

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peranan sektor pertanian di dalam pembangunan nasional sangat penting karena sektor ini mampu menyerap sumber daya yang paling besar dan memanfaatkan sumber daya yang ada serta merupakan sumber pendapatan mayoritas penduduk Indonesia. Pembangunan dan perubahan struktur ekonomi tidak bisa dipisahkan dari sektor agroindustri dan agribisnis. Sektor agribisnis sangat ditentukan oleh kondisi agroindustri dalam masa sekarang dan masa yang akan datang dan pada akhirnya akan mempengaruhi struktur ekonomi secara keseluruhan dari masa mendatang (Soekartawi, 2003: 5).

Agribisnis bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang kemudian diolah menjadi makanan atau bisa juga disebut sebagai produk agroindustri. Dalam kegiatan agribisnis akan ada hubungan antara manusia dengan lingkungan dan upaya untuk memanfaatkan sumber daya alam tersebut sesuai dengan ujuan yang diinginkan. Sebagian besar kegiatan produksi hasil agribisnis yang dapat juga disebut sebagai kegiatan produksi bahan makanan pada kemajuan zaman sekarang, kegiatan agribisnis inilah yang sudah banyak dijadikan sasaran oleh masyarakat yang ingin mempunyai sebuah usaha (Siagian, 2003: 3).

Ubi jalar memiliki prospek dan peluang yang sangat baik untuk menjamin ketersediaan pangan, terutama jika produksi padi dan jagung tidak dapat mengimbangi kebutuhan pangan masyarakat (Juanda dan Cahyono, 2000: 5). Ubi merupakan salah satu jenis makanan yang mampu menunjang program perbaikan gizi keluarga. Nilai kalorinya cukup tinggi, yaitu 1213 kalori/100 gram. Ubi jalar berkulit tipis dan berkadar air tinggi sehingga perlu penanganan secara seksama selama proses pemanenan, pengangkutan serta penyimpanan sebelum dimanfaatkan. Apabila kulit tipis tersebut rusak, maka akan semakin mudah mikroorganisme masuk kedalam umbi menyebabkan seluruh umbi rusak. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai produk olahan ubi jalar menyebabkan bentuk dan penyajian ubi jalar sangat terbatas pada digoreng, direbus dan dikukus. Ada berbagai bentuk olahan ubi jalar yang dapat dikembangkan diantaranya : mie ubi jalar, bakpao ubi jalar, es krim ubi jalar,

manisan, dodol, keripik ubi jalar, french fries ubi jalar, kerupuk ubi jalar, aneka kue basah, brownies ubi jalar, dan bolu ubi jalar.

Dalam perekonomian Indonesia, sektor usaha kecil memegang peranan yang sangat penting, terutama bila dikaitkan dengan jumlah tenaga kerja yang mampu diserap oleh usaha kecil ini, selain memiliki strategis bagi pembangunan juga sebagai upaya untuk pemeratakan hasil-hasil pembangunan yang telah tercapai (Anoraga, 2009: 44). Ubi jalar memiliki potensi pasar yang sangat prospektif, baik pasar dalam negeri maupun pasar internasional (Juanda dan Cahyono, 2000: 13).

Menurut Anoraga (2009: 47), dibandingkan dengan usaha besar, usaha kecil memiliki beberapa potensi dan keunggulan komparatif, yaitu: (1) usaha kecil beroperasi menyebar diseluruh pelosok dengan berbagai ragam bidang usaha, (2) usaha kecil beroperasi dengan investasi modal untuk aktiva tetap pada tingkat yang rendah, (3) sebagian besar usaha kecil dapat dikatakan karya (*labor intensive*) yang disebabkan penggunaan teknologi sederhana (Anoraga, 2009: 47). Sedangkan kelemahan usaha kecil adalah investasi awal dapat saja mengalami kerugian. Beberapa resiko diluar kendali wirausahawaan, seperti: perubahan mode, peraturan pemerintah, persaingan dan masalah tenaga kerja dapat menghambat masalah bisnis. Beberapa jenis usaha juga cenderung menghasilkan pendapatan yang tidak teratur sehingga pemilik mungkin tidak memperoleh profit, mengelola bisnis sendiri juga berarti menyita waktu sendiri cukup banyak, tanpa menyisakan waktu yang cukup bagi keluarga dan untuk berkreasi, bagian penting dalam hidup ini kadangkala harus dikorbankan untuk mengoperasikan suatu bisnis agar sukses (Anaroga, 2009: 47).

Pengembangan produk ubi jalar segar, umumnya merupakan produk olahan rumah tangga, misalnya ubi rebus, ubi goreng, kolak, ubi bakar, dan lain-lain. Pengembangan produk ubi jalar siap santap merupakan produk olahan ubi jalar dalam bentuk makanan. Pengolahan dapat dilakukan ditingkat rumah tangga atau tingkat industri (Juanda dan Cahyono, 2000: 13). Pengembangan produk ubi jalar setengah jadi merupakan produk olahan ubi jalar untuk bahan baku industri. Bentuk produk ubi jalar setengah jadi bersifat kering, awet dan tahan lama. Bentuk produk olahan ubi jalar setengah jadi ini dapat dikembangkan menjadi

berbagai macam bentuk panganan yang pengolahannya dilakukan ditingkat industri (pabrik).

Analisis usaha menurut Rahardi, dkk (2007: 66), setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usahanya tentu mengharapkan agar usahanya dapat memperoleh keuntungan yang besar serta adanya keberlanjutan usaha. Untuk menghasilkan informasi tersebut, perusahaan perlu menciptakan suatu metode pencatatan, penggolongan, analisis dan pengendalian transaksi serta kegiatan-kegiatan keuangan, kemudian melaporkan hasilnya (Anaroga, 2007: 322). Oleh karena itu penting dilakukan penelitian tentang analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang dapat diperolehnya serta memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang.

B. Rumusan Masalah

Berbagai varietas ubi jalar berkembang di Indonesia. Warna umbinya beraneka ragam, seperti putih, ungu, merah, kuning atau oranye. Ubi jalar yang berwarna kuning kaya akan beta karoten (provitamin A) dan vitamin C. Ubi berwarna ungu juga merupakan sumber vitamin C dan beta karoten (provitamin A) yang sangat baik. Bahkan, kandungan beta karotennya lebih tinggi dibandingkan ubi jalar berdaging kuning. Sementara itu, ubi jalar berdaging putih tidak mengandung vitamin tersebut atau sangat sedikit, namun, umbi yang berwarna putih dapat dijadikan tepung karena berkadar bahan kering tinggi (Purworno dan Purnawati, 2013: 46).

Salah satu usaha yang mengolah ubi jalar menjadi keripik saka yaitu terdapat di kenagarian Lawang Kabupaten Agam adalah kelompok keripik saka Lima Saudara. Usaha ini beralamat di Jorong Batu Basa Kenagarian Lawang Kecamatan Matur Kabupaten Agam dan telah berdiri sejak pertengahan bulan Juni tahun 2013. Usaha ini telah dapat SK (Lampiran 1) dari Wali Nagari Batu Basa. Kegiatan yang dilakukan oleh usaha ini meliputi pengolahan dan pemasaran hasil produksi.

Dalam melakukan kegiatan produksi, usaha keripik saka Lima Saudara ini menggunakan bahan baku utama yaitu ubi jalar putih, saka, dan bahan baku penolong yaitu minyak goreng, garam dan mentega. Kegiatan produksi pada usaha ini dilakukan sebanyak 3 kali dalam seminggu. Usaha keripik saka terdiri

dari 4 ukuran yaitu ukuran paling kecil yaitu ukuran plastik kecil dengan harga Rp 1.000 yang dijual kewartung-warung dekat rumah, ukuran kecil 0,25 kg, ukuran menengah 0,5 kg, dan ukuran besar 1 kg. Total produksi keripik saka per-harinya \pm 60 bungkus.

Saat sekarang ini harga jual keripik saka ukuran kecil 0,25 kg adalah Rp. 10.000, produk ukuran menengah 0,5 kg adalah Rp. 20.000, dan ukuran 1 kg dengan harga Rp. 40.000. Dalam penentuan harga jual produk, pemilik lebih cenderung menggunakan perkiraan pemilik. Dalam menjalankan usaha keripik saka ini memakai tenaga kerja 6 orang (Lampiran 2). Mengacu pada Kriteria Industri dan Perdagangan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja, industri ini tergolong industri kecil (Lampiran 3).

Pada aspek keuangan usaha kecil ini masih belum melakukan perencanaan keuangan, sejak awal berdiri tidak pernah menerapkan prinsip akuntansi dalam pencatatan keuangan, pemilik usaha hanya menggunakan daya ingat dan sedikit catatan kecil untuk menunjang kebijakan yang akan diambilnya. Semua keputusan yang berkaitan dengan proses produksi, pencatatan keuangan dan pemasaran produk masih belum dicatat dengan baik. Saat ini pemilik masih sulit untuk mengidentifikasi berapa biaya-biaya, pendapatan dan keuntungan yang diperoleh serta berapa laba bersih dan titik impasnya usahanya, untuk keberlanjutan usaha keripik saka Lima Saudara perlu mengetahui kondisi usaha dan mengetahui laba bersih serta titik impas usahanya.

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka timbul pertanyaan bagaimana profil usaha yang dilakukan oleh usaha kecil keripik saka Lima Saudara di Kecamatan Matur Kabupaten Agam dan berapa besar tingkat keuntungan yang diperoleh dan pada tingkat produksi berapakah usaha Keripik saka ini mengalami titik impas?

Berdasarkan pertanyaan yang muncul maka penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Usaha Kelompok Keripik Saka Lima Saudara di Kenagarian Lawang Kabupaten Agam**”.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan profil kelompok usaha keripik saka Lima Bersaudara di Kenagarian Lawang Kabupaten Agam.
2. Menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas pada kelompok usaha keripik saka Lima Bersaudara di Kenagarian Lawang Kabupaten Agam.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai usaha industri keripik saka.
2. Bagi Pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam pengembangan industri kecil keripik saka di Kabupaten Agam.
3. Bagi pemilik usaha, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian dalam peningkatan usaha dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.

