

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian memegang peran utama dalam upaya pembangunan nasional terutama dalam hal mengatur dan memaksimalkan penggunaan hasil-hasil pertanian yang memiliki nilai strategis terutama dalam konteks pangan. Indonesia menyadari betapa pentingnya peran pertanian sebagai pilar yang berkelanjutan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional, sehingga Indonesia menjadi negara yang sangat bergantung pada sektor pertanian yang menjadi salah satu sumber utama pendapatan. Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah lebih terstruktur untuk mengelola dan memanfaatkan produk pertanian dengan cara yang optimal serta memastikan manfaatnya dapat dinikmati oleh seluruh penduduk Indonesia (Isbah dan Iyan, 2016).

Sektor agribisnis merupakan sektor ekonomi terbesar dan terpenting dalam perekonomian nasional Indonesia. Agribisnis diartikan sebagai suatu sistem dalam pengelolaan usaha tani yang ditujukan untuk melahirkan dan mendapatkan nilai tambah yang tinggi dari aktivitas pengadaan dan penyaluran sarana produksi, proses produksi, penanganan pascapanen dan pengolahan hasil, serta pemasaran. Salah satu subsistem agribisnis adalah agroindustri. Agroindustri adalah industri yang memanfaatkan hasil pertanian dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan (Soekartawi, 2001).

Agroindustri adalah penggerak utama bagi perkembangan industri pertanian khususnya dimasa depan. Kedudukan pertanian merupakan sektor kunci dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, peran sektor pertanian semakin besar dalam usaha mewujudkan sektor pertanian yang berketahanan, maju dan produktif yang mungkin dilakukan untuk menjadi sektor unggulan dalam pembangunan nasional yang harus didukung melalui mengembangkan sektor pertanian dengan tujuan mewujudkan sektor pertanian yang kuat, maju dan berdaya guna serta efektif (Udayana, 2011).

Menurut informasi Kementerian Perindustrian tahun 2023, sektor manufaktur yang termasuk dalam agroindustri telah memberikan kontribusi

terhadap perekonomian nasional. Selama Triwulan II tahun 2023, industri pengolahan nonmigas menunjukkan kinerja terbaik dibandingkan dengan industri manufaktur nasional dengan pertumbuhan 4,56% melampaui angka pertumbuhan tahun sebelumnya 4,33%. Dengan pertumbuhan 17,32% di antara berbagai subsektor, industri logam dasar (11,49%), alat angkutan (9,66%), makanan dan minuman (4,62%), dan kertas dan barang dari kertas, percetakan, dan reproduksi media rekaman (4,60%) mengalami pertumbuhan.

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia tahun 2023, Produk Domestik Bruto (PDB) industri makanan dan minuman (mamin) meningkat 4,62% pada kuartal II/2023 dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya. Peningkatan ini menunjukkan kinerja positif industri dalam menghadapi dinamika ekonomi dan menunjukkan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Pencapaian pertumbuhan ini dipengaruhi oleh elemen seperti permintaan konsumen yang kuat, inovasi produk, dan strategi pemasaran yang efektif.

Perkembangan agroindustri dalam pengolahan makanan dan minuman banyak mengandalkan hasil pertanian dan usaha untuk meningkatkan nilai tambah pada produk pertanian yang rentan terhadap kerusakan. Pengembangan sektor agroindustri makanan dan minuman memiliki dampak positif terhadap pertumbuhan perekonomian. Peningkatan dalam sektor agroindustri dapat menciptakan lapangan kerja, peluang pendapatan, serta peningkatan kualitas dan permintaan terhadap produk pertanian. Agroindustri memiliki peluang bagi beberapa sektor salah satunya memberikan peluang bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) untuk berkembang.

Kehadiran UMKM semakin penting dalam dunia usaha saat ini. Pertumbuhan ekonomi yang cepat dan dinamis menunjukkan bahwa UMKM berperan penting dalam menciptakan lapangan kerja, mendorong inovasi, dan mendorong distribusi ekonomi yang lebih merata. UMKM juga membantu perkembangan ekonomi lokal, meningkatkan ketahanan ekonomi sebuah wilayah dan menjaga keberagaman ekonomi dengan mendukung berbagai sektor industri termasuk dalam perkembangan agroindustri. UMKM berbasis agroindustri memiliki potensi untuk menggerakkan roda perekonomian lokal dan meningkatkan nilai tambah produk lokal. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal seperti bahan

baku pertanian yang mudah diakses, UMKM dapat membuat produk dengan identitas yang kuat yang mencerminkan kekayaan alam dan budaya setempat. Selain mendukung keberlanjutan lingkungan hal ini dapat membantu memperkenalkan warisan lokal ke masyarakat umum.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat tahun 2020, peningkatan pertumbuhan produksi Industri Mikro Kecil di Provinsi Sumatera Barat dari data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat dari tahun 2017 hingga tahun 2019 mencerminkan dinamika yang signifikan dalam sektor tersebut. Meskipun tahun 2017 ditandai dengan penurunan persentase pertumbuhan sebesar (-2,58), perkembangan positif terjadi pada tahun 2018 dengan kenaikan menjadi 2,33. Tren positif ini tidak hanya bertahan, tetapi juga semakin menguat pada tahun 2019, dimana pertumbuhannya mencapai angka sebesar 7,70. Fenomena ini menunjukkan adanya dorongan dan perbaikan dalam kondisi industri mikro kecil di Sumatera Barat selama periode tersebut, menciptakan peluang serta indikasi keberlanjutan pertumbuhan di masa mendatang.

Keberhasilan pengembangan sektor agroindustri menjadi kunci penting untuk merangsang pertumbuhan ekonomi lokal terutama melalui penciptaan pekerjaan dan peluang pendapatan. Produk-produk hasil agroindustri, seperti olahan makanan memiliki berbagai variasi termasuk minuman tradisional. Dalam suatu daerah agroindustri yang mengolah produk serupa dapat menciptakan identitas produk khas yang bersifat lokal. Salah satu produk pertanian yang menjadi peluang usaha yang menarik pada usaha makanan dan minuman adalah cincau hitam.

Cincau adalah jenis gel yang mirip agar-agar yang dihasilkan dari perendaman daun dari tumbuhan tertentu dalam air. Gel ini terbentuk karena daun cincau mengandung karbohidrat yang memiliki kemampuan untuk mengikat molekul-molekul air sehingga membentuk tekstur gelatin yang khas. Cincau sering digunakan dalam berbagai hidangan penutup, minuman, dan makanan di berbagai budaya terutama di Asia Tenggara. Cincau juga sering disajikan dalam minuman segar seperti es cincau dan memiliki rasa yang umumnya netral sehingga dapat digunakan dalam berbagai jenis hidangan. Salah satu jenis cincau yaitu cincau hitam

(*Mesona Chinensis*) yang biasanya dihasilkan dari ekstraksi daun tanaman cincau yaitu daun janggelan yang menghasilkan gel bewarna hitam (Widyaningsih, 2007).

Janggelan merupakan salah satu tanaman tradisional Indonesia yang telah digunakan sejak zaman dulu sebagai obat herbal dan minuman. Tanaman Janggelan mengandung senyawa bioaktif seperti antioksidan, flavonoid, alkaloid, fenol, dan zat lainnya. Tanaman janggelan seringkali dijadikan bahan dasar untuk menghasilkan cincau hitam, selain itu, daun tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk tanaman obat dan kosmetik. Tanaman janggelan merupakan tanaman perdu, tumbuh dengan baik pada ketinggian antara 150-1800 meter dari permukaan laut. Pohon janggelan yang telah dipanen selanjutnya dikeringkan dengan cara menghamparkan di atas permukaan tanah, hingga warnanya berubah dari hijau menjadi cokelat tua. Simplisia yang dipotong-potong kemudian dimasukkan ke dalam karung dan ditekan sehingga menjadi padat. Simplisia kering akan siap dipasarkan dan merupakan bahan baku utama pembuatan cincau hitam (Widyaningsih, 2007).

Sebagai salah satu produk agroindustri, gel daun janggelan telah tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia. Walaupun tanaman janggelan sebagai bahan baku pembuatan gel cincau hitam hanya dapat dibudidayakan di wilayah tertentu saja, namun tanaman janggelan yang telah kering telah didistribusikan hingga ke luar negeri. Tanaman janggelan sebagai bahan baku gel cincau hitam dapat ditemui hampir diseluruh wilayah Indonesia, seperti Sumatera Utara, Jawa, Bali, Lombok, Sumbawa, dan Sulawesi. Untuk memenuhi permintaan produk gel cincau hitam diluar wilayah tersebut, tanaman janggelan yang sudah kering langsung disuplai dari lokasi budidaya (Mashita, 2013).

Tanaman janggelan juga dapat bertahan hidup pada kondisi kering dan tanah yang kurang subur, serta sangat menjanjikan pada musim kemarau. Pada musim hujan, hasil tanaman janggelan menjadi kurang optimal akibat kelembaban yang berlebihan. Kondisi ini menghambat pertumbuhan tanaman dan dapat menyebabkan berbagai penyakit tanaman yang disebabkan oleh jamur atau bakteri. Selain itu, proses pengeringan daun janggelan selama musim hujan menjadi sangat sulit karena kadar air yang tinggi di udara memperlambat penguapan karena daun

janggelan umumnya dijual dalam keadaan kering dan kualitas daun yang tidak optimal dan dapat mempengaruhi harga jual di pasar (Andayanie et al., 2018).

Secara umum, tanaman janggelan memiliki manfaat sebagai bahan pangan fungsional dan berperan sebagai tanaman konservasi karena mampu bertahan pada kondisi tanah yang kering dan tidak subur. Selain itu, tanaman janggelan juga merupakan komoditas dalam bidang agribisnis dan agroindustri yang dapat menghasilkan keuntungan bagi para petani yang menggarapnya. Meskipun sifatnya terbatas dan bersifat musiman, tanaman janggelan telah dijadikan sebagai bahan dagangan.

Tanaman janggelan banyak tumbuh di daerah Jawa, salah satunya Kabupaten Pacitan, Jawa Timur. Wilayah produksi janggelan di Kabupaten Pacitan adalah Kecamatan Nawangan, Bandar, dan Arjosari dengan luas areal tanam mencapai 743,15 ha menghasilkan volume produk 2.600 ton batang dan 286 ton daun janggelan kering/tahun (Yufit R. H. et al, 2017). Pada tahun 2018 di Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan khususnya Desa Jeruk, luas areal tanam janggelan mencapai 7,48 ha dan rata-rata petani janggelan mempunyai luas tanam 0,31 ha menghasilkan produksi batang janggelan sebesar 1.046,28 kg dan daun janggelan sebesar 115,84 kg. Hal ini menunjukkan bahwa di berpotensi untuk pengembangan budidaya janggelan. Potensi ini didukung oleh kondisi tanah yang subur, iklim yang cocok, serta dukungan dari masyarakat setempat yang antusias terhadap pertanian (Wardhani. Et al, 2020).

Berdasarkan hasil penelusuran dari beberapa sumber, tidak ada informasi yang ditemukan mengenai bahan baku tanaman janggelan di Sumatera Barat dan dari hasil survei pada pengusaha cincau hitam di kota Padang menunjukkan para pengusaha cincau di kota padang memperoleh bahan baku daun janggelan dari daerah Jawa. Pengusaha cincau di Padang menyatakan bahwa mereka memilih mendapatkan daun janggelan dari Jawa karena dianggap memiliki kualitas yang lebih baik.

Berdasarkan hasil survei pasar, ditemukan bahwa cincau hitam banyak dijual di pedagang-pedagang pasar tradisional, terutama yang juga menyediakan produk seperti tahu dan tempe. Selain itu, permintaan cincau hitam juga di kalangan penjual minuman yang menggunakan bahan ini sebagai salah satu komponen utama

dalam minuman cincau hitam. Pada bulan Ramadhan, terjadi peningkatan dalam permintaan cincau hitam, yang disebabkan oleh meningkatnya konsumsi minuman cincau hitam selama bulan ramadhan. Hal ini menciptakan peluang yang menjanjikan bagi para pedagang cincau hitam untuk memanfaatkan tren peningkatan permintaan selama periode tersebut.

Industri cincau hitam memiliki kekuatan yang mencakup harga jual yang kompetitif, produk dengan kualitas unggul, tingkat produksi yang memadai, dan jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam seluruh proses produksi cincau hitam. Meskipun demikian, terdapat sejumlah kelemahan yang perlu diatasi, antara lain, penggunaan modal usaha, keterbatasan variasi produk cincau hitam, perlunya pembaruan dalam teknologi produksi, serta perluasan upaya promosi dan peningkatan sistem penjualan produk cincau hitam. Sementara itu, terdapat peluang yang dapat dimanfaatkan industri dalam pemasaran cincau hitam, termasuk ketersediaan bahan baku yang cukup dalam industri cincau hitam dan potensi pertumbuhan pangsa pasar produk cincau hitam. Walaupun demikian, industri juga dihadapkan pada beberapa ancaman, seperti persaingan dari perusahaan pesaing dalam industri cincau hitam dan dampak yang mungkin timbul akibat fluktuasi musim atau cuaca terhadap produksi dan pemasaran cincau hitam (Nur'aidah *et al.*, 2014).

Cincau hitam merupakan kategori minuman tradisional. Industri cincau dalam negeri mempunyai pengaruh yang besar dalam meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat. Produksi cincau hitam biasanya dilakukan dalam skala rumah tangga di mana produksi dilakukan di rumah penduduk dan anggota keluarga bekerja sebagai tenaga kerja yang disebut home industri (Sri *et al.*, 2019).

B. Rumusan Masalah

Cincau hitam merupakan bahan olahan pangan tradisional yang biasanya digunakan sebagai isian minuman segar dan sudah lama dikenal serta dikonsumsi oleh masyarakat. Industri cincau hitam merupakan sektor ekonomi yang fokus pada pengolahan daun janggolan sebagai bahan baku utama dalam rangka menghasilkan produk akhir berupa cincau.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Dinas UMKM dan Perindustrian Kota Padang, dimana belum tercatat nama usaha yang secara resmi terdaftar dalam industri cincau hitam di Kota Padang. Setelah melakukan pra-survei, terdapat beberapa usaha cincau hitam di Kota Padang (Lampiran 1), namun usaha Cincau Hitam SR merupakan usaha cincau hitam yang memproduksi secara kontinue dan hanya fokus memproduksi cincau hitam. Sedangkan usaha cincau hitam lainnya hanya memproduksi pada saat bulan puasa. Selain itu, pada usaha lain produksi cincau hitam hanya diproduksi sebagai produk sampingan. Usaha Cincau Hitam SR berada di Kelurahan Pasar Ambacang Kecamatan Kuranji Kota Padang Provinsi Sumatera Barat. Usaha rumah tangga ini mencoba mengoptimalkan sumber daya alam yang ada yaitu tanaman daun janggolan yang digunakan sebagai bahan baku cincau hitam.

Usaha Cincau Hitam SR didirikan pada tahun 2006 dan berlokasi di Jl. Dr. Moh. Hatta Jl. Rawang Ketaping No.15, Ps. Ambacang, Kec. Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat. Proses produksi cincau hitam dilakukan setiap hari sesuai dengan permintaan konsumen. Jumlah tenaga kerja pada usaha Cincau Hitam SR sebanyak 2 orang, sehingga berdasarkan kriteria industri dan perdagangan berdasarkan jumlah tenaga kerja industri cincau hitam ini masuk kedalam kelompok industri rumah tangga. Kemudian di saat bulan ramadhan ketika permintaan naik diperlukan tambahan tenaga kerja sebanyak 8-15 orang.

Usaha Cincau Hitam SR melakukan produksi kontinue setiap hari. Usaha Cincau Hitam SR memproduksi rata-rata 2 drum cincau hitam setiap harinya dengan menggunakan 6 kg daun janggolan yang menghasilkan 192 kg cincau hitam. Kemudian pada hari Kamis dan Minggu produksi cincau hitam meningkat menjadi 3 hingga 4 drum yang menunjukkan fleksibilitas dalam menyesuaikan produksi dengan permintaan yang mungkin lebih tinggi. Pada saat bulan Ramadhan terjadi peningkatan permintaan cincau hitam yang menjadi faktor tambahan yang mempengaruhi perubahan jumlah produksi dan menjadikan periode tersebut sebagai waktu yang strategis untuk meningkatkan pasokan cincau hitam (Lampiran 3).

Permasalahan yang terjadi di industri cincau hitam SR terkait sumber bahan bakunya yang dipasok dari daerah Jawa yaitu Pacitan dan Sukabumi. Menurut

pemilik usaha daun janggelan dari wilayah tersebut memiliki kualitas yang lebih bagus, namun pengambilan bahan baku dari lokasi yang berjarak jauh mengakibatkan adanya tambahan dalam bentuk biaya pengangkutan. Selain itu, untuk pengiriman bahan baku dari daerah Jawa ke usaha Cincau Hitam SR juga memerlukan waktu yang lebih lama yang menjadi kendala yang perlu diatasi dalam rantai pasok produksi.

Harga bahan baku mengalami fluktuasi yang disebabkan karena bahan baku daun janggelan yang bersifat musiman. Pada usaha Cincau Hitam SR terjadi peningkatan harga bahan baku daun janggelan, normalnya harga daun janggelan berada di kisaran Rp.27.000/kg, namun pada bulan September harga bahan baku mengalami kenaikan menjadi Rp.47.000/kg. Peningkatan harga ini memaksa pemilik usaha untuk mengeluarkan biaya lebih besar dalam pembelian bahan baku daun janggelan. Pada bulan Februari terjadi penurunan harga bahan baku sebesar 11%. Dari data pemilik usaha terjadi peningkatan harga bahan baku dari bulan Agustus ke September 2023 sebesar 10% (Lampiran 2). Untuk Produksi cincau hitam dari bulan Agustus ke bulan September terjadi kenaikan jumlah produksi sebesar 6,6% dan pada bulan September ke bulan Oktober terjadi penurunan produksi sebesar 11,6 % (Lampiran 3). Dampak dari kenaikan harga bahan baku tersebut berpengaruh terhadap keuntungan yang didapatkan usaha, karena meskipun harga bahan baku naik pemilik usaha tidak menaikkan harga jual cincau hitam.

Pada aspek pemasaran, usaha Cincau Hitam SR mendistribusikan produknya ke beberapa wilayah. Di Kota Padang pemilik usaha menjual produknya di Pasar Raya, Pasar Pagi, Pasar Banda Buek, dan Pasar Lubuak Lintah. Untuk di luar Kota Padang, cincau hitam SR telah didistribusikan ke beberapa daerah seperti Pasaman, Tambilahan, Pesisir, dan Medan. Meskipun demikian, penjualan cincau hitam masih terbatas karena menghadapi kendala dalam pendistribusian. Wilayah jangkauannya tidak terlalu luas karena produk cincau memiliki umur simpan terbatas yakni sekitar 7 sampai 10 hari di ruangan yang berpendingin. Kendala ini membatasi potensi penjualan produk cincau hitam SR disejumlah wilayah. Pemasaran industri cincau hitam SR mencakup promosi secara langsung dan online. Promosi secara langsung (*personal selling*) kepada penjual di pasar tradisional,

sedangkan untuk pemasaran online menggunakan *Google Maps* dan *Facebook*, tujuannya adalah untuk mempromosikan industri cincau hitam SR agar konsumen dapat dengan mudah menemukan lokasi usahanya.

Dari segi keuangan, usaha Cincau Hitam SR masih mengandalkan sistem pencatatan keuangan secara sederhana. Hal ini menyebabkan data keuangan yang dihasilkan kurang akurat dan belum terinci dengan baik. Pencatatan keuangan manual memiliki sejumlah kekurangan salah satunya sulitnya dalam memantau arus kas secara efektif. Pemilik usaha juga belum bisa mengidentifikasi berapa biaya produksi, biaya pemasaran, pendapatan, keuntungan serta titik impas (BEP) usahanya.

Pada Usaha Cincau Hitam SR, lokasinya berada di sebelah rumahnya yang berdekatan sehingga berpengaruh terhadap penggunaan biaya bersama, seperti penggunaan listrik, air dan lain sebagainya. Keberadaan usaha yang berdekatan dengan rumah memungkinkan adanya penggunaan bersama sumber daya untuk kegiatan usaha yang juga mencakup kebutuhan rumah tangga. Dengan demikian, pentingnya dilakukan perhitungan biaya bersama untuk pemisah biaya antara kepentingan pribadi dengan kepentingan usaha.

Berdasarkan permasalahan usaha mulai dari produksi sampai aspek keuangan maka perlu dilakukan analisis usaha cincau hitam ini untuk melihat apakah usaha ini masih memberikan keuntungan atau tidak. Pada usaha produksi cincau hitam, analisis usaha sangat penting karena memungkinkan pemilik usaha untuk memahami kondisi usaha saat ini dan melihat potensi kemajuan dimasa depan. Informasi sebelum survei menunjukkan bahwa usaha Cincau Hitam SR di daerah Kota Padang belum pernah melakukan analisis usaha dalam rangka kegiatan operasionalnya. Untuk itu, penting bagi pemilik usaha Cincau Hitam SR untuk memperhatikan dengan seksama kondisi usahanya. Hal ini mencakup sejauh mana usaha dapat menghasilkan keuntungan dan pentingnya mengetahui pada tingkat penjualan berapa usaha dapat menutupi total biaya agar dapat menghindari potensi kerugian. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha Cincau Hitam SR di Kecamatan Kuranji Kota Padang”

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka timbul pertanyaan :

1. Bagaimana kondisi usaha Cincau Hitam SR dari aspek sumberdaya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan ?
2. Bagaimana keuntungan yang diperoleh dan titik impas usaha Cincau Hitam SR?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan konteks dan permasalahan yang telah dijabarkan, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan usaha Cincau Hitam SR dari aspek sumberdaya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek keuangan.
2. Menganalisis keuntungan dan titik impas usaha cincau hitam SR.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dapat dirasakan oleh berbagai pihak, seperti:

1. Bagi pihak industri, penelitian ini memberikan kontribusi berupa informasi dan saran yang berguna dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha di masa yang akan datang.
2. Bagi pihak pemerintah, hasil penelitian dapat menjadi referensi dalam merumuskan kebijakan yang mendukung perkembangan usaha kecil terutama dalam sektor cincau hitam.
3. Penelitian ini secara tidak langsung memberikan manfaat bagi mereka yang tertarik untuk mendalami lebih jauh mengenai pengelolaan usaha cincau hitam.