

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian memegang posisi yang sangat penting dalam menopang perekonomian Indonesia sekaligus meningkatkan taraf hidup masyarakat. Melalui berbagai kegiatan yang dijalankan, pertanian tidak hanya berfungsi sebagai penyedia utama kebutuhan pangan bagi penduduk, tetapi juga menjadi salah satu sumber penciptaan lapangan pekerjaan yang mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Selain itu, sektor ini menyediakan berbagai bahan baku esensial yang dibutuhkan oleh industri, khususnya industri yang berkaitan dengan pengolahan dan pemanfaatan komoditas pangan strategis. Dengan peran yang luas dan beragam tersebut, pertanian menjadi fondasi penting dalam pembangunan nasional dan keberlanjutan sistem pangan negara (Udayana, 2011).

Sektor pertanian terdiri dari beberapa subsektor diantaranya subsektor tanaman pangan, tanaman hortikultura, tanaman perkebunan, kehutanan, peternakan, dan perikanan. Subsektor tanaman pangan memiliki peran yang semakin strategis karena kontribusinya dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi melalui peningkatan produksi, ekspor dan peningkatan penggunaan fasilitas KUR untuk pengembangan usaha pertanian. Komoditas yang menjadi tolak ukur pada subsektor pangan ini ialah padi, jagung, kedelai, ubi kayu, ubi jalar, kacang hijau, kacang tanah dan porang (Ditjen Tanaman Pangan 2020).

Tanaman pangan merupakan tanaman yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pangan primer atau pangan sekunder. Tanaman pangan adalah tanaman yang menghasilkan makanan untuk dikonsumsi oleh manusia yang memiliki sumber karbohidrat dan protein. Tanaman pangan dapat dikonsumsi oleh manusia karena mengandung nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti karbohidrat, protein, lemak dan serat. Salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yaitu ubi jalar, dimana dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok maupun makanan sampingan (Fathurrahman, 2011).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) adalah tanaman umbi-umbian yang kaya akan nilai gizi dan berperan sebagai salah satu sumber utama karbohidrat. Tanaman ini termasuk dalam 20 jenis pangan yang memiliki fungsi penting sebagai penyedia energi. Selain itu ubi jalar juga dikenal karena kemampuannya beradaptasi dengan berbagai kondisi lingkungan. Salah satu jenis ubi jalar yang populer adalah ubi jalar Cilembu, yang memiliki ciri khas tersendiri, dimanfaatkan menjadi beberapa olahan produk seperti ubi bakar atau sale ubi Cilembu. Potensi ubi Cilembu sebagai komoditas bernilai tambah membuka peluang untuk dikembangkan melalui UMKM (Puspa, 2019).

Kegiatan industri pertanian memberikan peluang signifikan bagi pertumbuhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam meningkatkan ekonomi nasional. Hal ini terbukti selama krisis ekonomi di Indonesia tahun 1998, di mana UMKM menjadi salah satu motor penggerak perkembangan ekonomi nasional. Mereka memiliki kemampuan beradaptasi dengan perubahan pasar dan memberikan lapangan kerja yang dapat mengurangi tingkat pengangguran dan kemiskinan (Noorman, 2018).

Saat ini banyak industri mikro, kecil dan menengah yang berkembang di Kota Padang. Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang, jumlah UMKM di Kota Padang mengalami peningkatan dalam lima tahun terakhir sejak tahun 2020 hingga tahun 2024 (lampiran 1). Jumlah UMKM Pada tahun 2020 sebanyak 35.300 dan mengalami peningkatan pada tahun 2021 sebanyak 38.299. Pada tahun 2022 terus meningkat sebanyak 41.787 dan pada tahun 2023 sebanyak 42.282. Terakhir jumlah UMKM paling meningkat di tahun 2024 sebanyak 47.692. Perkembangan UMKM tersebut menunjukkan semakin meningkatnya aktivitas usaha berbasis sumber daya lokal, salah satunya adalah usaha yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian atau agroindustri (Dinas Koperasi dan UMKM 2024)

Agroindustri merupakan sektor industri yang berfokus pada pengolahan produk pertanian dari industri hulu sampai industri hilir. Industri hulu mencakup kegiatan memproduksi alat, mesin pertanian, dan sebagai penyedia sarana produksi. Sedangkan industri hilir mencakup kegiatan pengolahan hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang yang siap dikonsumsi, distribusi, dan pemasaran produk pertanian yang saling

berhubungan satu sama lain. Dalam konteks pengembangan agroindustri tersebut, peran UMKM menjadi sangat penting sebagai pelaku industri hilir yang mengolah hasil pertanian menjadi produk siap konsumsi dan bernilai tambah (Syafrudin, 2021).

Salah satu UMKM yang bergerak di bidang agroindustri di Kota Padang adalah usaha ubi bakar Cilembu. Produk ini banyak diolah menjadi ubi bakar dan dijual di berbagai lokasi strategis, menjadikannya alternatif jajanan. Kehadiran UMKM ubi bakar Cilembu turut menambah variasi kuliner lokal dan berpotensi mendorong peningkatan aktivitas ekonomi masyarakat. Selain berperan sebagai usaha kuliner, ubi bakar Cilembu juga memiliki potensi penting dari sisi ketahanan pangan.

Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan nasional, sehingga diperlukan alternatif sumber pangan selain beras. Ubi Cilembu merupakan salah satu varietas ubi jalar yang berpotensi menjadi makanan pokok pengganti karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi. Ubi ini memiliki ciri khas berupa rasa manis alami menyerupai madu yang muncul setelah melalui proses pemanggangan, serta aroma khas yang berbeda dibandingkan ubi jalar pada umumnya. Keunikan tersebut menjadikan ubi Cilembu memiliki nilai tambah dan daya tarik tersendiri di kalangan konsumen. Dengan kandungan karbohidrat yang dimilikinya, ubi Cilembu dapat menggantikan sebagian kebutuhan energi yang biasanya dipenuhi oleh beras. Hal ini sejalan dengan program diversifikasi pangan yang mendorong masyarakat untuk tidak bergantung pada satu sumber karbohidrat saja. Namun, besarnya potensi tersebut harus dihadapi dengan berbagai tantangan dalam praktik usaha di lapangan, khususnya dalam kondisi persaingan pasar yang semakin ketat.

Dalam menjalankan usahanya, penjual ubi bakar Cilembu di Kota Padang menghadapi persaingan yang cukup ketat, baik dari makanan sejenis maupun makanan yang tidak sejenis. Persaingan dari makanan sejenis muncul dari produk pangan berbasis umbi lainnya seperti ubi jalar, pisang bakar, jagung bakar, serta singkong goreng yang menawarkan harga lebih terjangkau dan mudah ditemukan. Sementara itu, persaingan dari makanan tidak sejenis berasal dari berbagai jajanan modern seperti roti bakar, martabak, crepes, minuman boba, hingga aneka dessert lainnya.

Analisis usaha bagi agroindustri sangat penting karena dapat membantu pelaku usaha mengetahui kondisi usahanya, baik pada saat ini maupun untuk perencanaan di masa yang akan datang. Melalui analisis usaha ini, berbagai permasalahan yang dihadapi dapat diidentifikasi dan diatasi sehingga pemilik usaha dapat memaksimalkan produksi, menghasilkan produk yang berkualitas, dan meminimalkan biaya. Penelitian ini juga menjadi penting karena bahan baku utama ubi Cilembu tidak berasal dari Kota Padang, melainkan didatangkan langsung dari Jawa Barat, sehingga menimbulkan tambahan biaya, terutama biaya transportasi yang berpengaruh terhadap total biaya produksi. Selain itu, ketergantungan pada pasokan dari luar daerah menyebabkan harga bahan baku lebih rentan mengalami fluktuasi. Oleh karena itu, melalui analisis usaha ini, pelaku usaha dapat memahami struktur biaya secara lebih jelas untuk mengetahui dampak perubahan harga bahan baku terhadap keuntungan, dan menentukan strategi yang tepat agar usaha tetap efisien dan berkelanjutan.

Sejumlah penelitian mengenai ubi Cilembu telah banyak dilakukan. Kebanyakan penelitian fokus pada analisis strategi pemasaran, analisis kelayakan finansial, dan analisis tingkat kepuasan konsumen. Ervina (2019) melakukan penelitian yang berfokus pada kajian strategi pemasaran ubi Cilembu. Thoriq (2019) mengkaji tentang analisis kelayakan finansial usaha ubi bakar Cilembu. Sihotang (2025) membahas mengenai analisis tingkat kepuasan konsumen ubi bakar Cilembu. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi penting untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai permasalahan serta faktor-faktor yang berpotensi memengaruhi keberlangsungan usaha ubi bakar Cilembu. Analisis usaha penting dilakukan dalam suatu usaha agar pemilik usaha dapat mengetahui bagaimana kondisi usahanya dan mampu mengambil kebijakan untuk keberlangsungan usahanya di masa yang akan datang.

B. Rumusan Masalah

Seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap produk pangan lokal, usaha ubi bakar Cilembu mulai berkembang di berbagai wilayah Kota Padang. Usaha ini menjadi salah satu bentuk pemanfaatan komoditas pertanian dari luar daerah yang

mampu diterima dengan baik oleh pasar lokal. Usaha ubi bakar Cilembu di Kota Padang saat ini tersebar pada lima lokasi usaha yang aktif beroperasi. Salah satu usaha yang cukup berkembang adalah usaha ubi bakar Cilembu milik Ibu Friyanti Djohar yang memiliki dua cabang, yaitu cabang yang berlokasi di Jalan Raya Ampang No. 32 dan di Jalan Prof Hamka No. 364 (Lampiran 2). Kedua cabang tersebut dikelola oleh pemilik yang sama, memiliki jenis produk, harga jual, serta sistem pengelolaan yang relatif seragam.

Usaha ini didirikan pada tahun 2020. Berawal dari kecintaannya terhadap makanan sehat berbahan dasar alami, beliau ingin menghadirkan produk yang berkualitas dengan mengutamakan pemilihan bahan baku terbaik. Usaha ini memperoleh bahan baku langsung dari Kota Bandung yang merupakan sentra produksi ubi Cilembu yang berkualitas tinggi, dimana pemilik usaha ubi bakar Cilembu telah menjalin kerja sama dengan pedagang ubi Cilembu yang sudah menjadi langganannya. Untuk menjaga stok, pemilik usaha ubi bakar Cilembu membeli ubi Cilembu kurang lebih 2500-3000 kg per dua minggu dari pemasok langganan.

Dalam kegiatan produksinya, usaha ubi bakar Cilembu di Kota Padang melakukan proses pemanggangan secara bertahap setiap hari. Rata-rata jumlah ubi Cilembu mentah yang diolah berkisar antara 80-120 kg per hari, tergantung pada tingkat permintaan. Proses pemanggangan dilakukan sebanyak empat hingga enam kali dalam sehari, dengan kapasitas 20 kg ubi mentah untuk setiap satu kali pemanggangan. Namun, selama proses pemanggangan terjadi penyusutan berat akibat penguapan kadar air dan perubahan tekstur, sehingga dari 20 kg ubi mentah hanya dihasilkan 15 kg ubi bakar. Dengan demikian, setiap hari usaha ini menghasilkan 60-90 kg ubi bakar siap jual.

Berdasarkan hasil prasurevei, permasalahan yang dihadapi oleh usaha Ubi Bakar Cilembu di Kota Padang berkaitan dengan fluktuasi harga dan ketersediaan bahan baku yang berasal dari daerah luar Kota Padang. Harga ubi Cilembu cenderung berubah mengikuti musim panen, biaya distribusi, serta kondisi pasokan dari daerah asal. Berdasarkan informasi dari pemilik usaha, pada bulan Juli 2025 harga ubi Cilembu berada di kisaran Rp10.000 per kilogram. Memasuki bulan September hingga Oktober

2025, harga ubi Cilembu mengalami penurunan menjadi Rp8.000–Rp9.000 per kilogram karena adanya musim panen di daerah asal. Namun, pada bulan November 2025 harga mulai kembali meningkat seiring dengan menurunnya pasokan. Kenaikan tersebut mencapai puncaknya pada Desember 2025, di mana harga ubi Cilembu diperkirakan berada pada kisaran Rp10.500–Rp12.000 per kilogram, yang menunjukkan adanya fluktuasi harga yang cukup signifikan dalam periode tersebut (Lampiran 3). Perubahan harga bahan baku tersebut mempengaruhi biaya produksi dan keuntungan usaha karena pelaku usaha tidak menaikkan harga jual produk untuk menjaga pelanggan. Dalam praktiknya, ubi bakar Cilembu tetap dijual dengan harga relatif stabil, yaitu Rp32.000 per kilogram, sehingga kenaikan harga bahan baku dapat menekan margin keuntungan usaha.

Pada aspek pemasaran, usaha Ubi Bakar Asli Cilembu Khas Bandung memasarkan produknya secara langsung melalui gerai penjualan, sehingga terjadi interaksi langsung antara produsen dan konsumen. Selain itu, usaha ini juga telah memanfaatkan pemasaran digital seperti gojek untuk memperluas jangkauan pemasaran. Namun demikian, pemanfaatan pemasaran digital tersebut belum dilakukan secara optimal, seperti akun gojek yang jarang aktif sehingga potensi pasar masih belum maksimal.

Pengelolaan keuangan pada usaha ubi bakar Cilembu masih dilakukan dengan pencatatan yang sederhana. Pemilik usaha belum memisahkan secara jelas antara biaya produksi, biaya pemasaran, dan pendapatan penjualan, sehingga kondisi keuangan usaha belum dapat diketahui secara akurat. Pencatatan yang dilakukan biasanya hanya berdasarkan jumlah produksi dan uang masuk setiap periode tanpa analisis lebih lanjut. Oleh karena itu, diperlukan pembukuan yang lebih terstruktur agar pelaku usaha dapat mengetahui besarnya biaya, pendapatan, keuntungan, serta tingkat penjualan yang diperlukan untuk mencapai titik impas dan menghindari kerugian.

Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu dilakukan analisis usaha ubi bakar Cilembu untuk mengetahui kondisi usaha saat ini serta menilai potensi dan keberlanjutannya di masa mendatang. Permasalahan tidak hanya berasal dari aspek pemasaran dan keuntungan, tetapi juga dari sisi input produksi, terutama bahan baku

yang didatangkan langsung dari Jawa Barat sebagai daerah asal ubi Cilembu. Kondisi ini menyebabkan usaha memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap bahan baku yang berasal dari luar daerah, khususnya dari Jawa Barat sebagai daerah utama penghasil ubi Cilembu. Karena daerah tersebut merupakan sentra utama dan sumber utama produksi ubi Cilembu, usaha ini tidak memiliki pemasok dari daerah lain. Jika harga bahan baku terus meningkat sementara harga jual tetap dipertahankan untuk menjaga konsumen, maka keuntungan yang diperoleh usaha ini akan semakin kecil. Selain itu, penggunaan tenaga kerja, bahan bakar, dan penyusutan dalam proses produksi turut memengaruhi biaya usaha. Berdasarkan pengamatan awal, usaha ini belum melakukan analisis usaha secara menyeluruh, sehingga penelitian ini penting untuk mengevaluasi tingkat keuntungan serta kelayakan usaha dalam jangka panjang.

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka timbul pertanyaan:

1. Bagaimana profil usaha Ubi Bakar Madu Asli Cilembu Khas Bandung di Kota Padang dari aspek sumber daya manusia, aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan?
2. Berapa besarnya keuntungan yang diperoleh dan titik impas dari usaha Ubi Bakar Madu Asli Cilembu Khas Bandung di Kota Padang?

Berdasarkan rumusan masalah diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha Ubi Bakar Cilembu (Studi Kasus Usaha Ubi Bakar Madu Asli Cilembu Khas Bandung Di Kota Padang)”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka penelitian ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan profil usaha Ubi Bakar Madu Asli Cilembu Khas Bandung di Kota Padang dari aspek operasional, aspek pemasaran, dan aspek keuangan.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh dan titik impas usaha Ubi Bakar Madu Asli Cilembu Khas Bandung di Kota Padang.

D. Manfaat Peneitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi pemilik usaha, diharapkan dapat memberikan masukan informasi dan saran yang bermanfaat dalam hal pengambilan keputusan untuk pengelolaan usaha di masa yang datang.
2. Bagi pemerintah, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dalam pembinaan usaha kecil yang ada di Indonesia terutama di Sumatra Barat.
3. Bagi Mahasiswa, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk membandingkan teori yang didapatkan selama pekuliahan dengan praktik pengelolaan usaha kecil.

