

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu ini mencakup tentang aspek-aspek yang mendasari latar belakang adanya masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan yang digunakan oleh peneliti selama melaksanakan penelitian, serta sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam dan lahan pertanian yang luas, menjadikannya sebagai negara agraris. Pertanian termasuk salah satu sektor kunci yang memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian negara karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani. Sejalan dengan potensi pertanian nasional tersebut, bawang merah dengan nama latin (*Allium ascalonicum L*) termasuk komoditas hortikultura yang bernilai tinggi bagi kebutuhan masyarakat (Shafira et al., 2023). Kabupaten Nganjuk identik dengan pusat produksi bawang merah di Jawa Timur. Julukan tersebut sangat tepat mengingat kabupaten Nganjuk menghasilkan bawang merah dalam jumlah yang melimpah (Fauziah et al., 2020). Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Nganjuk (2025), produksi tanaman bawang merah tahun 2024 sebanyak 2.055.912 kwintal yang mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya dan 100% dilakukan penjualan secara mentah. Dengan potensi produksi bawang merah yang tergolong tinggi di Kabupaten Nganjuk, sehingga ketersediannya sangat berlimpah. Umumnya, petani biasa menjual hasil panen mereka secara langsung ke pasar Sukomoro, yang menjadi sentra perdagangan bawang merah di wilayah Nganjuk. Menurut Disperindag (2025), dalam Sistem Informasi Ketersediaan Perkembangan Harga Bahan Pokok, bawang merah mentah di Nganjuk perkilogramnya sekitar Rp 28.000,00.

Saat musim panen raya, harga jual bawang merah dapat mencapai titik terendah atau 100% dari harga standar yang dapat menyebabkan kerugian besar bagi petani bawang merah. Jika bawang merah tidak segera dijual, maka akan cepat membusuk dan tidak layak dijual. Oleh karena itu, meskipun harga bawang merah rendah,

petani tetap harus melepas hasil panennya ke pasar. Kondisi ini menjadi masalah serius

terutama saat musim panen raya, karena jika dijual dengan harga murah petani merugi, tetapi jika tidak dijual, bawang merah akan rusak dan tidak bisa dipasarkan (Fauziah et al., 2020). Oleh karena itu, peran agroindustri sangat penting, terutama dalam upaya pengawetan yang dilakukan agar produk lebih awet dan dapat langsung dikonsumsi (Hasna, 2024).

Menghadapi kondisi ini, diperlukan upaya penyelesaian guna menanggulangi permasalahan tersebut. Upaya yang bisa diterapkan yaitu melakukan diversifikasi produk, seperti mengolah bawang merah menjadi keripik, sehingga produk mampu bertahan lebih lama dan meningkatkan nilai jual di pasaran. Harga jual keripik bawang merah di *e-commerce* bisa mencapai Rp.63.000,00 per 100 gramnya. Untuk mendapatkan 100 gram keripik bawang merah secara umum memerlukan bawang merah sekitar 1 kg. Disamping itu, keripik ini mengandung nutrisi yang bermanfaat untuk kesehatan, sehingga produk ini potensial untuk pengembangan ke depannya. Menurut penelitian (Edy, 2022), masyarakat telah menggunakan bawang merah sebagai terapi untuk mengatasi demam, sakit kepala, dan influenza. Selain itu, bawang merah juga dipercaya memiliki khasiat dalam menyembuhkan penyakit kardiovaskular, diabetes, serta dapat menurunkan risiko terjadinya kanker. Dengan upaya menjadikan bawang merah sebagai keripik, diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian.

Dengan potensi tersebut, usaha keripik bawang merah ini mempunyai peluang yang besar untuk dikembangkan secara *offline* di daerah Nganjuk maupun *online* di seluruh Indonesia, mengingat bawang merah tidak hanya sebagai bahan baku utama tetapi juga sumber cita rasa khas dan kandungan nutrisi yang bermanfaat. Dengan mengolah bawang merah menjadi keripik, produk ini menawarkan umur simpan yang panjang dan juga diminati oleh pasar secara luas karena keunikan rasa dan manfaat kesehatannya. Untuk menghasilkan keripik keripik bawang merah berkualitas tinggi diperlukan teknologi tepat guna seperti metode penggorengan vakum (*vacuum frying*) (Asmara et al., 2024). Mesin penggorengan vakum memproduksi keripik yang mempertahankan warna alami dari bahan baku, proses penggorengan alami tanpa tambahan pewarna atau perasa buatan. Selain itu, produk

yang dihasilkan memiliki kerenyahan yang tinggi, stabilitas kandungan vitamin, serta tingkat penyerapan minyak sangat minim. Berdasarkan keunggulan tersebut, direncanakan pendirian usaha keripik bawang merah di Kabupaten Nganjuk dan akan dilakukan analisa kelayakan usaha yang dianalisis berdasarkan aspek pemasaran, teknis, lingkungan, manajemen, dan finansial.

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh (Sugiyarti et al., 2022) yang mengevaluasi kelayakan usaha keripik *vacuum frying* dengan fokus pada aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, sumber daya manusia, hukum, dan lingkungan. Penelitian tersebut menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif termasuk analisis finansial laporan laba rugi dan arus kas secara menyeluruh. Sementara itu, peneliti meninjau kelayakan usaha keripik bawang merah berbasis metode *vacuum frying* dari aspek pemasaran, teknis (termasuk teknologi penggorengan vakum), lingkungan, manajemen, serta finansial. Perbedaan utama terletak pada penambahan aspek manajemen dan objeknya yaitu bawang merah.

Peluang pasar keripik bawang merah sangat menjanjikan, terutama karena tingkat persaingan di sektor ini yang masih relatif rendah. Berdasarkan uraian diatas penelitian ini dilakukan guna mengkaji kelayakan bisnis keripik bawang merah dengan judul **STUDI KELAYAKAN USAHA KERIPIK BAWANG MERAH *VACUUM FRYING* DITINJAU DARI ASPEK PEMASARAN, TEKNIS, LINGKUNGAN, MANAJEMEN, DAN FINANSIAL**. Analisis kelayakan usaha dilakukan dengan tujuan agar mengetahui potensi profitabilitas maupun resiko kerugian serta tingkat kelayakan usaha ini didirikan. Aspek pasar bertujuan untuk mengetahui *segmentation*, *targeting*, dan *positioning*. Aspek pemasaran dilakukan menggunakan metode 3P (*product*, *place*, *promotion*). Aspek teknis dan teknologis memuat tentang lokasi usaha, sumber bahan baku yang digunakan, jenis teknologi dalam proses produksi, kapasitas produksi yang direncanakan, serta jenis dan besaran investasi yang dibutuhkan. Aspek lingkungan bertujuan untuk mengidentifikasi dampak pencemaran lingkungan yang mungkin ditimbulkan dari usaha keripik bawang merah *vacuum frying*. Aspek manajemen dibutuhkan untuk struktur organisasional atau manajerial usaha. Aspek finansial dilakukan untuk mengestimasi seluruh pengeluaran yang dibutuhkan dalam proses pendirian usaha keripik bawang merah. Aspek finansial dilakukan dengan menghitung *Break Event*

Point (BEP), *Interest Rate of Ratio* (IRR), *Payback Period* (PP), dan *Net Present Value* (NPV). Setelah semuanya dilakukan, selanjutnya menganalisis sensitivitas yang bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha keripik bawang merah *vacuum frying* pada segala hal yang mungkin terjadi (Ichsan et al., 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dihasilkan dalam penjelasan latar belakang yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana aspek pasar dan pemasaran pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*?
2. Bagaimana aspek teknis dan teknologi pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*?
3. Bagaimana aspek lingkungan pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*?
4. Bagaimana aspek manajemen pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*?
5. Bagaimana aspek finansial pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*?
6. Bagaimana evaluasi dari kelayakan usaha keripik bawang merah *vacuum frying* pada kemungkinan yang terjadi?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dalam rumusan masalah yang telah dibuat yaitu sebagai berikut.

1. Mengetahui aspek pasar dan pemasaran pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*.
2. Mengetahui aspek teknis dan teknologi pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*.
3. Mengetahui aspek lingkungan pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*.
4. Mengetahui aspek manajemen pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*.
5. Mengetahui aspek finansial pada usaha keripik bawang merah *vacuum frying*.

6. Mengetahui hasil evaluasi dari kelayakan usaha keripik bawang merah *vacuum frying* pada kemungkinan yang terjadi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut.

1. Penelitian dapat memberikan informasi mengenai kelayakan dari usaha keripik bawang merah *vacuum frying* ditinjau dari aspek pemasaran, teknis, lingkungan, manajemen, dan finansial.
2. Penelitian dapat memberikan kontribusi dalam pemberdayaan masyarakat sekitar.
3. Penelitian dapat memberikan sumber informasi dan menjadi acuan pada penelitian selanjutnya.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini memiliki batasan-batasan sebagai berikut.

1. Analisis kelayakan hanya ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, lingkungan, manajemen, dan finansial.
2. Aspek teknis tidak membahas detail proses pembuatan keripik bawang merah *vacuum frying*.
3. Permintaan pasar diestimasikan sama dengan rata-rata penjualan produk sejenis di *e-commerce*.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian yang digunakan dari bab pertama sampai dengan bab terakhir adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang gambaran umum dari masalah penelitian yang dibahas, terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan terkait studi literatur atau dasar teori yang digunakan oleh penulis untuk mendukung dalam menyelesaikan permasalahan yang ada penelitian ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab tiga ini menjelaskan mengenai metode yang digunakan dalam penelitian serta tahap penyelesaian masalah yang dimulai dari pengumpulan data sampai pada tahap pengolahan data.

BAB IV PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan tentang bagaimana pengolahan data yang telah dikumpulkan dapat diolah dengan baik sehingga menjawab dari permasalahan yang ada.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini diambil kesimpulan atas penyelesaian masalah yang ada serta saran sarang yang bermanfaat bagi pihak terkait.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang referensi yang digunakan dalam penulisan proposal penelitian ini terutama pada bab II.

LAMPIRAN