

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Potensi jumlah jagung di Kabupaten Bangkalan cukup tinggi. Luas area tanam jagung di Bangkalan sebesar 70.274 ha dan menghasilkan 155.522 ton jagung, dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa Kabupaten Bangkalan memiliki hasil panen jagung yang cukup melimpah. Masyarakat Bangkalan sendiri mengkonsumsi jagung sekitar 6,383 ton dan sisanya (surplus) sebesar 142.019 ton. Jumlah jagung surplus di Bangkalan dikirim ke luar Bangkalan, seperti Kediri dan Surabaya untuk pakan ternak (Bangkalan Dalam Angka 2012).

Bentuk-bentuk pengolahan alternatif produk jagung di Bangkalan selama ini belum ada. Hal ini dikarenakan keterbatasan masyarakat Bangkalan dalam teknologi pengolahan jagung. Masyarakat Bangkalan selama ini hanya memanfaatkan jagung untuk dikonsumsi sendiri sebagai makanan pokok dan juga pakan ternak. Sebagai makanan pokok biasanya masyarakat Bangkalan mengolah jagung dalam bentuk beras jagung. Harga jagung pipilan di pasar berkisar antara Rp. 3000,00 sampai Rp. 4000,00/kg, dan setelah diolah menjadi beras jagung harganya menjadi Rp. 5000,00 sampai Rp. 6000,00/kg.

Febriani (2013) menjelaskan potensi teknologi pengolahan jagung yang dapat diterapkan di Bangkalan adalah dodol jagung, mi jagung, beras jagung dan *tortilla chips*. Hasil tertinggi yang paling disukai masyarakat adalah *tortilla chips* karena pada dasarnya konsumen lebih menyukai makanan yang ringan dan praktis. Teknologi pengolahan produk *tortilla chips* juga cenderung mudah untuk dipelajari, sehingga masyarakat dapat menerapkan dan mendirikan usaha pembuatan *tortilla chips*. Pendirian usaha pembuatan *tortilla chips* ini dinilai dapat meningkatkan nilai jual produk olahan jagung. Tingginya harga jual produk *tortilla chips* di swalayan dapat dijadikan alasan utama pendirian usaha *tortilla chips*. Harga jual produk *tortilla chips* di swalayan dapat mencapai Rp.13.000,00/kg. Jika usaha ini didirikan di Bangkalan nantinya dapat meningkatkan nilai jual produk jagung.

Industri yang masih baru didirikan seperti pembuatan *tortilla chips*, perlu dianalisis kelayakan industrinya. Analisis yang dilakukan dapat dilihat dari aspek teknis dan finansial. Analisis aspek teknis meliputi kebutuhan kapasitas produksi, mesin alat yang digunakan dan lokasi usaha. Analisis aspek finansial meliputi NPV, BEP, IRR dan Net B/C.

1.2. Asumsi dan Batasan Penelitian

Penelitian pembuatan *tortilla chips* ini berdasarkan analisis teknis dan finansial ini menggunakan beberapa asumsi dasar dan batasan masalah:

Asumsi dasar yang digunakan adalah:

1. Umur usaha 5 tahun didasarkan pada usia bangunan dan mesin yang digunakan.
2. Pembuatan *tortilla chips* pada tahun pertama memproduksi 55%, tahun ke dua 95%, tahun ke tiga 100%, tahun ke empat dan ke lima 100%.
3. Modal awal sebesar 40% modal sendiri, 60% pinjaman bank.
4. Perhitungan hari kerja diasumsikan per bulan terdapat 26 hari kerja (1 hari 8 jam) dengan jumlah produksi sebesar 5.200 unit *tortilla chips* dan membutuhkan 650 kg jagung kering per bulan.
5. Gaji pegawai disesuaikan dengan UMR kota Bangkalan yaitu Rp. 983.800,00/bulan.
6. Suku bunga yang digunakan adalah suku bunga bank persero dengan acuan BI Rate yaitu sebesar 10,07% (bulan Maret 2013).

Batasan masalah:

1. Batasan masalah dari penelitian ini adalah hanya menganalisis aspek teknis (penentuan lokasi, mesin dan alat yang digunakan) dan aspek finansial.
2. Jagung yang digunakan sebagai bahan baku diambil dari beberapa pasar tradisional yang ada di Kecamatan Kamal dan Kecamatan Bangkalan jenis jagung yang varietas tanamnya banyak.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana analisis kelayakan usaha *tortilla chips* dari segi aspek teknis?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *tortilla chips* dari segi aspek finansial?

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui kelayakan usaha *tortilla chips* dari segi aspek teknis.
2. Mengetahui kelayakan usaha *tortilla chips* dari segi aspek finansial.