

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah memerlukan pengelolaan yang cermat dan profesional. Sumber daya alam Indonesia belum banyak memberikan kontribusi bagi kesejahteraan rakyat Indonesia. Bahan baku pertanian baik yang berupa hasil pertanian sendiri, hasil perikanan dan perkebunan merupakan modal besar untuk mengembangkan negara ini menjadi negara yang memiliki kekuatan untuk berkompetisi di perdagangan global. Produk pertanian memberikan kontribusi bagi perkembangan perekonomian negara, sehingga sangatlah tepat pengembangan agroindustri modern dan profesional di Indonesia saat ini. Kegiatan agroindustri atau industri hasil pertanian merupakan bagian integral dari sektor pertanian yang memberikan kontribusi penting pada proses industrialisasi di wilayah pedesaan (Suryana, 2004).

Agroindustri merupakan suatu sistem pengelolaan terpadu antara sektor pertanian dan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian (Saragih, 2004). Salah satu agroindustri yang perlu dikembangkan pada saat ini adalah agroindustri skala kecil dan rumah tangga yang dibantu dengan agroindustri skala besar sebagai bentuk kerjasama (Direktorat Jenderal IKAH, 2004).

Pembangunan agroindustri merupakan lanjutan dari pembangunan pertanian. Hal ini dibuktikan bahwa agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri yang lain (Soekartawi, 2001). Salah satu agroindustri skala kecil yang banyak berkembang yaitu industri pengolahan tebu menjadi gula merah yang dilakukan oleh rumah tangga petani.

Peningkatan konsumsi gula di Indonesia dari tahun ke tahun memberikan peluang yang luas bagi peningkatan kapasitas produksi pabrik gula. Selain itu dari jumlah produksi gula di dalam negeri saat ini dirasakan belum mampu memenuhi kebutuhan gula di Indonesia. Di masa mendatang, pemerintah berupaya agar

Indonesia dapat mencapai swasembada gula sebagai salah satu langkah menuju Ketahanan Pangan Nasional (Badan Pusat Statistik, 2016)

Tanaman tebu selain dapat diolah menjadi gula pasir atau gula kristal atau gula putih, dapat juga diolah menjadi gula merah. Produksi gula merah dari tebu dapat diolah oleh industri-industri rumah tangga atau industri-industri kecil dengan menggunakan peralatan dan teknologi sederhana. Gula merah banyak digunakan untuk pemanis makanan (jajanan), bumbu masak, dan bahan baku industri kecap. Spesifikasi produk gula merah dari tebu mirip dengan gula merah dari aren, yaitu bewarna kecokelat-cokelatan sampai agak hitam. Kualitas gula merah sangat ditentukan oleh kegiatan penanganan pasca panen batang tebu. Makin lama batang tebu disimpan, maka produk gula merahnya cenderung berwarna kecokelat-cokelatan sampai hitam. (Rukmana, 2015).

Gula merah jika disimpan pada suhu ruangan dengan kondisi pengemasan yang kurang baik akan mengakibatkan gula merah mudah mencair. Keadaan ini dapat mengakibatkan kerugian bagi pedagang-pedagang. Keadaan ini dapat dicegah dengan memanfaatkan gula merah tersebut diolah lebih lanjut menjadi gula semut. Gula semut merupakan gula merah berbentuk serbuk, beraroma khas, dan berwarna kuning kecokelatan. Sehingga, sering juga dikenal dengan istilah *brown sugar*. Berdasarkan hasil penelitian dari Balai Penelitian Tanaman Palma Kementerian Pertanian Republik Indonesia, gula semut merupakan gula pengganti dari gula pasir, dengan kadar gula yang lebih sedikit memungkinkan penggunaannya terhindar dari diabetes (Jonrinaldi, 2017).

Permintaan akan gula semut terus meningkat dari waktu ke waktu, hal ini tidak lepas dari usaha produsen gula semut yang terus melakukan pengembangan pasar. Terutama terhadap target pasar industri yang sangat mempertimbangkan efisiensi, dan mengutamakan sisi kepraktisan dibandingkan dengan menggunakan gula merah biasa. Saat ini gula semut telah banyak dipasarkan pada beberapa supermarket, bahkan sudah di ekspor ke Australia maupun Eropa, karena digunakan sebagai pemanis minuman kesehatan yang memiliki berbagai manfaat antara lain mencegah perut kembung, masuk angin, flu, batuk. Selain itu gula semut dapat tahan lama tanpa penambahan bahan pengawet (Ningtyas dkk, 2014).

Gula semut ini memiliki beberapa kelebihan dibandingkan gula merah, diantaranya: 1) Dapat disimpan dalam waktu kurang lebih dua tahun tanpa mengalami perubahan setelah dikeringkan dan dibungkus rapat; (2) Mudah larut dan bentuknya menarik; (3) Nilai ekonominya lebih tinggi; (4) Memiliki aroma khas dan ; (5) Bentuknya kering dan tidak lembek. (Jonrinaldi, 2017).

Menurut Rahardi, dkk (2007:66), setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usaha tentu mengharapkan agar usahanya dapat memperoleh keuntungan yang besar dan adanya keberlanjutan usaha. Untuk itu, dibutuhkan analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang dapat diperolehnya serta memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang.

Analisis usaha diperlukan untuk mengetahui kondisi perputaran uang (modal), atau tepatnya untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang telah dikeluarkan serta besarnya pendapatan dan keuntungan yang dapat diperoleh dalam suatu proses produksi. (Indraswari, 2003). Analisis usaha juga dapat memberikan informasi lamanya modal kembali, tingkat keuntungan yang diperoleh dan untuk mengukur atau menghitung apakah usaha tersebut menguntungkan atau merugikan, serta memberi gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha (Supriadi, 2009:15).

Hasil analisis usaha dapat memprediksi kemungkinan perkembangan usahanya, menentukan efektif atau tidaknya saluran distribusi produk yang telah dilakukan serta dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi yang pada akhirnya dapat menentukan harga pokok produksi dan dapat menetapkan harga jual yang tepat sehingga usaha dapat memperoleh keuntungan. Analisis usaha dapat mengetahui dan mengatasi masalah yang dihadapi dalam usaha tersebut, dengan diatasinya masalah tersebut maka pemilik dapat memaksimalkan jumlah produksi, menghasilkan produk yang berkualitas, serta dapat meminimalkan penggunaan biaya sehingga kegiatan usaha dapat berjalan dengan efektif (Rahardi, dkk 2007: 66).

## **B. Rumusan Masalah**

Sumatera Barat merupakan penghasil gula merah (yang berasal dari tanaman tebu) yang utama di luar Pulau Jawa. Produksi tebu Sumatera Barat pada

tahun 2015 adalah 15.531 ton (Lampiran 1). Tebu banyak diusahakan dalam skala perkebunan rakyat di Sumatera Barat. (Badan Pusat Statistik, 2015). Kabupaten Agam merupakan daerah yang mempunyai luas lahan tebu terbesar di Sumatera Barat yaitu mencapai 4.075 Ha. (Lampiran 2). Di Kabupaten Agam terdapat lima kecamatan yang menghasilkan tebu, yaitu Kecamatan Matur, Kecamatan Canduang, Kecamatan IV Koto, Kecamatan Sungai Pua, dan Kecamatan Palembayan. Kecamatan Matur merupakan daerah produksi tebu terbesar, yaitu 378.857 ton (Lampiran 3). Sedangkan Nagari penghasil tebu terbanyak terletak di Nagari Lawang (Badan Pusat Statistik, 2016).

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan, didapatkan informasi bahwa terdapat 2 usaha yang mengolah gula semut di Nagari Lawang, yaitu gula semut "Simanis" dan gula semut "Asli Puncak Lawang". Gula semut di Nagari Lawang ini di produksi untuk konsumsi dalam negeri. Menurut pemilik usaha Simanis dan usaha Asli Puncak Lawang hanya terdapat 2 usaha yang mengolah gula semut di Nagari Lawang tersebut karena proses pembuatan gula semut ini cukup sulit bila dibandingkan dengan pembuatan gula merah (saka) dan dalam pengolahannya pun harus membutuhkan kesabaran. Tebu yang digunakan harus menggunakan tebu yang bagus yaitu tebu yang berwarna kuning. Oleh sebab itu banyak usaha-usaha yang berada di Nagari Lawang yang lebih memilih untuk mengolah gula merah (saka) dibandingkan dengan gula semut.

Gula semut ini terdiri dari dua jenis yaitu gula semut original dan gula semut jahe. Gula semut original ini yaitu modifikasi bentuk tepung dari gula merah dan mulai di kenal luas oleh masyarakat mengingat penggunaannya yang lebih praktis dari pada gula cetak (saka). Gula semut yang umum dikenal di Indonesia dibuat dari nira aren. Cara pembuatan yang umum dilakukan adalah dengan cara pemanasan dan pengadukan nira secara intensif, kemudian didinginkan lalu di haluskan dengan menggunakan tempurung, selanjutnya baru di ayak sehingga menghasilkan butiran seperti tepung.

Usaha Simanis didirikan pada tahun 2013 oleh Bapak St.Makmur yang saat ini merupakan ketua dari kelompok tani Harapan maju dan ketua UMKM Kecamatan Matur. Usaha Simanis beralamat di Jalan Panorama Puncak Lawang Nagari Lawang Kecamatan Matur Kabupaten Agam Sumatera Barat. Usaha

Simanis saat ini memiliki tenaga kerja sebanyak 8 orang dan tergolong usaha kecil sesuai dengan kriteria industri dan perdagangan berdasarkan jumlah tenaga kerja (Lampiran 4). Usaha Simanis ini sudah memiliki sertifikat produksi pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam dengan izin P.IRT No.2091307010567-21 (Lampiran 5) dan sertifikat halal dengan Nomor :LP.POM-MUI 13220013241116 (lampiran 6) yang didapatkan pada tahun 2016. Karena sudah memiliki izin Depkes dan LP-POM MUI produk ini telah mampu dipasarkan ke berbagai daerah yaitu Kota Padang, Bukittinggi, Payakumbuh, Padang Panjang, Pekanbaru dan di daerah Lawang itu sendiri.

Walaupun produk dari usaha Simanis ini telah tersebar di berbagai minimarket, tetapi ada kendala dalam usaha ini yaitu aliran kas atau perputaran modal usaha yang tidak lancar, karena Bapak St. Makmur menggunakan sistem penjualan konsinyasi, yaitu kegiatan penitipan barang dagangan kepada agen atau orang untuk dijual dengan pembayaran kemudian (jual titipan). Kerugian dari sistem konsinyasi ini yaitu apabila pemilihan penyalur (toko) tidak sesuai, maka produk bisa saja tidak laku atau harus menunggu lama untuk bisa laku, dan jika tidak laku produk bisa saja dikembalikan ke pemilik produk.

Permasalahan dalam aspek keuangan, pemimpin atau pemilik usaha Simanis masih belum melakukan perencanaan keuangan. Sejak berdirinya usaha tidak pernah menerapkan prinsip akuntansi dalam pencatatan keuangan, pemilik usaha hanya menggunakan daya ingat dan sedikit catatan kecil untuk menunjang keputusan yang akan di ambil.

Sedangkan usaha “Asli Puncak Lawang” didirikan pada tahun 1999 oleh Bapak St. Syahrul yang juga beralamat di Jalan Panorama Puncak Lawang Nagari Lawang Kecamatan Matur Kabupaten Agam Sumatera Barat. Usaha ini merupakan usaha rumah tangga yang terdiri dari 5 orang Tenaga Kerja dan tergolong usaha kecil sesuai dengan kriteria industri dan perdagangan berdasarkan jumlah tenaga kerja (Lampiran 4). Berbeda dengan usaha Simanis, usaha ini belum memiliki sertifikat produksi pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam dan belum memiliki label halal.

Kendala dari usaha “Asli Puncak Lawang” ini yaitu belum adanya sertifikat produksi pangan dari Dinas Kesehatan dan label halal, sehingga produk

ini hanya mampu di pasarkan di daerah Lawang saja, belum mampu untuk dipasarkan di minimarket seperti usaha Simanis, sedangkan untuk permintaannya gula semut ini sudah cukup banyak. Permasalahan dalam aspek keuangan sama dengan usaha Simanis yaitu usaha ini belum memiliki catatan keuangan dari sejak usaha ini berdiri sampai sekarang.

Mengingat usaha ini cukup menjanjikan dimasa yang akan datang, maka selain keuntungan usaha, juga perlu di analisis aspek operasional, aspek keuangan, dan aspek pemasaran pada usaha Simanis dan usaha Asli Puncak Lawang ini. Serta menganalisis titik impas agar dapat memberikan gambaran tentang batas jumlah penjualan produk olahan tebu minimal agar usaha Simanis dan usaha Asli Puncak Lawang ini tidak mengalami kerugian.

Berdasarkan kondisi di atas , maka muncul pertanyaan yaitu seberapa besar keuntungan dari gula semut original dan gula semut jahe yang diperoleh serta titik impas dari produk tersebut, dan bagaimana cara mengelola usaha dari awal berdiri sampai saat ini. Untuk itu penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian pada usaha tersebut dengan judul “**Analisis Usaha Agroindustri Gula Semut di Nagari Lawang Kecamatan Matur Kabupaten Agam**”.

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan usaha agroindustri gula semut di Nagari Lawang.
2. Menganalisis besarnya keuntungan, profitabilitas dan titik impas usaha agroindustri gula semut di Nagari Lawang.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi pembaca diharapkan dapat menjadi bahan referensi di bidang pendidikan, guna pengembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang.
2. Bagi petani tebu diharapkan dapat membantu dalam mengambil keputusan dalam pengembangan usaha pengolahan tanaman tebu.