

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Undang-Undang No. 25 tahun 2001, ditetapkan bahwa pengembangan industri nasional lebih diarahkan pada pengembangan usaha industri kecil melalui penciptaan iklim usaha yang kondusif. Disamping itu, pengembangan industri lebih diarahkan pada usaha kecil karena dengan modal yang tidak terlalu besar, usaha masih bisa berproduksi. Usaha kecil dinilai memiliki kinerja yang cenderung lebih baik dalam menghasilkan tenaga kerja produktif. Usaha kecil mampu meningkatkan produktivitas melalui investasi dan perubahan teknologi serta memiliki fleksibilitas yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan usaha berskala besar (Widyastuti 2008). Usaha kecil dan menengah dengan jiwa wirausaha mampu bertahan, berkembang dan tumbuh di masa sulit dengan mengandalkan sumber daya yang terbatas.

Program pengembangan industri dan perdagangan di Sumatera Barat diarahkan untuk mendorong pertumbuhan agroindustri dan agribisnis berskala kecil dan menengah dengan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang tersedia, sehingga berdampak positif terhadap penyerapan tenaga kerja yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Dinas Peternakan Sumatera Barat 2010). Sejalan dengan itu dituntut kemampuan pelaku-pelaku agribisnis dalam melakukan pengolahan hasil pertanian salah satunya usaha peternakan, melalui pengembangan agribisnis dan agroindustri sub sektor peternakan. Kegiatan ini diharapkan dapat memperlancar keanekaragaman

produksi serta meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditi peternakan (Wiwik et al 2003).

Dalam meningkatkan nilai tambah baik produk pertanian maupun peternakan ini mencakup dalam ruang lingkup agroindustri atau industri rumah tangga. Agroindustri adalah usaha yang berbahan baku pertanian atau peternakan. Salah satu agroindustri yang menekankan pada *food processing* yaitu usaha yang dilakukan agar pangan bisa dikonsumsi dan terhindar dari kerusakan adalah usaha kerupuk kulit.

Usaha ini mengolah bahan baku dari kulit ternak menjadi produk yang dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomis. Kerupuk kulit merupakan salah satu hasil dari olahan kulit yang paling populer di masyarakat. Untuk memproduksi kerupuk kulit, diperlukan bahan baku kulit segar atau basah, baik yang berasal dari kulit sapi, kerbau, maupun kambing, namun kulit yang sering digunakan adalah kulit sapi dan kulit kerbau. Disamping bahan baku *kulit* segar banyak juga produsen yang menggunakan bahan baku kulit awet atau disebut juga kulit kering. Di Sumatera Barat kerupuk kulit dikenal dengan nama '*kerupuak jangek*' merupakan makanan khas Sumatera Barat. Kerupuk ini diproduksi hampir di seluruh daerah di Sumatera Barat, salah satunya di Kabupaten Tanah Datar.

Batusangkar termasuk daerah sentra penghasil kerupuk kulit di Sumatera Barat. Menurut Disperindag Batusangkar (2011) usaha kerupuk kulit di daerah ini terdapat sebanyak 26 usaha. Salah satu usaha kerupuk kulit yang terbesar di Batusangkar terdapat di daerah Saruaso Barat Kecamatan Tanjung Emas Kabupaten Tanah Datar yaitu usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit atau dikenal juga dengan usaha kerupuk kulit H D Tumanggung Usaha kerupuk kulit Mahkota

Kulit sudah berdiri sejak 1979 dengan kapasitas produksi 366000 kg dan menurut informasi dari pemilik usaha dengan omset penjualan Rp.3,6 miliar / tahun.

Usaha kerupuk kulit “Mahkota Kulit” adalah usaha pengolahan kulit ternak menjadi kerupuk kulit, baik itu yang berasal dari kulit sapi ataupun kulit kerbau. Selama ini pemilik menggunakan kulit sapi dan kerbau dengan cara dicampur saja sedangkan produksi kerupuk kulit menggunakan kulit segar berupa kulit sapi dan kerbau. Padahal jika dijual secara terpisah harga dipasaran kerupuk kulit kerbau lebih mahal dari harga kulit sapi sehingga peluang keuntungan yang mungkin diperoleh oleh usaha ini akan semakin tinggi. Apabila harga olahan bahan baku kulit segar kerbau dijual dengan harga yang sama dengan kulit sapi yaitu Rp 22.000.

Kualitas kerupuk kulit yang dihasilkan dipengaruhi oleh proses produksi /, pengolahan yang dilakukan oleh usaha ini semakin baik kualitas kerupuk kulit yang diproduksi semakin tinggi harga jual yang bisa ditawarkan. Proses produksi usaha ini menghasilkan 2 jenis produk, yaitu kerupuk kulit “*latua*” dan kerupuk kulit siap untuk dikonsumsi. Bahan baku berupa kulit basah biasanya dibeli dari rumah potong hewan (RPH) di Padang Panjang, Bukittinggi dan RPH di Sawahlunto.

Usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit memasarkan produknya keseluruh daerah di Kabupaten Tanah Datar yaitu pada rumah makan, warung - warung kecil, pasar dan ada juga dijual keluar kota yaitu kota Pekanbaru, Rengat dan kota Jakarta. Usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit saat ini sudah menghasilkan produksi 20.000 Kg / tahun.

Keberhasilan usaha dapat dilihat dengan tingginya keuntungan atau keberhasilan usaha dapat dilihat dari tingginya yang diperoleh. Keuntungan tersebut ditentukan oleh keuntungan kerupuk kulit yang dipasarkan yang dipengaruhi oleh proses produksi atau pengolahan kerupuk kulit. sehingga dengan pengolahan yang telah dijelaskan tersebut. Berawal dari pemikiran itulah perlu dilakukan penelitian dengan **“Analisis Teknis Pengolahan dan Keuntungan Pada Usaha Kerupuk Kulit Mahkota Kulit di Kota Batusangkar”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan kerupuk kulit yang dilakukan oleh usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit ?
2. Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pengolahan kerupuk kulit yang dilakukan oleh Mahkota Kulit.
2. Untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dari usaha kerupuk kulit Mahkota Kulit.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk memberikan informasi dan masukan kepada pemilik usaha kerupuk kulit Mahkota untuk mengembangkan usaha di masa yang akan datang.
2. Untuk memberikan informasi kepada usaha sejenis untuk mengembangkan usahanya.