

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agroindustri merupakan penggerak utama perkembangan sektor pertanian, terlebih dalam masa yang akan datang posisi pertanian merupakan sektor andalan dalam pembangunan nasional sehingga peranan agroindustri akan semakin besar. Dengan kata lain, dalam upaya mewujudkan sektor pertanian yang tangguh, maju dan efisien sehingga mampu menjadi *leading sector* dalam pembangunan nasional, harus ditunjang melalui pengembangan agroindustri, menuju agroindustri yang tangguh, maju serta efisien dan efektif (Udayana, 2011).

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia selama periode 2019-2023 menunjukkan dinamika yang signifikan. Pada tahun 2019, tercatat sekitar 65,47 juta unit UMKM di Indonesia. Kemudian pada tahun 2020, jumlah UMKM mengalami penurunan menjadi sekitar 64 juta unit, yang diperkirakan akibat dampak pandemi *Covid-19*. Kemudian pada tahun 2021, jumlah UMKM kembali meningkat menjadi sekitar 65,46 juta unit, menunjukkan pemulihan sektor UMKM pasca pandemi *Covid-19*. Kemudian pada tahun 2022, jumlah UMKM sedikit menurun menjadi sekitar 65 juta unit yang dimana masih menyesuaikan perekonomian masyarakat Indonesia pasca adanya pandemi *Covid-19*. Dan pada tahun 2023, jumlah UMKM mencapai sekitar 66 juta unit yang dimana naik dan berkembang dari tahun sebelumnya. Data tersebut menunjukkan bahwa meskipun terdapat fluktuasi dalam jumlah UMKM selama periode 2019-2023, kontribusi UMKM terhadap PDB Indonesia tetap signifikan, berkisar antara 60% hingga 61%. Hal ini menegaskan peran penting UMKM dalam perekonomian nasional (Databoks, 2023).

Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia, karena 50% dari produksi pisang Asia dihasilkan oleh Indonesia. Selain itu, terdapat lebih dari 300 jenis pisang yang dibudidayakan di seluruh Indonesia. Indonesia memiliki potensi besar untuk meningkatkan produksi pisang karena iklim yang mendukung, tanah

yang subur, dan tenaga kerja yang murah. Badan Pusat Statistik (BPS) RI mencatat produksi komoditas buah di Indonesia pada 2023 mencapai 28,24 juta ton, naik tipis dari 27,71 juta ton di 2022. Dari jumlah itu, pisang menjadi komoditas buah dengan produksi terbanyak, yakni mencapai 9,34 juta ton (Lampiran 1).

Provinsi Riau menjadi salah satu dari sepuluh provinsi di Indonesia yang memproduksi pisang. Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Riau mencatat pada tahun 2021 produksi pisang sebesar 48.901 ton, kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2022 sebesar 55.207 ton. Namun, pada tahun 2023 produksi pisang mengalami penurunan pada tahun 2023 sebesar 27.766 ton (Lampiran 2).

Pisang menduduki urutan keempat setelah beras, gandum, dan susu yang merupakan hasil bumi terpenting di dunia. Indonesia merupakan salah satu negara dengan produksi pisang terbanyak di dunia, dengan kontribusi sekitar 50% produksi pisang di Asia. Peningkatan produksi pisang di Indonesia tidak terlepas dari tingginya permintaan masyarakat terhadap komoditas ini. Konsumsi pisang di Indonesia terus meningkat, terutama untuk konsumsi segar. Selain itu, pisang juga banyak diolah untuk berbagai makanan dan minuman, contohnya pisang goreng, pisang keju, dan pisang coklat (Zebua *et.al.*, 2015)

Pisang (*famili Musaceae*) merupakan tanaman buah yang penting karena status gizinya lebih tinggi daripada buah-buahan tropis umum lainnya. Pisang kaya mineral seperti protein, kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai *neurotransmitter* dalam kelancaran fungsi otak (Inayah *et.al.*, 2021). Manfaat buah pisang yang begitu besar bagi tubuh membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang inovatif, seperti pisang goreng kipas.

Pisang goreng kipas telah menjadi salah satu camilan yang populer di kalangan masyarakat Kota Pekanbaru. Produk ini memiliki keunikan tersendiri karena penyajiannya yang khas dan cita rasa yang disukai banyak orang. Pengolahan pisang menjadi pisang kipas umumnya dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dengan peralatan relatif sederhana. Industri rumahan ini berkembang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir, terbukti dengan semakin banyaknya

perusahaan industri di bidang pengolahan pisang menjadi pisang berbentuk kipas yang tersebar di berbagai tempat atau desa di Kota Pekanbaru. Terdapat beberapa industri pisang goreng kipas yang terletak di Kota Pekanbaru menurut data dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Pekanbaru tahun 2024, diantaranya adalah Pisang Kipas Kuantan II, Pisang Kipas Kuantan 7, Pisang Kipas Banana House Gm Utama, Pisang Goreng Kipas Muiz, Jack Pisang Goreng Kipas Pekanbaru, Pisang Kipas Kriuk Dacok, Pisang Kipas Kampar, Pisang Kipas Laris Manis, dan Pisang Kipas 50 Gold (Lampiran 4).

Pisang goreng kipas ini dijual dengan berbagai bentuk, bisa dibeli dengan bentuk pisang goreng kipas yang sudah siap saji, atau bisa juga dibeli dengan bentuk *frozen* yang sudah digoreng setengah matang. Pembeli biasanya lebih memilih untuk membeli *frozen* daripada yang sudah siap saji, karena bisa digoreng sewaktu ingin makan, dan bisa juga menjadi oleh-oleh untuk keluarga yang jauh. Oleh sebab itu, pisang goreng kipas *frozen* ini bisa dibeli dalam jumlah banyak dengan harga grosir/paket.

Pisang goreng kipas *frozen* adalah inovasi dari camilan tradisional pisang goreng yang sudah sangat dikenal di Indonesia. Dengan bentuk unik menyerupai kipas, produk ini tidak hanya menggugah selera tapi juga menarik perhatian konsumen karena tampilannya yang estetik. Setiap potongan pisang dipotong lebar seperti kipas, dilapisi adonan tepung renyah, digoreng di dalam api panas sebentar, dan kemudian dibekukan menggunakan teknologi *blast freezing* untuk menjaga rasa, tekstur, dan kesegarannya. Produk ini bisa langsung digoreng tanpa perlu menunggu proses *thawing*, memudahkan konsumen yang ingin menyajikan camilan lezat dengan cepat.

Dari segi penjualan, *frozen* pisang goreng kipas ditawarkan dalam tiga ukuran yang dijual dengan harga bertingkat mulai dari harga ecer sebesar Rp 3.000 per buah hingga Rp 7.000 per buah. Model ini memberikan fleksibilitas kepada konsumen untuk memilih ukuran sesuai kebutuhan dan anggaran mereka. Penjual juga menawarkan pisang goreng kipas *frozen* dengan harga diskon untuk pembelian grosir, sehingga produk ini menarik baik untuk konsumen langsung maupun

reseller. Selain dijual secara eceran, *frozen* pisang goreng kipas juga dipasarkan melalui *platform digital* seperti media sosial yang dapat menjangkau lebih banyak pelanggan di berbagai lokasi.

Industri pisang goreng kipas ini memiliki peran besar dan berdampak positif terhadap perekonomian masyarakat setempat. Banyak industri pisang goreng kipas di Kota Pekanbaru yang mempekerjakan ibu rumah tangga dan masyarakat sekitar, sehingga dapat menambah pemasukan ekonomi bagi keluarganya. Industri ini mampu menyerap tenaga kerja dan mengentaskan kemiskinan dengan cara mengurangi jumlah pengangguran. Mengingat, suatu industri agar dapat terus berproduksi dan mencapai target permintaan pisang goreng kipas tidak terlepas dari tenaga kerja (Ambrogio *et.al.*, 2022).

Tenaga kerja merupakan faktor terpenting dalam proses produksi atau kegiatan pembangunan sebagai alat produksi, terutama di sektor industri makanan. Tenaga kerja adalah penduduk yang berusia antara 15 - 64 tahun (Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003). Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan untuk menghasilkan barang atau jasa, baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat.

Industri rumahan pisang goreng kipas juga mempunyai berbagai macam kendala yang memungkinkan dapat menghambat pengembangan usaha pisang kipas. Sejalan dengan pra *survey* yang telah dilakukan peneliti dengan melakukan wawancara pada pemilik Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan, ditemukan kendala yang terjadi yaitu kurangnya keahlian dan kualitas SDM dalam pengelolaan produksi, keterbatasan modal untuk pengembangan usaha, perubahan harga bahan baku, ketersediaan dan kualitas bahan baku, dan penerapan strategi pemasaran pisang kipas yang kurang baik sehingga mengalami persaingan pasar yang sangat ketat. Hal inilah yang akan menjadi urgensi dalam penelitian.

Manajemen merupakan pendayagunaan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya dengan cara yang paling baik, agar dapat mencapai rencana-rencana dan sasaran-sasaran perusahaan. Perusahaan diciptakan untuk menghasilkan satu barang dan jasa atau lebih. Perusahaan ini menghasilkan camilan pisang goreng

kipas setiap hari Senin-Jum'at sebanyak 3.000 pcs secara kontinu ataupun berkelanjutan. Untuk itu perlu untuk mengetahui manajemen produksi, manajemen sumber daya manusia, manajemen pemasaran, dan manajemen keuangan pada perusahaan ini.

B. Rumusan Masalah

Industri kecil dan rumah tangga di Kota Pekanbaru mengalami perkembangan pesat dan berpotensi menjadi pilar perekonomian lokal. Salah satu contohnya adalah Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan, yang merupakan salah satu pelaku usaha dalam produksi pisang goreng kipas. Usaha ini didirikan pada tahun 2015 dan berlokasi di Jalan Kuantan Raya, Kota Pekanbaru. Mengingat potensi pasar dan kebutuhan masyarakat akan produk makanan ringan, usaha ini diharapkan dapat tumbuh dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal.

Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan merupakan agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan pisang kepok menjadi camilan pisang goreng kipas. Usaha ini buka setiap hari, mulai dari hari Senin hingga Minggu, dengan jam operasional pukul 08.00 hingga 18.30 WIB. Namun, kegiatan produksi hanya dilakukan pada hari kerja, yaitu Senin sampai Jumat, dengan waktu produksi dimulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB. Pada hari Sabtu dan Minggu, usaha tetap buka untuk melayani penjualan, tetapi tidak melakukan proses produksi.

Bahan baku utama dalam produksi pisang goreng adalah pisang kepok lokal yang diperoleh dari petani lokal Kuantan Singingi Provinsi Riau. Periode pembelian bahan baku dilakukan selama 2-3 kali dalam seminggu. Selain pisang kepok, diperlukan bahan tambahan seperti tepung beras, minyak goreng, garam, dan bahan pelengkap lainnya juga digunakan dalam proses produksi. Bahan pelengkap lainnya yang sangat menarik yaitu kemasannya yang terbuat dari kardus tebal dengan merek Pisang Goreng Kipas Kuantan, oleh-oleh khas Kota Pekanbaru.

Permasalahan yang umumnya terjadi pada usaha dibidang pertanian adalah fluktuasi harga bahan baku dan pendapatan. Pendapatan dan harga bahan baku pada

Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Pendapatan dan Harga Bahan Baku Pisang Kepok Pada Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru (September 2024 – Januari 2025)

Bulan	September	Oktober	November	December	Januari
Pendapatan (Rp)	310.500.000	293.800.000	305.200.000	285.030.000	298.700.000
Bahan Baku (Rp/Kg)	9.425	9.000	9.100	9.250	9.400

Berdasarkan tabel diatas, didapatkan data harga bahan baku pisang kepok pada periode bulan September 2024 – Januari 2025. Pada bulan September harga bahan baku pisang kepok yaitu sebesar Rp 9.425/kg. Pada bulan Oktober harga bahan baku pisang kepok turun menjadi Rp 9.000/kg. Pada bulan November harga bahan baku pisang kepok naik lagi menjadi Rp 9.100/kg. Pada bulan December harga bahan baku pisang kepok naik kembali menjadi Rp 9.250/kg. Dan pada bulan Januari harga bahan baku pisang kepok naik lagi menjadi Rp 9.400/kg (Lampiran 5).

Selain fluktuasi harga bahan baku, usaha ini juga menghadapi masalah dalam hal pendapatan. Permasalahan harga bahan baku dan pendapatan yang diperoleh usaha pisang goreng tidak selalu stabil setiap bulannya. Ada bulan-bulan tertentu di mana pendapatan menurun dan terjadinya ketidakstabilan harga bahan baku.

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa pada bulan September 2024 pendapatan dari Usaha Pisang Goreng Kipas mencapai Rp 310.500.000, lalu pada bulan Oktober 2024 pendapatan Usaha Pisang Goreng Kipas mengalami penurunan yaitu sebesar Rp 293.800.000, kemudian pada bulan November 2024 pendapatan usaha mengalami kenaikan menjadi Rp 305.200.000 dan di bulan December 2024 kembali mengalami penurunan yang cukup jauh dari bulan sebelumnya menjadi Rp 285.030.000. Setelah mengalami penurunan di bulan December 2024, pendapatan Usaha Pisang Goreng Kipas kembali mengalami kenaikan yaitu pada bulan Januari 2025 sebesar Rp 298.700.000 (Lampiran 6).

Meskipun usaha ini telah berdiri sejak 2015 dan berhasil bertahan serta berkembang selama 9 tahun, hingga kini usaha tersebut belum melakukan pengembangan lebih lanjut. Saat ini, usaha ini masih memiliki satu *outlet* pusat dan dua cabang yang dikelola dengan manajemen yang berbeda. Padahal, jika pengembangan usaha dilakukan, usaha ini memiliki potensi untuk meningkatkan level bisnis dari skala kecil menjadi skala menengah kemudian skala besar. Pengembangan usaha melalui pembukaan 2-3 *outlet* pusat tambahan di daerah lain tidak hanya akan meningkatkan omset tahunan tetapi juga memungkinkan usaha memperoleh keuntungan yang lebih maksimal. Dengan demikian, usaha ini dapat memperluas jangkauan pasarnya, memperkuat *brand*, serta mengoptimalkan posisi kompetitifnya dalam industri kuliner.

Melalui analisis ini, diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai agroindustri, manajemen usaha baik itu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana aktivitas usaha dan manajemen usaha pada Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru?
2. Berapakah keuntungan yang diperoleh Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru?

Berdasarkan rumusan masalah diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru”**.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian tersebut yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru” maka didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan bagaimana aktivitas usaha dan manajemen usaha pada Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru.

2. Menganalisis besarnya keuntungan yang diperoleh Usaha Pisang Goreng Kipas Kuantan di Kota Pekanbaru.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah disebutkan sebelumnya, maka diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi Peneliti, Penelitian ini memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan di bidang agroindustri, peneliti juga dapat memperoleh pengalaman praktis dalam melakukan penelitian lapangan, mengumpulkan data, dan menganalisis informasi yang relevan dengan dunia usaha.
2. Bagi Pemilik Usaha, Hasil analisis diharapkan dapat memberikan masukan informasi dan saran yang bermanfaat dalam hal pengambilan keputusan dan manajemen usaha pada masa yang akan datang.
3. Bagi Pemerintah, Hasil penelitian dapat menjadi dasar bagi pemerintah untuk merumuskan kebijakan yang mendukung pengembangan agroindustri, khususnya usaha kecil dan menengah di Kota Pekanbaru.

