

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Industri mikro masuk dalam kategori UMKM yaitu Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang pada saat ini banyak terbentuk di masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik (2021), industri mikro adalah jenis usaha yang mempunyai tenaga kerja antara 1 sampai 4 orang. Biasanya tenaga kerja berasal dari keluarga itu sendiri maupun dari tetangga sekitar atau teman dekat. Modal awal yang digunakan untuk membangun industri mikro tidak besar sesuai dengan kapasitas produksi yang direncanakan. Hal ini dapat membuat ketertarikan masyarakat untuk memulai usaha dari skala mikro terlebih dahulu.

Menurut Sutojo (2013) tipe pembangunan usaha dapat digolongkan menjadi tiga tipe antara lain membangun proyek baru, memperluas usaha yang sudah berjalan, dan memperbaiki usaha yang sudah berjalan. Untuk faktor produksi yang akan dijalankan terdapat empat faktor antara lain dana, kekayaan alam, tenaga ahli, dan teknologi yang digunakan untuk menghasilkan produk.

Tepung merupakan salah satu bahan makanan yang banyak digunakan dalam pembuatan produk olahan makanan. Tepung digunakan sebagai bahan utama untuk pembuatan produk olahan seperti roti, biskuit, peyek, keripik, mendoan, dan lain-lain. Di Indonesia berbagai jenis tepung dapat mudah ditemukan salah satunya adalah tepung beras. Tepung beras biasanya digunakan untuk membuat produk makanan tradisional. Tepung beras akan membentuk produk makanan dengan tekstur lembut, tetapi ketika dimasak tidak lengket. Warna dari tepung beras adalah tidak bening setelah dimasak Imanningsih (2012).

Pada saat ini sudah banyak produk makanan modern yang tersedia di pasaran dan menjadi pesaing produk olahan makanan tradisional untuk menarik minat konsumen. Jika diamati produk olahan tradisional tidak kalah menarik, lebih sehat karena relatif sedikit menggunakan bahan tambahan pangan, rasa lebih natural dan enak dibandingkan produk makanan modern. Namun produk olahan makanan tradisional harus variatif dalam hal rasa, bentuk, dan warna sehingga dapat dikembangkan lagi sesuai dengan perkembangan

zaman. Salah satu makanan tradisional adalah peyek. Peyer dapat mudah ditemukan di daerah pedesaan maupun perkotaan, karena peminat peyek masih cukup banyak mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

Rempeyek atau peyek adalah salah satu camilan tradisional khas Indonesia yang umumnya terbuat dari tepung beras dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental dan diberi bumbu dengan isian bahan pengisi yang khas. Namun, telah banyak inovasi peyek yang mengganti isian kacang dengan isian lainnya agar lebih variatif. Contohnya peyek kacang ijo, peyek rebon, peyek teri dan peyek cabai.

Peyek memiliki tekstur yang renyah dan memiliki rasa yang berbeda tergantung pada isiannya. Rasa yang variatif pada peyek seperti gurih, asin, dan pedas. Peyer biasanya dikonsumsi sebagai cemilan di waktu santai bersama keluarga, maupun sebagai pendamping makan nasi seperti kerupuk. Peyer dengan rasa pedas dapat dibuat dengan menambahkan jahe, maupun merica pada adonan bumbu peyek. Selain itu rasa pedas dapat dibuat dengan membuat variasi isian peyek yaitu irisan cabai rawit sebagai isian peyek.

Sebagian masyarakat Indonesia menyukai cita rasa yang pedas karena rasa pedas dapat membuat orang penasaran dan ketagihan sehingga sensasi tantangan muncul pada lidah. Salah satu sumber cita rasa pedas dari cabai banyak diproduksi di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari kebutuhan masyarakat terhadap cabai rawit dari tahun ke tahun mengalami peningkatan pada tahun 2017 sebanyak 1.490 kg/kapita/tahun, tahun 2018 sebanyak 1.835 kg/kapita/tahun, dan tahun 2019 sebanyak 1.990 kg/kapita/tahun (Kementrian Pertanian, 2020). Apalagi saat ini banyak usaha cafe maupun rumah makan yang menyediakan bervariasi jenis sambal dengan level kepedasaan yang berbeda-beda, sehingga masyarakat yang tidak begitu tahan dengan rasa pedas bisa mengonsumsi pada level yang rendah. Selain pada masakan makanan atau sambal, rasa pedas juga banyak ditemui camilan atau snack. Salah satunya adalah camilan peyek isian cabai rawit.

Peyek cabai rawit mempunyai prospek sebagai salah satu usaha yang baik. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis kelayakan usaha peyek cabai rawit supaya menjadi industri rumah tangga yang dapat dijalankan.

## 1.2. Identifikasi Masalah

Masalah yang ditemukan yaitu berapa kapasitas produksi peyek cabai rawit (*capsicum frutescens l*) yang direncanakan agar usaha rumah tangga layak dijalankan secara finansial. Masalah lain yang ditemukan adalah harga cabai rawit dan minyak goreng yang tidak menentu di pasar dan hal ini dapat mempengaruhi biaya operasional. Strategi penjualan yang dilakukan untuk produk peyek variasi baru.

## 1.3. Kerangka Pemikiran

Masalah yang ditemukan pada penelitian ini yaitu kapasitas produksi peyek cabai rawit yang akan rencanakan untuk membuat usaha tersebut layak dijalankan. Cabai rawit banyak digunakan oleh masyarakat luas, dikonsumsi sendiri maupun untuk usaha restoran. Cabai rawit diolah menjadi sambal maupun dicampur sebagai penambah rasa pedas masakan. Tingkat konsumsi cabai di Indonesia termasuk tinggi, hal ini yang dapat mempengaruhi ketersediaan cabai di pasar dan mempengaruhi harga cabai tersebut. Harga cabai rawit di pasar mengalami naik turun, di Jabodetabek awal tahun 2020 harga berkisar Rp 70.000 per kilogram dan mengalami kenaikan harga menjadi Rp 90.000 diawal tahun 2021 (Kementerian Perdagangan, 2021). Pada akhir tahun 2021 minyak goreng mulai langka dan membuat harga minyak goreng naik. Hal ini dapat mempengaruhi biaya operasional usaha sehingga perlu dilakukan analisis finansial terlebih dahulu dan analisis sensitivitas dengan asumsi kenaikan biaya produksi berfokus pada cabai rawit dan minyak goreng.

Hasil survei yang dilakukan di beberapa toko camilan di daerah pasar gudang Tigaraksa didapat bahwa camilan dengan rasa pedas lebih banyak dibeli dari pada camilan dengan rasa original maupun manis per hari. Hal ini dapat membuka peluang untuk peyek cabai rawit karena belum banyak ditemukan di pasaran. Survei di beberapa *market place online* sudah ada yang jual peyek cabai rawit dengan kisaran harga Rp 20.000 sampai Rp 30.000 per 200 gram. Untuk kapasitas produksi peyek cabai rawit yang direncanakan harus melalui analisis keuangan terlebih dahulu dengan diketahui modal awal sebagai investasi pertama terhadap peralatan produksi dan biaya operasional sebagai acuan utama.

#### **1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah untuk membuat perencanaan usaha peyek cabai rawit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kelayakan usaha peyek cabai rawit skala mikro secara finansial.

#### **1.5. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat :

1. Menambah wawasan penulis membangun wirausaha dan mengembangkan usaha peyek
2. Berguna bagi pelaku usaha peyek untuk proses perencanaan pembuatan usaha peyek khususnya peyek cabai rawit
3. Berguna untuk orang lain menyusun makalah analisis kelayakan finansial suatu usaha

#### **1.6. Hipotesis**

Berdasarkan hasil analisis finansial, usaha peyek cabai rawit skala mikro layak untuk dijalankan.