

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu wilayah yang memiliki keanekaragaman hayati yang terbilang tinggi, salah satunya adalah tanaman honje laka atau kecombrang memiliki nama ilmiah *Etilingera hemisphaerica* merupakan salah satu tanaman rempah dan obat yang banyak tersebar dari Thailand, Malaysia, Indonesia dan New Guinea dan termasuk dalam keluarga Zingiberaceae. Banyak spesies yang berguna bagi manusia sebagai makanan, bumbu, obat-obatan, atau sebagai tanaman hias (Poulsen, 2007).

Honje laka dikenal dengan berbagai nama antara lain kencong atau kincung di Sumatra Utara, kecombrang di Jawa, bongkot di Bali, sambuang di Sumatra Barat, bunga kantan di Malaysia dan honje di Sunda (Farida, & Maruzy, 2016).

Masyarakat mengenal dan membedakan dua spesies berdasarkan warna dan permukaan bawah daun. Honje dengan permukaan bawah daun berwarna hijau disebut honje hejo dengan nama ilmiah *Etilingera elatior* (Jack) R.M. Sm. dan permukaan bawah daun berwarna merah keunguan disebut honje beureum dengan nama ilmiah *Etilingera hemisphaerica* (Blume) R.M. Seiring pertumbuhan dan perkembangan kedua honje memiliki permukaan bawah daun berwarna hijau kemerahan (Hamdayani, 2017)

Tanaman yang tadinya hanya tanaman liar ternyata memiliki nilai jual yang cukup tinggi, bahkan honje menjadi salah satu komoditas ekspor sebanyak 500 kilogram dikirim ke negara Malaysia. Melalui Karantina Pertanian Pekanbaru, wilayah kerja Dumai, rata-rata honje di ekspor dua kali dalam sebulan (Balai Karantina Pertanian Kelas I Pekanbaru, 2020)

Kandungan gizi dalam honje laka diantaranya energi, karbohidrat, air/mineral, lemak, protein, magnesium, zat besi fosfor, kalsium, kalium dan seng. Dilihat dari beberapa kandungan gizi honje laka dapat disimpulkan bahwa kegunaan honje laka pasti tidak sedikit, diantaranya mengobati penyakit kulit seperti campak, menyembuhkan anemia atau kurang darah, menguatkan tulang yang sangat baik untuk masa pertumbuhan, mencegah osteoporosis, meningkatkan

kinerja dari otak yang mampu menguatkan daya ingat, mencegah kekurangan cairan, penambah energi alami (Dinas Kesehatan Kabupaten Pakpak Barat, 2016)

Khasiat yang terkandung di dalam honje laka adalah memulihkan stamina, menghilangkan masuk angin, menurunkan kolesterol, darah tinggi, dan lain-lain. Selain itu, bunga honje dapat menghilangkan bau badan dikarenakan bunga honje mengandung minyak atsiri, saponin, dan flavonoida. Hal inilah yang menjadi daya tarik konsumen untuk mengkonsumsi minuman ini dikarenakan khasiat-khasiat yang terkandung di dalamnya (Buih Pangandaran, 2017)

Suprianto dan Eri Cahrial (2017) menyatakan bahwa produk hasil pertanian pada umumnya memiliki sifat mudah rusak, cepat busuk (*perisable*), memerlukan tempat penyimpanan yang besar (*volumenious*), memiliki timbangan yang berat (*bulky*). Berdasarkan karakteristik produk pertanian tersebut berimplikasi memerlukan penanganan tersendiri dan khas untuk setiap produk pertanian dalam kegiatan pemasarannya.

Salah satu penanganannya dapat dilakukan dengan mengolah bahan baku menjadi produk olahan. Produk olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Salah satu produk olahan yakni Jus Honje Lakaku yang dilakukan oleh pelaku usaha UMKM mengolah honje menjadi jus honje. Pelaku usaha awalnya seorang penjual yang memasarkan dan menjual jus honje milik penjual lain, kemudian berinisiatif untuk melakukan produksi sendiri dikarenakan saat permintaan meningkat selalu kekurangan ketersediaan serta produk jus honje datang terlambat sesuai dengan permintaan konsumen.

Jus Honje Lakaku merupakan salah satu produk olahan siap konsumsi dengan bahan dasarnya honje laka. Usaha jus honje ini sudah berdiri selama 7 tahun yakni sekitar tahun 2015. Sejak berdirinya hingga sekarang industri jus honje ini menghadapi kendala dan tantangan, namun dengan keuletan dan ketekunannya industri jus honje tetap berdiri dan berkembang. Pemasaran jus honje selain di Kota Tasikmalaya, produk jus honje telah dipasarkan ke luar kota seperti Ciamis, Bandung, Jakarta, Majalengka, bahkan sampai ke Bali dan Jambi menurut Maman sebagai pelaku usaha Jus Honje Lakaku. Kemudian yang menjadi masalah saat ini

UMKM tidak menghitung harga pokok produksi, titik impas nilai penjualan serta volume produksi, analisis sensitivitas atau analisis kepekaan terhadap kemungkinan yang terjadi di masa yang akan datang dan belum melakukan pencatatan secara detail pengeluaran dan pemasukan serta pengelolaan keuangan yang baik.

Mulyadi (2015) menyatakan bahwa dalam melakukan proses produksinya perlu diketahui juga mengenai titik impasnya, sehingga memiliki patokan atau acuan dalam proses produksinya. Titik impas adalah sebuah titik di mana biaya dan penerimaan adalah seimbang tidak mengalami kerugian maupun keuntungan. Kegunaan analisis titik impas salah satunya perusahaan dapat mengetahui jumlah minimum produk yang harus terjual agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Produk hasil pertanian yang sifatnya musiman, tidak akan bertahan lama yang tentu saja memberikan peluang kepada para tengkulak untuk menguasai harga honje laka dan analisis sensitivitas merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui akibat dari perubahan parameter-parameter produksi terhadap perubahan kinerja sistem produksi dalam menghasilkan keuntungan agar nantinya pelaku usaha memiliki gambaran dalam usahanya.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk penelitian mengenai “Harga Pokok Produksi, Titik Impas dan Sensitivitas Pengolahan Honje Menjadi Jus Honje” yang merupakan studi kasus pada perusahaan Luthfi Food dengan produk Jus Honje Lakaku di Jalan Ampera Barat Babakan Cikiara, Kelurahan Panglayungan Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya.

1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- 1) Berapa biaya total dari pengolahan honje menjadi jus honje?
- 2) Berapa besarnya harga pokok produksi dari pengolahan honje menjadi jus honje ?
- 3) Berapa titik impas nilai penjualan dan volume produksi pengolahan honje menjadi jus honje ?
- 4) Berapa sensitivitas dari pengolahan honje menjadi jus honje ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi tersebut, maka tujuan penelitian ini untuk menjawab permasalahan yang ada pada rumusan diantaranya:

- 1) Menganalisis biaya total dari pengolahan honje menjadi jus honje.
- 2) Menganalisis besarnya harga pokok produksi dari pengolahan honje menjadi jus honje.
- 3) Menganalisis titik impas nilai penjualan dan volume produksi pengolahan honje menjadi jus honje.
- 4) Menganalisis sensitivitas pengolahan honje menjadi jus honje.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna:

- 1) Bagi peneliti
Selain untuk penyelesaian studi akhir, juga dapat menambah pemahaman dan wawasan, untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan pada perkuliahan, serta dapat semakin mensyukuri bahwa Allah SWT telah menganugerahkan banyak nikmat.
- 2) Bagi pembaca
Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan referensi yang dapat menambah pengetahuan dan wawasan, serta berguna untuk penelitian selanjutnya.
- 3) Bagi Pelaku Usaha
Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang lebih rinci, titik impas penjualan, titik impas volume produksi, serta mengetahui sensitivitas atau tingkat kepekaan usaha terhadap adanya perubahan kondisi yang mungkin terjadi di masa yang akan datang.
- 4) Bagi Pemerintah
Penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dalam pengembangan minuman yang berbahan baku lokal tetapi memiliki pasar yang potensial.