

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara, terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Istilah agroindustri mengacu pada kegiatan mengolah bahan baku dari hasil *on farm* menjadi bahan setengah jadi (*intermediate product*) atau bahan jadi (*finished product*). Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 1994).

Agroindustri merupakan suatu industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (Agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Soekartawi, 2005).

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat (2013), terdapat beberapa industri kecil dan menengah yang ada di Sumatera Barat yaitu : industri kerajinan 4.122 unit, industri sandang dan kulit 4.755 unit, industri kimia dan bangunan 9.744 unit, industri logam dan elektronik 2.325 unit dan industri pangan 11.272 unit, termasuk didalamnya usaha kerupuk kulit.

Dari data di atas dapat dilihat persentase jenis industri tertinggi berada pada sektor pangan sebanyak 11.272 unit dari keseluruhan total industri kecil menengah dan besar di Sumatera Barat. Sektor pangan merupakan sektor dengan jenis dan unit terbanyak yang ada di Sumatera Barat dan juga daerah yang kaya akan makanan khasnya. Setiap daerah yang berada di Provinsi Sumatera Barat ini umumnya memiliki makanan khas tersendiri sehingga membuat identitas tersendiri bagi masing-masing daerah.

Program pengembangan industri dan perdagangan di Sumatera Barat diarahkan untuk mendorong pertumbuhan agroindustri dan agribisnis berskala kecil dan menengah dengan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang tersedia, sehingga berdampak positif terhadap penyerapan tenaga kerja yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2010).

Sektor peternakan, sangat berkontribusi dalam hal ini, yaitu sebagai bahan baku pada industri pangan. Para peternak mencoba memanfaatkan segala sesuatu yang ada pada tubuh hewan tersebut, diantaranya adalah kulit sapi dan kerbau. Ternak sapi dan kerbau menghasilkan produk primer olahan daging dan susu yang bisa langsung dikonsumsi, kulit dapat diolah menjadi bahan setengah jadi untuk digunakan pada industri sepatu, tas dan ikat pinggang. Kulit juga dapat diolah menjadi bahan makanan seperti kerupuk kulit, sedangkan kotorannya dapat digunakan untuk pupuk dan biogas.

Dalam hal industri pangan, ternak sapi dan kerbau sebagai bahan baku kerupuk kulit sangat bernilai ekonomis. Kerupuk kulit merupakan salah satu hasil dari olahan kulit yang paling populer di masyarakat. Kerupuk kulit ini sering

digunakan sebagai makanan selingan dan pelengkap makan nasi, bahkan tidak sedikit orang yang menganggap sebagai lauk-pauk setiap hari.

Untuk memproduksi kerupuk kulit, diperlukan bahan baku kulit segar atau basah, baik yang berasal dari kulit sapi, kerbau, maupun kambing, namun kulit yang sering digunakan adalah kulit sapi dan kulit kerbau. Disamping bahan baku kulitsegar banyak juga produsen yang menggunakan bahan baku kulit awet atau disebut juga kulit kering. Di Sumatera Barat kerupuk kulit dikenal dengan nama “Karupuak Jangek” merupakan makanan khas Sumatera Barat. Kerupuk ini diproduksi hampir di seluruh daerah di Sumatera Barat, salah satunya di Kota Padang.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI (2005) menyatakan bahwa, kerupuk kulit merupakan kerupuk yang paling bergizi dibandingkan dengan dengan kerupuk tapioka, terigu dan kedelai. Kandungan yang ada didalam kerupuk kulit meliputi 82,9% protein, 16% karbohidrat, 3,84% lemak serta 0,04% mineral.

Salah satu pengolah kerupuk kulit terbesar di kota Padang adalah Usaha Kerupuk Kulit “Buk Kai”. Usaha ini dijalankan oleh Bapak Pingai Indo Nan Tinggi bersama istri Kasmi Muis, yang beralamat di Jalan Andalas I No. 33 Kota Padang. Awal mula berdirinya usaha ini yaitu pada tahun 1950. Usaha ini pertama kali didirikan oleh orang tua dari Bapak Pingai Datuak Indo Nan Tinggi, dan telah turun temurun kepada istri dan anak-anaknya.

Usaha ini pada awal pendiriannya hanya mempunyai modal untuk membeli dua lembar kulit yang beratnya lebih kurang 90 kg kulit segar yang diolah

menjadi Latua dengan jumlah produksi 30 kg. Jumlah produksi yang masih rendah tentunya menyebabkan sedikitnya keuntungan yang diterima, untuk keperluan pengembangan usaha maka Buk Kai membutuhkan tambahan modal yang diperoleh dari Bank. Usaha kerupuk kulit “Buk Kai” menggunakan bahan baku kulit kerbau dan kulit sapi hal ini untuk menjaga kualitas produk yang dipasarkan.

Meskipun usahanya telah berkembang, namun permasalahan yang dihadapi oleh “Buk Kai” adalah sulitnya mendapatkan bahan baku secara berkelanjutan. Buk Kai membeli kulit dalam bentuk segar dalam jumlah yang banyak dan langsung diberikan perlakuan dengan melakukan penggaraman. Hal ini membutuhkan modal yang besar dan pengembaliannya cukup lama, karena harus menumpuk di gudang sebelum diolah. Penumpukan bahan baku kulit berakibat dalam menambah pekerjaan, menambah biaya pada proses pengolahan, mengalami penyusutan berat kulit. Kondisi ini mempertinggi resiko dan juga menyebabkan berkurangnya kualitas kulit yang akan diolah menjadi kerupuk kulit.

Penciptaan nilai tambah memiliki peranan penting dalam pengembangan usaha. Hal ini menunjang untuk meningkatkan perekonomian pelaku usaha. Adanya industri yang mengolah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah mengalami proses pengolahan maka dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Pada usaha kerupuk kulit Buk Kai terdapat tiga jenis produk, yaitu

Lembeng, Latua dan kerupuk Jangek. Lembeng merupakan hasil pengolahan pinggir-pinggir kulit yang tipis menjadi kerupuk kulit, mempunyai bentuk yang tidak beraturan dan bisa langsung dikonsumsi. Latua merupakan kerupuk kulit yang diproduksi setengah matang belum bisa dikonsumsi bertekstur keras dan berwarna coklat. Kerupuk Jangek merupakan penggorengan kembali Latua hingga mengembang bertekstur renyah yang bisa langsung dikonsumsi.

Usaha Kerupuk Kulit memproduksi setiap harinya dengan jumlah kulit sebanyak dua lembar. Satu lembar berat kulit berkisar 44 kg - 49 kg. Dua lembar kulit tersebut nantinya akan diproduksi untuk ketiga jenis produk, yaitu : Lembeng, Latua dan Kerupuk Jangek. Jumlah produksi tiap produk perbulannya berbeda-beda. Kerupuk Jangek merupakan jumlah produksi terbanyak selama satu bulan sebanyak 988 kg kerupuk Jangek/bulan. Selanjutnya jumlah produksi Latua sebanyak 190 kg/bulan dan diikuti produk Lembeng sebanyak 85 kg/bulan. Lembeng memiliki jumlah produksi yang rendah namun harga jualnya lebih mahal antara produk lainnya. 1 kg Lembeng mempunyai harga sebesar Rp 140.000,00/kg, Latua dengan harga Rp 120.000,00/kg sedangkan Kerupuk Jangek sebesar Rp 132.000,00/kg. Usaha Kerupuk Kulit Buk Kai memasarkan produknya di Kota Padang dan juga di Provinsi lainnya misal : Riau, Jambi dan Palembang. Pemasaran di Kota Padang terdapat di beberapa tempat yaitu di Pasar Raya Padang, Andalas, Ampang, Siteba.

Permintaan konsumen terhadap kerupuk Jangek lebih tinggi dibandingkan dengan dua jenis produk lainnya. Hal ini didapatkan melalui survey awal tentang penjualan kerupuk Jangek yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang lainnya. Pertambahan nilai yang terjadi untuk produk olahan kulit seperti Lembeng, Latua

dan kerupuk Jangek belum diketahui secara pasti sehingga diperlukan perhitungan nilai tambah. Oleh sebab itu penulis ingin melakukan penelitian tentang nilai tambah dari kulit sebagai bahan baku pengolahan di Usaha Kerupuk Kulit “Buk Kai” dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Kulit (Studi Kasus Usaha “Buk Kai” Kota Padang), agar dapat memberikan saran kepada usaha kerupuk kulit Buk Kai dan usaha-usaha kerupuk kulit lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Berapa besarnya nilai tambah kulit setelah diolah menjadi Lembeng, Latua dan kerupuk Jangek pada Usaha Kerupuk Kulit “Buk Kai”.
2. Berapa besarnya keuntungan berdasarkan perhitungan dengan metode Hayami yang diperoleh dari penjualan Lembeng, Latua dan Kerupuk Jangek Usaha Kerupuk Kulit “Buk Kai”.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah kulit setelah diolah menjadi Lembeng, Latua dan kerupuk Jangek pada Usaha Kerupuk Kulit “Buk Kai”.
2. Untuk mengetahui besarnya keuntungan berdasarkan perhitungan dengan metode Hayami yang diperoleh dari penjualan Lembeng, Latua dan Kerupuk Jangek “Buk Kai”.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan

informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

2. Bagi Pemerintah dan pihak lembaga yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha kerupuk Kulit maupun usaha kecil dalam bidang peternakan sehingga dapat meningkatkan pendapatan serta taraf hidup masyarakat.
3. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi maupun pengetahuan.

