

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan produktivitas ubi kayu di Indonesia dari tahun 2012-2016 menunjukkan bahwa Sumatera Barat memiliki rata-rata produktivitas ubi kayu terbesar dari lima daerah penghasil ubi kayu lainnya di Indonesia yaitu: Sumatera Barat 390,85 kw/ha; Sumatera Utara 327,24 kw/ha; Lampung 262,04 kw/ha; Riau 277,71 kw/ha dan Jawa Tengah 245,66 kw/ha. Produktivitas tanaman ubi kayu di Sumatera Barat dari tahun 2012-2016 adalah sebagai berikut : 388,31 kw/ha; 397,66 kw/ha; 386,18 kw/ha; 391,85 kw/ha dan 390,23 kw/ha. (BPS dalam Kementrian Pertanian, 2016)

Ubi kayu memiliki kandungan gizi per 100 gram yaitu kalori 146 kkal, air 62,5 gram, fosfor 40 mg, karbohidrat 34 gram, kalsium 33 mg, vitamin C 30 mg, protein 1,2 gram, besi 0,7 mg, lemak 0,3 gram dan vitamin B1 0,06 mg (Salim, 2011). Tingginya kandungan gizi ubi kayu terutama karbohidrat, sehingga ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pembuatan keripik, dan salah satu keripik yang populer di Sumatera Barat adalah keripik sanjai.

Sentral usaha keripik sanjai di Sumatera Barat paling besar dan populer berada di kawasan Bukittinggi. Usaha keripik sanjai telah ada sejak lama dan telah berkembang hingga di luar kawasan Bukittinggi. Keripik sanjai merupakan makanan yang terbuat dari ubi kayu yang diiris tipis lalu digoreng, serta ditambah beberapa bahan tambahan makanan untuk menambah kenikmatan dan cita rasa dari keripik sanjai yang diproduksi.

Pengolahan keripik sanjai masih dalam tingkat usaha rumah tangga dan terus mengalami kemajuan setiap tahunnya. Usaha rumah tangga ini sudah dikenal cukup lama dan dikelola secara turun temurun bagi masyarakat khususnya di kawasan Bukittinggi, namun usaha yang turun temurun tidak menjamin usaha tersebut akan terus berjalan, perkembangan zaman dan pengaruh teknologi bisa menjadi faktor usaha tersebut tetap berdiri atau tidak, hal ini didasarkan pada data jumlah usaha keripik sanjai yang berdiri di Kota Bukittinggi, yang diperoleh dari Dinas Penanaman Modal, Pelayanan Terpadu Satu Pintu, Perindustrian dan Tenaga Kerja Kota Bukittinggi (2018) yaitu pada tahun 2011 sampai tahun 2014

terdapat 60 usaha di Kec. Mandiangin dan 5 usaha di Kec. Guguk Panjang, tahun 2015 terdapat 57 usaha di Kec. Mandiangin, 1 usaha di Kec. Aur Birugo dan 2 usaha di Kec. Guguk Panjang, tahun 2016 terdapat 57 usaha di Kec. Mandiangin, 1 usaha di Kec. Aur Birugo dan 2 usaha di Kec. Guguk Panjang, dan tahun 2017 terdapat 62 usaha di Kec. Mandiangin, dan 1 usaha di Kec. Aur Birugo. Berdasarkan data yang diperoleh dapat dilihat adanya penambahan dan pengurangan jumlah usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi, baik dipengaruhi oleh perkembangan zaman, teknologi maupun aspek lainnya yang menjadi pertimbangan produsen untuk melanjutkan atau menutup usaha keripik sanjai tersebut.

Keripik sanjai yang berkembang di kawasan Bukittinggi menghasilkan jenis produk keripik sanjai yang sama, yaitu sanjai original atau sanjai yang hanya diberi sedikit perasa dan sanjai balado, yaitu sanjai yang dilumuri dengan *lado* atau cabai setelah digoreng. Cabai yang digunakan yaitu cabai merah dan sekarang mulai banyak diproduksi sanjai dengan lumuran cabai hijau. Walaupun usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi mengolah jenis keripik sanjai yang sama, mutu dan citarasa yang dihasilkan dari keripik tersebut berbeda-beda. Perbedaan tersebut dapat dilihat dari mutu produk akhir keripik sanjai, dimana perbedaan yang ditemukan seperti tingkat kerapuhan keripik sanjai, yang menghasilkan keripik sanjai yang sangat rapuh saat dimakan, namun ada keripik sanjai yang sedikit keras saat dimakan, warna keripik sanjai yang dihasilkan setelah penggorengan menghasilkan warna putih, sedikit coklat atau sedikit menguning, sedangkan untuk sanjai balado, menghasilkan warna yang berbeda pula, yaitu menghasilkan warna lumuran *lado*/cabai yang pekat, dan juga ada yang tidak terlalu pekat. Rasa yang dihasilkan pada keripik sanjai original menghasilkan rasa yang manis juga rasa yang tawar, dan sanjai balado menghasilkan rasa pedas maupun pedas manis.

Suatu usaha bisa terdapat lebih dari satu perbedaan dan hal ini mampu memberikan nilai positif bagi konsumen. Menurut Potter (1985), perusahaan harus berbeda atau dianggap berbeda dengan pesaingnya. Perbedaan tersebut bisa berasal dari produk atau jasa yang dijual, teknologi yang digunakan, cara pemasarannya atau pada faktor-faktor lainnya, namun perbedaan yang diterapkan harus memiliki nilai positif atau *valuable* bagi konsumen.

Hasil survei awal yang telah dilakukan, terdapat beberapa perbedaan yang ditemukan dari bahan baku dan teknologi yang digunakan dalam pengolahan keripik sanjai. Perbedaan pada bahan baku yang digunakan yaitu berdasarkan sumber daerah pemasok ubi kayu yang berasal dari Kota Payakumbuh, Kabupaten Padang Pariaman dan Kabupaten Agam, jenis ubi kayu yang digunakan dalam pembuatan keripik sanjai merupakan jenis ubi kayu lokal, seperti ubi dasun, ubi roti dan jenis ubi kayu lokal lainnya, serta pada umur panen ubi kayu, yaitu menggunakan ubi kayu yang dipanen pada umur 9-10 bulan, 11-12 bulan atau lebih dari 12 bulan. Perbedaan pada teknologi pengolahan yang digunakan, diantaranya alat pengirisan yang digunakan yaitu dengan mesin pengiris ataupun *katam* (alat pengiris tradisional) atau gabungan dari keduanya, dan proses penggorengan yang menggunakan *tungku* (bahan bakar kayu) atau menggunakan kompor (bahan bakar minyak tanah atau gas).

Analisa awal berdasarkan pengamatan yang dilakukan, perbedaan bahan baku dalam proses pengolahan termasuk ke dalam faktor yang mengakibatkan produk keripik sanjai yang dihasilkan memiliki mutu berbeda-beda, seperti warna, tekstur, rasa dan aspek mutu lainnya, karena menurut Salim (2011), mutu ubi kayu sangat dipengaruhi oleh tempat tumbuh ubi kayu, varietas ubi kayu serta umur panen ubi kayu.

Penelitian yang dilakukan terfokus kepada jenis keripik sanjai original, karena penelitian ini membandingkan mutu keripik sanjai yang masih mempertahankan karakteristik alami dari ubi kayu, yaitu keripik sanjai tanpa adanya penambahan bahan makanan lainnya, karena penambahan bahan makanan lainnya dapat mempengaruhi karakteristik alami dari keripik. Sedangkan lokasi penelitian meliputi usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi, meliputi Kota Bukittinggi dan daerah sekitar Kota Bukittinggi pada radius 4 km dari batas kota.

Selain itu, penggunaan teknologi yang berbeda-beda akan mempengaruhi aliran keuangan (*cash flow*) dari usaha keripik sanjai, penggunaan teknologi tersebut dapat memberikan banyak pemasukan atau mungkin mengakibatkan besarnya pengeluaran terhadap usaha yang bersangkutan. Untuk itu, penting dilakukan analisa kelayakan finansial dari usaha keripik sanjai tersebut agar dapat diketahui teknologi terbaik yang digunakan dalam pengolahan keripik sanjai sehingga dapat memenuhi standar kelayakan usaha.

Berdasarkan pada penjelasan diatas, dengan adanya variasi yang ditemukan dari pengolahan keripik sanjai, mulai dari bahan baku hingga teknologi pengolahan yang digunakan, serta adanya kaitan dengan mutu dan kelayakan finansial usaha, maka peneliti melakukan penelitian ilmiah pada usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi yang diberi judul **“identifikasi variasi bahan baku dan teknologi pengolahan serta kaitannya dengan mutu dan kelayakan finansial usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan :

1. Mengidentifikasi variasi bahan baku dan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan keripik sanjai di kawasan Bukittinggi.
2. Menjelaskan hubungan bahan baku dan teknologi yang digunakan dalam pengolahan keripik sanjai dengan mutu dan kelayakan finansial usaha keripik sanjai.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilakukan yaitu :

1. Mengetahui bahan baku dan teknologi terbaik yang dapat digunakan dalam proses pengolahan keripik sanjai sehingga dapat menghasilkan mutu keripik sanjai yang terbaik.
2. Data yang diperoleh dari hasil penelitian bisa menjadi acuan bagi pembaca dalam menggunakan bahan baku dan teknologi terbaik untuk pengolahan keripik sanjai sehingga bisa memenuhi kelayakan finansial usaha.