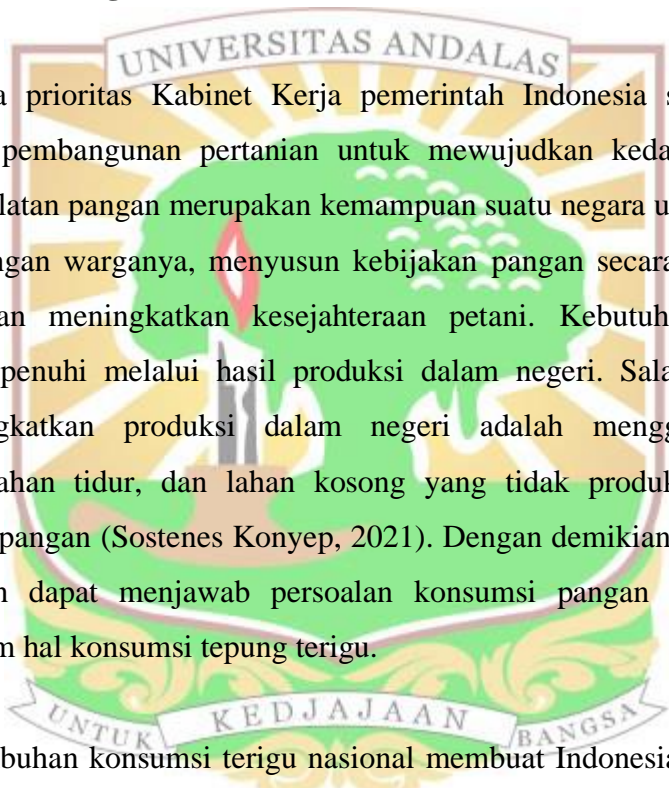


BAB I

PENDAHULUAN

Bagian pendahuluan ini berisikan tentang penjelasan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang



Agenda prioritas Kabinet Kerja pemerintah Indonesia saat ini adalah mengarahkan pembangunan pertanian untuk mewujudkan kedaulatan pangan. Dimana kedaulatan pangan merupakan kemampuan suatu negara untuk memenuhi kebutuhan pangan warganya, menyusun kebijakan pangan secara mandiri, serta melindungi dan meningkatkan kesejahteraan petani. Kebutuhan pangan ini diupayakan dipenuhi melalui hasil produksi dalam negeri. Salah satu strategi untuk meningkatkan produksi dalam negeri adalah menggunakan lahan pekarangan, lahan tidur, dan lahan kosong yang tidak produktif agar dapat menghasilkan pangan (Sostenes Konyep, 2021). Dengan demikian, hasil produksi ini diharapkan dapat menjawab persoalan konsumsi pangan di masyarakat, termasuk dalam hal konsumsi tepung terigu.

Pertumbuhan konsumsi terigu nasional membuat Indonesia menjadi salah satu negara pengimpor gandum terbesar di dunia. Berdasarkan data Statista, Indonesia menempati urutan ke-14 negara pengonsumsi gandum terbesar di dunia pada periode 2021/2022, dengan total konsumsi mencapai 10,5 juta ton. Sumber utama dari impor gandum tersebut berasal dari Australia, Amerika, Ukraina, Argentina, dan Kanada (Kemendag, 2022). Gandum tersebut kemudian diolah menjadi produk tepung terigu. Dimana konsumen dari tepung terigu tersebut terdiri dari UMKM dan rumah tangga dan industri makanan olahan besar. Tingkat konsumsi tepung terigu dari UMKM dan rumah tangga mencapai 71% dari total konsumsi, sedangkan industri makanan olahan besar menyumbang 29%

lainnya. Tingginya tingkat konsumsi tepung terigu menyebabkan volume impor tepung terigu pada bulan November 2022 melonjak 229,9% dibandingkan dengan bulan Oktober 2022, mencapai 3.707.362 kg. Dibandingkan dengan tahun sebelumnya, terjadi peningkatan sebesar 28,97%, dari 2.874.581 kg pada November 2021 menjadi 3.707.362 kg pada November 2022 (Kemendag, 2022). Selain itu, konsumsi tepung terigu sebagai sumber karbohidrat di Indonesia terus mengalami peningkatan, mencapai 19,2 kg per kapita per tahun, yang berdampak pada kenaikan impor gandum hingga 6 juta ton per tahun (Philia et al., 2020). Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) mencatat bahwa konsumsi tepung terigu mengalami kenaikan tahunan sebesar 1,8% pada periode Januari-September 2023, mencapai 5,01 juta ton yang setara dengan 6,43 juta ton gandum. Peningkatan konsumsi tepung terigu ini membuat Indonesia beresiko kekurangan pasokan tepung terigu karena produsen terancam kehabisan stok bahan baku "premix fortifikan". Premix fortifikan menurut APTINDO ialah bahan baku yang berfungsi sebagai bahan baku penolong dalam pembuatan terigu dan memberikan zat gizi. Tanpa bahan baku ini, tepung terigu dapat kehilangan vitamin B, asam folat, zat besi, dan zinc (Ahdiat, 2024).

Tingginya tingkat impor gandum dan tepung terigu di Indonesia perlu diatasi dengan pengolahan bahan pangan lokal. Upaya yang dapat dilakukan dalam pengelolaan bahan pangan lokal adalah melalui diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan merupakan usaha untuk mengembangkan berbagai jenis pangan yang dikonsumsi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan dan gizi dengan memperhatikan kecukupan baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Salah satu contohnya adalah pemanfaatan bahan pangan yang mengandung karbohidrat (Philia et al., 2020). Salah satu sumber karbohidrat yang melimpah di negara Indonesia adalah singkong atau yang dikenal juga sebagai ubi kayu. Dengan demikian, pengembangan dan diversifikasi sumber daya pangan lokal seperti singkong ini dapat menawarkan potensi besar untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum.

Singkong atau ubi kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) adalah salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang menempati urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung (Nugraheni, Titin and Utama, 2015). Namun, singkong ini sering dianggap masyarakat sebagai makanan rendahan. Walaupun demikian, singkong memiliki peran yang signifikan dalam mendukung ketahanan pangan suatu wilayah dengan menjadikannya sebagai salah satu bahan pangan pengganti beras. Tanaman yang tergolong pada jenis umbi-umbian ini (singkong) dapat diolah dengan berbagai metode sehingga menjadi makanan dengan nilai jual yang tinggi. Dimana singkong tidak hanya untuk ketahanan pangan saja, tetapi juga menjadi bahan pangan yang berkualitas sehingga berpotensi besar menjadi komoditas industri pangan berbasis karbohidrat (Nazriati *et al.*, 2021).

Singkong dapat diolah menjadi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang memiliki karakteristik serupa dengan tepung terigu (Nugraheni, Titin and Utama, 2015). Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung dari singkong yang telah mengalami proses fermentasi saat memproduksinya. Dengan demikian, mocaf dapat dimanfaatkan sebagai pengganti terigu atau campuran terigu dengan proporsi antara 30% hingga 100% (Philia *et al.*, 2020). Dimana konsumsi tepung terigu dilihat pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Konsumsi Padi-padian dan Umbi-umbian per Kapita per Minggu di Sumatra Barat (Kg)

Rincian padi dan umbi	Konsumsi Padi-padian dan Umbi-umbian per Kapita per Minggu di Sumatra Barat (Kg)		
	2020	2021	2022
Beras	1,543	1,6	1,64
Beras Ketan	0,011	0,006	0,005
Tepung Terigu	0,014	0,019	0,014
Ketela	0,024	0,034	0,035
Ketela	0,028	0,035	0,027
Talas/Keladi	0,015	0,015	0,015
Kentang	0,117	0,128	0,144

(Sumber: Badan Pusat Statistik Sumatra Barat, 2023)

Tepung mocaf menawarkan prospek pengembangan yang baik di Indonesia. Tepung mocaf sebagai salah satu inovasi dalam pengolahan singkong memiliki potensi untuk menggantikan tepung terigu. Salah satu produsen tepung mocaf di Banjarnegara yaitu Rumah Mocaf telah berhasil memperkenalkan produk ini ke pasar. Jumlah produksi tepung mocaf di Rumah Mocaf rata-rata 10-15 ton per bulan dengan produksi maksimal 30 ton per bulan. Dimana tingkat permintaannya meningkat pada bulan menjelang Idul Fitri sebesar 50% dari perkiraan awal dengan pasar yang diserap mencapai 80-90% (Herman, 2022). Oleh karena itu, tepung mocaf ini memiliki potensi untuk menggantikan tepung terigu. Hal ini didukung dengan ketersediaan singkong atau ubi kayu yang berlimpah di berbagai provinsi di Indonesia termasuk provinsi Sumatra Barat.

Provinsi Sumatra Barat adalah salah satu daerah yang kaya akan tanaman singkong. Dimana luas panen tanaman singkong di Sumatra Barat pada tahun 2021 seluas 3.444 hektar meningkat menjadi 3.460 hektar pada tahun 2022. Luas panen singkong yang cukup luas tersebut dapat mendukung adanya proses produksi tepung mocaf di Sumatra Barat. Dimana kelangkaan ubi kayu sebagai bahan baku pembuatan tepung mocaf dapat dihindari dengan jumlah ketersediaan ubi kayu di Sumatra Barat tersebut (Nugraheni, Titin and Utama, 2015). Salah satu daerah yang memiliki ketersediaan ubi kayu melimpah namun belum termanfaatkan secara maksimal ialah kabupaten Padang Pariaman. Dimana ketersediaan ubi kayu di daerah ini sebagian dijual dalam bentuk bahan mentah. Adapun keuntungan yang diperoleh dari kegiatan menjual ubi kayu dalam bentuk bahan mentah tersebut sangatlah sedikit. Dengan demikian, alangkah baiknya jika potensi yang ada tersebut diolah hingga memiliki nilai jual yang tinggi seperti tepung mocaf. Dengan adanya tepung mocaf ini maka impor tepung terigu dapat dihentikan dan impor gandum dapat diturunkan, sehingga Indonesia dapat mencapai kedaulatan pangan. Pengolahan tepung mocaf di Sumatra Barat ini didukung oleh ketidakterseediaannya pabrik yang dapat mengolah biji gandum menjadi tepung terigu. Dengan demikian, terdapat peluang untuk memanfaatkan potensi ubi kayu yang ada menjadi tepung mocaf untuk menggantikan

penggunaan tepung terigu di Sumatra Barat. Adapun hasil produksi ubi kayu tahun 2020-2022 di Kab/Kota Sumatra Barat dilihat pada **Tabel 1.2**.

Tabel 1.2 Hasil Produksi Ubi Kayu Tahun 2020-2022 di Kab/Kota Sumatra Barat

Kabupaten/Kota	Produksi (Ton)		
	2020	2021	2022
Kab. Kepulauan Mentawai	2.188,94	2.785,00	2.508,00
Kab. Pesisir Selatan	14.536,21	12.679,00	13.321,00
Kab. Solok	7.888,18	8.452,00	8.492,00
Kab. Sijunjung	1.289,84	1.612,00	1.340,00
Kab. Tanah Datar	19.394,58	16.423,00	17.851,00
Kab. Padang Pariaman	10.283,37	6.864,00	6.431,00
Kab. Agam	9.609,75	21.627,00	18.523,00
Kab. Lima Puluh Kota	60.705,27	42.535,00	48.698,00
Kab. Pasaman	1.075,62	1.307,00	1.255,00
Kab. Solok Selatan	7.089,12	8.192,00	6.555,00
Kab. Dharmasraya	1.661,24	1.510,00	1.156,00
Kab. Pasaman Barat	4.816,05	6.385,00	4.834,00
Kota Padang	1.033,70	691,00	634,00
Kota Solok	626,65	237,00	244,00
Kota Sawahlunto	6.916,44	6.429,00	6.847,00
Kota Padang Panjang	0,00	-	-
Kota Bukittinggi	499,12	367,00	485,00
Kota Payakumbuh	4.755,32	3.059,00	3.437,00
Kota Pariaman	359,36	684,00	721,00
Provinsi Sumatra Barat	154.728,76	141.838,00	143.330,00

(Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023)

Pabrik mini pengolahan tepung mocaf di Nagari Sintuk, Kec. Sintoga, Kab. Padang Pariaman, Provinsi Sumatra Barat merupakan satu-satunya pabrik pengolahan tepung mocaf di wilayah Padang Pariaman. Pabrik ini berdiri pada tahun 2017 oleh sebuah kelompok tani yang ada di daerah tersebut. Saat beroperasi, pabrik mini pengolahan tepung mocaf mengalami fase kemajuan maupun kemunduran. Kemajuannya dilihat dari bertambahnya luas pasar yang dapat dijangkau oleh pabrik mulai dari daerah Bukittinggi lalu berkembang ke daerah Payakumbuh. Akan tetapi, pabrik tersebut mengalami kemunduran setelah

2 tahun berproduksi. Kemunduran ini disebabkan oleh adanya isu Covid-19 yang muncul pada akhir tahun 2019. Covid-19 tersebut juga berdampak pada perekonomian dari pelanggan. Dimana selama pandemi Covid-19 terjadi perubahan yang cukup signifikan dari daya beli masyarakat terhadap tepung mocaf. Secara keseluruhan, daya beli masyarakat mengalami penurunan akibat Covid-19 tersebut.

Menurut Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional (PPN/Bappenas) Suharso Monoarfa, daya beli masyarakat mengalami penurunan sebesar Rp362 triliun akibat pandemi Covid-19. Hal ini memberikan dampak luar biasa terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Selain itu, kondisi tersebut menyebabkan penurunan signifikan pada penghasilan sektor UMKM, sementara pembatasan sosial juga mengakibatkan turunnya tingkat produksi di pabrik-pabrik industri manufaktur. Akibatnya, tingkat utilisasi manufaktur hanya mencapai 30% (Sulaeman, 2020). Salah satu pabrik yang terdampak yaitu pabrik mini pengolahan tepung mocaf ini. Dimana pandemi Covid-19 menyebabkan permintaan tepung mocaf dari pelanggan menurun. Penurunan permintaan tersebut membuat pabrik ini tidak mampu mempertahankan proses produksinya dan sulit bersaing dengan tepung terigu. Dimana harga produksi dari tepung mocaf tersebut lebih mahal karena proses pembuatan tepung mocaf sendiri membutuhkan starter untuk proses fermentasi. Oleh karena itu, biaya produksi tepung mocaf lebih tinggi dibandingkan tepung terigu mengakibatkan harga jualnya lebih tinggi. Selain itu, harga tepung mocaf juga dapat terpengaruh oleh kondisi pasar dan permintaan, serta ketersediaan bahan baku. Hal tersebutlah yang membuat tepung mocaf menjadi mahal. Namun, dibalik mahalnya tepung mocaf tersebut tepung mocaf memiliki kandungan gizi yang baik seperti serat dan kalsium.

Saat ini pabrik mini pengolahan tepung mocaf mengalami berbagai permasalahan. Permasalahan yang paling mendesak untuk diselesaikan adalah permasalahan pabrik yang sudah 4 tahun tidak beroperasi lagi. Dengan adanya peluang pasar yang cukup besar dari tepung mocaf itu sendiri membuat kelompok

tani tersebut ingin menjalankan kembali usahanya dalam memproduksi tepung mocaf. Oleh karena itu, perlu dilakukannya restorasi terhadap pabrik tersebut.

Restorasi pabrik tepung mocaf dapat dilakukan dengan mengatasi permasalahan infrastruktur, mesin, dan proses produksi. Restorasi ini tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga membuka peluang untuk memperluas pasar, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kontribusi industri pangan terhadap ekonomi lokal dan global. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian kelayakan terhadap restorasi pada pabrik mini pengolahan tepung mocaf ini.

Studi kelayakan adalah sebuah analisis yang dilakukan secara menyeluruh dan mendalam untuk menilai kelayakan suatu usaha. Studi kelayakan perlu dilakukan untuk usaha baru, produk baru, dan pengembangan unit usaha baru (Johan, 2011). Studi kelayakan penting dilakukan untuk membantu pengusaha atau investor dalam membuat keputusan yang tepat tentang proyek atau usaha yang akan dilakukan baik itu dalam menentukan biaya, sumber daya, risiko, pemasaran, perencanaan, dan waktu. Studi kelayakan juga dapat memberikan alternatif yang mengarahkan ke rencana investasi. Oleh karena itu, pabrik mini pengolahan tepung mocaf memerlukan studi kelayakan dalam rangka restorasi pabriknya. Selain untuk kepentingan pabrik, penelitian studi kelayakan ini juga bertujuan sebagai bahan penyusunan Tugas Akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian ini yaitu “Apakah investasi restorasi pabrik tepung mocaf layak untuk dilaksanakan?”

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis kelayakan restorasi pabrik tepung mocaf dari aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, manajemen dan sumber daya manusia, hukum, dan keuangan.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Analisis ini tidak mempertimbangkan renovasi bangunan pabrik baik dari fisik maupun biaya perbaikannya.
2. Aspek yang dibahas hanya aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, manajemen dan sumber daya manusia, hukum, dan keuangan.

1.5 Sistematika Penulisan

Berikut ini merupakan sistematika penulisan dari Tugas Akhir ini.

BAB I PENDAHULUAN

Bagian ini akan menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dalam penelitian, dan sistematika penulisan Tugas Akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bagian ini akan menjelaskan mengenai teori-teori yang berkaitan dengan studi kelayakan bisnis sebagai pedoman dalam menyelesaikan masalah penelitian yang dapat bersumber dari buku, jurnal bereputasi, dan penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bagian ini akan menjelaskan langkah-langkah dalam pemecahan masalah kelayakan restorasi pabrik tepung mocaf pada penelitian ini.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bagian ini mencakup pengumpulan dan pengolahan data yang relevan dengan aspek-aspek yang dianalisis dalam studi kelayakan bisnis.

BAB V ANALISIS

Bagian ini berisikan analisis terhadap aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis yang didasarkan pada hasil pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB VI PENUTUP

Bagian ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.

