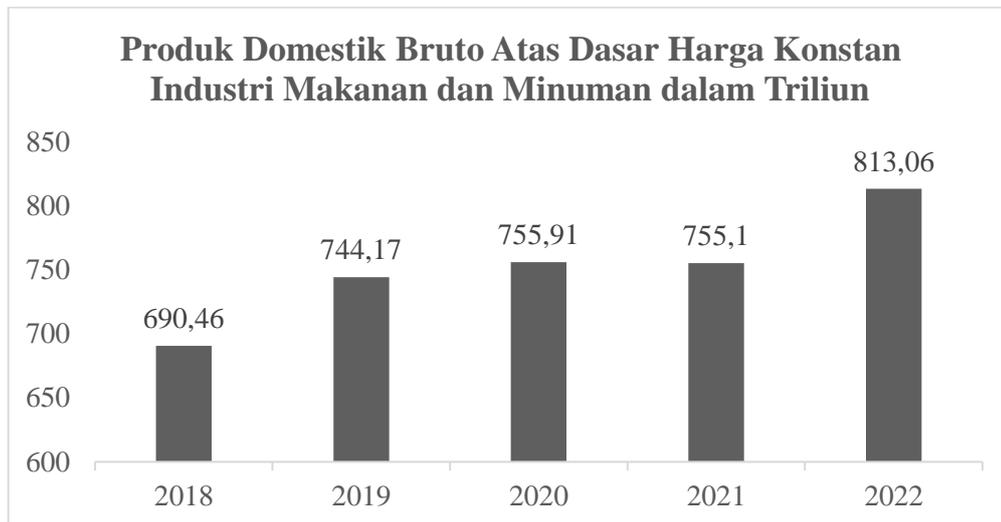


BAB I

Pendahuluan

I.1 Latar Belakang

Perkembangan gaya hidup masyarakat berpengaruh kepada naiknya tingkat perindustrian di Indonesia. Begitu pun industri makanan dan minuman di Indonesia. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) pada industri makanan dan minuman pada tahun 2022 dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya yang ditunjukkan pada Gambar I.1. Pada tahun 2022, PDB ADHK sejumlah Rp813,06 triliun yang mana jumlah PDB ini lebih besar dibandingkan tahun 2021 dengan PDB sebesar Rp755,1 triliun dan tahun 2020 dengan PDB sebesar Rp755,91 triliun (Badan Pusat Statistik, 2023).



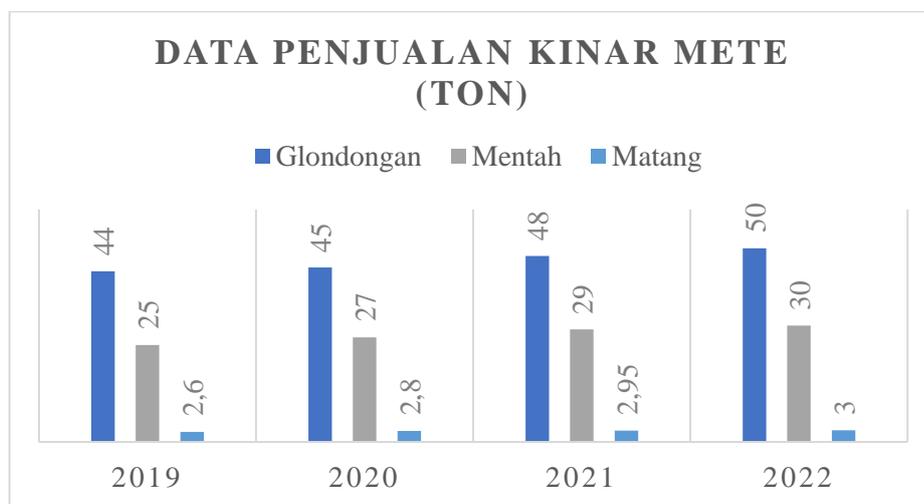
Gambar I.1 PDB ADHK industri makanan dan minuman
(Sumber: BPS dan DataIndonesia.id, 2023)

Salah satu produk dari industri makanan dan minuman adalah produk makanan berupa kacang-kacangan. Kacang merupakan salah satu sumber protein khususnya protein dari nabati atau tumbuh-tumbuhan. Kacang-kacangan menjadi salah satu produk yang digemari masyarakat baik masih berupa kacang asli atau kacang olahan, seperti sambal, kue kering, tempe, tahu, dan sebagainya.

Berdasarkan hasil Susenas September 2021 terdapat kenaikan konsumsi produk kacang-kacangan per kapita sehari untuk pemenuhan protein di tahun 2021, yaitu sebanyak 5,79 gram dari sebelumnya di tahun 2019 sebanyak 5,13 gram (Direktorat

Statistik Kesejahteraan Rakyat, 2022). Hal ini menunjukkan adanya peluang di bidang produksi dan penjualan kacang-kacangan.

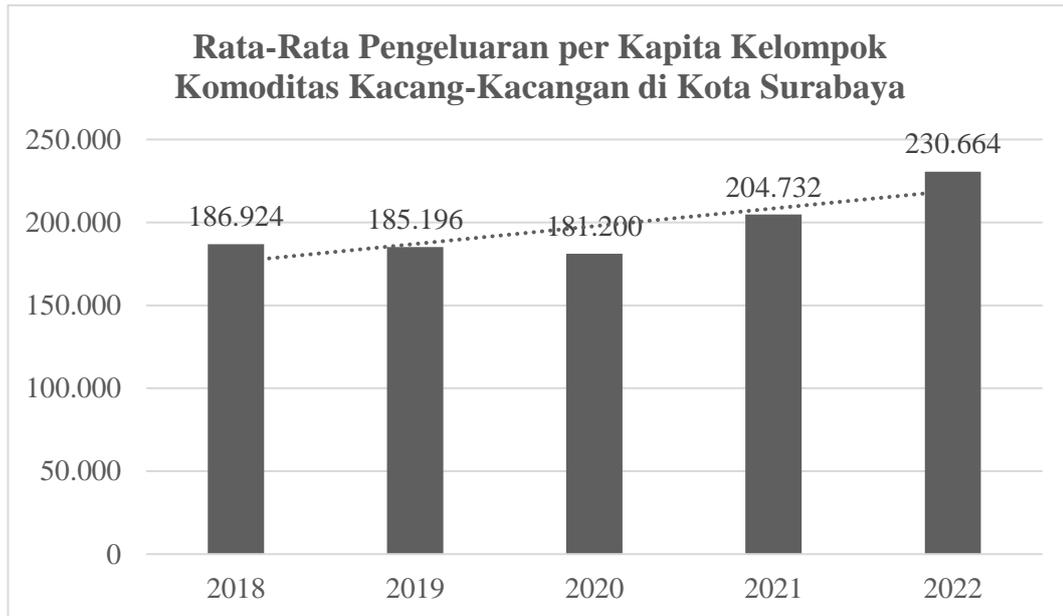
Kinar Mete merupakan salah satu pelaku usaha di bidang industri makanan yang memproduksi kacang mete dari mete utuh, mete kupas, mete goreng, dan mete panggang. Kinar Mete telah berdiri dari tahun 2008. Kinar Mete melakukan penjualan produk di dalam maupun luar wilayah, yakni Wonogiri, Jawa Tengah. Kinar Mete menjual kacang mete dengan beberapa variasi, yaitu kacang mete utuh, kacang mete mentah, dan kacang mete matang.



Gambar I.2 Data penjualan Kinar Mete
(Sumber: Data Pemilik Usaha)

Sebagai salah satu pengusaha produk kacang-kacangan, Kinar Mete melihat adanya peluang untuk pelebaran usaha yang ada karena tingkat konsumsi masyarakat terhadap kacang-kacangan meningkat. Kinar Mete berkeinginan untuk mengembangkan usahanya dengan membangun tempat produksi baru di Kota Surabaya.

Alasan pemilihan Kota Surabaya adalah Kota Surabaya merupakan salah satu kota yang terdapat di Provinsi Jawa Timur. Provinsi Jawa Timur menjadi salah satu sentra produksi jambu mete dalam kurun waktu 2016 hingga 2020 dengan presentase kontribusi sebesar 10.84% yang mana jumlah produksi pada tahun 2020 sebanyak 17 ribu ton. (Sekertariat Jendral Kementrian Pertanian, 2022).



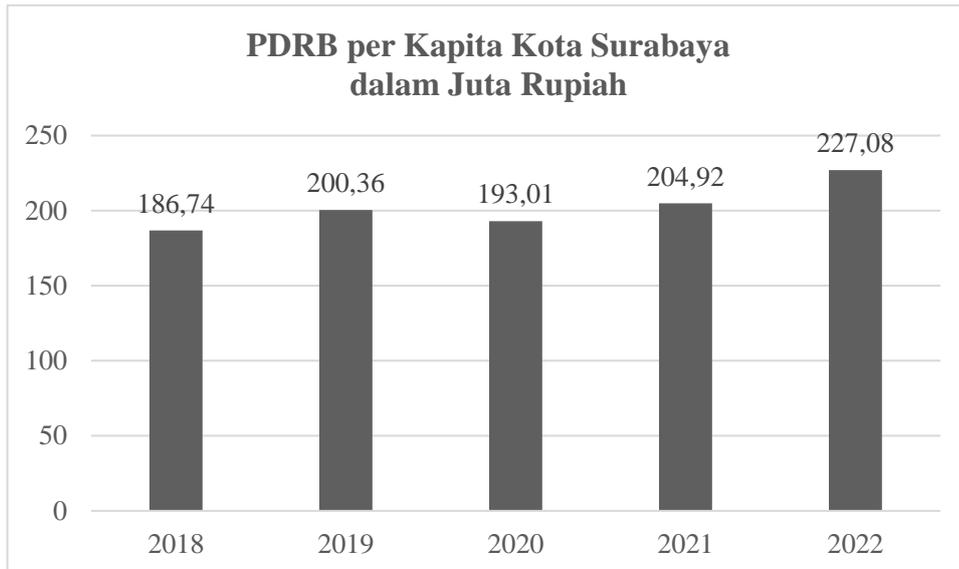
Gambar I.3 Rata-rata pengeluaran per kapita komoditas kacang-kacangan di Kota Surabaya
(Sumber: BPS Provinsi Jawa Timur, 2023)

Konsumsi kacang-kacangan pada Kota Surabaya juga baik. Hal ini ditunjukkan pada gambar I.3 bahwa rata-rata pengeluaran per kapita terhadap komoditas kacang-kacangan di Kota Surabaya terus meningkat khususnya dari tahun 2020 hingga tahun 2022 (BPS Provinsi Jawa Timur, 2023). Alasan lainnya adalah sebagian bahan baku yang digunakan oleh Kinar Mete berasal dari daerah tersebut.

Tabel I.1 Kota Pemasok Bahan Baku

Kota	Presentase
Wonogiri	37%
Surabaya	31%
Bali	19,2%
Sumbawa	12,8%
Total	100%

Pembukaan cabang usaha baru di Kota Surabaya diharapkan dapat mengurangi biaya yang dikeluarkan Kinar Mete. Beberapa pelanggan tetap Kinar Mete juga berada di Kota Surabaya. Kota Surabaya dinilai pemilik Kinar Mete berpotensi untuk melakukan pengembangan karena proporsi masyarakat yang cukup tinggi.



Gambar I.4 PDRB per kapita Kota Surabaya
(Sumber: BPS, 2023)

Berdasarkan PDRB per kapita pada Gambar I.4, penghasilan masyarakat di Kota Surabaya memiliki tren yang positif atau naik (BPS Kota Surabaya, 2023). Dari hal tersebut diharapkan juga Kinar Mete dapat membuka cabang usaha baru secara *offline* sehingga dapat meningkatkan pendapatan dari Kinar Mete. Sebelum pembukaan lokasi usaha baru perlu dilakukan analisis studi kelayakan terlebih dahulu untuk mengetahui apakah rencana pembukaan tersebut layak untuk dilaksanakan atau tidak. Studi kelayakan dilakukan dengan menganalisis beberapa aspek, yaitu aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana proyeksi permintaan pasar pada pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya?
2. Bagaimanakah rancangan aspek teknis dan operasional pada pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya?
3. Bagaimana mengukur kelayakan finansial pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya?
4. Bagaimana mengukur tingkat sensitivitas dan risiko pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya?

I.3 Tujuan

Berikut tujuan penelitian ini.

1. Mengestimasi jumlah permintaan pasar pada pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya.
2. Merancang aspek teknis pada pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya.
3. Mengukur kelayakan finansial pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya.
4. Mengukur tingkat sensitivitas dan risiko pembukaan usaha Kinar Mete di Kota Surabaya.

I.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini sebagai berikut.

1. Untuk Peneliti
Penelitian ini diharapkan memberikan tambahan ilmu dan pengalaman dalam menerapkan studi kelayakan sehingga dapat dijadikan referensi di masa depan.
2. Untuk Pemilik Usaha
Penelitian ini diharapkan menjadi pertimbangan pemilik usaha untuk mengambil keputusan terkait pembukaan usaha baru di Kota Surabaya.

I.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan pada penelitian ini sebagai berikut.

1. BAB I PENDAHULUAN
Menjelaskan latar belakang permasalahan yang didukung dengan data, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.
2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA
Menjelaskan konsep umum dan teori yang digunakan dalam penyelesaian permasalahan pada penelitian ini.
3. BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN MASALAH
Menjelaskan komponen sistem integral permasalahan, sistematika perancangan, batasan-batasan, dan waktu penyelesaian dari penelitian ini.
4. BAB IV PERANCANGAN SISTEM TERINTEGRASI
Menjelaskan mengenai pengumpulan data dan pengolahan data yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan dari penelitian ini.

5. BAB V ANALISIS

Menjelaskan hasil pengolahan data dan analisis dari bab sebelumnya.

6. BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Menjelaskan kesimpulan yang didapatkan dari penyelesaian masalah dari penelitian ini dan saran yang diberikan oleh peneliti untuk penelitian selanjutnya.