

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dengan kekayaan sumber daya alamnya yang besar memiliki aneka jenis pangan sumber karbohidrat, beberapa diantaranya seperti, beras, ubi, kayu, sagu dan jagung. Namun pada kenyataannya, sumber karbohidrat yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu beras. Ketergantungan bangsa Indonesia terhadap beras begitu tinggi sehingga ketika kebutuhan beras dalam Negeri tidak tercukupi, Indonesia harus mengimpor beras dari luar Negeri. Dalam mengatasi masalah tersebut, diperlukan upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dan bahan pangan impor lainnya dengan mencari alternatif bahan pangan lain yang dapat tumbuh di Indonesia (Suryani, M.A. 2011:1).

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis. Salah satu upaya mengembangkan produksi dalam sektor pertanian adalah meningkatkan nilai tambah. Hal yang dapat dilakukan agar nilai tambah suatu komoditi pertanian meningkat adalah dengan mengaitkan pertanian dengan industri/pengolahan atau jasa di bidang pertanian (Zulkifli, 2012:1). Sektor pertanian dan industri merupakan sektor terkait dimana sektor pertanian sebagai penyedia bahan baku sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Ada banyak jenis komoditi pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, salah satunya adalah jagung (Santoso, T.F. 2008: 73)

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan penting serta menjadi prioritas oleh Puslitbang/Balai Besar yang berada di bawah Badan Litbang Pertanian. Jagung merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki peranan strategis dan bernilai ekonomis serta mempunyai peluang untuk dikembangkan.

Jagung sebagai salah satu komoditas yang potensial untuk diolah menjadi bahan pangan dan bahan baku industri, maka penanganan jagung setelah panen perlu mendapat perhatian (Awami, S.N, *et al.*, 2013:29). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah jagung adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan jagung yang tahan lebih lama (Richana, N, *et all.*, 2012:15).

Kota Gorontalo saat ini tengah gencar-gencarnya mengembangkan jagung mulai dari aspek budidaya sampai pada pengembangan produk-produk olahan mengingat produksi jagung Kota Gorontalo yang mengalami peningkatan 7, 58% di tahun 2014 dibanding produksi pada tahun 2013 yaitu sebesar 719.787 ton (Kota Gorontalo, 2015:131). Sebagai produk unggulan Gorontalo, peningkatan nilai tambah jagung menjadi produk olahan sangat diperlukan baik melalui industri kecil dan menengah. Dengan adanya industri pengolahan akan membuat hasil pertanian menjadi suatu produk yang mempunyai nilai tambah dan bernilai ekonom yang tinggi. Salah satu industri pengolahan hasil pertanian yang sekarang ini sedang berkembang adalah industri pengolahan komoditas pertanian berbasis jagung. Industri kecil pengolahan berbasis jagung sudah cukup banyak diantaranya industri kerupuk jagung, tepung jagung, marning, dan brondong jagung, chiki, kripik dan jagung goreng. Industri jagung memproses jagung yang dihasilkan sendiri dan memasarkan masih terbatas di wilayah sekitarnya. Selain itu, ada beberapa perusahaan besar yang memproduksi tepung, maizena, mie dan minyak jagung serta makanan ringan berbasis jagung. Makanan ringan yang di produksi berupa *corn flakes*, *tortia chips* (krupuk jagung), dan *pop corn* (Richana, N, *et al.*, 2012:15).

UKM Flamboyan merupakan salah satu usaha/industri yang mengolah bahan pertanian menjadi berbagai macam produk makanan olahan. Produk yang dihasilkan diantaranya stik ubi, stik jagung, emping jagung, keripik pisang, dan lain-lain. Makanan olahan ini ternyata cukup terkenal dan digemari oleh masyarakat sebagai makanan selingan, snack, dan makanan khas daerah. Usaha ini memilih memproduksi berbagai macam makanan olahan karena bahan bakunya yang mudah diperoleh. Dalam dunia usaha sekarang ini, UKM

Flamboyan tidak terlepas dari persaingan. Banyaknya usaha kecil menengah yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian membuat usaha ini memiliki saingan yang banyak. Namun, hal ini tidak menjadi hambatan bagi usaha ini untuk terus berinovasi. UKM ini sudah berdiri sejak tahun 1998 dan mulai memproduksi produk berbahan dasar jagung sejak tahun 2003 (Abdul, F.R. 2014:2).

Sebagai salah satu UKM yang sudah berjalan cukup lama, UKM Flamboyan perlu memperhatikan manajemen usahanya terutama yang berkaitan dengan keadaan finansial usahanya tersebut. Seperti usaha yang lain, salah satu tujuan didirikannya usaha adalah untuk mencari keuntungan dan yang terpenting adalah seberapa lama pengembalian dana yang ditanamkan pada usaha/proyek tersebut. Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Analisis Finansial Aneka Produk Olahan Jagung di Kota Gorontalo**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang dapat dirumuskan antara lain:

1. Apa saja jenis produk pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo?
2. Bagaimana struktur finansial dari produk olahan jagung pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo?
3. Bagaimana tingkat kelayakan dari produk olahan jagung pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui jenis produk pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo.
2. Menganalisis struktur finansial dari produk olahan jagung pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo.
3. Mengetahui tingkat kelayakan dari produk olahan jagung pada UKM Flamboyan di Kota Gorontalo.

D. Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang aneka ragam produk olahan dari jagung dan bagaimana analisis finansial dari produk olahan jagung di UKM Flamboyan.
2. Sebagai bahan kajian lebih lanjut bagi mahasiswa yang tertarik dengan penelitian tentang produk olahan jagung.