

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor Pertanian dari dulu hingga sekarang masih memegang peran strategis dalam pembangunan nasional, baik bagi pertumbuhan ekonomi maupun pemerataan pembangunan. Peran strategis sektor pertanian dalam pembangunan nasional antara lain: penyedia pangan bagi penduduk Indonesia, penghasil devisa negara melalui ekspor, penyedia bahan baku agroindustri, peningkatan pendapatan daerah, pengentasan kemiskinan dan pendorong Bergeraknya sektor-sektor ekonomi lainnya (Syofya, 2018).

Dalam kerangka pembangunan pertanian, agroindustri merupakan suatu penggerak utama untuk berkembangnya sektor pertanian, posisi pertanian merupakan sektor andalan dalam pembangunan nasional sehingga peranan agroindustri akan semakin besar dan meningkat. Dengan kata lain, dalam upaya untuk mewujudkan sektor pertanian yang tangguh, efisien dan maju sehingga mampu menjadi *leading sector* dalam pembangunan nasional, perlu ditunjang melalui pengembangan agroindustri (Syafrudin, 2021).

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida dan lain-lain) dan industri jasa sektor pertanian. (Udayana, 2011).

Salah satu bentuk dari kegiatan agroindustri yang dapat dilakukan adalah melakukan pengolahan terhadap tanaman hortikultura. Salah satu tanaman

hortikultura yang dimaksudkan adalah tanaman ubi kayu atau singkong (*Manihot Utiikissima*), dikategorikan sebagai tanaman hortikultura karena merupakan jenis tanaman sayur-sayuran. Tanaman ubi kayu atau singkong (*Manihot Utiikissima*) adalah perdu tahunan tropika dan sub tropika dari suku *Euphorbiaceae*. Bagian tubuh tanaman singkong terdiri atas batang, daun, bunga dan umbi. Namun, bagian tanaman singkong yang pada umumnya sering digunakan sebagai olahan produk untuk dikonsumsi adalah umbi dan daun (Rukmana, 2010).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa terjadi peningkatan Perkembangan Produktivitas ubi kayu di Indonesia dari tahun 2011 hingga 2015. Sumatera Barat menempati urutan pertama pada produktivitas ubi kayu ditahun 2015 dengan produktivitas 391.54 kw/ha (Lampiran 1). Apabila melihat perkembangan produktivitas ubi kayu khususnya di Provinsi Sumatera Barat dari rentang tahun 2020-2022 mengalami fluktuasi dapat dilihat bahwa ketika mengalami penurunan ditahun 2021 namun produktivitas ubi kayu di Provinsi Sumatera Barat mampu ditingkatkan di tahun 2022 (Lampiran 2).

Berdasarkan data diatas terlihat bahwa ubi kayu merupakan komoditas yang banyak ditemukan di Indonesia, khususnya komoditas unggulan di Sumatera Barat. Ubi kayu memiliki bagian tubuh yang disebut umbi, ubi kayu merupakan sumber energi yang kaya akan karbohidrat. Biasanya ubi kayu dijadikan panganan pokok dengan cara direbus untuk menggantikan kentang dan pelengkap masakan. Umbi dari tanaman ini juga diolah menjadi beberapa olahan yang bernilai tambah seperti aneka keripik, tepung singkong yang dapat digunakan untuk pengganti tepung gandum dan lainnya.

Bagian lain yang juga biasa dimanfaatkan masyarakat dari tanaman ubi kayu adalah daun ubi kayu. Mayoritas masyarakat biasanya mengolah daun ubi kayu ini menjadi sayuran baik direbus ataupun diolah menjadi gulai sayur, dikarenakan daun ubi kayu kaya akan kandungan gizi diantaranya mineral, vitamin, asam amino essensial dan protein yang baik bagi tubuh. Unsur protein berguna untuk membangun sel-sel tubuh dan komponen pembentuk enzim, sedangkan asam amino pada zat hijau daun berperan untuk mengubah karbohidrat

menjadi energi, pemulihan luka pada kulit, mengganti sel-sel yang rusak, kesehatan tulang, membantu daya ingat serta metabolisme tubuh. Namun potensi besar dari daun ubi kayu tidak dikembangkan, daun ubi kayu sebenarnya dapat dijadikan olahan yang bernilai tambah seperti menjadi dendeng daun ubi. Dendeng merupakan makanan yang biasanya terbuat dari daging sapi yang diberi bumbu kemudian dikeringkan, dengan tekstur yang terkadang alot dan memiliki harga yang tinggi. Namun dendeng daun ubi dibuat melalui beberapa tahap yang diharapkan dapat menyerupai dendeng daging sapi, mudah dikonsumsi dan harga yang lebih terjangkau. Pengolahan ubi kayu menjadi dendeng dapat menghasilkan dendeng dengan tekstur yang lebih renyah dan memiliki rasa yang menyerupai dendeng daging (Firdausni, 2015).

Dendeng daun singkong sudah diolah di beberapa daerah di Sumatera Barat khususnya di Kota Padang. Dendeng daun singkong ini dapat ditemukan di beberapa toko oleh-oleh di Kota Padang, yang banyak digunakan untuk panganan pengganti lauk yang rasanya mirip dengan dendeng daging sapi. Sebagian besar industri pengolahan produk pertanian menjadi makanan ini dikelola oleh usaha rumah tangga dan usaha kecil. Usaha dendeng daun singkong ini perlu dikembangkan mengingat ketersediaan daun singkong dan rempah-rempah di sepanjang tahun menjadi alasan inovasi produk dengan mengkreasikan dendeng dibuat dari daun singkong, harganya yang jauh lebih bersahabat dibandingkan dendeng daging sapi pun mendukung usaha ini harus terus dikembangkan.

Potensi usaha dendeng daun singkong ini perlu dikembangkan karena pelaku usaha pasti menginginkan usahanya memperoleh keuntungan yang besar. Agar kontinuitas usaha dapat terjamin, maka pemilik usaha perlu mengetahui kondisi usahanya. Untuk itu dibutuhkan suatu analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang diperolehnya, serta akan memberikan gambaran jangka panjang bagi usahanya.

Analisa usaha dapat mengetahui dan mengatasi masalah yang dihadapi suatu usaha, dengan ini pemilik akan memaksimalkan jumlah produksi dan meminimalkan penggunaan biaya sehingga kegiatan usaha berjalan efisien. Hasil

analisis usaha pada usaha dendeng daun singkong akan dapat memprediksi kemungkinan perkembangan dari usahanya serta dapat mengidentifikasi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan dapat menetapkan harga jual yang tepat sehingga dapat memperoleh keuntungan.

B. Rumusan Masalah

Kota Padang yang merupakan ibu kota Provinsi Sumatera Barat ini memiliki jumlah pelaku usaha yang terus meningkat, ditahun 2021 Dinas Koperasi dan UMKM kota Padang mencatat ada sebanyak 11.787 pelaku usaha dan ditahun 2023 terdapat sebanyak 41.787 pelaku usaha yang berada dibawah binaan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang, pelaku usaha yang paling dominan adalah usaha di bidang ritel dan kuliner. Industri yang banyak ditemui dan berkembang di Kota padang adalah industri keripik yang berasal dari industri pengolahan produk pertanian dan sejenisnya, serta kue basah, kue kering dan roti, industri makanan ini lebih banyak dikelola pada skala industri kecil dan beberapa industri menengah. (Kurniati, 2023).

Di Kota Padang terdapat industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan daun singkong menjadi dendeng daun singkong. Berdasarkan hasil pra survei terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh pemilik usaha dendeng daun singkong di Kota Padang, mulai dari aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek keuangan.

Pada aspek produksi, terjadi peningkatan harga bahan baku khususnya bahan penolong. Perubahan harga ini tidak akan mempengaruhi harga jual, namun akan mempengaruhi pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha. Seperti minyak goreng yang sempat mengalami kenaikan pada bulan Maret hingga Juni tahun 2023, sebelumnya harga minyak goreng yang digunakan usaha adalah Rp 16.000 per liter kemudian semenjak adanya kenaikan harga minyak goreng menjadi Rp 25.000 per liter. Meskipun kenaikan ini mempengaruhi biaya produksi yang dikeluarkan namun pemilik usaha lebih memilih untuk tidak menaikkan harga dan mengubah jumlah serta mutu dari produk yang dijual. Harga produk yang tetap

disaat biaya produksi mengalami kenaikan akan berakibat pada menurunnya keuntungan yang akan diperoleh.

Dalam aspek pemasaran, usaha dendeng daun singkong di kota Padang masih terbatas pasarnya karena hanya memasarkan produknya dengan cara menitipkan di beberapa toko oleh-oleh di Kota Padang seperti Cristine Hakim, ACC, Rohana Kudus, dan lain-lain. Usaha dendeng daun singkong di Kota Padang juga belum memiliki outlet sendiri untuk bisa memasarkan langsung produknya ke tangan konsumen. Pemasaran online melalui media digital belum intensif dilakukan, ada usaha yang sudah memiliki media sosial seperti instagram tetapi tidak aktif mempromosikan dan menjualkan produknya pada platform tersebut.

Pada aspek keuangan usaha dendeng daun singkong yang ada di kota Padang ini rata-rata merupakan usaha yang berskala rumah tangga dan skala kecil sehingga memiliki modal yang terbatas karena berasal dari modal pribadi, akibatnya usaha terkendala dalam pembelian mesin untuk membantu pengembangan usahanya. Dalam pencatatan keuangan masih melakukan pencatatan secara manual sehingga membutuhkan pencatatan keuangan yang lebih baik lagi. Pemilik usaha bahkan tidak mencatat pengeluaran dan pemasukannya secara rutin. Akibatnya usaha ini belum mampu mengidentifikasi secara detail biaya produksi, biaya pemasaran dan pendapatannya di setiap bulan.

Berdasarkan hasil pra survei peneliti, di Kota Padang terdapat 3 usaha yang memproduksi dendeng daun singkong diantaranya, Usaha Dendeng Teri Daun Singkong Bundo Fabbio, Usaha Dendeng Daun Singkong Rita dan Usaha Dendeng Daun Singkong Denada (Lampiran 3). Sesuai dengan data produksi pada tahun 2023 usaha dendeng teri daun singkong Bundo Fabbio merupakan usaha dengan jumlah produksi tertinggi yaitu memproduksi 65 kg/bulan, setelah itu diikuti dengan usaha dendeng daun singkong Rita dengan jumlah produksi 54 kg/bulan, usaha yang ke-3 yaitu dendeng daun singkong Denada dengan produksi 20 kg/bulan namun usaha ini tidak memproduksi secara rutin lagi, melainkan hanya melakukan produksi ketika mendapatkan pesanan saja.

Usaha “Dendeng Teri Daun Singkong Bundo Fabbio” beralamat Pagambiran Ampalu. Usaha ini memiliki 4 tenaga kerja, 2 tenaga kerja berasal dari luar keluarga dan 2 tenaga kerja dalam keluarga, sehingga digolongkan ke dalam usaha skala rumah tangga (Lampiran 5). Usaha ini berdiri sejak tahun 2010, di tahun awal membuka usaha hingga tahun 2019 sebelum terjadi pandemi covid-19 usaha ini memproduksi sekitar 130 kg/bulan dan terus berfluktuasi dari tahun 2020-2023 berturut-turut sebesar 110 kg/bulan, 50 kg/bulan, 55 kg/bulan dan 65 kg/bulan (Lampiran 4). Terdapat penurunan yang signifikan dari awal berdirinya usaha hingga tahun 2023 terutama disaat covid-19. Selama pandemi covid-19 hingga sekarang pemilik usaha tidak menaikkan harga jual meskipun terjadi kenaikan harga dari bahan baku terutama bahan penolong, dendeng daun singkong yang di produksi dikemas didalam kemasan 100 gr dan dijual dengan harga Rp 15.000/bungkus, dalam satu kali produksi dendeng daun singkong yang dihasilkan habis terjual karena seluruhnya dipasok ke beberapa toko oleh-oleh di Kota Padang.

Usaha “Dendeng Daun Singkong Rita” beralamat di Lapai. Usaha ini memiliki 5 tenaga kerja, 3 orang dari luar keluarga dan 2 orang dari dalam keluarga, sehingga digolongkan menjadi usaha dengan skala kecil (Lampiran 5). Usaha ini berdiri sejak tahun 2011, di awal berdirinya usaha hingga tahun 2019 usaha ini memproduksi dendeng daun singkong sekitar 162 kg/bulan dan terus berfluktuasi dari tahun 2020-2023 berturut-turut sebesar 150 kg/bulan, 80 kg/bulan, 50 kg/bulan dan 54 kg/bulan (Lampiran 4). Terjadi penurunan yang signifikan dari awal berdirinya usaha hingga tahun 2023 bahkan saat covid-19 permintaan semakin menurun dan pemilik usaha tidak lagi memasok produk ke beberapa swalayan di Kota Padang. Hal ini disebabkan karena sistem penjualan yang digunakan oleh swalayan adalah sistem konsinyasi yaitu menitipkan barang kepada swalayan dengan pembayaran kemudian setelah produk terjual, sehingga hal ini akan menghambat aliran kas usaha. Dendeng daun singkong yang di produksi dikemas pada kemasan 100 gr dan dijual dengan harga Rp 15.000/bungkus, dalam satu kali produksi dendeng daun singkong yang dihasilkan habis terjual karena seluruhnya dipasok ke beberapa toko oleh-oleh di Kota Padang.

Berdasarkan permasalahan diatas, penting dilakukannya analisis usaha karena dapat mengetahui kondisi usahanya sekarang dan prospek kedepannya. Berdasarkan pra survei peneliti, usaha ini belum melakukan analisa usaha dalam kegiatan usaha yang dilakukannya. Oleh karena itu, penelitian mengenai analisis usaha dalam industri pengolahan hasil pertanian ini penting untuk mengevaluasi tingkat keuntungan yang dihasilkan dan memastikan kelangsungan usaha di masa yang akan datang.

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka timbul pertanyaan:

1. Bagaimana profil usaha Dendeng Daun Singkong di Kota Padang?
2. Berapa keuntungan dan titik impas (BEP) yang diperoleh dari usaha Dendeng Daun Singkong di Kota Padang?

Untuk menjawab pertanyaan diatas, maka dilakukan penelitian oleh peneliti mengenai “Analisis Usaha Dendeng Daun Singkong di Kota Padang”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan profil Usaha Dendeng Daun Singkong di Kota Padang meliputi gambaran umum usaha, aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan.
2. Menganalisis keuntungan dan titik impas (BEP) yang diperoleh dari Usaha Dendeng Daun Singkong di Kota Padang.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi pemilik usaha, diharapkan dapat memberikan masukan informasi dan saran yang bermanfaat dalam hal pengambilan keputusan dan pengembangan usaha pada masa yang akan datang.
2. Bagi pemerintah dan pihak terkait, penelitian ini dapat menjadi dasar pertimbangan pengambilan kebijakan dalam pemanfaatan dan

pengembangan komoditi singkong khususnya pemanfaatan daun singkong, dan kebijakan terhadap pengembangan agroindustri skala mikro terutama produk makanan.

3. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta referensi bagi peneliti selanjutnya, serta dapat berkontribusi terhadap ilmu pengetahuan yang sesuai dengan bidang kajiannya.

