

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan sektor ekonomi merupakan salah satu dari beberapa faktor dapat dinilai bagi kemajuan suatu negara. Peningkatan sektor ekonomi juga dapat dipengaruhi salah satunya dengan adanya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang pada saat ini sudah cukup banyak dibangun. Ada berbagai banyak UMKM yang ada salah satunya UMKM dibidang makanan ringan. Makanan ringan adalah makanan yang di konsumsi dalam waktu-waktu antara ketiga waktu makan utama (Muchtadi, 1998). Dari pengertian tersebut makanan ringan merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh banyak orang, dengan beragam jenis makanan ringan baik dalam segi bentuk, cara pengolahan maupun cara dari penyajiannya. Ada dua hal yang perlu diperhatikan dalam mengembangkan usaha yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Jika dua faktor berikut ini merupakan faktor yang sangat penting bagi keberhasilan UMKM dalam mencapai tujuan Perusahaan secara efektif. Seorang pengusaha dalam menjalankan kegiatan usahanya seharusnya mampu untuk meninjau dan menganalisis seberapa banyak manfaat yang diperoleh dalam menjalankan usaha atau yang biasa disebut sebagai studi kelayakan usaha.

Studi kelayakan usaha yaitu suatu kegiatan untuk menganalisis sebuah usaha dimana studi tersebut berguna untuk mengetahui kelayakan usaha yang akan atau sedang dijalankan. Studi kelayakan usaha juga merupakan kegiatan menganalisis secara lebih dalam terkait sebuah usaha yang sedang berjalan

dimana studi tersebut bisa menentukan kelayakan usaha tersebut (Jakfar,2012). Studi kelayakan usaha adalah hal yang sangat penting dalam menentukan usaha tersebut untuk dijalankan. Studi kelayakan usaha itu tidak hanya dilaksanakan pada perusahaan-perusahaan besar saja pada perusahaan-perusahaan kecil seperti UMKM juga membutuhkan studi kelayakan usaha.

Suatu usaha yang dijalankan tentu akan menghadapi risiko-risiko yang muncul kedepannya. Risiko yang terjadi tidak hanya akan dialami oleh Perusahaan-perusahaan besar, akan tetapi risiko tersebut juga akan dialami oleh Perusahaan kecil atau usaha-usaha kecil (Cristian, 2020). Risiko merupakan suatu ketidakpastian yang harus dipertimbangkan secara matang dalam dunia bisnis. Setiap usaha memiliki risiko dalam produksinya. Pada sektor pertanian sendiri terdapat 5 sumber risiko usaha meliputi risiko produksi, harga, teknologi, legal atau sosial, *human eror*. Kelima risiko tersebut dapat memberikan dampak jangka Panjang dan pendek terhadap sektor pertanian. Adanya sebuah risiko usaha akan mempengaruhi keberhasilan dan keuntungan perusahaan maka dari hal tersebut perusahaan dapat mencapai tujuannya secara efektif.

Usaha olahan makanan ringan di Kota Banjar Patroman sudah cukup banyak. Dilihat dari data yang diperoleh dari Open Data Jabar jumlah UMKM yang bergerak dalam bidang industri olahan makanan tahun 2021 yaitu sebanyak 9.150 pelaku UMKM (Open data Jabar, 2021). Salah satunya yaitu makanan ringan jamur Crispy. Salah satu jenis bahan baku utama usaha makanan ringan yang sedang diminati oleh banyak orang sekarang yaitu jamur

tiram putih. Dinamai jamur tiram karena jamur tersebut berbentuk tidung, terlihat seperti membulat, melengkung menyerupai cangkang tiram (*ostreatus*). Untuk pertumbuhan tangkal jamur yang menyamping disebut *Pleurotus*. *Pleurotus* masuk kedalam golongan saprofit dimana tumbuh di kayu dan dialam bebas, *pleurotus* pula dapat hidup pada jaringan tumbuhan berkayu yang masih hidup maupun sudah mati (Priyanto, 2009; Suharyanto, 2010). Adapun Jamur tiram juga mempunyai zat-zat yang baik untuk tubuh. Pada Jamur tiram terdapat 18 zat amino yang di butuh kan oleh tubuh manusia dan jamur tiram tidak mengandung *cholesterol* (Djarajah,2001) . Biasanya jamur tiram putih ini diolah menjadi suatu masakan yang lezat. Namun pada saat beberapa waktu ini masyarakat mulai berpikir kreatif untuk menjadikan jamur menjadi olahan makanan ringanyang cukup trend atau terkenal pada saat ini yaitu jamur crispy. Dapat diketahui data perkembangan produksi Jamur Tiram yaitu.

Tabel 1 Produksi Jamur Tiram di Banjar Patroman Tahun 2017-2021

Tahun	Produksi JamurTiram (Kg)
2017	8775
2018	17440
2019	15650
2020	12666
2021	12600

Sumber: Open Data Jabar 2017-2021

Peluang bisnis untuk jamur Crispy sangat menjanjikan karena hampir banyak orang di Indonesia gemar mencicipi makanan ringan seperti jamur crispy, Tidak hanya itu bisnis ini juga terbilang cukup menguntungkan, karena makanan ringan jamur crispy dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia.

Di Banjar Patroman banyak usaha yang memproduksi makanan-makanan, namun untuk makanan ringan yang terbuat dari olahan jamur tiram ini baru terdapat satu usaha yaitu Reginda Jamur Crispy. Reginda jamur crispy merupakan jenis usaha yang bergerak dibidang olahan makanan ringan jamur crispy, pada usaha reginda jamur crispy ini terdapat berbagai macam rasa olahan jamur crispy seperti rasa original, pedas, balado, keju, jagung manis dan masih banyak yang lainnya. Reginda jamur crispy ini juga sudah mendapatkan izin PIRT (Perizinan Produksi Industri Rumah Tangga) yang diberikan oleh walikota Banjar Patroman melalui Dinas Kesehatan Kota Banjar Patroman.

Home Industri Reginda Jamur Crispy adalah salah satu industri rumahan yang mengolah jamur tiram menjadi olahan makanan ringan yaitu jamur crispy. Home industri Reginda Jamur Crispy ini berada di Desa Waringinsari Kecamatan Langensari, Kota Banjar Patroman. Berdiri sejak tahun 2015 yang didirikan oleh Bapak Hendar Purwanto dan Ibu In Purnamasari. Reginda Jamur Crispy ini sudah terkenal produknya, dan sudah tersebar di beberapa kota di Jawa Barat, maka dari itu Reginda Jamur Crispy mendominasi pemasaran ke Bogor, Bekasi dan Banjar Patroman dan untuk kota lainnya. Reginda jamur crispy merupakan usaha atau UMKM yang cukup maju, Reginda jamur crispy sebelumnya tidak pernah dijadikan objek penelitian terkait analisis kelayakan usaha dan risiko usaha, sehingga dengan adanya penelitian ini Reginda jamur crispy dapat mengetahui risiko usaha yang mungkin akan terjadi kedepannya dan studi kelayakan usaha dalam Reginda jamur crispy dapat membantu pemilik Reginda Jamur Crispy untuk mengambil keputusan dalam bisnisnya.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa besar biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pada usaha Reginda Jamur Crispy?
2. Bagaimana kelayakan usaha pada Reginda Jamur Crispy?
3. Bagaimana risiko produksi, harga, dan pendapatan pada Reginda Jamur Crispy?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui besarnya biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pada usaha Reginda Jamur Crispy
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha pada Reginda Jamur Crispy
3. Untuk menentukan risiko produksi, harga dan pendapatan pada Reginda Jamur Crispy

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi dan pengetahuan terkait analisis kelayakan usaha dan risiko usaha yang terdapat pada umkm Reginda Jamur Crispy dan sebagai sarana mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Bagi pemerintah setempat, penelitian ini diharapkan mampu menjadi suatu pertimbangan dalam membimbing umkm-umkm di daerah dalam meningkatkan potensi UMKM.
3. Bagi pembaca, penelitian ini dijadikan referensi atau bahan perbandingan dalam melakukan penelitian selanjutnya.

E. Batasan Masalah

Penelitian mempunyai batasan-batasan masalah yaitu:

1. Penelitian dilakukan pada UMKM Reginda di Desa Waringinsari, Kecamatan Langensari, Kota Banjar Patroman.
2. Data yang diolah dalam penelitian adalah data tahun 2018-2022.
3. Data yang digunakan dalam penelitian yaitu berkaitan dengan data biaya produksi, penerimaan dan pendapatan, kelayakan usaha dan risiko usaha pada UMKM Reginda Jamur Crispy di Desa Waringinsari, Kecamatan Langensari, Kota Banjar Patroman.
4. Analisis kelayakan usaha menggunakan B/C Ratio, R/C Ratio, NPV, BEP Produksi dan BEP Harga, *Payback Period*, IRR.
5. Tingkat risiko yang di analisis pada penelitian ini yaitu risiko produksi, harga dan pendapatan.