

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan yang melimpah dalam hal sumber daya alam dan budaya. Salah satu bentuk keragaman yang ada di negara ini adalah variasi makanan lokal serta cara pengolahannya. Istilah makanan lokal diatur dalam Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, yang mendefinisikan makanan lokal sebagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di daerah tertentu sesuai dengan kemampuan dan pengetahuan lokal. Makanan lokal harus diakui sebagai bagian integral dari sistem pangan nasional, mengingat bahwa potensi makanan lokal sangat signifikan untuk mendukung ketahanan pangan dan gizi masyarakat (Tamam, 2022).

Kewirausahaan memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia. Hal ini dapat membawa kemajuan di beberapa sektor, seperti dalam penciptaan pekerjaan, inovasi dan pengembangan produk, serta dalam penerimaan pajak dan pendapatan negara yang berasal dari usaha wirausaha (Yuritano & Armansyah, 2021). Kewirausahaan di desa memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian lokal. Jika didukung oleh wawasan yang luas dan kemandirian, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki kapasitas untuk meningkatkan kesejahteraan dan merupakan komponen penting dari perekonomian, bahkan dalam skala nasional. Usaha kecil dan menengah (UMKM) adalah bagian terbesar dari perekonomian Indonesia, dan mereka telah terbukti memiliki kemampuan

untuk bertahan dalam berbagai masalah ekonomi nasional, termasuk krisis ekonomi, dan bahkan dapat mengurangi tingkat pengangguran di negara tersebut (Bahri, dkk., 2019). Pengembangan usaha kecil, seperti pengrajin dage dapat menciptakan lapangan kerja dan mengurangi ketergantungan ekonomi masyarakat yang sering kali rentan terhadap cuaca (Sari & Iskandar, 2020).

Tabel 1. Lima Besar Usaha Industri Mikro dan Kecil di Indonesia Tahun 2023 Menurut Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia

No.	Kelompok Industri	Jumlah Usaha
1.	Industri Makanan	1.800.827
2.	Industri Kayu, barang dari kayu dan gabus (tidak termasuk <i>furniture</i>) & barang anyaman dari bambu, rotan, dan sejenisnya	654.788
3.	Industri Pakaian Jadi	623.323
4.	Industri Tekstil	263.304
5.	Pengolahan Lainnya	217.183

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2024.

Berdasarkan tabel di atas, industri makanan merupakan Industri Mikro dan Kecil (IKM) yang terbesar dengan jumlah usaha mencapai 1.800.827 usaha. Industri kayu, barang dari kayu dan gabus (tidak termasuk furnitur), dan barang anyaman dari bambu, rotan dan sejenisnya, dan industri pakaian jadi merupakan kelompok IMK terbanyak kedua dan ketiga dengan jumlah 454.788 usaha dan 623.323 usaha. Industri tekstil dan pengolahan lainnya merupakan kelompok IKM terendah dengan jumlah 263.304 usaha dan 217.183 usaha. Industri-industri di atas didukung ketersediaan sumber daya alam dan kebutuhan dasar manusia akan pemenuhan kebutuhan pangan, sandang, dan papan.

Pangan olahan merupakan salah satu bagian penting untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang praktis. Selain tempe mendoan,

salah satu produk olahan yang populer di Kabupaten Banyumas yaitu dage. Dage adalah makanan tradisional yang dibuat dari bahan utama berupa bungkil kelapa, warnanya coklat yang hampir mendekati abu-abu dan mengalami proses fermentasi yang mirip seperti tempe membuatnya diselimuti jamur (Utami, dkk., 2024). Desa Ciberung merupakan desa yang terkenal sebagai salah satu pengrajin dage yang produktivitasnya tinggi. Terdapat sekitar 42 pengrajin dage di Desa Ciberung. Pengrajin tersebut mayoritas menjadikan usaha dage sebagai mata pencaharian utama dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, produksi dage merupakan aktivitas rutin yang dilakukan oleh para pengrajin.

Berdasarkan hasil survei pra-penelitian, Ibu To (66 tahun) merupakan pelopor pengrajin dage di Desa Ciberung sejak tahun 1977. Beliau memproduksi dage setiap harinya sebanyak 10 kg dan dijual di dusun Wanarata yang masih berada di Wilayah Desa Ciberung. Dengan memproduksi dan menjual dage, Ibu To mendapatkan keuntungan yang lumayan besar dan mampu memenuhi kebutuhan sehari-hari. Berkat kesuksesan Ibu To, warga Desa Ciberung, khususnya RW 4 mulai termotivasi untuk memproduksi dage dan menjadikan pekerjaan ini sebagai mata pencaharian utama dan menjadikan Desa Ciberung menjadi sentra produksi dage terbesar di Kecamatan Ajibarang. Pengrajin dage di Desa Ciberung biasanya menjual produknya ke Pasar Ajibarang, Semedo, Wangon, bahkan sampai ke Cilacap. Untuk mendapatkan bahan baku utama yaitu bungkil kelapa, Bapak Salim yang merupakan warga Desa Ciberung RW 4 menjadi pengepul bungkil kelapa atau masyarakat

setempat menyebutnya *gaplek* dari pabrik minyak kelapa yang berada di Tasik, Ciamis, dan Jakarta kemudian menjual bungkil kelapa secara eceran kepada pengrajin dage di Desa Ciberung.

Desa Ciberung memiliki potensi untuk menjadi pusat produksi dage yang berkualitas dan memiliki daya saing yang tinggi. Namun, meskipun potensinya besar, produksi dage di Desa Ciberung masih belum optimal dan masih menghadapi beberapa kendala. Salah satunya adalah pengrajin dage kurang optimis dengan perkembangan usaha dage di masa depan dan kurangnya inovasi dan inisiatif untuk mengembangkan usahanya. Kurangnya standar prosedur dan panduan yang tepat dalam proses produksi dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat tentang keamanan pangan dan higiene dalam produksi pangan mengakibatkan hasil dage yang sering tidak konsisten bahkan tidak memenuhi standar yang diinginkan. Harga jual di pasaran juga tergolong rendah mengingat kualitas produk yang dihasilkan cukup baik dan proses pembuatannya membutuhkan waktu dan usaha yang tidak sedikit. Hal ini disebabkan karena kurangnya strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan produk dage ke pasar yang lebih luas dan citra produk dage yang belum terbentuk dengan baik di mata konsumen, sehingga membuat produk dage kurang kompetitif dibandingkan dengan produk sejenis yang telah memiliki *branding* yang kuat (Utami, dkk., 2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik mengambil penelitian yang berjudul “Analisis Tingkat Kewirausahaan Pengrajin Dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas”. Penelitian ini dapat

mengetahui profil, tingkat, dan kendala serta solusi pengembangan kewirausahaan sehingga pengrajin dage mendapat titik terang permasalahan usahanya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana profil pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas?
2. Bagaimana kendala dan solusi pengembangan kewirausahaan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas?
3. Bagaimana tingkat kewirausahaan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui profil pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.
2. Untuk mengetahui kendala dan solusi pengembangan kewirausahaan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.
3. Untuk mengetahui tingkat kewirausahaan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini digunakan untuk memenuhi tugas akhir sebagai salah satu syarat kelulusan dan sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan serta penerapan teori pengetahuan yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

2. Bagi Universitas, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan untuk mendapatkan informasi dan dapat dijadikan sebagai bahan referensi mahasiswa yang meneliti masalah sejenis.
3. Bagi pengrajin dage di Desa Ciberung, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait tingkat kewirausahaan produsen untuk dijadikan bahan referensi dalam mengevaluasi serta bahan pertimbangan penentuan kebijakan yang berkaitan dengan sikap kewirausahaan dalam menjalankan usaha.

E. Pembatasan Masalah dan Asumsi

1. Penelitian ini dilakukan di beberapa rumah produksi dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.
2. Subjek penelitian ini merupakan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.
3. Dage mentah adalah makanan tradisional yang dibuat dari bahan utama berupa bungkil kelapa, warnanya coklat yang hampir mendekati abu-abu dan mengalami proses fermentasi yang mirip seperti tempe membuatnya diselimuti jamur.
4. Produsen atau pengrajin dage adalah pihak yang memproduksi dage dari bahan baku yaitu bungkil kelapa, kemudian menjual kepada konsumen.
5. Masalah yang akan diteliti adalah profil, tingkat, serta kendala dan solusi pengembangan kewirausahaan pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas.
6. Data yang digunakan dalam penelitian yaitu selama bulan Mei 2025.