

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris di mana sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani, menjadikan pertanian sebagai mata pencaharian utama mereka. Hasil pertanian memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan nasional, menjadikan sektor ini sangat penting bagi pembangunan ekonomi. Oleh karena itu, pembangunan dan kemajuan sektor pertanian harus menjadi fokus utama dalam upaya mengembangkan ekonomi nasional. (Purwanto & Budi, 2019). Salah satu pendorong utama sektor pertanian yang akan semakin penting di masa depan seiring dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk adalah agroindustri.

Agroindustri adalah bagian dari agribisnis hilir yang mengolah produk pertanian primer menjadi bahan pangan melalui proses pengolahan, penanganan, distribusi, dan pemasaran yang saling terkait, sehingga meningkatkan nilai tambah. Agroindustri memiliki potensi besar untuk dikembangkan di masa depan (Arwati, 2018). Pengembangan agroindustri bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam dan sumber daya pembangunan lainnya agar memiliki nilai lebih tinggi, meningkatkan devisa, dan menciptakan lapangan kerja, sehingga dapat mendukung pembangunan ekonomi nasional (Soekartawi, 2016).

Pembangunan ekonomi pertanian dapat dikembangkan untuk meningkatkan produksi pertanian guna untuk memenuhi kebutuhan pangan dan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi, 2001). Agroindustri dapat dipandang sebagai langkah awal untuk menuju industrialisasi dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan dan peningkatan kapasitas produksi berbagai pengolahan hasil pertanian. Terdapat beberapa subsektor dalam pertanian dan salah satu diantaranya adalah hortikultura.

Hortikultura berasal dari bahasa latin, yaitu *hortus* yang berarati kebun dan *colere* yang berarti menumbuhkan (terutama mikroorganisme pada sebuah medium buatan. Hortikultura adalah ilmu yang mempelajari pembudidayaan taman di kebun. Para ahli mendefenisikan hortikultura sebagai ilmu yang mempelajari tentang budidaya tanaman buah-buahan, sayuran, bunga-bunga, atau tanaman hias (Zukarnain, 2018). 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.

Tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) merupakan salah satu tanaman hortikultura dengan produksi paling banyak di Indonesia pada tahun 2021. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, bawang merah termasuk tanaman sayuran yang mempunyai kontribusi besar terhadap produksi hortikultura dan tingkat inflasi selain bawang putih, cabai besar, cabe rawit, kentang, tomat dan wortel (Badan Pusat Statistik, 2022). Produksi bawang merah dalam 5 tahun terakhir juga tercatat cenderung mengalami peningkatan. Pada tahun 2021, Indonesia menghasilkan 2,01 juta ton bawang merah. Produksi ini meningkat sebesar 189,15 ribu ton dibandingkan dengan tahun 2020. (Badan Pusat Statistik, 2022) (Lampiran 1).

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi penghasil bawang merah di Indonesia. Produksi bawang merah di Sumatera Barat mengalami kenaikan setiap tahunnya, Menurut data Badan Pusat Statistik 2022, tingkat produksi bawang merah di Sumatera Barat pada tahun 2017 hingga 2021 terus mengalami kenaikan angka produksi (Lampiran 2). Berdasarkan pada lampiran 2, tingkat produksi bawang merah pada tahun 2017 sebesar 95.533,6 Ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 sebesar 113,864,0 Ton. pada tahun 2020 mengalami peningkatan sebesar 153 765,2 Ton dan pada tahun 2021 menjadi 200 365,6 Ton.

Salah satu industri di Kota Padang yang melakukan pengolahan bawang merah guna memperoleh nilai tambah adalah usaha agroindustri bawang goreng Ali Masni. Industri yang berjalan sejak tahun 1990 ini mengolah bawang merah menjadi bawang goreng. Para pelaku usaha bawang goreng biasanya memproduksi satu jenis bawang goreng saja. Namun berbeda dengan usaha bawang goreng Ali Masni, yang menggunakan 2 jenis bahan baku yaitu bawang merah lokal dan bawang merah Pakistan, dan juga mempunyai tiga kelas bawang goreng, yaitu bawang goreng kelas 1, kelas 2 dan kelas 3. Perbedaan bawang goreng antara kelas 1,2, dan 3 terletak pada kualitas bawang goreng, hal ini tidak terlepas dari bahan baku yang digunakan.

Bawang goreng kelas satu merupakan bawang goreng dengan kualitas yang terbaik karena menggunakan bahan baku dari bawang lokal sehingga aroma

bawang goreng lebih kuat, untuk bawang goreng kelas dua merupakan bawang goreng dengan kualitas menengah, dimana aroma bawang goreng cukup kuat karena bahan baku yang digunakan adalah campuran bawang merah lokal dan bawang merah pakistan, sedangkan pada bawang goreng kelas tiga aroma bawang goreng tidak terlalu kuat karena berbahan baku bawang merah pakistan. Selain dari segi aroma, kerenyahan bawang goreng juga berbeda.

Dari banyaknya industri bawang goreng yang ada di Kota Padang, industri bawang goreng Ali Masni yang paling berkembang hingga saat ini (Lampiran 4). Meskipun industri bawang goreng Ali Masni masih menggunakan alat yang tradisional dalam proses pembuatannya, tampaknya usaha bawang goreng Ali Masni telah berhasil bertahan dan bahkan berkembang di tengah persaingan yang ketat di Kota Padang.

Setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usahanya tentu mengharapkan penerimaan dan keuntungan yang besar dan adanya keberlanjutan usaha. Agar Kontinuitas suatu usaha terjamin, pemilik usaha perlu mengetahui kondisi usaha yang dijalkannya. Untuk itu dibutuhkan analisis usaha agar usaha tersebut memberikan gambaran ataupun untuk membantu untuk melakukan strategi perencanaan jangka panjang (Rahardi *et.al*, 2007).

Analisis usaha sangat krusial bagi industri, karena melalui analisis ini, industri dapat memahami kondisi usahanya saat ini dan di masa mendatang. Selain itu, analisis usaha membantu dalam menentukan tingkat keuntungan yang dapat dicapai dan memberikan panduan untuk perencanaan jangka panjang. Analisis ini juga bermanfaat untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh usaha, sehingga usaha dapat beroperasi dengan baik dan memiliki peluang untuk berkembang. Oleh karena itu, penelitian mengenai analisis usaha sangat penting bagi usaha pengolahan produk pertanian untuk mengetahui kondisi keuangan, apakah sedang untung atau rugi.

B. Rumusan Masalah

Saat ini, banyak industri kecil dan rumah tangga yang mulai bermunculan. Diharapkan bahwa industri kecil dan rumah tangga ini dapat berkembang menjadi

pilar perekonomian negara. Salah satu contohnya adalah usaha pembuatan bawang goreng.

Bawang goreng merupakan olahan dari bawang merah serta salah satu bumbu tabur atau bumbu pelengkap makanan. Salah satu usaha bawang goreng yang berada di Kota Padang adalah usaha bawang goreng Ali Masni. Usaha bawang goreng Ali Masni termasuk kedalam usaha pengolahan bawang goreng yang memiliki kapasitas produksi bawang goreng terbesar pertama di Kota Padang (Lampiran 4). Usaha bawang goreng ini pertama kali didirikan oleh Bapak Erman pada tahun 1990. Alamat usaha bawang goreng Ali Masni berada di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang. Berdasarkan kriteria industri dan perdagangan menurut jumlah tenaga kerja usaha ini tergolong usaha kecil (Lampiran 3), karena tenaga kerja yang dimiliki dalam usaha bawang goreng Ali Masni sebanyak 12 orang tenaga kerja (termasuk pemilik).

Usaha bawang goreng Ali Masni ini memproduksi setiap hari yaitu dari hari Senin-Minggu. Kegiatan produksi bawang goreng ini dimulai dari pukul 08.00-17.00 Wib istirahat satu jam yaitu pada pukul 12.00- 13.00 Wib. Usaha bawang goreng Ali Masni merupakan industri rumahan yang masih menggunakan peralatan tradisional dan tenaga kerja yang tidak banyak.

Bahan baku yang digunakan agroindustri bawang goreng Ali Masni dalam proses pembuatan bawang goreng menggunakan 2 jenis bahan baku, yaitu bawang merah lokal yang berasal dari Alahan Panjang dan bawang merah Pakistan. Pembelian bahan baku yaitu, untuk pembelian bawang merah lokal sebanyak satu kali dalam seminggu dimana sekali pembelian bahan baku sebesar 1ton. Sedangkan bawang merah pakistan dibeli dua kali dalam sebulan, dalam sekali pembelian 4,5 ton.

Berdasarkan informasi dari pemilik usaha agroindustri harga bahan baku bawang merah setiap bulannya mengalami fluktuasi harga dan memiliki kecenderungan atau tren yang relatif meningkat, kenaikan harga ini biasanya naik pesat pada saat menjelang hari besar agama seperti pada saat menjelang puasa, natal maupun menjelang pergantian tahun. Kenaikan harga bahan baku seperti bawang merah lokal yang naik dari yang harga biasanya Rp 7.000/kg meningkat menjadi Rp 15.000/kg (Lampiran 5). Sedangkan harga bawang merah Pakistan dari harga

biasanya Rp 6.000/kg meningkat menjadi Rp 10.000/kg (Lampiran 6). Kenaikan harga bawang merah tidak mempengaruhi harga bawang goreng, karena untuk mencegah putusya relasi usaha diantara pemilik dengan konsumen maupun pedagang pengecer.

Berdasarkan informasi dari pemilik usaha bawang goreng Ali Masni, terdapat permasalahan dalam produksi bawang goreng yaitu harga bawang merah yang tidak stabil yang menyebabkan produksi bawang goreng mengalami fluktuasi produksi setiap bulannya yakni pada bulan Mei 2023 produksi bawang goreng sebesar 6.030 kg/bulan, pada bulan Juni 2023 produksi bawang goreng mengalami kenaikan sebesar 7.050 kg/bulan, pada bulan Oktober 2023 mengalami penurunan sebesar 5.850 kg/bulan (Lampiran 7) .

Produk bawang goreng Ali Masni berbeda dengan bawang goreng pada umumnya dimana bawang goreng Ali Masni menjual produk dalam tiga kelas,yaitu bawang goreng kelas satu, kelas dua dan kelas tiga. Usaha bawang goreng Ali Masni menetapkan harga jual yaitu untuk bawang goreng kelas 1 sebesar Rp 80.000/kg, bawang goreng kelas 2 sebesar Rp 60.000/kg, bawang goreng kelas 3 Rp 36.000/kg. Usaha ini menjual dengan harga tetap dan tidak mengalami perubahan walaupun harga bahan baku dan harga bahan penolongnya mengalami peningkatan, karena pada musim-musim tertentu harga bahan baku dan harga bahan penolongnya ini bisa saja meningkat.

Pada aspek pemasaran bawang goreng ali masni masih menggunakan pemasaran secara konvensional yaitu proses pemasaran dilakukan langsung menjual produk ke beberapa tempat penjualan yaitu Pasar Raya dan Pasar Bandar Buat, untuk sistem promosi produk masih menggunakan sistem word of mouth atau dari mulut konsumen ke konsumen lainnya, hingga saat ini promosi yang dilakukan oleh bawang goreng ali masni masih tergolong konvensional dan belum merambah menggunakan promosi melalui media sosial.

Aspek manajemen keuangannya selama ini pemilik agroindustri bawang goreng belum melakukan pencatatan keuangannya sesuai pencatatan akuntansi, sejak berdirinya usaha ini belum ada menerapkan prinsip akuntansi dalam pencatatan keuangan. Pemilik hanya melakukan pencatatan keuangan modal, pendapatan, dan keuntungan secara manual dan biasa saja serta tidak menerapkan

metode akuntansi. Pemilik usaha juga belum bisa mengidentifikasi beberapa biaya seperti biaya produksi, pendapatan, keuntungan serta titik impas usahanya.

Berdasarkan fluktuasi harga bahan baku bawang merah dan produksi maka akan berpengaruh kepada penerimaan, penerimaan juga akan berpengaruh kepada pendapatan dan keuntungan, berdasarkan informasi dari pemilik usaha produksi tetap dilanjutkan dengan harga jual yang tetap dan ukuran yang tetap tetapi dengan demikian tentu dengan berubahnya harga bahan baku dan produksi maka berpengaruh dengan biaya-biaya produksi lainnya oleh karena itu apakah usaha Agroindustri bawang goreng Ali Masni mendapatkan keuntungan yang maksimal apakah sudah mencapai titik impas.

Keberlangsungan dan keberlanjutan usaha perlu mengetahui titik impas karena dengan adanya titik impas suatu usaha dapat mengetahui volume penjualan minimum agar usaha tidak menderita kerugian dan membuat pertimbangan yang matang, Sehingga dengan pertimbangan tersebut pemilik mengetahui masalah-masalah yang terjadi pada usahanya. Berdasarkan hal tersebut dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran umum usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang?
2. Berapakah keuntungan Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang?
3. Berapakah titik impas (Break Even Point) pada produksi Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang?

Berdasarkan rumusan masalah di atas penulis tertarik melakukan penelitian dengan **judul “Analisis Usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang”**

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Perumusan masalah penelitian tersebut yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang maka didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan gambaran umum usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang meliputi gambaran umum usaha, struktur organisasi.
2. Untuk mengetahui keuntungan usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang. Meliputi Aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan.
3. Untuk menganalisis Titik Impas (Break Even Point) pada usaha Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

1. Pemilik usaha diharapkan dapat memberikan informasi dan saran yang berguna untuk pengambilan keputusan dan pengembangan usaha di masa depan.
2. Bagi Pemerintah, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dalam pembinaan dan usaha kecil yang ada di kota padang.
3. Bagi Penelitian, hasil penelitian ini untuk menambah pengetahuan dan wawasan serta modal dasar bagi penelitian jika ingin berbisnis/berusaha untuk masa yang akan datang.

