

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan kue kering dengan rasa manis, terbuat dari tepung terigu, lemak, gula halus, dan telur yang dicampur menjadi satu. Adonan kemudian dicetak, ditata di atas loyang yang telah diolesi margarin lalu dipanggang sampai matang (Herawati, 2018). *Cookies* dianggap sebagai jenis biskuit seperti makanan ringan yang banyak dikenal di kalangan semua kelompok usia, mulai dari anak-anak, remaja, orang dewasa, hingga lanjut usia. *Cookies* sering dijadikan makanan pendamping yang biasa dinikmati masyarakat bersama teh, kopi, atau minuman dingin (Novrini & Mahyu, 2019).

Cookies crispy muncul sebagai salah satu cemilan khas di Surabaya, dengan rasa keju. Seiring berjalannya waktu, berbagai variasi telah berkembang di berbagai kota di Indonesia. Banyak orang menyukai kue kering ini karena teksturnya yang renyah dan rasanya yang manis. Keunggulan khusus kue kering ini adalah isian keju dan almondnya, serta bentuknya yang tipis, lembut, dan renyah (Sartika, 2018).

Produk *bakery* paling banyak dikonsumsi di Provinsi Jambi yaitu roti manis dengan tingkat partisipasi konsumsi sebesar 55,14% untuk daerah perkotaan dan 50,98% untuk daerah perdesaan. Sedangkan urutan kedua yaitu *cookies*, biskuit dan semprong dengan tingkat partisipasi konsumsi sebesar 34,38% untuk daerah perkotaan dan 26,33% untuk daerah perdesaan. Sebuah ide bisnis dengan memanfaatkan produk pangan lokal seperti tepung mocaf untuk menghasilkan produk bebas gluten sebaiknya memproduksi *cookies*/kue kering karena tepung mocaf dapat mensubstitusi tepung terigu pada *cookies* sampai dengan 100%. Sedangkan untuk produk roti manis, tepung mocaf dapat mensubstitusi tepung terigu sampai dengan 50%. Pendirian usaha bakery di Kota Jambi dengan menawarkan produk *cookies* tentunya akan banyak diminati konsumen.

Bahan-bahan pokok untuk membuat *cookies* antara lain tepung terigu berprotein sedang, lemak, dan gula. Tepung yang paling umum digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Tepung terigu, merupakan produk olahan dari gandum, sebagian besar terdiri dari pati dan mengandung protein

gliadin dan glutenin yang membentuk gluten. Gluten yang terbentuk hanya berfungsi untuk membentuk karakteristik tertentu dari *cookies*, hal ini menunjukkan peran gluten dalam pembuatan kue kering sangatlah kecil, sehingga substitusi tepung terigu dengan tepung non terigu dapat dikembangkan (Masrikhiyah, 2021). Menurut Newschaffer (2007), pada umumnya *cookies* yang dibuat dari tepung terigu secara alamiah mengandung protein gluten yang tidak semua orang bisa mengonsumsi protein gluten atau intoleran gluten. Intoleran gluten merupakan kelainan yang menyebabkan tubuh tidak dapat mencerna atau memecah protein gluten (Balakireva & Zamyatnin, 2016).

Tepung terigu sebagai produk impor dapat disubstitusi dengan bahan baku lokal seperti tepung mocaf. Penelitian mengenai produk olahan ubi telah berkembang, salah satunya adalah mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Amanu dan Susanto, 2014). Menurut Hanifa (2013), tepung mocaf terbuat dari singkong yang difermentasi dengan memanfaatkan bakteri asam laktat (BAL). Tepung mocaf dapat digunakan sebagai alternatif tepung terigu, sehingga dapat mendukung pengembangan pangan lokal Indonesia.

Keunggulan mocaf antara lain yaitu mempunyai kandungan mineral lebih tinggi (58 mg) dibanding padi (6 mg) dan gandum (16 mg), mempunyai kandungan serat yang lebih tinggi (3,4 mg) dibandingkan dengan terigu (0,4 mg), serta mempunyai daya cerna yang tinggi dibandingkan dengan tapioka (Subagio, 2008). Mocaf memiliki tekstur yang lembut, tidak beraroma singkong, berwarna putih, mengandung serat dan kalsium yang tinggi serta bebas gluten (Hadistio dan Fitri, 2019). Mocaf dapat digunakan untuk substitusi terigu pada mie instan dengan subsidi sampai 40%, kue kering dan biskuit s/d 100%, kue dan roti s/d 50% (Sidik, 2011).

Pemilihan mocaf sebagai bahan baku pembuatan *cookies* juga didukung oleh ketersediaan ubi kayu yang cukup banyak di provinsi Jambi. Menurut data Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perternakan Provinsi Jambi (2021), angka produksi ubi kayu di Provinsi Jambi pada tahun 2020 mencapai 60.989 ton. Provinsi Jambi merupakan daerah penghasil ubi kayu yang terus berkembang hingga saat ini. Perkembangan luas panen, produksi dan produktivitas ubi kayu di Provinsi Jambi 2015-2020 dapat dilihat pada Lampiran 5.

Tepung mocaf diproduksi oleh Rumah Mocaf Sekar Melati berlokasi di Jelutung Jln. Suropati RT. 47 NO. 14 Kota Jambi. Rumah Mocaf Sekar Melati berdiri pada tahun 2022 hingga saat ini tahun 2024 yang dikelola oleh Ibu Sunarti. Kapasitas produksi Rumah Mocaf Sekar Melati 100 kg ubi kayu/minggu yang menghasilkan tepung mocaf sebanyak 25 kg/minggu. Proses produksi Rumah Mocaf Sekar Melati menggunakan sinar matahari untuk pengeringan dan mesin konvensional untuk proses perajangan dan penggilingan.

Menurut Suliyanto (2010), studi kelayakan bisnis merupakan penelitian yang bertujuan untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis dapat dilaksanakan atau tidak. Sebuah ide bisnis dapat dilaksanakan jika ide tersebut dapat mendatangkan manfaat yang lebih besar dibandingkan dampak negatif yang ditimbulkan.

Sebelum melaksanakan studi kelayakan bisnis terlebih dahulu harus ditentukan aspek yang akan diteliti, salah satu studi kelayakan yang dapat menentukan suatu proyek/usaha ini layak atau tidak adalah studi kelayakan dari aspek finansial. Kajian analisis aspek finansial dilakukan dengan perhitungan aliran kas (*cash flow*), menghitung *break even point* dan menghitung kriteria kelayakan investasi (Suliyanto, 2010).

Aspek finansial adalah aspek yang berhubungan dengan situasi keuangan suatu usaha dari sisi investasi pertama dan jumlah keuntungan yang akan didapatkan berasal dari penjualan barang maupun jasa (Umar, 2007). Analisis dari aspek keuangan digunakan untuk menetapkan suatu rencana investasi dengan memperhitungkan biaya dan manfaat yang diharapkan yaitu dengan cara perbandingan antara pendapatan dengan pengeluaran seperti biaya modal kebutuhan dana, sumber dana dan kemampuan perusahaan dalam membayar kembali investasi yang sudah dilakukan dalam waktu tertentu, serta dapat digunakan untuk menilai apakah investasi berjalan sesuai apa yang diharapkan sebelumnya.

Penulis tertarik melanjutkan penelitian mengenai analisis kelayakan finansial sebagai bahan pertimbangan untuk mendirikan usaha. Menurut Suliyanto (2010), analisis aspek keuangan dilakukan bertujuan untuk melihat bagaimana kesiapan permodalan yang akan digunakan dalam menjalani bisnis dan melihat apakah bisnis

yang akan dijalankan dapat memberikan tingkat pengembalian yang menguntungkan.

Perhitungan aspek finansial dalam analisis kelayakan usaha dapat dilakukan dengan berbagai macam metode. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, metode yang digunakan pada umumnya adalah *Break Even Point* (BEP), *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Net Benefit Cost Ratio* (*Net B/C Ratio*), dan *Payback Period* (PP). Masing-masing metode tersebut digunakan untuk mengetahui kelayakan dari suatu usaha berdasarkan besar dan persentase keuntungan yang didapatkan, kondisi dimana suatu usaha akan mencapai titik impas, kapasitas penjualan, serta jangka waktu suatu usaha akan memperoleh balik modal (Kadir, 2007).

Berdasarkan uraian diatas Penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Analisis Kelayakan Finansial Pendirian Usaha *Cookies Crispy Mocaf* di Kota Jambi”**.

1.2 Rumusan Masalah

Kota Jambi merupakan salah satu wilayah penghasil ubi kayu yang cukup besar di Provinsi Jambi. Ubi kayu yang dihasilkan oleh masyarakat Kota Jambi sebanyak 2.659 ton di tahun 2020. Umumnya ubi kayu diperdagangkan dalam bentuk segar, sementara pemanfaatannya masih terbatas. Produksi ubi kayu di Kota Jambi antara lain keripik singkong, tape, kerupuk dan opak. Membuat produk *cookies* dengan menggunakan tepung mocaf diharapkan dapat mendukung perkembangan produk pangan lokal di Kota Jambi.

Salah satu permasalahan yang sering timbul bagi para pelaku usaha pada saat akan merencanakan mendirikan suatu usaha adalah menganalisa kelayakan dari aspek finansial usaha tersebut. Penentuan dan perhitungan biaya produksi, biaya peralatan, analisa untung rugi, berapa besar modal dan keuntungan serta tempo waktu pengembalian modal. Untuk mendirikan sebuah usaha diperlukan perencanaan dengan menganalisis kelayakan pendirian usaha dari aspek finansial. Perumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini ialah bagaimana kelayakan pendirian usaha *cookies crispy mocaf* ditinjau dari aspek finansial?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan pendirian usaha *cookies crispy* mocaf berdasarkan aspek finansial.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil yang diperoleh nantinya adalah:

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan dan pengetahuan dalam menganalisis kelayakan pendirian usaha dan menjadi bahan pertimbangan mengenai kelayakan finansial sehingga mempermudah dalam mengambil keputusan.
2. Sebagai bahan referensi bagi peneliti dalam rangka melakukan kajian-kajian lanjutan yang terkait dengan analisis kelayakan pendirian usaha.