

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Upaya dalam memberdayakan suatu ekonomi di dalam masyarakat untuk membangun masyarakat yang mandiri dalam melahirkan orang yang wirausahawan. Kewirausahaan pada dasarnya adalah suatu proses mengidentifikasi, mengembakan, dan membawa visi kedalam kehidupan.¹ Visi tersebut bisa berupa suatu ide, inovatif, peluang, cara yang lebih baik dalam menjalankan suatu peluang usaha yang di jalankan.

Pemberdayaan adalah suatu proses dengan tujuan dalam suatu rangkaian kegiatan untuk memperkuat suatu kekuasaan dan keberdayaan kelompok lemah dalam suatu masyarakat. Dalam menanggulangi suatu kemiskinan dan pengangguran yang sangat kita perlukan semangat dalam berwirausaha, tumbuhnya wirausahawan baru yang amat kreatif dan inovatif memunculkan banyaknya pelaku bisnis baru dalam hal ini sangat amat mendorong pertumbuhan suatu ekonomi nasional.

Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembagunan yang membuatm masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Pemberdaayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila masyarakat itu sendiri ikut pula berpartisipasi. Jadi pada intinya dari pemberdayaan adalah meliputi proses

¹ Nanih Machendrawaty, Agus Ahmad Safei. “*Pengembangan Masyarakat Islam Dari Ideologi, Startegi, Sampai Tradisi*”, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2001), hlm. 47

masyarakat berinisiatif, memperbaiki situasi kondisi diri sendiri.²

Keberhasilan dari program atau kegiatan pemberdayaan masyarakat tidak hanya ditentukan oleh pihak yang melakukan pemberdayaan, tetapi juga oleh aktifnya pihak yang diberdayakan untuk mengubah situasi dan kondisi menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Dalam hal ini kewirausahawan yang dimaksud adalah suatu usaha yang kreatif dalam membangun suatu inovasi dan menghasilkan suatu yang baru, memiliki nilai tambah, memberi manfaat, dan menciptakan lapangan kerja dan hasilnya berguna bagi banyak orang lain.³

Mejalankan usaha makanan memang selalu membutuhkan proses pengemasan agar makanan yang dikemas tetap terjaga kebersihannya. Jenis makanan sangat banyak sekali dan salah satu makanan yang membutuhkan proses terkadang masyarakat tidak tahu dalam usaha makanan itu merupakan peluang bisnis yang sangat menguntungkan bahkan semakin majunya zaman.

Banyaknya minat masyarakat yang memilih untuk menjalankan usaha keripik makan semakin banyak pula bermuculan keripik yang dibuat dengan menggunakan bahan baku yang bermacam-macam beberapa baku utama yang sering digunakan dalam pembuatan bahan baku singkong dan umbi-umbian.

²Dedeh Maryani,Ruth Roselin E.Nainggolan, "*Pemberdayaan Masyarakat*". (Sleman : CV.BUDI UTAMA, 2019), hlm. 8

³Eddy Soeryanto Soegoto, "*Enterpreneurship*" Menjadi Pembinis Ulung. (Jakarta : ElexMedia Komputindo, 2009), hlm. 3

Namun jika dilihat suatu usaha tanaman singkong merupakan suatu peluang usaha yang bisa kita tanam. Pengembangan suatu produk olahan singkong ini dapat dikembangkan menjadi suatu usaha dalam mikro dimasyarakat. Bahan singkong sangat fleksibel untuk dijadikan olahan produk makanan, baik secara langsung atau menjadi bahan makanan setengah jadi, seperti dibuat aneka keripik singkong maupun menjadi *intermediate* berupa tepung sebagai olahan kue.⁴

Demikian, Keripik singkong merupakan makanan ringan yang tidak asing bagi masyarakat. Keripik singkong menjadi ikon makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat. Dalam hal ini dapat di lihat dengan banyaknya usaha mikro kecil menengah yang memproduksi keripik singkong yang mempunyai kualitas.

Keripik singkong terbuat dari potongan ubi singkong yang tipis dan digoreng garing karena tekstur garing dan rasa amat gurih banyak orang menjadi ketagihan. Umumnya keripik singkong dikemas dalam wadah kemasan plastik yang dapat dijual di warung, restoran makanan, dan toko kue.⁵ Keripik singkong sekarang memiliki beraneka rasa seperti, asin, pedas, manis, dan lain-lain. Sehingga menarik masyarakat atau konsumen untuk membeli, keripik singkong merupakan bisnis rumahan yang mudah dilakukan. Disamping mudah dilakukan, modal yang dibutuhkan relatif

⁴Ekayani, dkk, "*Pengusaha Produk Olahan Singkong Di Kabupaten Buleleng Bali*". (Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2016), hlm. 149

⁵Yuyun A, "*38 Inspirasi Usaha Makanan Dan Minuman Untuk Home Industry*". (PT. AgroMedia Pustaka, 2010), hlm. 82-83

kecil.

Namun diperlukan kreativitas yang tinggi agar tidak terjebak pada persaingan yang tidak menguntungkan.

Memulai suatu usaha keripik singkong pasti ada risiko, risiko usaha pembuatan keripik singkong antara lain daya tahan keripik yang tidak lama. Karena dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet, daya tahan keripik singkong hanya sekitar satu minggu setelah dibuat. Karena itu, harus diperkirakan banyaknya produksi agar semua keripik yang dibuat dapat tersedap pasar.⁶

Adapun risiko lain terkait ketersediaan bahan baku sehingga harus ada pemasok tetap yang dapat menjamin pasokan singkong dengan mutu baik. Risiko kemuculan pesaing dapat dihindari dengan cara menciptakan produk yang memiliki ciri khas rasa.

Semenjak keberadaan Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama Kelurahan Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuwangi, dirasakan oleh masyarakat khususnya para pelaku UMKM sangat membantu dalam menjalankan usaha yang dijalankan.

Terutama bagi Ibu Selvi selaku yang memberdayakan usaha keripik singkong dan pemiliknya. Gejala yang membuat penghambat suatu proses dan produksi Usaha Keripik Singkong yaitu modal yang tidak ada di masa pandemi sekarang ini sangat sulit dalam hal ini Pemerintah lebih

⁶Redaksi Agro Media, "*Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry*". (Jakarta Selatan:PT.AgroMedia, 2007), hlm. 13

memperhatikan UMKM kecil tersebut.

Dalam hal ini belum diketahui usaha keripik singkong ini bisa memenuhi selera konsumen dalam tekstur dan rasa. Melihat tempat lokasi proses produksi yang terletak di Jaya Bersama Kelurahan Kenten Kabupaten Banyuasin yang sulit dijangkau oleh konsumen dan belum diketahui apa faktor pendukung dan penghambat.

Beranjak pada latar belakang penulis memutuskan untuk mengambil judul **“Analisis Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong Dalam Pengembangan UMKM di Jaya Bersama Kelurahan Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama Kelurahan Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin ?
2. Apa faktor pendukung dan penghambat Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama Kelurahan Kenten Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin ?

C. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui proses pembuatan Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin
2. Mengetahui faktor penghambat Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoritis

Memberikan ilmu pengetahuan bagi penulis serta memperluas wawasan ilmu penulis terutama tentang Analisis Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.

2. Secara Praktis

Menyampaikan informasi mengenai peran home industry dalam menjalankan proses produksi ditinjau serta apa saja faktor pendukung dan penghambat dalam Analisis Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong Dalam Pengembangan UMKM di Jaya bersama Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin

