

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Data perkembangan produksi, luas panen dan produktivitas ubi kayu selama dasa warsa 2020-2022 di Sumatera Barat menunjukkan bahwa produksi ubi kayu mengalami naik turun dari tahun ketahun. Pada tahun 2020 sebanyak 154.728 ton, tahun 2021 sebanyak 141.838 ton, dan pada tahun 2022 sebanyak 143.330 ton. Sentra produksi ubi kayu ini tersebar di Limapuluh Kota, Agam, Padang Pariaman, pesisir selatan, dan Tanah Datar dengan luas lahan ubi kayu pada masing masing daerah 1.029 Ha (Lima Puluh Kota), 431 Ha (Agam), 383 Ha (Tanah Datar), 315 ha (pesisir Selatan), 201 ha (Padang Pariaman) (BPS, 2022).

Keripik balado dapat menjadi salah satu alternatif olahan pangan yang menyehatkan (*healthy foods*). Keripik singkong memiliki umur simpan yang relatif lama sampai berbulan-bulan, sehingga mempunyai prospek ekonomi yang bagus. Di lihat dari prospek pengembangan usaha singkong di Indonesia cukup menjanjikan. Beberapa tahun terakhir, minat masyarakat dalam mengkonsumsi singkong juga semakin meningkat dan terus meningkat dari tahun ke tahun karena dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat dengan memilih gaya hidup sehat secara vegetarian. Dalam bentuk olahan sederhana seperti gethuk, sawut, gatot, gobet, kremes dan keripik dengan berbagai cita rasa ( Nasir, dkk. 2016).

Berbagai jenis produk olahan langsung singkong terdiri dari produk olahan kering (misalnya keripik neraka dengan beberapa varian rasa) dan produk olahan semi basah (contohnya tape, getuk, dan makanan tradisional lainnya). Singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia. Singkong merupakan Produk Pertanian yang cocok untuk di jadikan unit bisnis karena manfaat yang diperoleh dari komoditi tersebut cukup banyak, dilihat dari pasar yang cukup menggiurkan atas bahan baku singkong. Banyak olahan makanan yang bisa kita buat dari singkong seperti keripik balado dan lain-lain. Singkong yang di jadikan keripik balado bisa berbagai macam varian rasa. Di Sumatera Barat ubi kayu merupakan komoditi komersial terutama sebagai penunjang jalannya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) berbasis pengolahan singkong. Ubi kayu yang digunakan di Sumatera Barat adalah ubi kayu lokal.

Berdasarkan data katalog paspor sumber daya genetik ubi kayu yang dikeluarkan oleh Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber daya Genetik Pertanian (2015), di Sumatera Barat terdapat tiga aksesori ubi kayu yaitu ubi kayu Hitam, ubi kayu Ketan dan ubi kayu Lambau.

Pemberdayaan UMKM Keripik balado yang ada di Sumatera Barat yaitu rumah sanjai Bukittinggi, Keripik balado pak HZ di Payakumbuh Lima Puluh Kota, Keripik balado buah tangan di Kota Tuo Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota, keripik balado christine Hakim di Ulu Air Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota, keripik balado nan salero di Kampung PD Kecamatan Padang Barat, Kota Padang. UMKM keripik balado yang ada di Padang ( keripik balado Shirley di Belakang Tangsi, Kec. Padang Barat, Kripik Balado iim di Lubuk Buaya, Kec. Koto Tangah, Kripik Balado Salsabila Di Kubu Dalam Parak Karakah, Kec. Padang Timur.)

Kripik balado merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat umum dari kalangan anak-anak sampai orang tua baik golongan masyarakat bawah maupun kalangan atas (Umikalsum, 2015). Semakin meningkatnya permintaan konsumen, saat ini keripik singkong mulai melakukan inovasi varian rasa, salah satunya dengan varian rasa pedas dengan tingkat level yang berbeda. Keripik balado bukan produk baru yang dikenal dikalangan masyarakat, namun dengan menambahkan sedikit inovasi varian rasa, menyebabkan keripik balado banyak digemari konsumen dan menjadikan salah satu peluang bisnis. Keripik singkong menjadi oleh-oleh dan buah tangan ketika bepergian kesuatu tempat (Yuyun, 2010).

Penelitian terdahulu tentang industri makanan telah banyak dilakukan oleh para peneliti seperti Idda Novianti (2001), "Industri Rumah Tangga di Bukittinggi : Studi Tentang Pengusaha Kerupuk Sanjai 1984-1998", yang membahas tentang keberadaan kerupuk sanjai sebagai makanan spesifik Bukittinggi setelah dicanangkan Bukittinggi sebagai kota wisata, membuat kerupuk sanjai menjadikan pusat oleh-oleh dari kota Bukittinggi. Peneliti lain yaitu Epi Indra (2006), " Industri Kerupuk Ubi Kuning di Nagari Koto Tuo Kecamatan Harau Kabupaten 50 Koto 1980-2005", yang membahas tentang industri ini telah dimulai tahun 1980, karena adanya interaksi yang baik antara para transmigran

Jawa dengan penduduk setempat dalam mengembangkan industri kerupuk ubi ini dan pemasaran dari produsen ke konsumen. Singkong bahan yang sangat mudah di olah dan mudah di cari di setiap tempat serta memiliki kualitas yang baik dan enak, hasil yang di dapat kan bisa di pasarkan dan bisa di jual melalai e-commerce. Dengan kualitas yang baik sehingga masyarakat menyukai dan bisa menjadi sebuah oleh-oleh masyarakat sekitar dengan harga yang sangat terjangkau.

Usaha keripik balado sudah banyak di kota Padang oleh karena itu dibutuhkan kelayakan usaha yang harus diketahui oleh usaha keripik balado tersebut seperti pemilihan bahan baku, pengolahan yang baik, pemasaran, analisis ekonomi dan strategi lainnya untuk meningkatkan kualitas dari suatu produk, sehingga diperlukan analisa ekonomi usaha keripik balado dan cara pengolahan yang baik dan higienis. Penelitian pada UMKM Salsabilla sudh pernah dilakukan oleh Basri Dkk (2021), akan tetapi yang diteliti adalah tentang pemasaran, oleh karena itu yang dilakukan penelitian untuk melihat teknologi pengolahan dan analisis ekonomi pada UMKM Salsabilla. Menurut Kotler dan Armstrong (2012), strategi pemasaran adalah logika pemasaran dimana perusahaan berharap dapat menciptakan nilai bagi pelanggan dan dapat mencapai hubungan yang menguntungkan dengan pelanggan.

Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai analisis usaha pengolahan ubi singkong menjadi keripik balado dikeripik balado salasabila Kecamatan Padang Timur. Penelitian ini berjudul “**PROSES PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI KERIPIK BALADO DAN ANALISIS EKONOMI PADA UMKM SALSABILA (PADANG)**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui teknologi pengolahan, dengan analisis karakteristik dan neraca massa keripik balado pada UMKM salsabila Kecamatan Padang Timur.
2. Mengetahui analisis kelayakan ekonomi pada UMKM Salsabila.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam perkembangan industri singkong di kecamatan padang timur.
2. Dapat digunakan sebagai acuan perencanaan industri sejenisnya.