

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik (2019), selama ini Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar keempat di dunia dengan volume impor mencapai 554 ribu ton pada tahun 2008. Pada tahun 2019 mengalami peningkatan sebesar 10,6 juta ton gandum dengan nilai 2,7 miliar USD. Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pengolahan produk pangan cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Berbagai produk olahan pangan seperti kue, roti, mie, biskuit, dan berbagai produk makanan ringan menggunakan bahan baku tepung terigu.

Selain itu, menyebabkan beberapa industri makanan seperti industri pembuatan roti, mie dan makanan ringan yang berbasis terigu mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Kementerian Perindustrian mencatat, sepanjang tahun 2018, industri makanan dan minuman mampu tumbuh sebesar 7,91% atau melampaui pertumbuhan ekonomi nasional di angka 5,17%. Bahkan, pertumbuhan produksi industri manufaktur besar dan sedang di triwulan IV-2018 naik sebesar 3,90% terhadap triwulan IV-2017, salah satunya disebabkan oleh meningkatnya produksi industri minuman yang mencapai 23,44%. Selanjutnya, industri makanan menjadi salah satu sektor yang menopang peningkatan nilai investasi nasional, yang pada tahun 2018 menyumbang hingga Rp 56,60 triliun. Realisasi total nilai investasi di sektor industri manufaktur sepanjang tahun lalu mencapai Rp 222,3 triliun. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada triwulan II-2020 industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 0,22%. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan tepung terigu ke non terigu (Fatkurahman, dkk, 2012). Dalam upaya mengurangi ketergantungan konsumsi tepung terigu perlu dicari alternatif sumber tepung dari bahan baku yang dapat diperoleh di Indonesia. Salah satu alternatif yang tersedia adalah pengolahan tepung dari kulit singkong.

Hasil studi kasus pada salah satu rumah produksi keripik singkong di Kota Jambi yang dilakukan oleh Sinulingga (2020), menunjukkan kegiatan produksi keripik singkong yang menghasilkan hasil samping berupa kulit singkong yang dibuang begitu saja dan dijadikan pakan ternak padahal masih dapat diolah menjadi produk yang bernilai tambah lebih tinggi di pasaran. Kurangnya pengetahuan dan teknologi yang dimiliki pemilik mengenai pengolahan kulit singkong ini menyebabkan sumber daya yang ada terabaikan begitu saja dan menjadi penyebab dari permasalahan lingkungan lain seperti menjadi sampah yang mencemari lingkungan sekitar tempat produksi.

Kulit singkong adalah hasil limbah agroindustri dari industri pengolahan singkong, seperti industri tepung tapioka dan keripik singkong di Indonesia yang jumlahnya melimpah. Menurut Badan Pusat Statistik (2018), produksi singkong di Indonesia mencapai 19.341.233 ton. Menurut data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi (2018), produksi ubi kayu di Kota Jambi ditahun 2018 adalah sebanyak 3.522 ton dengan produktivitas 26,15 ton/ha. Dengan persentase sekitar 15-20% bagian singkong adalah kulit dan sisanya adalah umbinya.

Berdasarkan data tersebut dapat dilihat potensi kulit singkong untuk dijadikan bahan alternatif pengganti pembuatan tepung dari gandum. Tepung kulit singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis produk, salah satunya adalah produk *brownies* kukus yang biasanya dibuat menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama pembuatan produk pangan ini. Karakteristik tepung ini yang mirip tepung terigu dengan kadar serat yang tinggi serta tidak mengandung gluten membuat tepung kulit singkong dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk *brownies*. *Brownies* merupakan salah satu jenis *cake* yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada *cake* karena *brownies* tidak membutuhkan pengembang atau gluten (Astawan, 2009). Jadi dengan kata lain yang dimaksud *brownies* adalah sejenis kue yang termasuk kelompok *cake* yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada *cake*. Produk ini terbuat dari tepung terigu, margarine, telur, gula, coklat, dan bahan tambahan lain sesuai selera.

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui peluang pendirian usaha *brownies* dari tepung kulit singkong. Analisis tekno-ekonomi diperlukan untuk

memperoleh informasi aspek teknis dan aspek finansial. Sebagai bagian dari perencanaan pendirian usaha diperlukan analisis karakteristik produk (analisis kadar air) dan studi kelayakan teknis yang berkaitan dengan penentuan lokasi usaha, proses produksi, persediaan bahan, kapasitas produksi, *layout* (tata letak) serta penentuan jenis mesin dan peralatan. Dan dilakukan pula analisis kelayakan finansial terhadap rencana pendirian usaha tersebut. Hal tersebut sangat berpengaruh hasilnya terhadap layak atau tidaknya usaha tersebut didirikan.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Kelayakan Tekno-Ekonomi Pendirian Usaha Brownies Dari Tepung Kulit Singkong di Kota Jambi” sebagai salah satu upaya untuk mengetahui kelayakan pendirian usaha pemanfaatan tepung kulit singkong menjadi produk pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Terdapat beberapa rumah produksi keripik singkong di Kota Jambi yang menghasilkan hasil samping berupa kulit singkong yang dijadikan pakan ternak atau dibuang dilingkungan sekitar tempat produksi dan menjadi permasalahan yang mencemari lingkungan sekitar. Kulit singkong ini dapat diolah menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan baku substitusi dalam produksi produk pangan inovatif yaitu *brownies* kukus.

Sebelum merumuskan pendirian usaha harus dilakukan analisis teknis dan teknologi sebagai tahap 1 dari pendirian usaha. Sedangkan pada tahap 2 dilakukan analisis finansial. Berdasarkan permasalahan yang sudah dijabarkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kelayakan aspek teknis pendirian usaha *brownies* dari tepung kulit singkong di Kota Jambi?
2. Bagaimana kelayakan aspek finansial pendirian usaha *brownies* dari tepung kulit singkong di Kota Jambi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dua rumusan masalah yang sudah dijabarkan, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pendirian usaha *brownies* dari tepung kulit singkong di Kota Jambi layak secara tekno-ekonomi untuk didirikan.

1.4 Manfaat penelitian

Berdasarkan tujuan dari penelitian yang telah dituliskan sebelumnya, maka diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa

- a) Sebagai bahan atau pedoman bagi penulis untuk merencanakan pendirian sebuah usaha.
- b) Sebagai wadah untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan yang dimiliki di masyarakat.
- c) Sebagai rujukan bagi akademisi lain yang akan melakukan penelitian sejenis.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat khususnya bagi para pengusaha keripik singkong mengenai alternatif pengolahan kulit singkong untuk meningkatkan tingkat *revenue* yang diterima.