

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Indonesia memiliki kekayaan komoditas hasil pertanian yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah, salah satunya singkong. Keberagaman olahan singkong yang ditemukan di berbagai daerah Indonesia merupakan bukti nyata kekayaan kuliner dan budaya Nusantara. Setiap daerah memiliki resep dan cara pengolahan singkong yang sama, sehingga dapat mencerminkan kekayaan tradisi dan adat istiadat masyarakat setempat.

Pengolahan singkong memiliki manfaat salah satunya yaitu membuka peluang ekonomi bagi masyarakat, dan menciptakan lapangan kerja baru melalui industri pengolahan singkong yang semakin berkembang. Industri ini menyerap tenaga kerja dan menghasilkan produk-produk bernilai jual tinggi, sehingga berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat dan perekonomian lokal. Dengan potensial yang besar ini, sehingga masyarakat di negara Indonesia sudah sepantasnya kita terus berupaya untuk mengembangkan potensi singkong di Indonesia melalui inovasi dan penelitian. Hal ini akan menghasilkan olahan singkong yang lebih beragam, berkualitas, dan bernilai ekonomis tinggi, sehingga dapat meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar global.

Singkong yaitu tanaman palawija yang bisa digunakan dalam berbagai olahan makanan. Tidak hanya digunakan untuk menghasilkan berbagai macam makanan seperti Kripik Sambal Singkong yang digemari semua kalangan, tetapi juga menjadi sumber karbohidrat utama bagi masyarakat di beberapa negara, termasuk Indonesia. Kepopuleran singkong tidak hanya sebagai makanan pokok, tetapi juga telah menjelajah ke berbagai olahan lezat lainnya, salah satunya adalah Kripik Sambal Singkong.

Produksi singkong di Indonesia mencapai sebesar 25,3 juta ton. Bukan itu saja, produksi singkong ini sudah tersebar di berbagai provinsi, diantaranya: (1) Jawa Tengah merupakan salah satu provinsi yang menghasilkan singkong utama dengan produksi mencapai sebesar 3.267.417 ton. (2) Jawa Timur merupakan salah satu provinsi penghasil singkong utama dengan produksi mencapai sebesar 2.551.840 ton. (3) Jawa Barat merupakan salah satu provinsi penghasil singkong

utama dengan produksi mencapai 1.635.031 ton. (4) Yogyakarta merupakan salah satu provinsi penghasil singkong utama dengan produksi mencapai sebesar 827.669 ton. (5) Nusa Tenggara Timur merupakan salah satu provinsi penghasil singkong utama dengan produksi mencapai sebesar 853.468 ton. (6) Sumatera Utara merupakan salah satu provinsi penghasil singkong utama dengan produksi mencapai sebesar 1.619.495 ton.

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dihasilkan di Sumatera Utara, Khususnya di Kota Sibolga, dengan produksi yang signifikan dan luas tanam yang cukup besar. Singkong menjadi tanaman pilihan bagi banyak petani karena perawatannya yang relatif mudah dan memiliki nilai ekonomis yang cukup menjanjikan. Berikut tabel 1 data statistik luas tanam dan produksi singkong per kecamatan/Kota Sibolga (Lampiran 1).

Kota Sibolga terdapat memiliki beberapa usaha kecil yang mengolah singkong menjadi kripik sambal singkong atau olahan lainnya. Industri kecil ini biasanya dijalankan oleh pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) atau industri rumahan, dan telah banyak membuka usaha yang bergerak dibidang industri kecil pengolahan singkong menjadi Kripik Sambal Singkong. Berikut tabel 2 data statistik perkembangan jumlah industri kecil pengolahan singkong di Kota Sibolga (Lampiran 2).

Di Kota Sibolga sejak tahun 2019 telah berkembang usaha pengolahan menjadi Kripik Sambal Singkong Mak Lin yang sudah terkenal. Banyak UMKM yang melihat peluang usaha dan memulai usaha produksi Kripik Sambal Singkong. Industri ini tidak hanya mampu menyerap tenaga kerja, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat dan perekonomian lokal.

Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin sudah berkembang dan terkenal di wilayah Kota Sibolga. Keberhasilan usaha ini tidak terlepas dari kemasan dan rasa Kripik Sambal Singkong yang enak, serta pengalaman istri Pak Ceramah Zega yang sebelumnya bekerja di industri Kripik Sambal Singkong yang sejenis. Inspirasi untuk memulai usaha ini muncul dari pengalaman langsung istri beliau yang telah mendalami proses produksi Kripik Sambal Singkong. Dengan pengetahuan dan kepercayaan diri yang didapat, mereka berdua kemudian menciptakan produk Kripik Sambal Singkong dengan merek sendiri, yaitu Mak

Lin. Untuk mengakomodasi pertumbuhan usaha, pada awal tahun 2019, pemilik usaha melakukan pemindahan lokasi ke tempat yang lebih mudah dikunjungi dengan meminjam dana sebesar Rp 40.000.000, dan memiliki 5 karyawan. Tujuan pemilik usaha memindahkan lokasi usaha yaitu untuk membeli, memindahkan lokasi dan merenovasi bangunan baru di Jalan Sisimangaraja, Aek Muara. Lokasi dipilih karena memiliki lokasi yang lebih luas, strategis, dan mudah diakses pelanggan. Selain itu, kepemilikan bangunan dimiliki secara sendiri memberikan kestabilan bagi usaha ini. Perkembangan yang pesat ini membuktikan bahwa inovasi dalam kemasan dan rasa, serta kualitas produk yang unggul, menjadi kunci keberhasilan dalam membangun sebuah usaha.

Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin, telah berdiri selama 9 tahun dan telah menunjukkan keunggulan kompetitif yang signifikan dibandingkan dengan pesaing yang ada di Kota Sibolga. Keberhasilan usaha ini dalam mempertahankan pendapatan dan penjualan didukung oleh kualitas produk yang konsisten serta kedekatan lokasi dengan sumber bahan penolong dan bahan baku. Kedekatan lokasi ini tidak mengeluarkan biaya transportasi pembelian bahan dan menjamin ketersediaan bahan baku dan bahan penolong yang bagus dan segar. Prospek usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin sangat menjanjikan mengingat tingginya permintaan pasar kepada produk makanan ringan. Dengan terus berinovasi dan menjaga kualitas produk, usaha ini berpotensi untuk semakin berkembang dan meraih pangsa pasar yang lebih luas.

Dalam mengatasi permasalahan di atas usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin perlu melakukan berbagai upaya, seperti mencari alternatif bahan penolong yang lebih murah, dan meningkatkan efisiensi produksi. Permasalahan mengenai kenaikan harga tersebut dapat mengurangi penerimaan dan keuntungan usaha, namun dengan strategi yang tepat, UMKM dapat bertahan dan berkembang. Untuk memastikan keberhasilan upaya-upaya tersebut, diperlukan analisis usaha yang mendalam. Analisis usaha akan membantu UMKM untuk mengidentifikasi area-area yang perlu diperbaiki. Terutama dalam mengukur efektivitas strategi yang telah diterapkan, serta merumuskan perencanaan jangka panjang yang lebih baik. Setiap pemilik usaha harus mendapatkan keuntungan yang besar dan keberlanjutan dari usaha mereka.

Analisis usaha diperlukan untuk mengetahui keadaan uang (modal) yang beredar dan lebih tepatnya jumlah biaya total yang dikeluarkan serta pendapatan dan keuntungan yang dihasilkan dalam proses produksi tersebut (Supardi, 2009: 15). Melalui analisis usaha, dapat diketahui peran kontribusi biaya total terhadap penjualan dan keuntungan suatu perusahaan, sehingga menunjukkan seberapa efisien suatu perusahaan dapat menggunakan faktor produksinya.

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa analisis usaha adalah kunci untuk meningkatkan kinerja usaha ini. Dengan melakukan analisis usaha secara menyeluruh, pemilik usaha dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan meningkatkan profitabilitas usaha. Oleh karena itu, penelitian terhadap analisis usaha pada industri kecil yang mengolah hasil pertanian, seperti usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin, sangat penting untuk mengetahui kondisi laba rugi usaha dan merumuskan strategi usaha yang lebih efektif. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan cara-cara untuk mempertahankan dan meningkatkan efisiensi usaha dalam jangka panjang.

B. Rumusan Masalah

Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin berdiri pada tahun 2016, dan didirikan oleh Ceramah Zega. Usaha ini mempekerjakan lima orang tenaga kerja, jumlah yang lebih banyak dibandingkan delapan usaha sejenis lainnya yang hanya memiliki satu hingga empat orang tenaga kerja (Lampiran 3). Selain itu, Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin telah memperoleh sertifikat halal yang diterbitkan di Jakarta pada tanggal 14 November 2022 dengan nomor ID121100005631 (Lampiran 4), serta memiliki surat izin usaha (Lampiran 5). Keberadaan sertifikat halal ini: menandakan bahwa produk Kripik Sambal Singkong Mak Lin aman dan halal dikonsumsi dan meningkatkan kepercayaan konsumen dan calon konsumen terhadap produk Kripik Sambal Singkong Mak Lin.

Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin memiliki modal terbatas dan lokasinya berada di Jalan Sudirman, Aek Parambunan. Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin menghadapi permasalahan dalam hal biaya bahan penolong diantaranya yaitu minyak goreng, bawang putih, bawang merah, dan cabai merah sangat mahal. Hal ini menyebabkan harga impor bahan-bahan tersebut menjadi

naik ketika dikonversi kedalam rupiah, sehingga harga jual di pasaran pun ikut melonjak.

Hasil wawancara dengan pemilik usaha yang dilakukan pada bulan November tahun 2024, menyatakan bahwa usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin mengalami penurunan penjualan yang disebabkan pada pembeli konsumen yang membeli musiman, dimana mereka membeli lebih banyak Kripik Sambal Singkong Mak Lin untuk memprediksi permintaan pasar dan mengatur produksi secara optimal. Konsumen yang membeli Kripik Sambal Singkong tersebut lebih sedikit dari hari biasa. Hal ini terlihat dari lonjakan produksi Kripik Sambal Singkong Mak Lin pada saat libur Natal dan tahun baru, dimana pemilik usaha memproduksi sebanyak 2.400 Kg per hari pada saat natal dan tahun baru, sedangkan hari biasa hanya mencapai 500 Kg per hari. Fluktuasi produksi yang besar ini berdampak pada efisiensi produksi dan dapat meningkatkan biaya produksi. Dengan adanya permasalahan tersebut maka dampak yang terjadi yaitu kenaikan harga dan penjualan, keuntungan, dan titik impas usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin. Melalui analisis usaha, kita dapat mengetahui peran kontribusi biaya total terhadap penjualan dan keuntungan pada usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin, sehingga dapat dipahami bagaimana usaha ini memproduksi Kripik Sambal Singkong Mak Lin secara efisien untuk memaksimalkan keuntungan usaha. Selain itu, analisis usaha juga memungkinkan usaha dapat melihat bagaimana persentase total biaya mempengaruhi persentase keuntungan. Hal ini mencakup pentingnya mengetahui seberapa besar keuntungan yang dapat dihasilkan suatu usaha, meningkatkan penjualan usaha, menutupi total biaya dan terhindar dari potensi kerugian. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin di Kota Sibolga” dengan tujuan untuk mendeskripsikan profil usaha pengolahan Kripik Sambal Singkong Mak Lin dari aspek operasional, aspek produksi, aspek keuangan, aspek pemasaran dan menganalisis keuntungan yang diperoleh dan titik impas dari usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin dan menjadi efisiensi bagi usaha sejenis.

Berdasarkan penjelasan diatas, permasalahan yang muncul pada usaha Kripik Sambal Singkong adalah kenaikan harga minyak, bawang merah, bawang putih dan cabai yang cenderung naik, dan belum adanya pencatatan akuntansi yang jelas sehingga menimbulkan pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana profil usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin di Kota Sibolga?
2. Bagaimana keuntungan yang didapatkan dan titik impas dari usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin di Kota Sibolga?

C. Tujuan Penelitian

Berlandaskan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dijelaskan lebih dahulu, sehingga tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mendeskripsikan profil Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin di Kota Sibolga.
2. Menganalisa keuntungan yang diperoleh untuk mencapai titik impas dari usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin.

D. Manfaat Penelitian

1. Diharapkan Usaha Kripik Sambal Singkong Mak Lin akan memanfaatkan hasil survei ini untuk meningkatkan operasional bisnisnya dan berujung pada peningkatan penjualan.
2. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi peneliti selanjutnya sebagai tambahan informasi dan pengetahuan mengenai analisis bisnis.
3. Bagi perguruan tinggi, hasil penelitian dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas makalah di perguruan tinggi.