

## TINJAUAN PUSTAKA

### Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

UMKM adalah peluang usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur oleh undang-undang. Usaha kecil adalah peluang usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana yang dimaksud dalam undang-undang. Usaha Mikro Berdasarkan Undang Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM (Usaha Menengah Kecil dan Mikro) adalah usaha produktif milik orang perorangan dan / atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini (Yuli Rawun, 2019)

UMKM merupakan salah satu tulang punggung perekonomian Indonesia. Sebesar 99,99% pelaku usaha yang ada di Indonesia atau sebanyak 56,54 juta unit usaha di Indonesia merupakan UMKM. Bisnis UMKM menyumbang sekitar 60% pada Produk Domestik Bruto (PDB) dan mampu menyerap sekitar 85 juta hingga 107 juta tenaga kerja sampai tahun 2012, Kriteria UMKM berdasarkan Undang-Undang tersebut sebagai berikut: Usaha Mikro, yaitu usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha milik perorangan yang memenuhi kriteria: a) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. b) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah) (Yazfinedi, 2018)

### Talas Beneng

Talas Beneng atau sering dikenal sebagai Besar dan Koneng adalah salah satu komoditas tanaman pangan yang sedang digencarkan Kementerian Pertanian (Kementan) untuk dikembangkan. Komoditas berorientasi ekspor ini asal muasalnya dari Gunung Karang – Pandeglang (BPTP Provinsi Banten, 2012).

Talas Beneng merupakan salah satu biodiversitas lokal yang banyak tumbuh secara liar di sekitar kawasan Gunung Karang Kabupaten Pandeglang, Provinsi

Banten. Talas beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein dan karbohidrat tinggi serta warna kuning yang menarik sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan dalam upaya menunjang ketahanan pangan (BPTP Provinsi Banten, 2012).

Taksonomi tumbuhan talas beneng dijelaskan oleh Prana dan Kuswara (2002) dalam (Budiarto dan Rahayu, 2017) ialah sebagai berikut :

Kingdom : Plantae  
Divisi : Spermatophyta  
Subdivisi : Angiospermae  
Kelas : Monocotyledonae  
Ordo : Arales  
Famili : Araceae  
Genus : *Xanthosoma*  
Spesies : *Xanthosoma Undipes* K. Koch



Yuliani (2013, dalam Budiarto dan Rahayu, 2017) mengatakan bahwa, karakteristik fisik talas beneng mencakupi panjang batang bisa mencapai 1.2-1.5 m dengan bobot umbi 35-40 kg pada umur 2 tahun. Lingkar umbi mencapai 45-55 cm. Umbi itu dihasilkan dari pohon setinggi 2-2.5 m dengan daun raksasa seluas 1 m<sup>2</sup>. Tanaman talas beneng dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah, lebih optimal pada tanah berpasir seperti alluvial dengan pH tanah 5.5 – 6.5. Ketinggian optimal

untuk membudidayakan talas beneng berada pada 250-1300 mdpl dengan curah hujan 1.000 mm/th. Suhu optimal untuk pertumbuhan talas beneng ialah 21-27 °C dengan cahaya terbuka sampai ternaungi 60% (Susilawati, 2020).

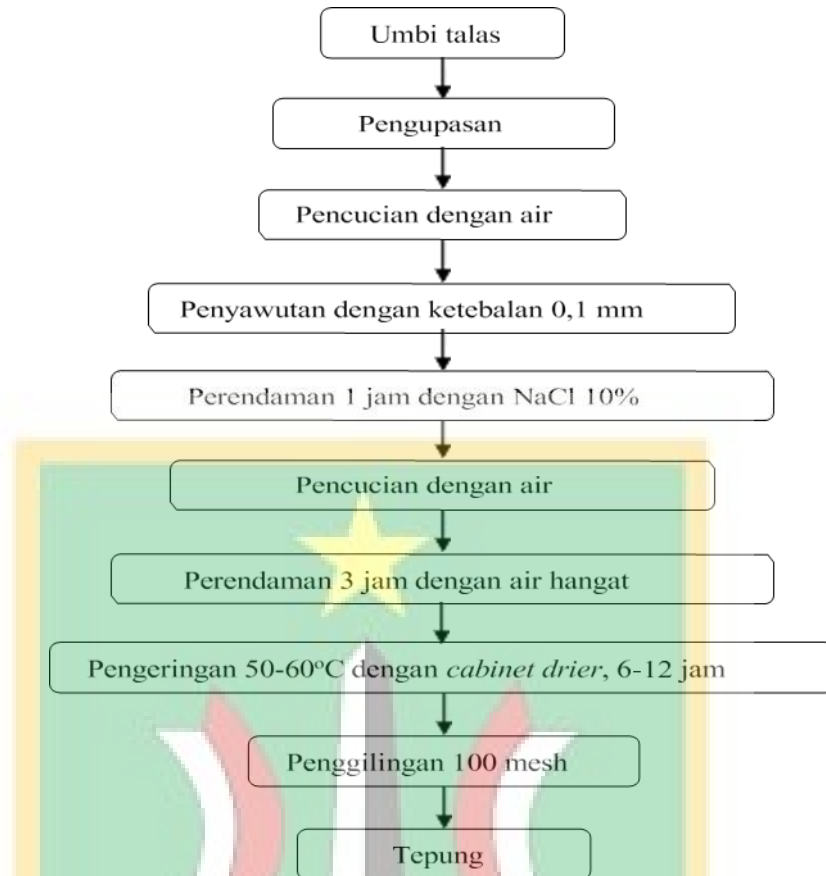
Talas beneng memiliki kandungan serat makanan yang tinggi dan mengandung zat gizi lain seperti karbohidrat kompleks, provitamin A, karotenoid (alfa dan beta karoten, kriptoxantin) vitamin B6, vitamin E, mineral K, Fe, Cu, Mn Ca, Mg, probiotik. Kandungan gizi talas beneng baik untuk penderita diabetes, hipertensi, mencegah penyakit jantung, memperbaiki penglihatan, meningkatkan fungsi kognitif, memperbaiki kesehatan kulit, meningkatkan fungsi sistem imun, baik untuk pencernaan, anti kanker dan dapat membantu menurunkan berat badan (Sulaeman, 2020).

### **Olahan Talas Beneng**

#### **Tepung Talas Beneng**

Salah satu diversifikasi produk hilir talas beneng ini adalah menjadi tepung. Tepung talas ini menjadi bahan baku untuk pembuatan kue/roti, seperti lapis talas. Tepung talas dari Banten ini telah disuplai ke rumah produksi kue talas/lapis talas di Bogor dan lain-lain. Seiring meningkatnya permintaan produk, maka meningkat pula permintaan untuk tepung talas. (Zulfatun,dkk,2021)

Umbi talas yang digunakan dalam pembuatan tepung adalah umbi talas banten yang berusia 10 bulan. Tepung talas dibuat dalam beberapa langkah. Langkah pertama talas dikupas untuk menghilangkan bagian yang tidak dapat dimakan. Kemudian talas dipotong dan dicuci untuk menghilangkan getah. Selanjutnya talas disawut tipis dengan mesin penyawut. Talas kemudian direndam pada larutan garam 10% selama satu jam. Langkah selanjutnya adalah perendaman talas di dalam air selama tiga jam. Setelah itu, talas ditiriskan dan ditata pada loyang untuk selanjutnya dikeringkan di dalam cabinet drier hingga menjadi keripik. Keripik talas kemudian digiling dan diayak hingga diperoleh tapung talas dengan ukuran 100 mesh. Proses pembuatan tepung talas beneng dijelaskan pada Gambar 2. Tepung talas beneng yang dihasilkan selanjutnya dikarakterisasi untuk mengetahui sifat kimianya. Sifat kimia tepung talas beneng yang dianalisis antara lain kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, pati, amilosa, amilopektin, dan total serat pangan (Wulandari, 2011).



Gambar 2 Diagram alur pembuatan tepung talas (Mayasari, 2010).

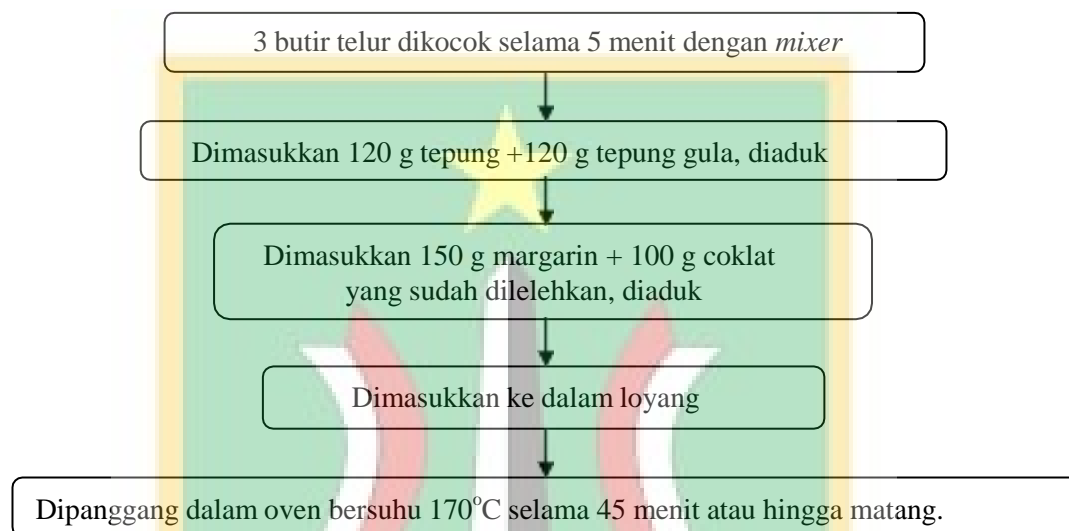
### **Brownies Talas Beneng**

Umbi talas beneng pada umumnya biasa diolah sebagai sajian sederhana dikukus, digoreng dijadikan sebagai perkedel atau dibuat menjadi sajian gulai talas yang lezat. Beberapa daerah di Indonesia, umbi-umbian termasuk talas merupakan bahan makanan tambahan atau makanan pengganti saat musim paceklik tiba. Perkembangan olahan umbi talas tidak hanya diolah sebagai talas segar. Tetapi juga dikreasikan menjadi tepung kemudian dapat diolah menjadi beragam kudapan yang enak dan lezat. Mulai dari aneka cake dan kue tradisional hingga aneka kudapan kekinian (Yani,2020)

Brownies talas beneng merupakan salah satu kudapan kekinian dari talas yang sekarang populer di Kabupaten Pandeglang. Hasil olahan tanaman yang daunnya seringkali dijadikan pelindung saat hujan ini kini sudah dikenal sebagai oleh-oleh dari Pandeglang. Brownies pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Sementara brownis talas beneng sedikit berbeda, brownies beneng ini tidak menggunakan bahan tersebut, melainkan berbahan dasar talas beneng. Sehingga

brownies talas beneng mempunyai tekstur yang lembut saat dikonsumsi (Supianto, 2020).

Formula tepung talas beneng dan maizena digunakan dalam pembuatan brownies. Brownies yang dibuat dalam penelitian ini adalah brownies panggang (Gambar 3). Proses pembuatan brownies panggang dimodifikasi dari metode yang dilakukan oleh Sutomo (2007), dimana tepung terigu diganti dengan tepung talas dan maizena.

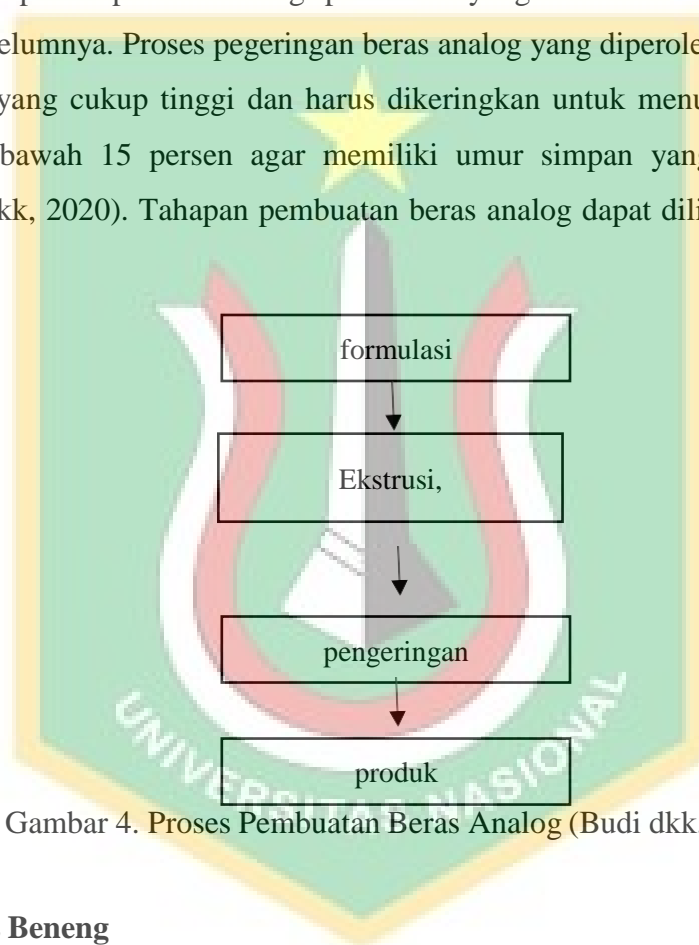


Gambar 3. Proses pembuatan brownies tepung talas beneng (Sutomo 2007).

### **Beras Talas Beneng**

Pemilihan jenis pangan dan pola konsumsi yang kurang baik dapat menyebabkan berbagai macam penyakit, diantaranya diabetes mellitus, hipertensi, jantung, dan kanker. Karbohidrat yang dikonsumsi dari suatu makanan akan dicerna dan diserap oleh tubuh. Semakin tinggi atau semakin cepat daya cerna suatu pati maka semakin banyak glukosa yang dihasilkan sehingga menyebabkan kenaikan kadar glukosa darah. Karbohidrat yang daya cernanya lambat baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes karena kenaikan glukosa darah menjadi lambat. Daya cerna pati setiap makanan berbeda-beda, dan dapat diketahui melalui pendekatan nilai indeks glikemik (IG). Nilai IG suatu makanan dipengaruhi oleh banyak faktor. Salah satu faktor utama yang memengaruhi nilai IG adalah tingkat penyerapan karbohidrat oleh tubuh dari suatu makanan. Beras analog adalah produk olahan yang dapat dibuat dari sebagian atau seluruhnya bahan non-beras menyatakan beras analog yang berbentuk seperti butiran beras dapat dibuat dari seluruhnya tepung non-beras. (Noviasari, *et al.*, 2015).

Proses ekstrusi untuk membuat beras analog hampir sama dengan proses pembuatan produk-produk ekstrusi lainnya yang terdiri dari empat tahap, antara lain: formulasi, prekondisi, ekstrusi dan pengeringan. Tahapan formulasi bertujuan untuk membuat campuran bahan baku beras analog dengan komposisi yang diinginkan. Pada tahap prekondisi campuran bahan baku hasil formulasi dipertahankan pada kondisi hangat (suhu 80 - 90° C) dan basah selama waktu tertentu dan kemudian dialirkan ke ekstruder. Pada tahap ekstrusi adonan akan mengalami proses pemanasan lagi pada suhu yang sedikit lebih tinggi dibanding proses sebelumnya. Proses pegeringan beras analog yang diperoleh masih memiliki kadar air yang cukup tinggi dan harus dikeringkan untuk menurunkan kadar air sampai dibawah 15 persen agar memiliki umur simpan yang cukup panjang (Damat, dkk, 2020). Tahapan pembuatan beras analog dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses Pembuatan Beras Analog (Budi dkk, 2017)

### **Mie Talas Beneng**

Potensi talas beneng berdasarkan penelitian BPTP Banten adalah dapat menjadi substitusi penggunaan tepung terigu pada pengolahan produk mie, sebesar 30%. Meskipun substitusi pada produk mie tidak dapat dilakukan 100%, setidaknya dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Sebelum diolah menjadi mie, umbi talas beneng terlebih dahulu diolah menjadi bentuk tepung. Hasil uji organoleptik terhadap mie talas beneng yang dilakukan (Lestari, 2015), menunjukkan bahwa rasa gatal pada mie masih sedikit terasa, terutama bagi individu panelis yang



memiliki sensitivitas terhadap kadar oksalat. Namun, lebih dari 80% panelis uji tersebut menyatakan tidak merasakan adanya rasa gatal. Segi kekenyalan mie talasbeneng tidak berbeda dari mie dengan tepung terigu 100%. Adapun dari segi warna, memang menunjukkan hasil yang berbeda karena penggunaan tepung talas beneng menyebabkan efek “*browning*” (pencoklatan). Akan tetapi ketika produk mie tersebut diolah menjadi berbagai macam kuliner, sebut saja mie goreng, maka kekurangan tersebut dapat tertutupi. Mie talas beneng dapat dinikmati sebagai sajian yang lezat dan berpotensi menjadi peluang usaha dibidang pangan lokal yang menjanjikan (lestari, 2017).

Proses pembuatan mie dimulai dari pencampuran semua bahan termasuk pengadukan, pembentukan lembaran, dan pembentukan mie (Gambar 5).



Gambar 5. Proses pembuatan mi kering (Maulana, 2020)

### **Aspek finansial**

Aspek finansial dalam suatu studi kelayakan proses bisnis bertujuan untuk menentukan rencana investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan, dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan, seperti ketersediaan dana, biaya model, kemampuan proyek untuk membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah proyek akan dapat berkembang (Husein, 2009).

Aspek finansial merupakan suatu gambaran yang bertujuan untuk menilai kelayakan suatu usaha untuk dijalankan atau tidak dijalankan dengan melihat

dari beberapa indikator yaitu Break Event Point (BEP), Return On Investment (ROI) dan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Didalam menentukan aspek finansial didapati dengan cara mengetahui biaya produksi, penerimaan dan pendapatan usaha pabriktau tersebut.

### **Konsep Biaya**

Biaya menurut Supardi (2010) adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha untuk membiayai kegiatan produksi. Biaya diklasifikasikan menjadi dua biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*). Klasifikasi biaya dalam perusahaan dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel yang dijelaskan sebagai berikut:

#### **Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang secara tepat yang dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha dan besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output, yang termasuk biaya tetap adalah sewa tanah atau sewa lahan, biaya penyusutan dan gaji pegawai atau karyawan (Supardi, 2010).

#### **Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah produksi yang ingin dihasilkan dalam jangka pendek, yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja, biaya bahan baku. (yulia, 2018)

Biaya produksi adalah sebagai semua pengeluaran yang dilakukan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang digunakan untuk menciptakan barang-barang yang akan diproduksi (Agus, 2012). Total biaya dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC (*Total Cost*) = Biaya Total

FC (*Fixed Cost*) = Biaya Tetap

VC (*Variable Cost*) = Biaya Variabel.



### **Penerimaan**

Pendapatan kotor atau penerimaan usahatani didefinisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun tidak dijual. Pengeluaran total usahatani didefinisikan sebagai nilai semua masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan di dalam produksi. Selisih antara pendapatan kotor usahatani dan pengeluaran total usahatani disebut pendapatan bersih. Ini merupakan keuntungan usahatani yang dapat dipakai untuk membandingkan penampilan beberapa usahatani (Sukirno, 2012). Penerimaan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Y \cdot P_y$$

Dimana :

TR = Penerimaan total

Y = Produksi yang diperoleh

$P_y$  = Harga

### **Pendapatan**

Pendapatan adalah hasil berupa uang atau hasil materi lainnya yang diperoleh dari pemakaian kekayaan yang bebas. Pendapatan umumnya adalah penerimaan-penerimaan individu atau perusahaan (Soekartawi,2006) dan dinyatakan dengan rumus :

$$Pd = TR - TC$$

Dimana :

Pd = Pendapatan

TR = PenerimaanTota

ITC = Biaya Total

## Studi Kelayakan Bisnis

Suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan (Kasmir dan Jakfar, 2012). Perekonomian adalah salah satu pilar yang sangat penting dan terkait dengan segala bidang. Masalah ekonomi sering kali dikaitkan aktivitas bisnis atau usaha. Aktivitas ini dapat dilakukan oleh setiap unsur masyarakat, baik individu ataupun organisasi (Astuti, 2019).

Mengevaluasi semua faktor produksi diperhitungkan sebagai biaya demikian pula pendapatan. Sementara evaluasi kelayakan usahatani dikatakan layak jika memenuhi persyaratan sebagai berikut :

### 1. Ratio Antara Penerimaan dan Biaya (R/C)

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Jika :

$R/C < 1$ , maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak diteruskan,  $R/C = 1$ , maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi (impas),  $R/C > 1$ , maka usaha tersebut untung sehingga layak diteruskan.

### Break Event Point (BEP)

Menurut Nasarudin (2013), analisis *break event point*, merupakan suatu alat analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan antar beberapa variabel di dalam kegiatan perusahaan seperti, luas produksi atau tingkat produksi yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan, serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya. *Break event point* (BEP) adalah keadaan dimana kondisi tidak menghasilkan keuntungan ataupun kerugian. BEP produksi merupakan total biaya dibagi dengan harga jual. Kriteria BEP Produksi menurut (Nasarudin, 2013), adalah sebagai berikut:

- a. Jika  $BEP \text{ Produksi} < \text{Jumlah Produksi}$ , maka usaha berada pada posisi menguntungkan.

- b. Jika  $BEP \text{ Produksi} = \text{Jumlah Produksi}$ , maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c. Jika  $BEP \text{ Produksi} > \text{Jumlah Produksi}$  maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Menurut (Nasarudin) 2013 kriteria BEP Harga adalah sebagai berikut :

- a. Jika  $BEP \text{ Harga} < \text{Harga Jual}$ , maka usaha berada pada posisi yang menguntungkan.
- b. Jika  $BEP \text{ Harga} = \text{Harga Jual}$ , maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c. Jika  $BEP \text{ Harga} > \text{Harga Jual}$ , maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

**Return On Investment (ROI)**

*Return On Investment* merupakan suatu analisis untuk melihat seberapa banyak keuntungan yang bisa diperoleh dari total modal yang ditanamkan pada suatu usaha. ROI (*Return of Investment*) adalah rasio profitabilitas yang mengukur efisiensi sebuah investasi dengan membandingkan laba bersih dengan total biaya atau modal yang diinvestasikan. Ini artinya, ROI yang bernilai positif menunjukkan keuntungan, sedangkan jika bernilai negatif menunjukkan kerugian. ROI merupakan alat pengukur kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dengan seluruh aktiva yang tersedia di dalam perusahaan dengan melihat sampai seberapa besar tingkat laba yang dihasilkan atas sejumlah investasi yang telah ditanamkan (Syamsudin, 2009). ROI berperan penting untuk memberikan informasi mengenai ukuran keuntungan atau kerugian yang dihasilkan dari investasi, sehingga segala kegiatan operasional dapat dievaluasi tingkat pengembalian investasinya.

$$ROI = \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}}$$