

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sektor industri mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Secara umum sektor ini memberikan kontribusi yang besar dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan penerimaan devisa. Sektor industri diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor-sektor lain dalam sebuah perekonomian menuju kemajuan. Produk industri selalu memiliki *terms of trade* tinggi serta menciptakan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan produk-produk lain. Hal ini disebabkan karena sektor industri memiliki variasi produk yang sangat beragam dan mampu memberikan manfaat yang tinggi bagi pemakainya. (Dumairy, 2000).

Departemen Perindustrian dan Perdagangan mendefinisikan bahwa industri kecil merupakan suatu kegiatan usaha yang memiliki nilai investasi sampai dengan Rp 200 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha (Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor: 254/MPP/ Kep/1997, tanggal 28 Juli 1997).

Kendati banyak definisi mengenai industri kecil, namun menurut Tambunan (1999) produk yang dihasilkan oleh industri kecil memiliki kekuatan-kekuatan diantaranya padat karya, produk sederhana, produk-produknya bernuansa kultur seperti kerajinan dari bambu dan rotan atau ukir-ukiran kayu, *agricultural based*, dan modal kerja berasal dari uang sendiri atau pinjaman dari sumber informal.

Persaingan di dunia industri dari tahun ke tahun terus mengalami perkembangan yang ketat. Salah satunya adalah persaingan di industri kuliner, munculnya berbagai macam makanan yang unik, adanya wisata kuliner dan trend

kuliner sebagai gaya hidup masyarakat saat ini, menjadikan bukti bahwa bisnis kuliner di Yogyakarta berkembang dengan pesat. Secara umum, bisnis kuliner melalui sub industri UMKM di Yogyakarta memiliki kontribusi sebesar 20,09%. (BPS, 2013). Salah satu daerah yang banyak memiliki produsen industri makanan adalah Kecamatan Kotagede.

Tabel 1. Jumlah UMKM di Kota Yogyakarta berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2018

No	Kecamatan	Jumlah Umkm
1	Kotagede	554
2	Kraton	209
3	Mantrijeron	165
4	Mergangsan	219
5	Tegalrejo	296
6	Umbulharjo	503
7	Wirobrajan	136
<b>Total</b>		<b>2082</b>

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta

Kotagede adalah sebuah kota lama yang terletak di Yogyakarta bagian selatan yang secara administratif terletak di kota Yogyakarta. Sebagai kota kuno bekas ibukota Kerajaan Mataram Islam yang berdiri pada tahun 1532 M. Kotagede merupakan daerah budaya dengan banyak peninggalan sejarah yang terlihat dari arsitektur bangunan maupun kehidupan sosial budaya. Sebagai daerah tujuan wisata (DTW) di wilayah Yogyakarta, wisatawan yang berkunjung ke Kotagede tidak hanya terbatas pada wisatawan domestik saja tetapi juga wisatawan mancanegara yang jumlahnya terus meningkat dari tahun ke tahun. Selain kunjungan wisata ke peninggalan sejarah, para wisatawan juga mempunyai alternative yang lain yaitu Pasar Kotagede. Kotagede dikenal para wisatawan karena menjual berbagai macam jajanan khas daerah. Jajanan khas daerah yang menjadi daya tarik wisatawan dan pembeli salah satunya adalah yang berbahan

dasar tepung ketan antara lain kipo, klepon, wingko, onde-onde, bolu ketan hitam, gemblong, mendut, bubur candil, dan yangko.

Ketan merupakan komoditi pertanian dari salah satu macam beras yang jika ditinjau dari segi nilai gizi didominasi oleh pati (sekitar 80-85%) dan juga mengandung protein, vitamin (terutama pada bagian aleuron atau lapisan terluar yang sering kali ikut terbuang dalam proses pemisahan kulit ), mineral, dan air mempunyai prospek cerah untuk dikembangkan dalam rangka menunjang kebutuhan bahan pangan mengingat kebutuhan ketan sebagai bahan dasar berbagai macam makanan. Hasil pengolahan lebih lanjut dari beras ketan diantaranya berupa tepung ketan. Tepung ketan adalah bahan dasar yang sesuai untuk pembuatan kue, gula-gula, pudding, dodol, jenang, produk saus, ayam goreng (Irawan, 1998).

Menurut data UMKM Kota Yogyakarta, terdapat sebanyak 175 UMKM yang terdaftar di Disperindag Kota Yogyakarta untuk wilayah Kecamatan Kotagede. 175 UMKM tersebut berproduksi dalam bidang makanan seperti makanan ringan, oleh-oleh, dan juga makanan berat. Kotagede Yogyakarta menjadi pusat jual beli jajanan pasar yang setiap harinya dikunjungi warga maupun wisatawan. Tentunya jajanan pasar khas daerah tersebut berasal dari industri kecil dengan skala rumah tangga. Dari 175 UMKM di bidang makanan, berikut ini adalah daftar UMKM di Kecamatan Kotagede Yogyakarta yang memproduksi makanan dengan bahan dasar tepung ketan.

Tabel 2. Daftar UMKM Berbahan Dasar Tepung Ketan di Kotagede tahun 2018

No	Jenis Usaha	Jumlah
1	Kipo	3
2	Kue Ku	2
3	Yangko	2
4	Wingko	1
5	Jenang	2
6	Lain-lain	13
<b>Total</b>		<b>23</b>

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta

Terdapat 23 usaha industri rumah tangga yang terdaftar dalam Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta di Kecamatan Kotagede. Industri rumah tangga yang menggunakan bahan dasar tepung ketan tersebut terdiri dari industri Kipo, Yangko, Wingko, Jenang, dan Kue Ku. Sementara itu terdapat 13 industri rumah tangga yang memproduksi makanan secara beragam sehingga belum bisa digolongkan secara spesifik.

Industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang tersebar di wilayah Kecamatan Kotagede cukup banyak. Menurut kegiatan pra survei, tidak semua industri rumah tangga terdaftar atau terdata oleh Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta. Karena, menurut salah satu produsen makanan kipo di daerah Kotagede, tidak selalu industri rumah tangga tersebut mendaftarkan industrinya ke Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta.

Pada kondisi riil, membangun sebuah industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang stabil tidaklah mudah. Misalnya, salah satu industri rumah tangga masih belum menghitung upah tenaga kerja dalam keluarga. Hal ini terjadi karena proses produksi masih dilakukan sendiri oleh pengusaha, sehingga

pengusaha tidak menghitung bahwa dirinya juga perlu digaji. Selain itu, tempat produksi biasanya adalah rumah sendiri, sehingga tidak juga dihitung biaya sewa dari rumah produksi tersebut. Peralatan yang digunakan juga tidak dihitung biaya penyusutannya. Akibatnya, keuntungan yang didapat pun bukan merupakan keuntungan yang dihitung berdasarkan kondisi riil jika industri dikembangkan menjadi lebih besar.

Makanan atau jajanan pasar umumnya mempunyai daya tahan yang tidak terlalu lama atau mudah basi. Dari hasil wawancara dengan beberapa pelaku industri di wilayah Kotagede, produksi makanan khususnya yang berbahan dasar tepung ketan bisa menghasilkan 400 sampai 1000 buah setiap harinya. Hasil produksi tersebut biasanya dijual melalui pasar Kotagede maupun dijual sendiri ditempat. Makanan dengan sifat mudah basi tentunya memiliki resiko kerugian jika tidak terjual semua di setiap harinya. Pemilihan bahan dasar yaitu tepung ketan juga mempengaruhi kualitas produk. Industri rumah tangga harus memperhatikan kualitas bahan dasar karena tepung ketan mempunyai karakteristik rentan dengan bau apek dan kutu. Jika mengalami karakteristik bau apek dan kutu, maka akan menurunkan kualitas produk akhir dalam pengolahannya.

Kondisi pasar industri makanan berbahan dasar tepung ketan juga cukup kompetitif. Apalagi, jika produk yang dihasilkan dijual di pusat jajanan pasar seperti pasar Kotagede maka penentuan harga produk juga harus bersaing karena didalam pusat jajanan pasar tersebut akan ditemui produk dari banyak produsen. Dari hasil pengamatan di lapangan, harga satuan produk seperti kipo, biasa dijual di pasar dengan harga Rp 2500,00 sedangkan untuk kue seperti serabi yang

terbuat dari tepung beras biasa di jual dengan harga Rp 2.000 – Rp 2500 per satuannya. Dengan bahan dasar yang berbeda yaitu tepung beras ketan dan tepung beras, harga jual di pasaran relatif sama, padahal untuk harga bahan baku relatif berbeda yaitu untuk tepung beras ketan mempunyai harga Rp 20.000 per kilogram sedangkan tepung beras mempunyai harga Rp 15.000 per kilogram.

Selain itu, produsen dalam menjual produknya menggunakan system konsinyasi atau titip jual, sehingga beresiko mengalami kerugian karena produk yang tidak terjual akan dikembalikan ke produsen karena sifat produk yang tidak tahan lama.

Dengan kondisi tersebut, maka peneliti terdorong untuk meneliti apakah industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan layak atau tidak untuk diusahakan.

## **B. Tujuan**

1. Mendeskripsikan profil industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan
2. Menghitung biaya, pendapatan, dan keuntungan dari usaha yang berbahan dasar tepung ketan di Kotagede Yogyakarta
3. Menganalisis kelayakan usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan yang ada di Kotagede Yogyakarta

## **C. Kegunaan**

1. Bagi penulis, sebagai bahan analisa penelitian dan juga sebagai bahan pengetahuan tentang industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan dan eksistensinya di Kotagede Yogyakarta.
2. Bagi produsen, sebagai bahan pengetahuan mengenai hasil produk industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kotagede Yogyakarta.

3. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan sebagai tambahan informasi dan pengetahuan tentang jajanan khas Kotagede.
4. Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan dan pengembangan industri rumah tangga dan pasar Kotagede menjadi lebih baik.