

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agroindustri merupakan kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku. Agroindustri pertanian meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri pembuatan alat dan mesin pertanian, industri sarana dan prasarana pertanian, serta industri jasa pertanian. Dilihat dari sistem agroindustri, agroindustri merupakan bagian (subsistem) pengolahan dari agroindustri dan mengubah hasil pertanian (bahan baku pangan, kayu dan serat) menjadi produk setengah jadi. produk yang dapat diperoleh segera untuk dikonsumsi dan menjadi barang atau bahan yang diproduksi oleh industri. produksi yang digunakan dalam proses manufaktur seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain-lain (Udayana, 2011). Dalam sektor industri, agroindustri dapat menjadi peluang kerja produktif yang secara bertahap mampu melengkapi sektor pertanian dengan pemanfaatan hasil pertanian. salah satu hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai kegiatan industri bersumber dari komoditas tanaman pangan (Mutmainah, Dumasari & Pujiharto, 2008).

Tanaman pangan adalah semua tumbuhan yang mampu menghasilkan karbohidrat dan protein. Oleh karena itu, tanaman pangan merupakan sumber pangan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia.. Selain dapat dijadikan sebagai pengganti beras, tanaman pangan yang diolah juga memiliki nilai bisnis

dan nilai tambah. Salah satu tanaman pangan yang dapat menghasilkan nilai bisnis dan nilai tambah adalah olah dari tanaman singkong (Minarni, 2017).

Singkong atau ubi kayu merupakan salah satu dari jenis tanaman pangan. Sebagai tanaman pangan, ubi kayu merupakan sumber karbohidrat bagi sekitar 500 juta manusia di dunia. Di Indonesia, tanaman ini menempati urutan ketiga setelah padi dan jagung (Widaningsih, 2015). Sebagai sumber karbohidrat, ubi kayu merupakan penghasil kalori terbesar yaitu 160 kkal per 100 g, dibandingkan dengan tanaman lain seperti jagung, beras, sorgum, gandum. Indonesia merupakan urutan keempat sebagai salah satu produsen ubi kayu terbesar dunia (FAOSTAT, 2017). Di Indonesia khususnya Kabupaten Banyumas, singkong diproduksi sesuai kebutuhan masyarakatnya yang sebagian besarnya menjadikan singkong sebagai bahan baku industri. Berikut adalah produksi singkong di Kabupaten Banyumas:

Tabel 1. Produksi Singkong Kabupaten Banyumas

Tahun	Produksi (Ton)	Luas Panen (Ha)
2020	21.902,29	1.062,20
2021	19.888,50	963,70
2022	20.208,75	961,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas 2023

Berdasarkan Tabel 1, luas panen pada produksi singkong tahun 2021 terjadi penurunan tetapi produksinya meningkat, hal ini terjadi karena pada periode tersebut serangan hama relatif kecil, jadi kegagalan panen berkurang sehingga menghasilkan komoditas singkong meningkat (BPS, 2022).

Singkong rentan membusuk dalam waktu 2 hingga 3 hari setelah panen jika tidak ditangani dengan baik setelah panen. Akibatnya, singkong mungkin terbuang sia-sia. Inilah sebabnya mengapa singkong perlu diolah. Tujuan

pengolahan singkong (singkong) adalah untuk meningkatkan kelestarian singkong agar layak dikonsumsi dan mencapai nilai pasar yang tinggi. (Azharul, 2020). Pengolahan singkong menjadi produk yang lebih enak dimakan dan nikmat menciptakan nilai tambah dan meningkatkan nilai ekonomi produk olahannya. Upaya pengolahan singkong menjadi getuk goreng akan mampu menampung lebih banyak tenaga kerja dan memberikan peluang peningkatan sumber daya manusia. Terlepas dari semua alasan yang disebutkan di atas, pengolahan singkong menjadi getuk goreng juga membantu dalam diversifikasi pangan, yaitu diversifikasi jenis pangan yang dapat meningkatkan ketahanan pangan (K. Rangkuti, 2015).

Berdasarkan hasil pra survey peneliti, dari banyaknya olahan yang berbahan dasar singkong, Kecamatan Sokaraja memilih menjadikan getuk goreng menjadi makanan ciri khas. Getuk goreng berasal dari singkong yang dikupas kulitnya dan dicuci bersih, lalu dikukus kemudian ditumbuk halus dengan menambahkan tepung terigu, gula merah yang disisir, garam. Kemudian di bentuk bulat lalu di goreng menggunakan minyak. Terhitung ada 27 industri olahan getuk goreng yang ada di Kecamatan Sokaraja dengan jumlah produksi ± 50 Kg/hari. Dari banyaknya produksi getuk goreng tersebut, bahan baku utama yaitu singkong memerlukan ± 70 Kg/hari yang diperoleh dari luar daerah yaitu Wonosobo atau pengepul di Kecamatan Sokaraja sendiri dengan harga singkong 3.600 Rp/Kg. Harga jual di tingkat konsumen setiap 1 Kg getuk goreng adalah sekitar Rp 36.000,00. Saat ini produksi getuk goreng mulai dipasarkan ke dalam negeri hingga ke luar negeri. Industri olahan yang dapat digolongkan sebagai agroindustri

pangan adalah industri pengolahan singkong, yang memberikan nilai tambah terhadap singkong selain hanya menjadi makanan ciri khas kecamatan Sokaraja. Salah satu nilai tambah singkong ini yaitu pengolahan singkong menjadi getuk goreng (Kecamatan Sokaraja, 2023).

Menurut Gustiyani (2014), istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik karena nilai tambah yang diciptakan oleh Usaha Kecil Menengah (UKM) di bidang agribisnis masih relatif rendah. Setelah proses pemésinan, ketika industri mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, maka biaya yang dikeluarkan memberikan nilai tambah sehingga menciptakan harga baru yang lebih tinggi dibandingkan tanpa proses pemésinan dan keuntungan yang lebih besar akan diperoleh. Maka dari itu diperlukan adanya analisis nilai tambah pada getuk goreng untuk mengetahui berapa besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan dalam agroindustri getuk goreng Sokaraja dan berapa banyak tenaga kerja yang terserap sehingga dapat memberikan gambaran keuntungan bagi industri.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan singkong menjadi getuk goreng pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah?
2. Berapa besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah?

3. Berapa Jumlah tenaga kerja yang terserap pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah?
4. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengolahan singkong menjadi getuk goreng pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.
2. Mengetahui besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.
3. Mengetahui jumlah tenaga kerja yang terserap pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.
4. Mengetahui nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna:

1. Bagi pihak agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja pada khususnya diharapkan dapat membuka wawasan dan memberikan gambaran usahanya dalam pengambilan keputusan.
2. Sebagai sumber informasi pada agroindustri bagi instansi sipil dan swasta yang berkepentingan,

3. Sebagai bahan perbandingan dan rujukan bagi peneliti selanjutnya atau peneliti serupa.

E. Pembatasan Masalah Dan Asumsi

1. Penelitian ini hanya dilakukan di agroindustri getuk goreng Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah dengan menganalisis besarnya nilai tambah getuk goreng, keuntungan dan imbalan tenaga kerja dalam satu kali proses produksi serta tenaga kerja yang terserap pada agroindustri getuk goreng tersebut.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada produksi getuk goreng original tanpa varian rasa.

