

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, serta sistematika penulisan laporan terhadap penelitian yang dilakukan.

1.1 Latar Belakang

Salah satu sektor yang saat ini sedang dikembangkan oleh pemerintah Indonesia adalah sektor industri, hal ini dikarenakan peran sektor industri dalam perekonomian dianggap sangat penting karena sektor industri memiliki kemampuan menyerap tenaga kerja Indonesia yang cukup tinggi. Berdasarkan data dari Kementerian Perindustrian (KEMENPERIN) menyatakan bahwa pada tahun 2018 sektor industri menyerap 18 juta jiwa tenaga kerja, dan menyerap tenaga kerja 672 ribu jiwa per tahun. Dari total penyerapan tenaga kerja oleh sektor industri, sektor Industri Kecil Menengah (IKM) menyerap sebanyak 11,68 juta jiwa atau menyerap lebih dari 60% dari seluruh tenaga kerja di sektor industri. Investasi di sektor industri kecil juga mengalami peningkatan, dimana pada tahun 2014 memiliki 3,52 juta unit usaha, dan pada tahun 2017 meningkat menjadi 4,49 juta unit usaha, yang berarti industri kecil tumbuh hingga 970 ribut unit usaha selama empat tahun.

Industri Kecil dan Menengah atau IKM yang bergerak dibidang makanan dan minuman, merupakan salah satu industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Karena, pada tahun 2013 Badan Pusat Statistik (BPS) mengatakan bahwa sub sektor industri makanan dan minuman termasuk dalam tiga besar perusahaan dengan jumlah terbesar, yaitu mencapai 23,30%, kemudian diikuti oleh sub sektor industri pakaian sebesar 11,07%, dan yang ketiga adalah industri furnitur dan manufaktur sebesar 9,38%. Kementerian Perindustrian (KEMENPERIN) pada tahun 2020 menyatakan

bahwa jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bergerak di sektor pangan mencapai 1,86 juta unit usaha, atau sebanyak 43,42% dari total unit usaha IKM di Indonesia. Banyaknya jumlah usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman, membuat masyarakat lebih mudah dalam menemukan makanan dan minuman tradisional ataupun mancanegara yang sebelumnya belum pernah mereka coba. Salah satu makanan yang saat ini digemari oleh masyarakat adalah makanan dengan menggunakan olahan keju. Makanan yang pertama kali ditemukan di Timur Tengah ini selain memiliki rasa yang unik dan nikmat juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan.

Konsumsi keju di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 19.000 ton per tahun, kebutuhan keju di Indonesia sebagian di produksi di dalam negeri, dan sebagian di impor. Impor keju Indonesia dari Amerika Serikat sebesar 2.726 ton, dan impor keju terus meningkat 5,96% tiap tahun (BPS, 2014). Pendapatan keju di Indonesia diperkirakan mencapai 373 juta dollar pada tahun 2020, dan pertumbuhan pasar sebesar 1,9% per tahun (Statista.com). Tren makanan yang mengandung atau terbuat dari keju saat ini sangat digemari masyarakat Indonesia, menyebabkan semakin menjamurnya usaha makanan dengan olahan keju. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya kedai-kedai yang menjual makanan olahan keju, baik di pinggir jalan ataupun pusat perbelanjaan terutama di Kota Jambi, dengan berbagai macam menu yang ditawarkan, seperti *cheesecake*, keju berendam, *cheesestick*, dan lainnya

Brownmix adalah salah satu IKM yang bergerak dibidang makanan olahan keju, yaitu *cheesecake*. Gerai Brownmix didirikan oleh Pak Rahmat Mulyadi beserta istrinya Ibuk Silvia Angelina sejak tahun 2017. Pada awalnya, Pak Rahmat dan Kak Silvi hanya melayani pesan antar atau *Cash Of Delivery* (COD). Namun, sejak tahun 2018 usaha *cheesecake* ini sudah mulai membuka gerai di Jl. Ki Bajuri No. 101, Kota Jambi, yang dibuka setiap hari dari jam 9.00 WIB hingga jam 20.00 WIB. Perusahaan ini melakukan produksi setiap hari. Pembuatan *cheesecake* dilakukan Ibuk Silvi sendiri dan bantuan dari karyawan. Saat ini usaha Brownmix sudah memiliki lima orang karyawan yang terdiri dari admin, bagian produksi, dan bagian kebersihan.

Setiap karyawan memiliki hari kerja yaitu enam hari dalam seminggu, dengan hari libur yang berbeda-beda.

Usaha Bownmix yang dimiliki Pak Rahmat dan Ibuk Silvi selalu melakukan inovasi dan pengembangan dalam menjalankan usahanya, dengan menambahkan menu-menu baru, sehingga pembeli tidak bosan dengan *cheesecake* yang ditawarkan oleh Brownmix. Saat ini Pak Rahmat dan Ibuk Silvi berencana untuk membuka cabang usaha Brownmix, saat ini proses pendirian cabang Brownmix masih ditahap pembangunan, **Gambar 1.1** menunjukkan proses pembangunan cabang baru Brownmix.



Gambar 1.1 Proses Pembangunan Cabang Baru Brownmix

Studi kelayakan merupakan salah satu langkah dalam mengevaluasi suatu kebijakan bisnis, untuk mengetahui apakah kebijakan bisnis tersebut layak untuk dijalankan atau tidak (Nurchahyo, 2011). Agar pembukaan cabang Brownmix dapat berjalan lancar dan terhindar dari risiko kegagalan, maka diperlukan studi kelayakan

untuk pendirian cabang dari usaha Brownmix ini. Selain untuk kepentingan usaha, penelitian studi kelayakan ini juga dilakukan penulis sebagai bahan pembuatan Tugas Akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan di latar belakang, maka dapat diambil perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah IKM Brownmix layak untuk membuka cabang baru?”

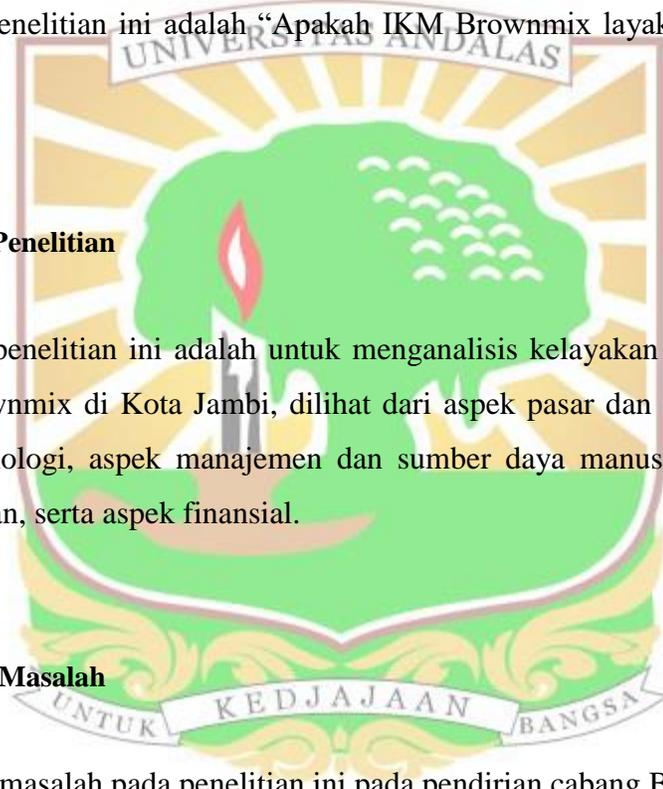
1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan pendirian cabang baru IKM Brownmix di Kota Jambi, dilihat dari aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum, aspek lingkungan, serta aspek finansial.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini pada pendirian cabang Brownmix adalah:

1. Menu yang digunakan pada pendirian cabang Brownmix hanya *cheesecake*, sedangkan menu yang lain tidak dimasukkan.
2. Nilai sisa untuk setiap mesin dan peralatan produksi Brownmix, untuk perhitungan penyusutan aktiva diasumsikan setengah dari harga perolehan barang.
3. Permintaan *cheesecake* setiap tahunnya diasumsikan meningkat sebesar 50% dari tahun sebelumnya.



4. Ketersediaan bahan baku setiap tahunnya diasumsikan stabil.
5. Kerja mesin produksi diasumsikan 30 hari setiap bulan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bagian ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah dan sistematika penulisan dalam pembuatan penelitian ini.

BAB II LANDASAN TEORI

Bagian ini berisikan tentang uraian teori-teori yang digunakan sebagai landasan dalam pemecahan masalah penelitian yang dilakukan, yang bersumber dari buku dan jurnal.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bagian ini berisi tentang langkah-langkah yang dilakukan dalam menyelesaikan masalah yang diangkat dan menjelaskan urutan yang dilakukan selama penelitian berlangsung, sehingga penelitian dapat berjalan dengan lebih jelas dan sistematis.

BAB VI PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan tentang pengumpulan data, pengolahan data yang telah didapatkan, yang berkaitan dengan aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis. Bab ini berisikan analisis dan rekomendasi penelitian berdasarkan hasil pengolahan data.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi tentang analisis terhadap aspek-aspek analisis studi kelayakan bisnis berdasarkan hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.

