

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian adalah salah satu sektor yang berperan penting dalam mendukung perekonomian negara dan kesejahteraan masyarakat terutama dilihat dari berkontribusinya terhadap PDB, menciptakan lapangan pekerjaan dan ketahanan pangan nasional. Salah satu motor penggerak sektor pertanian yang perannya dimasa yang akan datang semakin besar seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan penduduk ialah agroindustri (Supriadi dkk, 2018).

Agroindustri merupakan subsistem agribisnis hilir yang memproses produk pertanian primer, yaitu bahan pangan yang diproses melalui tahap pengolahan, penanganan, distribusi, dan pemasaran yang saling berhubungan satu sama lain sehingga dapat meningkatkan nilai tambah. Bidang agroindustri memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan kedepannya (Arwati, 2018).

Pengembangan agroindustri merupakan upaya pemanfaatan sumber daya alam dan sumber daya pembangunan lainnya agar lebih bernilai, memperbesar perolehan devisa, dan penyerapan tenaga kerja sehingga mampu menopang pembangunan ekonomi nasional (Soekartowi, 2016).

Agroindustri juga sebagai salah satu subsistem agribisnis yang strategis, dimana pengembangannya diharapkan terjadi peningkatan nilai tambah hasil pertanian melalui pemanfaatan, pengembangan dan penguasaan teknologi pengolahan. Agroindustri dapat dipandang sebagai langkah awal untuk menuju industrialisasi dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan dan peningkatan kapasitas produksi berbagai pengolahan hasil pertanian (Achmad, 2015).

Salah satu kegiatan agroindustri yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah tanaman hortikultura. Tanaman hortikultura yang dimaksud ialah tumbuhan pakis sayur. Tumbuhan ini termasuk hortikultura karena tergolong jenis sayur-sayuran. Tanaman hortikultura memiliki gambaran perkembangan yang baik kedepannya karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan potensi pasar yang terbuka lebar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Tumbuhan pakis dalam masyarakat Sumatra Barat dikenal dengan sebutan paku. Tumbuhan ini dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti sayur dan rendang. Rendang adalah salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Rendang biasanya disajikan dalam rangka acara-acara adat seperti acara pernikahan, makan bajamba dan acara-acara penting lainnya. Rendang sendiri telah terdaftar di Pusat Data Nasional Kekayaan Intelektual Komunal. Makanan yang berasal dari kata marandang ini dilindungi sebagai Pengetahuan Tradisional di Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbud Ristek). Rendang tercatat sebagai KIK milik Provinsi Sumatera Barat (Kemendikbud Ristek, 2022).

Rendang pada umumnya diolah dari bahan baku daging sapi, kerbau, dan ayam. Namun bahan olahan rendang semakin bervariasi, dengan bahan baku yang juga bervariasi seperti rendang telur dan rendang paku. Salah satu usaha rendang yang berada di Kabupaten Dharmasraya, saat ini sedang mengembangkan olahan rendang yang berbeda dengan rendang yang ada sebelumnya, karena menggunakan bahan baku utama yaitu paku sayur dan ikan air tawar. Rendang paku ini awalnya sudah menjadi tradisi bagi masyarakat Kampung Surau Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya. Rendang paku biasanya dimasak bersama-sama dengan warga setempat untuk menyambut bulan ramadhan. Namun saat ini, rendang paku dijadikan sebagai bisnis usaha Randang Paku Rang Kito sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Randang Paku Rang Kito saat ini sudah menjadi oleh-oleh khas Kabupaten Dharmasraya, dan telah dijadikan Warisan Budaya Takbenda Nasional pada tahun 2021 ditandai dengan diperolehnya sertifikat dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia (Lampiran 1). Dengan adanya sertifikat itu pemerintah berupaya untuk mempertahankan ciri khas dari produk tersebut dan mengembangkan usaha ini agar lebih dikenal oleh masyarakat, tidak hanya yang berada di Kabupaten Dharmasraya namun juga di luar daerah. Selain itu, proses memasak rendang yang masih menggunakan tungku sebagai alat, juga menambah kekayaan tak benda lainnya dari pengolahan rendang paku. Proses

memasak rendang yang masih mempertahankan tradisi Minangkabau ini, sudah menjadi ciri khas pengolahan rendang yang dilakukan sejak turun temurun untuk menghasilkan rendang dengan cita rasa yang khas dan berbeda dengan rendang yang diolah secara modern.

Rendang merupakan makanan khas minang kabau yang mendunia, maka potensi pengembangan inovasi usaha juga akan terbuka luas. Maka dengan demikian usaha rendang Paku Ikan Rang Kito ini memiliki potensi untuk terus dikembangkan. Agar kontinuitas suatu usaha terjamin, pemilik usaha perlu mengetahui bagaimana kondisi usahanya, untuk itu dibutuhkan analisis usaha agar dapat diketahui tingkat keuntungan yang dapat diperoleh oleh pemilik usaha serta memberikan gambaran bagaimana perencanaan jangka panjang pengembangan usaha akan dilakukan (Rahardi *et al*, 2007).

B. Rumusan Masalah

Kabupaten Dharmasraya yang terletak di sepanjang jalan lintas Sumatera merupakan akses masuk untuk masyarakat luar daerah yang berasal dari daerah Jawa, Jambi dan Palembang yang melalui jalur darat, sehingga memiliki potensi untuk usaha UMKM. UMKM di Kabupaten Dharmasraya mengalami peningkatan yang cukup pesat. Tercatat pada tahun 2014 jumlah UMKM yang ada di Kabupaten Dharmasraya sebanyak 586 dan jumlah ini terus meningkat setiap tahunnya hingga pada tahun 2021 berjumlah 867 (Lampiran 2). Sekitar 65% dari UMKM yang ada di Kabupaten Dharmasraya tersebut bergerak dibidang pertanian. Peningkatan UMKM ini menunjukkan bahwa pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Dharmasraya berkembang pesat sehingga dapat membantu meningkatkan lapangan kerja dan kesejahteraan masyarakat sekitar.

Berdasarkan data Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Dharmasraya, terdapat 22 usaha potensial yang memiliki keberlanjutan usaha yang baik kedepannya (Lampiran 3), yang sebahagian besar produk berasal dari olahan hasil pertanian. Usaha tersebut dikatakan potensial dikarenakan memiliki pasar atau memiliki potensi untuk menciptakan pasar, memiliki ide bisnis yang berbeda dan bukan tiruan dari usaha yang sudah ada. Selain itu, usaha tersebut juga memiliki

peluang untuk dikembangkan dan diperluas karena mengingat pesaing yang masih sedikit. Salah satu usaha yang mengolah hasil pertanian tersebut adalah usaha Randang Paku Rang Kito.

Usaha rendang paku ini pertama kali dicetus oleh seorang wirausaha muda yang bernama Ibu Riri. Beliau merupakan seorang pengusaha baru yang memiliki ide kreatif untuk terus mengembangkan usahanya. Usaha Randang Paku Ikan Rang Kito terletak di Nagari Kubang Panjang Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya, didirikan pada tahun 2015 dan terus berkembang hingga saat ini. Berdasarkan kriteria industri dan perdagangan menurut jumlah tenaga kerja usaha ini tergolong usaha mikro (Lampiran 4), karena tenaga kerja tetap yang dimiliki dalam usaha rendang paku ikan sebanyak 4 orang dan mengalami peningkatan tenaga kerja jika permintaan terus meningkat.

Berdasarkan hasil pra survei, usaha Randang Paku Rang Kito ini melakukan kegiatan produksi sesuai dengan permintaan konsumen. Usaha rendang paku rang kito ini mampu memproduksi rendang ini sebanyak 30 kg sebulan, namun pada musim haji dan lebaran idul fitri permintaan meningkat hingga mencapai 80 kg. Dalam hal ini dapat diketahui bahwa permintaan rendang paku ini tidak stabil setiap bulannya (Lampiran 5).

Permasalahan lain yang terjadi dalam produksi rendang paku ikan adalah bahan baku utama yaitu pakis sayur yang dapat mengalami kelangkaan ketika kondisi iklim kemarau panjang yang menyebabkan pertumbuhannya menjadi tidak maksimal dan harus dikirim dari luar daerah yaitu dari Kabupaten Sijunjung, sehingga hal ini akan menambah biaya produksi. Selain itu, harga bahan baku utama lainnya seperti ikan air tawar juga tidak stabil. Mengalami peningkatan pada beberapa bulan terakhir yaitu dari harga Rp.30.000,-/kg menjadi Rp.40.000,-/kg dan bisa saja terjadi perubahan sesuai dengan harga pasar. Bahan baku penolong untuk bumbu rendang juga berfluktuasi seperti cabe merah yang mencapai harga Rp 120.000,-/kg pada awal tahun 2022 dan saat ini terus mengalami perubahan sesuai dengan ketentuan harga pasar.

Produk rendang paku ikan dijual dalam berbagai ukuran yaitu 100 gr dengan harga Rp 35.000,-, 150 gr dengan harga Rp 45.000,- dan 250 gr dengan harga Rp75.000,-. Usaha ini menjual dengan harga yang tetap dan tidak mengalami perubahan walaupun harga bahan bakunya mengalami peningkatan, karena pada musim-musim tertentu harga bahan baku ini bisa saja meningkat. Kemasan yang digunakan oleh produk rendang paku ini juga mengalami kenaikan yaitu dari Rp.3.100,- menjadi Rp.3.500,- dan dikirim dari luar daerah yaitu dari Pekanbaru, sehingga meningkatkan biaya produksi dari usaha tersebut.

Kegiatan pemasaran Randang Paku Rang Kito ini baru dilakukan secara langsung seperti, mengikuti bazar-bazar daerah dan menggunakan media digital marketing seperti Shopee dan Instagram namun belum terlalu intensif dalam melakukan pemasaran *online* padahal dari segi kemasan produk ini sudah cukup bagus. Serta usaha Randang Paku Rang Kito ini juga menitipkan produknya ke 4 toko dan swalayan yang berada di Kabupaten Dharmasraya yaitu Toko Veroza Bakery, Reno Swalayan, Metro Swalayan dan AD AB Frozed Food (Lampiran 6). Namun, usaha ini menggunakan sistem penjualan konsinyasi, yaitu menitipkan barang kepada swalayan dengan pembayaran kemudian. Sedangkan usaha kecil memiliki modal yang terbatas, dan sistem konsinyasi ini dapat mengakibatkan aliran kas atau modal usaha yang tidak lancar.

Dari segi penjualan usaha yang dirintis dari tahun 2015 ini mengalami perubahan setiap tahunnya, dimana pada awal usaha terjual sebanyak 200 kg rendang paku, pada tahun 2018 mengalami peningkatan signifikan yaitu sebanyak 378 kg. Namun pada musim pandemi 2020 usaha ini sempat terhenti selama 2 bulan sehingga mengalami penurunan yaitu sekitar 180 kg pertahunnya. Sehingga dapat dilihat dari data penjualan produk dari tahun 2015 hingga 2021, dimana usaha mengalami fluktuasi dalam penjualan produk rendang paku ikan ini (Lampiran 7). Dalam hal ini, pendapatan yang diterima usaha Randang Paku Rang Kito juga mengalami fluktuatif setiap tahunnya.

Dalam aspek keuangan usaha Randang Paku Rang Kito ini memiliki modal yang terbatas dalam mengolah usahanya karena hanya berasal dari modal sendiri.

Selain itu, usaha ini belum melakukan perencanaan keuangan dan pencatatan yang baik sesuai kaidah akuntansi. Pemilik usaha hanya melakukan pencatatan pengeluaran dan pendapatan secara manual bahkan pemilik tidak mencatat hal tersebut secara rutin. Pemilik usaha juga belum bisa mengidentifikasi berapa biaya produksi, biaya pemasaran, pendapatan, keuntungan serta titik impas (BEP) usahanya. Berdasarkan masalah usaha mulai dari produksi sampai aspek keuangan maka perlu dilakukan analisis usaha randang paku ini untuk melihat apakah usaha ini masih memberikan keuntungan atau tidak.

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka timbul pertanyaan :

1. Bagaimana profil Usaha Randang Paku Rang Kito di Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya ?
2. Berapa keuntungan yang diperoleh dan titik impas (BEP) pada Usaha Randang Paku Rang Kito di Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya?

Untuk menjawab pertanyaan diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai “Analisis Usaha Randang Paku Rang Kito di Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya”

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan yaitu sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan profil Usaha Randang Paku Rang Kito di Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh dan Break Event Point (BEP) Usaha Randang Paku Rang Kito di Kecamatan Pulau Punjung Kabupaten Dharmasraya

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat yaitu sebagai berikut :

1. Bagi pemilik usaha, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan saran dalam pengambilan keputusan dimasa yang diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha pada masa yang akan datang.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dalam pembinaan dan usaha kecil yang ada di Kabupaten Dharmasraya
3. Bagi peneliti untuk belajar dan menambah pengalaman serta penerapan ilmu yang didapatkan semasa kuliah.

