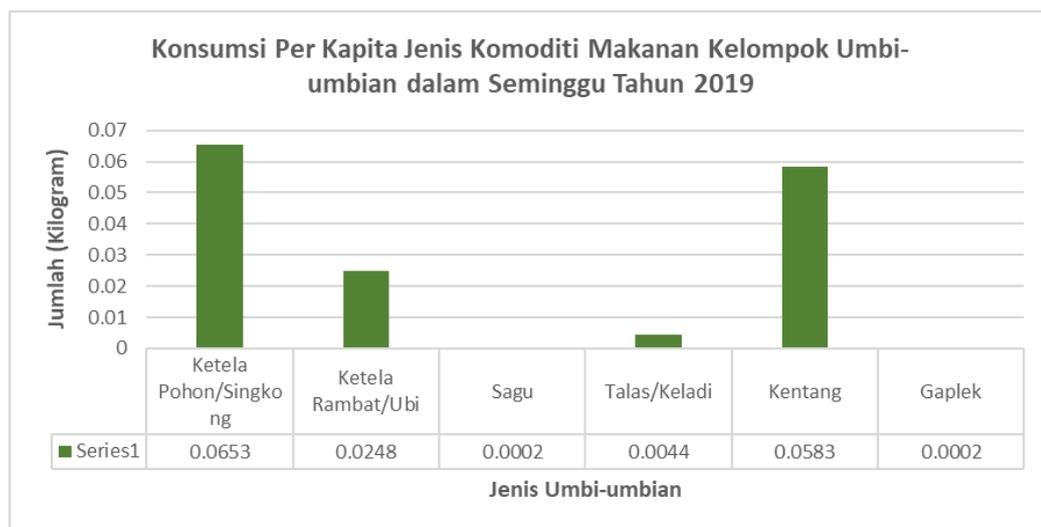


BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Manihot esculenta atau yang dalam bahasa Indonesia adalah singkong merupakan sumber karbohidrat di Indonesia yang menduduki urutan ketiga setelah padi dan jagung (Prabawati & dkk, 2011). Singkong dapat diolah menjadi bermacam olahan makanan karena kandungan karbohidrat dan serat yang sangat tinggi. Menurut United State Department of Agriculture (USDA), 100 gram singkong mengandung energi sebesar 160 Kcal, karbohidrat sebesar 38.06 gram, protein sebesar 1.36 gram, lemak sebesar 0.28 gram, kolesterol sebesar 0 mg, dan serat sebesar 1.8 gram. Selain itu, olahan dari singkong memiliki rasa yang lezat dan juga mengenyangkan. Dalam kelompok umbi-umbian, berikut merupakan grafik pola konsumsi pada rumah tangga Indonesia tahun 2019 menurut Badan Pusat Statistik (BPS).



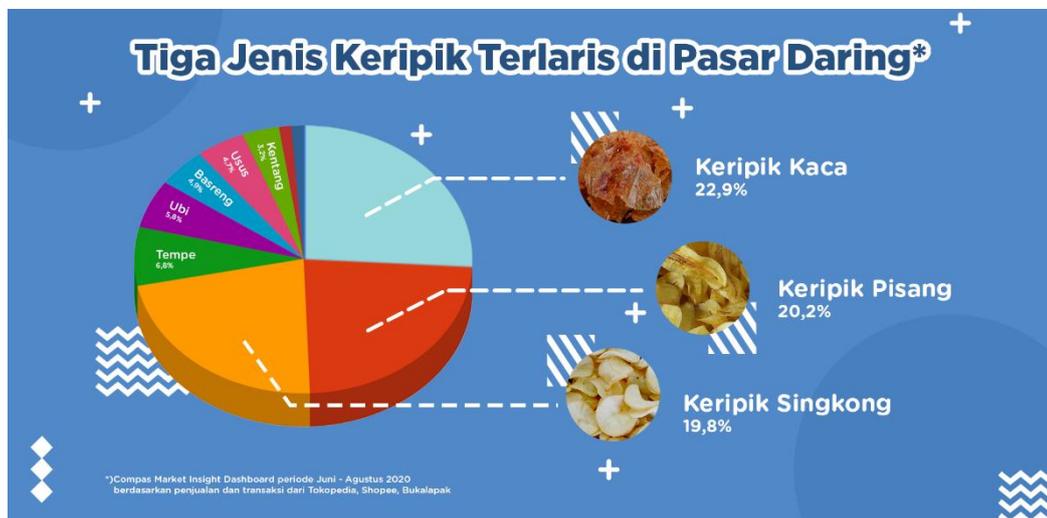
Gambar I. 1 Konsumsi per kapita kelompok umbi-umbian

Sumber (Badan Pusat Statistik, 2019)

Berdasarkan grafik di atas, dapat diketahui bahwa konsumsi ketela pohon/singkong selama seminggu sebanyak 0.0653 kg, konsumsi ketela rambat/ubi selama seminggu sebanyak 0.0248 kg, konsumsi sagu selama seminggu sebanyak 0.0002 kg, konsumsi talas/keladi selama seminggu sebanyak 0.0044 kg, konsumsi kentang selama seminggu sebanyak 0.0583 kg, dan konsumsi ketela gapek selama seminggu sebanyak 0.0002 kg. Dari data yang

telah didapatkan dapat disimpulkan bahwa konsumsi umbi-umbian berupa singkong/ketela pohon paling banyak dinikmati/dikonsumsi, yaitu sejumlah 0.0653 kilogram perminggu. Kelompok pangan jenis umbi-umbian dan sagu dipandang sebagai barang inferior, kecuali untuk kelompok umbi-umbian lainnya seperti kentang dan singkong, dimana tinggi pendapatan konsumsi komoditas tersebut semakin besar.

Terdapat berbagai cara untuk mengkonsumsi singkong, salah satunya yaitu dengan membuat cemilan olahan singkong yaitu keripik singkong. Berdasarkan data dari *Compas Market Insight Dashboard* periode Juni – Agustus 2020, jumlah penjualan keripik non-merek atau keripik buatan rumahan mendominasi pada pasar daring di Indonesia. Penjualan keripik non-merek unggul dengan persentase sebesar 89.65% dibandingkan dengan keripik merek yaitu sebesar 10.35% penjualan pasar daring. Keripik singkong menduduki 3 besar penjualan terlaris jenis keripik setelah keripik kaca dan keripik pisang pada pasar daring. Industri *food and beverage* bagi pelaku UMKM Indonesia, khususnya pada jenis cemilan keripik menjadi industry bisnis yang menggiurkan.



Gambar I. 2 Penjualan keripik terlaris pada pasar daring
Sumber (*Compas Market Insight Dashboard*, 2020)

UMKM Ikhlas Ramaku merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah yang berdiri pada tahun 2014, namun produksi keripik emping singkong merupakan usaha produksi terbaru mereka yang akan mulai dikembangkan. Bisnis awal UMKM

Ikhlas Ramaku adalah budi daya dan jual beli burung puyuh beserta dengan telurnya. Namun karena terdapat lahan kosong yang cukup luas untuk dijadikan perkebunan, maka kerabat pemilik UMKM mencoba untuk menanam singkong di lahan tersebut. Penanaman tersebut membuahkan hasil yang baik, dan menjadi awal alasan UMKM Ikhlas Ramaku mengembangkan bisnis keripik emping singkong.

Dari data yang telah didapatkan di atas mengenai antusias masyarakat Indonesia mengenai konsumsi produk olahan singkong berupa keripik singkong yang tinggi, maka akan diadakan analisis kelayakan untuk Usaha Mikro Kecil Menengah pembuatan Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku Bandung. Analisis kelayakan tersebut memiliki tujuan untuk mengetahui apakah Usaha Mikro Kecil Menengah pembuatan Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku layak dibuka dan dijalankan, menghasilkan profit yang menguntungkan, serta dapat bersaing dengan kompetitor pembuatan keripik emping singkong yang ada di Jawa Barat, khususnya di kota Bandung.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan untuk tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku jika ditinjau dari Aspek Pasar dan Pemasaran?
2. Bagaimana kelayakan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku jika ditinjau dari Aspek Teknis?
3. Bagaimana kelayakan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku jika ditinjau dari Aspek Finansial?
4. Bagaimana tingkat sensitivitas Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku?

I.3 Tujuan Tugas Akhir

Tugas akhir ini bertujuan untuk:

- a. Dapat mengetahui kelayakan pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran.
- b. Dapat mengetahui kelayakan pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku ditinjau dari aspek teknis.
- c. Dapat mengetahui kelayakan pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku ditinjau dari aspek finansial.
- d. Mengetahui tingkat sensitivitas pada Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku.

I.4 Batasan Tugas Akhir

Batasan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Berfokus pada studi kelayakan hanya pada aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial.
2. Tugas akhir hanya membahas kelayakan usaha, tidak bertujuan untuk perbaikan atau pengembangan strategi.
3. Kondisi ekonomi diasumsikan stabil.

I.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat tugas akhir ini:

1. Bagi perusahaan, dapat mengetahui kelayakan dan sebagai masukan bagi perusahaan dalam mengembangkan Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Emping Singkong di Posyantekdes Ikhlas Ramaku ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial.
2. Bagi peneliti, dapat melakukan evaluasi suatu bisnis yang dijalankan sesuai dengan estimasi melalui analisis sensitivitas

I.6 Sistematika Penulisan

Tugas akhir ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi tentang menjelaskan secara keseluruhan terkait objek tugas akhir, latar belakang, permasalahan yang diperoleh, tujuan dari melakukan tugas akhir, manfaat yang didapatkan dari tugas akhir, ruang lingkup dan Batasan dari tugas akhir serta sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi tentang teori-teori yang relevan terkait tugas akhir serta mengimplementasikan teori yang telah diperoleh untuk diterapkan dalam menyelesaikan permasalahan di dalam tugas akhir.

Bab III Metodologi Penyelesaian Masalah

Pada Bab ini berisi tentang pendekatan dan teknik yang digunakan dalam mengidentifikasi masalah serta metode yang digunakan untuk memecahkan masalah.

Bab IV Perancangan Sistem Terintegrasi

Pada bab ini berisi mengenai perancangan sistem terintegrasi untuk perancangan bisnis dan kelayakan usaha. Untuk memenuhi hal tersebut dilakukan pengumpulan dan pengolahan data.

Bab V Analisa Hasil dan Evaluasi

Pada bab ini, dijelaskan mengenai analisis dari pengolahan data pada bab sebelumnya. Secara keseluruhan, bab ini menjelaskan secara detail mengenai hasil pengolahan data pada bab sebelumnya, jawaban dari tujuan tugas akhir, dan validasi berdasarkan *expert judgement*.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini dijelaskan kesimpulan dari penyelesaian masalah yang dilakukan serta jawaban dari rumusan permasalahan yang ada pada bagian pendahuluan. Saran dari solusi dikemukakan pada bab ini untuk tugas akhir selanjutnya.