaihan mi. Mi kuning terdiri dari dua jenis yaitu mi kering dan mi basah. Mi kering merupakan produk mi yang sudah dikeringkan sehingga mi tersebut tahan lebih lama dan konsumen harus merebus mi tersebut terlebih dahulu sebelum diolah. Sedangkan mi basah merupakan mi yang siap olah tanpa konsumen harus merebus mi tersebut terlebih dahulu. Kekurangan mi basah yaitu produknya yang tidak tahan lama. Mi kuning digunakan untuk berbagai macam sajian makanan. Beberapa diantaranya yaitu pelengkap bakso, bahan utama pembuatan mi goreng, serta dapat juga digunakan untuk isian gorengan seperti tahu isi, risol dan jajanan lainnya.

UD Tani Mulia merupakan salah satu usaha yang memproduksi mi kuning. Mi kuning yang produksi UD Tani Mulia memiliki merek Rumah Adat. UD. Tani Mulia merupakan usahan yang terletak di Jalan Pampangan, Gang Filtra No. 36,

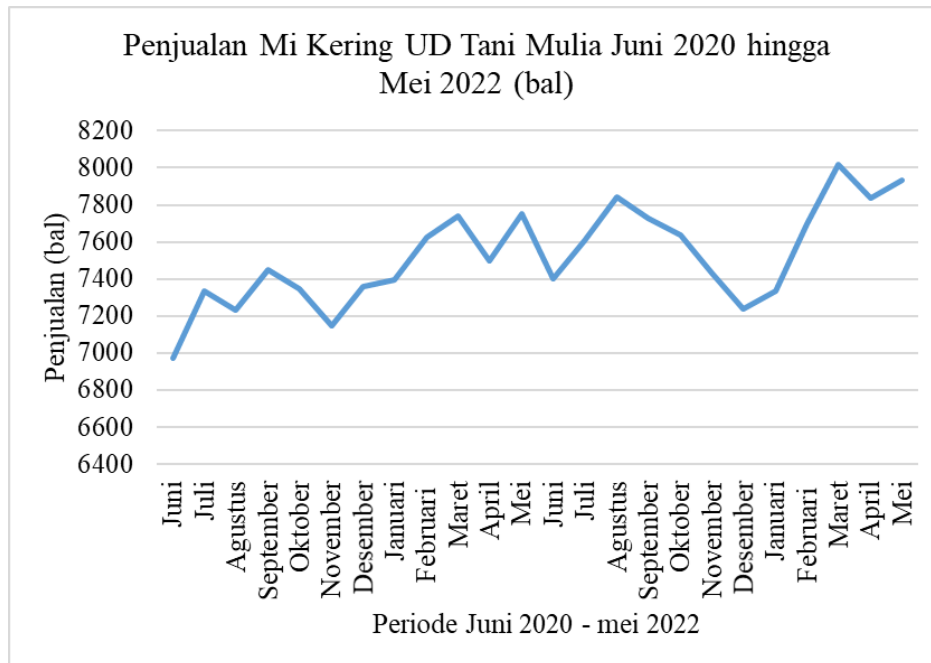
Lubuk Begalung, Padang. Usaha ini didirikan oleh bapak Yusral Jinis tahun 2001 yang berawal dari usaha distribusi kerupuk merah dan mi kering. Seiring berjalannya waktu berubah menjadi usaha yang memproduksi kerupuk merah pada tahun 2005 dan mulai memproduksi mi kering sendiri pada sebuah pabrik produksi tahun 2011. Saat ini UD Tani mulia dua produk yaitu kerupuk merah yang berproduksi dua kali dalam seminggu dan mi kering yang berproduksi setiap hari. UD Tani mulia yang awalnya hanya memiliki 4 orang karyawan saat ini memiliki karyawan sebanyak 22 orang dengan pembagian 2 orang bagian mesin, 12 orang pada bagian penggulungan dan 6 orang penjemuran serta 2 orang sales dengan jam kerja mulai dari jam 5 pagi hingga jam 3 sore untuk pekerja di bagian mesin. Jam 8 sampai jam 4 sore untuk karyawan bagian penggulungan dan penjemuran. **Gambar 1.1** merupakan produk mi yang diproduksi UD Tani Mulia.



Gambar 1. 1 Produk Mi Kering UD Tani Mulia perbal

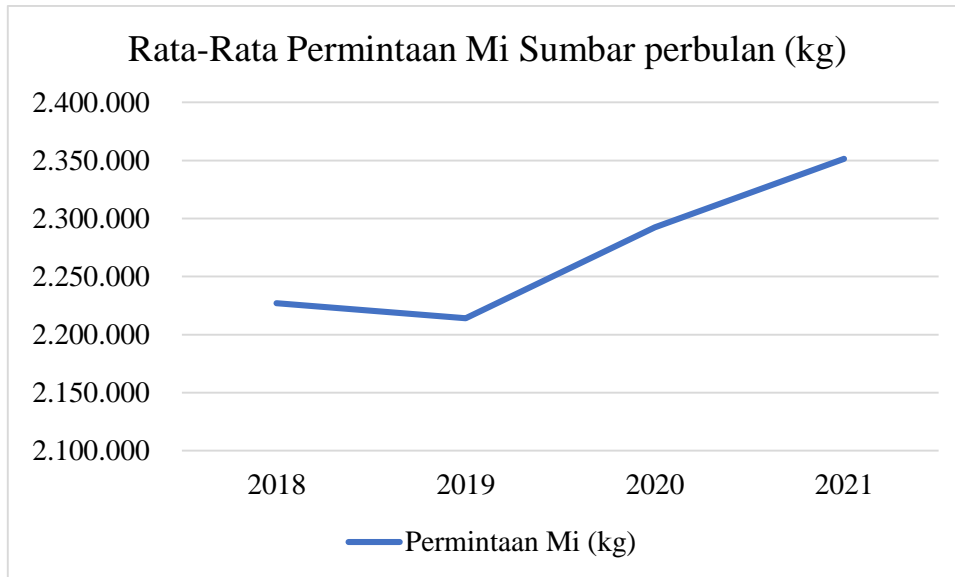
Mi kering yang diproduksi oleh UD Tani Mulia terdiri dari empat jenis mi yaitu mi pipih besar, mi pipih kecil, mi biasa besar, mi biasa kecil. Harga jual mi kering UD Tani Mulia saat ini yaitu Rp 60.000/bal untuk setiap ukuran mi. UD Tani mulai juga sudah memasarkan produknya ke berbagai daerah diantaranya yaitu Bengkulu Utara, Jambi, Dharmasraya, Pasaman Barat dan Kota Padang. Produk mi kering yang diproduksi UD Tani Mulia sekarang ini sudah berkembang menjadi

produk mi yang digemari masyarakat karena kualitas yang bagus dengan harga yang bersaing. Hal ini terlihat dari penjualan yang terus meningkat setiap tahunnya. Berikut merupakan data penjualan mi kering UD Tani Mulia setiap bulan untuk dua tahun terakhir dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



Gambar 1. 2 Grafik Penjualan Mi Kering UD Tani Mulia Periode Juni 2020 Hingga Mei 2022
(Sumber: Data UD Tani Mulia)

Gambar 1.2 merupakan grafik penjualan UD Tani mulia periode Juni 2020 hingga Mei 2022. Berdasarkan data penjualan yang sudah didapatkan, dapat diketahui bahwa penjualan UD Tani Mulia cenderung mengalami kenaikan dengan kisaran penjualan 7000 bal hingga 8000 bal setiap bulan. Namun, saat ini UD Tani mulia hanya memiliki kapasitas produksi maksimum sebanyak 8000 bal setiap bulan. Seiring dengan berjalannya waktu, permintaan produk UD Tani Mulia juga mengalami peningkatan. Hal ini terjadi seiring dengan permintaan produk mi kering yang terus meningkat. Berikut **Gambar 1. 3** merupakan data rata-rata permintaan mi setiap bulan di Provinsi Sumatera Barat.



Gambar 1. 3 Rata – Rata Permintaan Mi Kering Sumatera barat
(Sumber: Data Dinas perindustrian dan perdagangan Sumatera Barat)

Berdasarkan data pada **Gambar 1.3** dapat diketahui bahwa rata – rata permintaan mi kering sumatera barat tahun 2021 yaitu 2.351.466 kg/bulan. Sementara berdasarkan data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Barat tahun 2021 usaha yang memproduksi mi kering di sumatera barat memiliki kapasitas 411.136 kg/bulan. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa masih terdapat 82,52% potensi pasar mi kering bagi usaha yang memproduksi mi kering di Sumatera Barat. Sedangkan kapasitas produksi yang ada di Sumatera Barat hanya 17,48% dari permintaan yang ada dan UD Tani Mulia memiliki pangsa pasar sekitar 9,12% dari kapasitas produksi yang ada di Sumatera Barat atau 1,59% dari permintaan mi kering Sumatera Barat. Oleh karena itu, UD Tani Mulia melakukan perencanaan mengenai pengembangan usahanya dengan meningkatkan kapasitas produksi untuk mendapatkan penjualan yang optimal. Terdapat dua produk yang diproduksi oleh UD Tani Mulia yaitu mi kering dan kerupuk merah. Namun, pengembangan usaha hanya akan berfokus pada mi kering karena produk mi kering memiliki permintaan yang cukup besar dengan proses produksi yang dilakukan setiap hari sedangkan kerupuk merah memiliki permintaan yang tidak begitu besar dengan produksi yang hanya dilakukan dua kali dalam seminggu. Pengembangan dapat dilakukan dengan pengoptimalan penggunaan mesin giling, penambahan area penjemuran dan alat bantu yang digunakan untuk penjemuran, serta penambahan

pekerja. Pengembangan dan penambahan kapasitas produksi ini juga memperhatikan aspek legalitas atau surat izin usaha sehingga pengembangan usaha dapat direalisasikan dengan optimal.

Pengembangan yang dilakukan oleh UD Tani Mulia dilakukan dengan pengoptimalan penggunaan mesin giling, penambahan area penjemuran dan alat bantu yang digunakan untuk penjemuran, serta penambahan pekerja. Pengembangan ini tentunya membutuhkan biaya investasi yang cukup besar. Oleh sebab itu, dilakukan studi kelayakan pengembangan usaha untuk mengetahui rencana pengembangan layak atau tidak untuk dilaksanakan. Studi kelayakan ini dilakukan dengan tujuan untuk menghindari risiko kerugian. Analisis kelayakan pengembangan Usaha UD Tani Mulia dilakukan dengan menganalisis beberapa aspek yaitu aspek pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek legalitas, aspek lingkungan, serta aspek finansial. Aspek pemasaran dianalisis untuk mengetahui bagaimana permintaan produk mi kering UD Tani Mulia untuk beberapa tahun kedepan serta untuk mengetahui bagaimana prospek dan peluang pasarnya (Muflihah et al., 2019). Analisis aspek teknis dan teknologi dilakukan untuk mengetahui bagaimana produksi UD Tani Mulia setelah adanya pengembangan usaha. Analisis aspek manajemen dan sumber daya manusia dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh pengembangan pada pekerja UD Tani Mulia. Analisis aspek legalitas dilakukan untuk mengetahui legalitas objek investasi sehingga tidak termasuk ke dalam daftar investasi yang dihindari. Selain itu, aspek ini juga menganalisis apakah proyek yang dijalankan sudah mengikuti prosedur yang berlaku di Indonesia. Analisis lingkungan dan AMDAL dilakukan untuk mengetahui lingkungan bisnis yang dapat mengancam usaha kedepannya serta pengaruh pengembangan UD Tani Mulia terhadap lingkungan hidup. Analisis finansial merupakan aspek yang memperhitungkan berapa jumlah dana yang dibutuhkan untuk membiayai suatu proyek pengembangan UD Tani Mulia serta nilai penerimaan dari investasi beberapa tahun kedepan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang, dapat ditentukan perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimanakah kelayakan pengembangan UD Tani Mulia jika dilihat dari aspek pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek legalitas, aspek lingkungan, serta aspek finansial?”

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis kelayakan pengembangan UD Tani Mulia berdasarkan aspek pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek legalitas, aspek lingkungan, serta aspek finansial.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Produk yang akan dianalisis yaitu produk mi kering dengan merek Rumah Adat.
2. Data yang digunakan untuk peramalan permintaan produk yaitu data penjualan selama 2 tahun terakhir.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bagian ini berisi latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah, dan sistematika penulisan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bagian ini berisikan tentang teori-teori yang digunakan sebagai landasan dalam pemecahan masalah penelitian yang dilakukan. Teori-teori tersebut bisa bersumber dari buku ataupun jurnal.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bagian ini berisi tentang langkah-langkah yang dilakukan dalam menyelesaikan masalah yang diangkat secara sistematis dan menjelaskan langkah-langkah penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bagian ini berisi pengumpulan dan pengolahan pengolahan data. Pengumpulan data dilakukan melalui proses wawancara perusahaan dan observasi langsung ke lapangan. Kemudian dilakukan pengolahan data terhadap data yang dikumpulkan menggunakan metode yang telah ditetapkan.

BAB V ANALISIS

Bagian ini berisi analisis dan rekomendasi penelitian berdasarkan hasil pengolahan data.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bagian ini berisikan tentang kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.