

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Argoindustri merupakan bidang industri yang erat sekali kaitannya dengan sektor pertanian, karena itu argoindustri dipandang sebagai jembatan strategis untuk mewujudkan struktur ekonomi yang seimbang antara pertanian dan sektor industri, baik dari segi tenaga kerja maupun dari segi nilai tambah (Berd, 1995). Menurut Soekartawi (2000), argoindustri adalah industri yang dari bahan baku dari produk pertanian.

Strategi pembangunan yang berwawasan agribisnis dan argoindustri pada dasarnya menunjukkan arah bahwa pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang penting untuk mencapai beberapa tujuan, yaitu menarik dan mendorong munculnya industri baru disektor pertanian, menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pembagian pendapatan (Soekartawi 2000).

Selanjutnya Soekartawi (2000) menjelaskan bahwa argoindustri dapat diartikan menjadi dua hal, pertama argoindustri adalah hasil yang berbahan baku utama dari produk-produk pertanian yang menekankan pada *food prosesing* manajemen dalam suatu produk olahan. Arti yang kedua adalah bahwa argoindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Sumatera Barat termasuk salah satu daerah penghasil berbagai macam produk pangan yang mayoritas diusahakan oleh industri kecil pangan dengan memanfaatkan potensi daerah. Produk pangan yang dihasilkan oleh suatu daerah

merupakan ciri khas bagi daerah tersebut seperti kerupuk sanjai, lamang, gelamai, batiah, rendang, dan beras rendang. Yang merupakan makanan khas Sumatera Barat.

Produk pangan yang sangat terkenal di Sumatera Barat adalah rendang yang merupakan hilirisasi produk peternakan. Rendang atau randang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna hitam pekat. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan.

Produk pangan yang sangat terkenal, mendunia dan difavoritkan oleh kota Payakumbuh, merupakan salah satu kota di Sumatera Barat penghasil rendang, dan sudah banyak juga inovasi produk olahan rendang ini, seperti rendang daging atau suir, ayam, dan telur. Usaha ini diharapkan mampu menjadi sumber pendapatan dan menunjang pembangunan argoindustri dengan memanfaatkan sumberdaya peternakan didaerah setempat.

Pada saat sekarang orang lebih banyak memproduksi rendang kering dari pada rendang basah, sebab rendang kering bisa memiliki daya tahan simpan sampai 3 bulan, sedangkan rendang basah tahan hanya 3 hari pada suhu ruang. Oleh karena itu rendang kering banyak diproduksi di Payakumbuh di Sumatera Barat, daerah tersebut terkenal sekali dengan sebutan 'KAMPUNG RENDANG'.

Terdapat tujuh Usaha Rendang di kampung rendang tersebut, sebagai produsen rendang adalah:

Tabel 1. Data Usaha Rendang di Kampung Rendang Kota Payakumbuh

| No | Namaperusahaan  | Namapemilik   | Jalan                         | Kelurahan     | Kecamatan         | Kota       | BentukBadan Usaha | Tahundikeluaranizin |
|----|-----------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------|------------|-------------------|---------------------|
| 1. | Rendang Erika   | Faridakeriati | Tan Malaka KM 4               | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                | 2009                |
| 2. | RendangEvi      | Efilianti     | Prof. M Nasrun No 3 RT 3 RW 1 | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                | 2011                |
| 3. | Rendang Indah   | YeniHelmita   | Tan Malaka KM 4               | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                | 2010                |
| 4. | RendangNengekke | Yurneli       | Prof. M Nasrun No 3 RT 3 RW 1 | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                | 2011                |
| 5. | RendangRiri     | RatnaJuwita   | Tan Malaka KM 4               | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                |                     |
| 6. | RendangUsmai    | Usmai         | Tan Malaka KM 4               | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                | 2010                |
| 7. | Rendang Yolanda | Ernawati      | Prof. M Nasrun No 2 RT 3 RW 1 | Sungai Durian | LamposiTigoNagori | Payakumbuh | PO                |                     |

Sumber :Dinas Perindag Kota Payakumbuh (2016)

Kendala yang terdapat pada usaha rendang tersebut dalam manajemen keuangan yang ditandai tidak adanya pencatatan terhadap biaya produksi dalam usaha tersebut, hal ini mengakibatkan para usaha rendang tidak mengetahui berapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha rendang tersebut para usaha rendang tidak mengetahui berapa pengeluaran yang telah dikeluarkan untuk pembuatan rendang sehingga sulit para usaha rendang tersebut untuk melakukan evaluasi terhadap keuangan usaha dan pendapatan dari usaha tersebut, oleh karena itu perlu manajemen keuangan untuk mengetahui berapa pendapatan yang didapatkan dari usaha rendang tersebut. Kendala selanjutnya usahanya tidak berkembang dan IKM nya pun jadi berkurang.

Berdasarkan keterangan diatas saya mengangkat judul penelitian saya yang berjudul **“Analisis Pendapatan Usaha Rendang Di Kampung Rendang Kota Payakumbuh”**.

### **1.2 Perumusan Masalah**

1. Berapa besar pendapatan usaha rendang di kampung rendang kota Payakumbuh.
2. Berapa R/C usaha rendang di kampung rendang kota Payakumbuh.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Menghitung besar pendapatan usaha rendang di kampung rendang kota Payakumbuh.
2. Menghitung R/C usaha rendang di kampung rendang kota payakumbuh

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi tambahan sebagai bahan penunjang dalam pengambilan keputusan dalam berproduksi secara efesien dan meningkatkan pendapatan usaha rendang di kampung rendang kota Payakumbuh.
2. Bagi peneliti, diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi maupun pengetahuan.

