

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hortikultura merupakan salah satu subsektor penting dalam pertanian yang mencakup tanaman sayuran, buah-buahan, tanaman hias, serta tanaman obat dan rempah. Subsektor ini memiliki peran strategis dalam memenuhi kebutuhan pangan, meningkatkan pendapatan petani, dan mendukung perekonomian nasional melalui kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sektor pertanian. Dengan nilai ekonomi yang tinggi, hortikultura juga menjadi salah satu komoditas unggulan dalam perdagangan domestik maupun ekspor. Data PDB sektor pertanian dapat dilihat pada Tabel 1. berikut ini.

Tabel 1. PDB Sektor Pertanian Atas Harga Berlaku, 2020-2023

Lapangan Usaha	Tahun (dalam satuan Rp Miliar)			
	2020	2021	2022	2023
Pertanian, Kehutanan dan Perikanan	2.115.495	2.254.541	2.428.901	2.617.670
a. Pertanian, Peternakan, Perburuan dan Jasa Pertanian	1.575.380	1.672.938	1.805.454	1.932.512
Tanaman Pangan	474.271	441.365	457.735	471.638
Tanaman Hortikultura	250.458	262.471	280.505	286.674
Tanaman Perkebunan	560.226	668.380	735.907	811.302
Peternakan	260.238	268.199	298.014	325.452
Jasa Pertanian dan Perburuan	30.188	32.524	35.293	37.446
b. Kehutanan dan Penebangan Kayu	106.646	112.009	118.386	130.117
c. Perikanan	431.469	469.594	505.061	555.041

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023

Pada Tabel 1. menunjukkan bahwa pada tahun 2020 nilai tambah bruto subsektor hortikultura tercatat sebesar Rp 250.458 miliar. Angka ini terus meningkat menjadi Rp 262.471 miliar (2021), Rp 280.505 miliar (2022), dan mencapai Rp 286.674 miliar pada tahun 2023. Pertumbuhan nilai tambah bruto subsektor hortikultura dari Rp 250.458 miliar (2020) menjadi Rp 281.505 miliar (2023) menunjukkan bahwa subsektor ini memiliki potensi besar untuk terus berkontribusi pada pertumbuhan sektor pertanian di Indonesia.

Buah-buahan menjadi komponen penting dalam subsektor hortikultura yang memberikan kontribusi signifikan terhadap penerimaan negara. Sebagai produk unggulan dalam sektor hortikultura, buah-buahan memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data dari BPS (2023), nilai ekspor buah-buahan Indonesia tercatat mencapai USD 460.749,4. Data ini menunjukkan bahwa sektor hortikultura, khususnya buah-buahan memiliki kontribusi terhadap

perekonomian nasional meskipun angkanya masih lebih kecil dibandingkan komoditas ekspor utama seperti kelapa sawit atau karet. Produksi jenis buah-buahan di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Buah-buahan Terbesar di Indonesia 2021-2023

Jenis Buah	Produksi Per Tahun (ton)		
	2021	2022	2023
Pisang	8.741.147	9.245.427	9.335.232
Mangga	2.835.442	3.308.895	3.302.620
Nanas	2.886.417	3.203.775	3.156.576
Jeruk Siam/Kepron	2.401.064	2.551.999	2.831.099
Pepaya	1.168.266	1.089.578	1.238.692
Salak	1.120.242	1.147.473	1.120.739

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023

Pada Tabel 2. menunjukkan bahwa produksi buah-buahan di Indonesia pada periode 2021 hingga 2023 menunjukkan variasi tren yang berbeda-beda untuk setiap jenis buah. Beberapa jenis buah mengalami peningkatan produksi, sementara yang lain mengalami penurunan atau fluktuasi selama periode tersebut. Akan tetapi, produksi buah-buahan di Indonesia menunjukkan angka yang signifikan. Misalnya pada tahun 2021, produksi pisang mencapai 8,74 juta ton dan terus meningkat hingga 9,33 juta ton pada tahun 2023. Hal ini menjadikannya salah satu komoditas buah utama di Indonesia. Selain itu, produksi mangga dan nanas juga mencatat angka yang tinggi masing-masing mencapai 3,3 juta ton dan 3,1 juta ton pada tahun yang sama. Data ini menunjukkan potensi besar dalam sektor buah-buahan di Indonesia. Buah-buahan ini tidak hanya penting untuk konsumsi lokal tetapi juga memiliki potensi untuk meningkatkan ekonomi melalui ekspor dan pengembangan diversifikasi produk buah-buahan.

Tingginya potensi buah-buahan di Indonesia ternyata berbanding terbalik dengan tingkat konsumsi masyarakat terhadap buah. Konsumsi buah di Indonesia masih jauh di bawah rekomendasi Organisasi Kesehatan Dunia atau *World Health Organization* (WHO) yang merekomendasikan konsumsi harian minimal 400 gram buah dan sayur per kapita. Fadila dan Nurunisa (2024) menginterpretasikan rekomendasi ini sebagai 150 gram buah dan 250 gram sayur per hari. Namun data Badan Pusat Statistik (2023) menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi buah per kapita di Indonesia adalah 81,14 gram per hari. Data ini dihitung dari rata-rata

konsumsi per kapita per minggu yang tercatat sebesar 568 gram yang jika dibagi 7 hari menghasilkan angka 81,14 gram per hari atau sekitar 54,09 persen dari rekomendasi Badan Kesehatan Dunia (WHO). Menurut Irawan (2017), rendahnya konsumsi buah ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti akses pasar yang terbatas, harga yang fluktuatif, serta kurangnya inovasi dalam pengolahan dan pemasaran produk buah.

Data konsumsi buah yang masih rendah di Indonesia menunjukkan perlunya strategi untuk meningkatkan pemanfaatan buah melalui pengolahan turunan buah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2023), industri makanan dan minuman berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan nonmigas. Pada tahun 2023, industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 5,82 persen didorong oleh peningkatan permintaan domestik untuk produk makanan dan peningkatan ekspor produk minuman (BPS, 2023). Produk olahan buah berupa makanan dan minuman seperti asinan, jus, selai, manisan, dan keripik dapat meningkatkan nilai tambah buah-buahan sekaligus mendorong konsumsi masyarakat serta dapat menjadi alternatif bagi konsumen yang memiliki keterbatasan waktu atau akses untuk mengonsumsi buah segar. Dengan mengolah buah juga dapat memperpanjang umur simpan buah sehingga mengurangi kerugian petani akibat buah yang busuk (Lakshmi *et al.*, 2018).

Dewasa ini juga terjadi perubahan gaya hidup modern yang lebih sehat sehingga mendorong peningkatan permintaan terhadap buah-buahan olahan. Terlebih setelah terjadinya pandemi COVID-19, masyarakat mulai mengubah prioritas kesehatannya dengan lebih fokus pada gaya hidup sehat melalui konsumsi produk olahan sehat (Mardiyah dkk., 2022). Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola makan sehat, masyarakat mulai beralih dari makanan cepat saji yang tinggi lemak dan gula ke produk yang lebih alami dan bernutrisi seperti buah-buahan olahan.

Salah satu produk olahan buah yang menjadi makanan khas Indonesia yaitu Asinan Bogor. Asinan Bogor merupakan produk olahan berbahan dasar buah yang diberi kuah merah dengan bahan dasar campuran cabai, gula, dan cuka. Kuah ini memberikan rasa asam, manis, dan pedas yang khas. Untuk komponen buah yang

ada di dalam Asinan Bogor ini biasanya meliputi salak, mangga muda, nanas, kedondong, jambu, dan pepaya muda. Asinan Bogor menawarkan tekstur renyah dari buah-buahan segar dengan sensasi rasa yang lebih ringan dan menyegarkan. Hal inilah yang menjadi daya tarik konsumen untuk menikmati kuliner nusantara yang berasal dari Bogor.

Asinan Bogor menjadi contoh produk olahan buah yang tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal tetapi juga oleh wisatawan. Keunikan rasa serta penggunaan bahan baku lokal menjadikan produk ini berkontribusi dalam pengembangan sektor agribisnis. Sejalan dengan hal tersebut, agroindustri pengolahan Asinan Bogor juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan, terutama bagi usaha yang telah lama beroperasi dan memiliki reputasi kuat. Salah satu usaha yang telah membuktikan eksistensinya adalah Asinan Asli Bogor yang sejak 1968 menjadi ikon dalam pengolahan buah di Bogor. Asinan Asli Bogor ini merupakan salah satu asinan yang legendaris dengan penjualan produk asinan bogor mencapai 200 kemasan lebih dalam seharinya dan bisa mencapai 400 kemasan perhari apabila pesanan sedang melonjak. Tingkat penjualan produk Asinan Bogor ini mencerminkan peningkatan dalam pengolahan bahan baku yang bersumber dari hasil pertanian terutama pada komoditas buah-buahan tropis. Hal ini menunjukkan peran signifikan Asinan Asli Bogor dalam menyerap produk pertanian lokal dan mendukung petani setempat.

Asinan Asli Bogor ini sudah beroperasi sejak lama, akan tetapi usaha ini menghadapi beberapa tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku dan fluktuasi permintaan terhadap Asinan Bogor yang mengancam profitabilitas usaha. Fluktuasi harga bahan baku menjadi salah satu tantangan utama dalam usaha pengolahan makanan berbasis buah-buahan termasuk Asinan Bogor. Harga buah-buahan seperti mangga, nanas, kedondong, salak dan jambu cenderung berfluktuasi akibat faktor musiman, kondisi cuaca, serta dinamika pasar (Badan Pusat Statistik, 2023). Musim panen yang tidak menentu sering kali menyebabkan ketidakstabilan pasokan sehingga harga dapat mengalami lonjakan signifikan pada periode tertentu (Kementerian Pertanian, 2022). Selain itu, bahan baku untuk kuah asinan seperti cabai, gula, dan cuka juga mengalami volatilitas harga akibat faktor eksternal

seperti inflasi, perubahan kebijakan impor, serta gangguan distribusi (Bank Indonesia, 2023).

Ketersediaan bahan baku juga menjadi tantangan tersendiri dalam pengolahan Asinan Bogor. Meskipun sebagian besar bahan diperoleh dari pasar lokal, namun banyak komoditas seperti Salak Bali, jambu dan kedondong didatangkan dari luar daerah sehingga pasokannya sangat bergantung pada sistem distribusi antarwilayah. Ketergantungan ini menyebabkan kontinuitas pasokan bahan baku tidak selalu terjamin, terutama saat terjadi gangguan distribusi, cuaca ekstrem, atau musim panen yang tidak serempak. Hal ini juga berdampak pada variasi kualitas bahan baku yang diterima oleh pelaku usaha karena buah yang berasal dari daerah yang jauh sering kali mengalami penurunan kesegaran. Kondisi tersebut menuntut pelaku usaha untuk dapat beradaptasi dengan bahan baku yang tersedia dan menyusun strategi untuk menjaga kestabilan produksi serta kualitas produk.

Permintaan terhadap Asinan Bogor juga mengalami fluktuasi yang dipengaruhi oleh tren konsumsi dan faktor eksternal lainnya. Misalnya, selama bulan Ramadan dan liburan panjang permintaan cenderung meningkat karena konsumsi makanan ringan khas daerah mengalami lonjakan. Sebaliknya, pada periode ekonomi yang lesu atau saat terjadi kenaikan harga pangan secara umum, daya beli masyarakat terhadap produk olahan buah seperti asinan bisa menurun (Kementerian Perdagangan, 2023). Oleh karena itu, analisis kelayakan finansial terhadap usaha ini penting dilakukan untuk menilai apakah usaha tersebut dapat terus berkembang dan berkelanjutan dalam jangka panjang atau tidak.

Penelitian mengenai kelayakan finansial pada usaha kuliner, khususnya yang fokus pada produk seperti Asinan Bogor masih tergolong jarang. Banyak penelitian yang membahas Asinan Bogor dari sisi pemasaran, inovasi produk, atau preferensi konsumen, akan tetapi sangat sedikit yang mengupas tentang kelayakan finansial dari usaha tersebut. Terlebih yang berkaitan dengan keberlanjutan dan profitabilitas usaha kecil, mikro dan menengah (UMKM) dalam industri kuliner. Meskipun ada beberapa penelitian yang mencakup aspek keuangan UMKM secara umum, namun kajian yang fokus pada produk tertentu seperti asinan dan melakukan analisis kelayakan finansial secara spesifik belum banyak ditemukan. Penelitian ini menjadi

sangat penting mengingat keberadaan usaha seperti Asinan Asli Bogor yang sudah beroperasi sejak lama namun belum ada data yang mengukur secara menyeluruh apakah usaha tersebut memiliki basis finansial yang kuat dan layak untuk berkembang lebih jauh.

Kurangnya penelitian yang membahas kelayakan finansial produk asinan menyebabkan banyak pemilik usaha seperti Asinan Asli Bogor tidak memiliki gambaran yang jelas mengenai kestabilan dan potensi keuntungan usaha mereka dalam jangka panjang. Penelitian ini dapat memberikan gambaran mengenai faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan usaha seperti harga bahan baku yang fluktuatif, biaya operasional, dan potensi pendapatan dari penjualan produk. Dengan memahami struktur biaya, proyeksi pendapatan, dan analisis risiko yang ada, pengusaha dapat mengambil keputusan yang lebih tepat dalam mengelola usahanya.

Adanya data pasar yang menunjukkan meningkatnya minat terhadap produk olahan buah sehat seperti asinan, hasil analisis ini dapat menjadi dasar dalam merencanakan ekspansi atau pengembangan usaha lebih lanjut. Untuk memberikan pemahaman yang lebih komprehensif, penelitian ini juga akan mencakup analisis sensitivitas yang bertujuan untuk mengevaluasi bagaimana perubahan yang terjadi pada harga bahan baku dan tingkat penjualan dapat memengaruhi profitabilitas usaha. Dengan adanya analisis ini, pemilik usaha dapat lebih siap menghadapi ketidakpastian pasar serta merancang strategi mitigasi risiko yang lebih efektif.

Analisis kelayakan finansial ini dapat membantu pemilik Asinan Asli Bogor memahami efisiensi biaya, tingkat keuntungan, dan daya tahan usaha terhadap perubahan pasar. Penelitian ini juga dapat memberikan saran bagi pengelola usaha mengenai pengelolaan keuangan yang lebih efisien serta strategi pemasaran yang dapat memperluas jangkauan pasar terutama dalam memanfaatkan peluang di sektor pariwisata dan pengolahan produk lokal yang semakin berkembang. Selain itu juga usaha Asinan Bogor dapat memberikan bahan evaluasi untuk pertimbangan kelanjutan usaha tersebut. Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Kelayakan Finansial Usaha Asinan Bogor”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang perlu dikaji sebagai berikut:

- 1) Berapa besar biaya, penerimaan dan pendapatan usaha Asinan Bogor?
- 2) Bagaimana kelayakan finansial Asinan Bogor apabila ditinjau dari *Revenue Cost Ratio* (R/C)?
- 3) Bagaimana analisis *Break Even Value* (BEP) dan sensitivitas usaha Asinan Bogor terhadap perubahan harga input dan harga output?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

- 1) Menganalisis biaya, penerimaan dan pendapatan usaha Asinan Bogor.
- 2) Menganalisis kelayakan finansial usaha Asinan Bogor apabila ditinjau dari *Revenue Cost Ratio* (R/C).
- 3) Menganalisis *Break Even Point* (BEP) dan sensitivitas usaha Asinan Bogor terhadap perubahan harga input dan harga output.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan penulis untuk semua pihak, antara lain sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulis memperoleh tambahan pengetahuan mengenai analisis kelayakan finansial khususnya dalam industri pengolahan hasil pertanian dengan fokus pada usaha Asinan Bogor. Selain itu, penulis dapat mengaplikasikan teori yang diperoleh selama proses perkuliahan dalam menganalisis aspek kelayakan finansial secara nyata.

2. Bagi Pengusaha

Memberikan gambaran mengenai prospek dan kelayakan usaha Asinan Bogor sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan bisnis serta menyediakan informasi mengenai faktor-faktor yang dapat

meningkatkan daya saing dan efisiensi operasional dalam bisnis kuliner tradisional.

3. Bagi Pemerintah

Menjadi bahan pertimbangan dalam merancang kebijakan yang mendukung pertumbuhan UMKM di sektor kuliner, khususnya usaha makanan tradisional serta memberikan wawasan mengenai potensi ekonomi dari usaha Asinan Bogor sehingga dapat mendorong pemberian dukungan seperti pelatihan, akses permodalan, dan pemasaran.

4. Bagi Dunia Akademisi dan Masyarakat Umum

- a. Bagi peneliti: hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa atau akademisi yang tertarik dalam studi kelayakan finansial khususnya di sektor kuliner tradisional dan pengolahan hasil pertanian.
- b. Bagi perguruan tinggi dan masyarakat umum: penelitian ini berfungsi sebagai tambahan literatur dan wawasan mengenai strategi pengelolaan serta potensi keberlanjutan usaha Asinan Bogor.