

BAB I

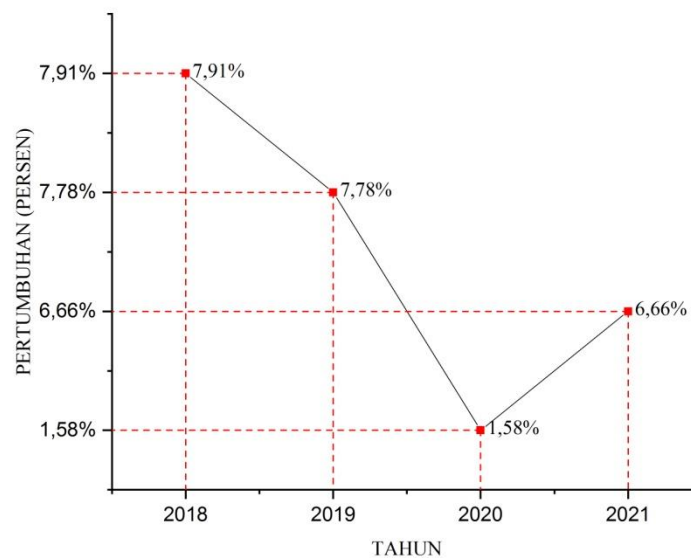
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Industri makanan dan minuman merupakan penyumbang terbesar terhadap sektor industri pengolahan non migas pada triwulan II tahun 2021. Kontribusi terhadap sektor industri pengolahan nonmigas mencapai 38,42% yang sekaligus memberikan kontribusi bagi Produk Domestik Bruto (PDB) nasional sebesar 6,66%. Kementerian Perindustrian mencatat, industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor primadona. Industri ini membuat kinerja ekspor manufaktur nasional meroket sepanjang semester I. Total nilai ekspor industri pengolahan nonmigas pada Januari-Juni mencapai USD19,58 miliar. Nilainya naik 21,68% dibandingkan periode yang sama tahun lalu (*year on year/yoy*).

Berdasarkan data yang diperoleh pada gambar 1.1 bahwa perkembangan sub sektor makanan dan minuman dari tahun 2018 hingga tahun 2021 menunjukkan kinerja yang masih positif karena dapat melampaui pertumbuhan PDB (Produk Domestik Bruto) nasional walaupun mengalami penurunan signifikan pada tahun 2020. Badan Pusat Statistik (BPS) telah mencatat pada tahun 2020 pertumbuhan PDB Indonesia mengalami kontraksi hingga mencapai -2,07 persen dibandingkan dengan beberapa tahun sebelumnya. Pada pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2018 menunjukkan angka positif 7,91 persen. Lalu pada tahun 2019 menjadi 7,78 persen hingga pada tahun 2020 kinerja industri makanan dan minuman menurun signifikan menjadi

1,58 persen. Hal tersebut disebabkan adanya pandemi Covid-19 yang membawa dampak negatif di seluruh sektor perekonomian tidak hanya di Indonesia. Selanjutnya tahun 2021 mengalami kenaikan yang cukup signifikan menjadi sebesar 6,66 persen.



Gambar 1.1 Diagram Kontribusi Sektor Makanan dan Minuman terhadap PDB Nasional Tahun 2018-2021

Sumber: Kementerian Perindustrian,
<https://www.pikiran-rakyat.com/ekonomi/pr-01316389/pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman-sumbang-635-terhadap-pdb-nasional>

Dari sisi investasi, industri makanan dan minuman juga merealisasikan dana Rp36,6 triliun pada semester I. Ini meliputi penanaman modal dalam negeri (PMDN) Rp14,7 triliun dan penanaman modal asing (PMA) Rp21,9 triliun. Guna memacu kinerja gemilang dari industri makanan dan minuman, pemerintah bertekad menjaga ketersediaan bahan baku sehingga bisa tetap berproduksi.

Selain, memberikan berbagai insentif fiskal dan nonfiskal untuk kemudahan perizinan.

Menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2008 bahwa usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini.

Keberadaan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia memegang peran strategis dalam perekonomian nasional. Terutama dalam penyediaan lapangan kerja dan kesempatan berusaha yang lebih besar, mengingat jumlahnya yang sangat besar. Tidak terkecuali dengan UMKM Pangan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2018 terdapat 1,9 juta industri manufaktur makanan dan minuman skala kecil dan mikro atau 99,6% dari seluruh industri manufaktur makanan dan minuman di Indonesia. Sektor makanan dan minuman menjadi penyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) industri nonmigas terbesar (34%).

Memperhatikan peran UMKM dan juga pangan olahan yang sangat signifikan ini, maka perlu didukung dengan keberpihakan pada kemudahan berusaha serta peningkatan kapasitas UMKM untuk menghasilkan produk berkualitas secara berkesinambungan. UMKM pangan merupakan aset bagi pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memperluas lapangan kerja, serta menjadi alternatif bentuk usaha di masa krisis.

Mengingat perkembangan dunia usaha yang semakin pesat, setiap perusahaan selalu meningkatkan kemampuannya dalam mencapai tujuannya. Setiap perusahaan bertujuan untuk memperoleh keuntungan, di mana keuntungan tersebut dapat digunakan untuk mengembangkan perusahaan, hal ini ditentukan oleh faktor-faktor produksi seperti modal, bahan baku, jam kerja dan sebagainya.

Penerapan faktor-faktor produksi secara efisien dapat menentukan keberhasilan perusahaan. Peranan manajemen produksi adalah melakukan perencanaan dan pengawasan sehingga dapat mengatasi masalah yang timbul akibat kelalaian kesalahan yang dibuat dalam proses produksi. Perusahaan yang bergerak di bidang industri berusaha memaksimalkan laba yang diperoleh dengan menggunakan biaya yang seminimal mungkin guna kelangsungan perusahaan. Setiap perusahaan pada umumnya bertujuan memperoleh keuntungan, di mana keuntungan tersebut digunakan untuk mengembangkan perusahaan.

Kemajuan di bidang sosial ekonomi mengakibatkan adanya perubahan gaya hidup masyarakat, salah satu industri yang terdampak adalah industri makanan dan minuman. Masyarakat sudah mulai beralih dari makanan dan minuman tradisional menjadi makanan dan minuman modern atau siap saji. Hal ini dikarenakan minat masyarakat untuk mencoba hal-hal baru dan semakin mementingkan kepraktisan dari suatu produk. Perubahan gaya hidup masyarakat ini menyebabkan munculnya bisnis industri makanan dan minuman yang semakin berkembang pesat dan kompetitif dengan hadirnya produk-produk inovatif (Sanusi, 2014). Salah satu inovasi dari industri minuman adalah membuat minuman *ready to drink* (RTD).

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI, minuman adalah sesuatu atau barang yang diminum dan kekinian berarti keadaan sekarang atau terkini, sehingga secara harfiah minuman kekinian dapat diartikan sebagai sesuatu yang diminum masa kini. Minuman kekinian merupakan istilah yang digunakan untuk minuman–minuman inovatif dan populer, baik karena rasa maupun ciri khasnya yang unik. Beberapa jenis minuman kekinian antara lain minuman *milk tea*, boba, *cheese tea*, kopi susu dengan *brown sugar*, *Thai tea*, dan *Regal drink* (Listiorini, 2019). Jenis minuman yang akan dijadikan subjek penelitian adalah minuman bentuk *milk tea* boba.

Minuman *milk tea* merupakan minuman RTD hasil perpaduan teh dan susu. Pada awalnya minuman *milk tea* dikenal dengan nama *Taiwan Tea* yang berasal dari Taiwan dan mulai dijual pada tahun 1980 pada sebuah toko penjual minuman teh, lalu mendapat respon yang baik dari konsumen sehingga mulai dipasarkan secara luas (Santoso, 2016). Saat ini, *milk tea* dapat ditemukan di pasaran, sehingga memudahkan konsumen untuk membeli dan menikmati *milk tea*. Dewasa ini, dengan meningkatnya peminat *milk tea* maka membuka peluang besar bagi para produsen *milk tea*, permintaan yang meningkat memunculkan produsen yang meningkat pula.

Adapun boba merupakan salah satu jenis minuman kekinian yang banyak bermunculan di tengah masyarakat Indonesia sejak beberapa tahun terakhir. Minuman boba pertama kali ditemukan pada tahun 1980 di Taiwan berupa *zhen zhu nai cha*, atau yang dalam bahasa Indonesia berarti teh susu mutiara atau lebih dikenal dengan nama teh susu boba/*milk tea* boba/*bubble tea*. Teh susu boba

adalah minuman berbasis teh yang dicampur dengan rasa buah dan/atau susu, dengan tambahan *topping* berupa bola-bola bertekstur kenyal yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar* dan bewarna kehitaman yang dikenal dengan sebutan boba, “*bubble*”, atau “*pearl*”. Tekstur kenyal merupakan ciri khas dari bola-bola tapioka tersebut. Sejak beberapa tahun terakhir gerai-gerai minuman boba terus bermunculan di tengah masyarakat Indonesia seiring dengan besarnya popularitas minuman tersebut, terutama di kalangan remaja dan dewasa muda (Dewi *et al.*, 2015).

Selain boba, umumnya gerai-gerai minuman boba menawarkan jenis *topping* lainnya yang dapat dipilih konsumen seperti jeli dan puding dengan berbagai rasa. Rasa minuman yang ditawarkan juga bervariasi, seperti teh susu dengan berbagai rasa, teh tanpa susu dengan jenis daun teh berbeda, kopi, dan minuman dengan rasa buah-buahan. Selain itu, untuk memenuhi variasi selera konsumen, gerai minuman boba juga memberikan pilihan kadar gula (misalnya , *extra sugar*, *less sugar*, *half sugar*, *no sugar*), pilihan ukuran minuman (besar, kecil, reguler), dan pilihan kadar es batu (*less ice*, *half ice*, *no ice*) yang dapat dipilih oleh konsumen (Barclay *et al.*, 2014).

Minuman boba mengandung kadar gula dan kalori yang tinggi. Penelitian terkait kadar gula dan kalori dalam minuman boba yang dilakukan oleh Jae *et al.*, (2017) menunjukkan bahwa minuman teh susu boba mengandung kadar gula dan kalori yang tinggi, yaitu berkisar antara 38-96 gram gula dan 299-515 kkal energi, bergantung pada jenis *topping* dan ukuran yang dipilih, selain itu minuman boba merupakan bagian dari kelompok *sugar sweetened beverage* (SSB) atau minuman

berpemanis yang umumnya mengandung pemanis berupa *high fructose corn syrup*/HFCS (55% fruktosa, 45% glukosa) atau sukrosa (50% fruktosa, 50% glukosa).

Konsumsi minuman berpemanis telah menjadi kontributor utama peningkatan asupan gula tambahan, dan berkorelasi dengan peningkatan terjadinya obesitas dan diabetes melitus tipe 2 (Malik *et al.*, 2013). Hubungan antara konsumsi SSB dengan kejadian kegemukan atau obesitas dan diabetes melitus merupakan dampak dari kandungan gula yang terdapat dalam SSB (Bermudez, 2012). Diet tinggi gula tambahan dapat menyebabkan penyakit metabolik seperti diabetes melitus tipe 2 dan penyakit kardiovaskular dengan mekanisme langsung dan tidak langsung. Secara langsung, fruktosa menyebabkan disregulasi metabolisme lemak dan karbohidrat. Secara tidak langsung, gula meningkatkan asupan energi yang mengarah pada keseimbangan energi positif, sehingga terjadi peningkatan berat badan dan penambahan lemak, yang pada akhirnya juga menyebabkan disregulasi metabolisme lemak dan karbohidrat (Stanhope, 2016). Selain itu, minuman berpemanis memiliki kadar gula yang tinggi, namun tidak memberikan rasa kenyang, memiliki nilai gizi yang rendah (Akhriani *et al.*, 2016).

Saat ini distributor minuman *milk tea* boba dapat ditemukan dengan mudah, terutama di kawasan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Berdasarkan hasil observasi, didapat setidaknya 15 produsen *milk tea* boba yang terdapat di wilayah Kecamatan Tawang. Hal ini dikarenakan mahasiswa merupakan salah satu tipe konsumen yang senang mencoba hal baru dan menyukai kepraktisan dari

suatu produk, yang dapat ditemukan pada minuman *milk tea* boba. Campuran teh dan susu yang dapat memberikan daya awet muda dan mengandung banyak vitamin dan sebagai salah satu sumber energi serta protein sangat cocok apabila dikonsumsi oleh mahasiswa yang sedang dalam usia produktif.

Banyaknya usaha minuman sejenis menyebabkan tingkat persaingan antar usaha minuman semakin ketat. Persaingan tersebut membuat konsumen dihadapkan dengan berbagai macam alternatif pilihan untuk memilih jenis minuman mana yang dapat memberikan kepuasan produk terbaik. Salah satu cara untuk mengetahui apa yang diinginkan konsumen adalah dengan menganalisis factor-faktor apa saja yang mempengaruhi keuntungan diantaranya modal, bahan baku, dan jam kerja.

Modal merupakan salah satu faktor produksi dalam suatu kegiatan usaha. Tanpa modal usaha tidak akan dapat berjalan (Asri, 2015). Untuk dapat memenuhi kewajiban terhadap tenaga kerja, pengusaha harus memberikan upah yang diperoleh dari modal untuk membayarnya. Sumber dari modal usaha itu dapat bersumber dari modal sendiri dan modal dari luar, di mana modal harus dimaksimalkan dengan baik kegunaannya (Zhou Gideon, 2013). Modal merupakan kebutuhan yang kompleks karena berhubungan dengan keputusan pengeluaran dalam kegiatan usaha untuk meningkatkan pendapatan dan mencapai keuntungan yang maksimum (Priyandika, 2015). Modal yang dimiliki pengusaha sektor informal relatif sedikit sehingga itu akan sulit untuk dapat meningkatkan produktivitasnya.

Kurangnya modal dapat menyebabkan usaha di sektor ini sulit untuk berkembang (Widodo, 2005). Modal yang merupakan salah satu faktor produksi akan menentukan produktivitas perusahaan yang berdampak terhadap pendapatan perusahaan. Teori Cobb-Douglas yang menyatakan bahwa modal mempengaruhi output produksi. Kondisi ini menunjukkan semakin tinggi modal akan dapat meningkatkan hasil produksi, karena dalam proses produksi membutuhkan biaya yang digunakan untuk tenaga kerja dan pembelian bahan baku serta peralatan (Sulistiana, 2013). Modal dan tenaga kerja meningkat maka produktivitas dan pendapatan juga akan meningkat (Frabdorf, 2008).

Bahan baku juga merupakan faktor penting yang mempengaruhi pendapatan. Bahan baku merupakan faktor produksi yang dibutuhkan dalam setiap proses produksi, semakin besar jumlah bahan baku yang dimiliki, maka semakin besar pula kemungkinan jumlah produk yang dihasilkan, sehingga kemungkinan pendapatan yang diterima semakin besar dari hasil penjualan produksinya. Bahan baku merupakan jumlah bahan yang diperlukan untuk melaksanakan proses produksi dalam jangka waktu tertentu (Siswanta, 2011). Persediaan bahan baku di dalam perusahaan merupakan hal yang sangat penting untuk dikendalikan dengan baik, sehingga perusahaan minuman *milk tea* boba dapat menghasilkan pendapatan yang optimal.

Tenaga kerja (*people*) didefinisikan sebagai orang-orang yang terlibat langsung dalam proses produksi suatu barang atau jasa. Agar mampu bersaing, maka perusahaan harus melakukan perbaikan-perbaikan dalam berbagai hal, terutama dalam bidang sumber daya manusia, karena sumber daya manusia

merupakan faktor utama dalam kegiatan operasional perusahaan. Dengan berkembangnya dunia usaha dan semakin ketatnya persaingan, pelaku usaha harus mampu meningkatkan kualitas tenaga kerjanya agar mampu menghasilkan produk yang berkualitas. Meningkatnya permintaan masyarakat terhadap minuman olahan berbahan dasar susu mengharuskan perusahaan mempertimbangkan jumlah jam kerja untuk memenuhi permintaan tersebut. Dengan jumlah jam kerja yang proporsional, maka dapat memenuhi permintaan pasar dan berdampak pada meningkatnya penerimaan total sehingga keuntungan juga berpotensi meningkat.

Menurut Halim (2011:9), jam kerja adalah waktu yang dijadwalkan untuk peralatan yang dioperasikan atau waktu yang dijadwalkan bagi pegawai untuk bekerja jam kerja bagi seseorang sangat menentukan efisiensi dan produktivitas kerja. Alokasi waktu usaha atau jam kerja adalah total waktu usaha atau jam kerja usaha yang digunakan oleh seorang pedagang di dalam berdagang. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, jam kerja adalah waktu yang dijadwalkan untuk perangkat peralatan yang dioperasikan atau waktu yang dijadwalkan bagi pegawai untuk bekerja. Jam kerja bagi seseorang sangat menentukan efisiensi dan produktivitas kerja (Badudu dan Zain, 1994:134).

Berdasarkan uraian tersebut tergambar bahwa keuntungan merupakan suatu ukuran dari keberhasilan penjualan minuman *milk tea* boba di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Selain itu perhitungan keuntungan dan analisis ekonomi dapat memberi rekomendasi bagi usaha minuman kekinian saat ini dalam menghadapi tantangan persaingan dan kendala ekonomi, karena selama ini belum pernah dikaji secara ilmiah terutama melihat usaha minuman *milk tea* boba

juga merupakan salah satu usaha agribisnis (*Downstream Agribusiness*) sehingga dirasa perlu untuk dilakukan penelitian secara mendalam. Maka penulis tertarik untuk meneliti fenomena tersebut dengan judul “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keuntungan Pengusaha Minuman *Milk Tea* Boba (Studi Kasus di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh modal, bahan baku, dan jam kerja secara parsial terhadap keuntungan pengusaha minuman *milk tea* boba di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya?
2. Bagaimana pengaruh modal, bahan baku, dan jam kerja secara bersama-sama terhadap keuntungan pengusaha minuman *milk tea* boba di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan yang hendak dicapai sebagai berikut:

1. Mengetahui bagaimana pengaruh modal, bahan baku, dan jam kerja secara parsial terhadap keuntungan pengusaha minuman *milk tea* boba di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
2. Mengetahui bagaimana pengaruh modal, bahan baku, dan jam kerja secara bersama-sama terhadap keuntungan pengusaha minuman *milk tea* boba di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai rujukan dan informasi dalam melakukan penelitian lanjutan mengenai keuntungan pengusaha minuman *milk tea* boba.

2. Bagi Pelaku Usaha Minuman

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi pihak-pihak terkait, khususnya bagi para pelaku usaha minuman *milk tea* boba di Kota Tasikmalaya sebagai referensi dalam merumuskan strategi penjualan dan pemasaran dalam rangka meningkatkan keuntungan.

3. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi bagi pemerintah terutama dinas terkait, yaitu Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tasikmalaya dalam pengambilan kebijakan terkait dengan perkembangan usaha minuman *milk tea* boba di Kota Tasikmalaya.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Dalam penelitian ini lokasi penelitian dilakukan pada beberapa usaha minuman *milk tea* boba yang tersebar di Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya yakni sebanyak 17 pengusaha.

1.5.2 Jadwal Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada tahun ajaran 2021/2022, dengan perkiraan antara bulan Desember 2021 sampai dengan bulan Juli 2022.