

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong merupakan komoditas tanaman pangan kategori umbi-umbian yang kerap dijadikan sebagai bahan baku suatu produk agroindustri. Tanaman singkong cukup mudah dibudidayakan serta dapat ditanam dimana saja karena tanaman singkong mampu bertahan bahkan di lahan yang kurang baik dan kekurangan air, hal tersebut menjadikan produksi tanaman singkong di Indonesia cukup tinggi (Kusuma, 2023). Singkong dianggap sebagai alternatif makanan yang dapat menggantikan beras yang sangat penting untuk mendukung ketahanan pangan daerah. Selain sebagai sumber karbohidrat, singkong juga bisa digunakan sebagai pakan hewan ternak dan bahan baku dalam industri. Oleh sebab itu, pengembangan singkong sangat penting untuk memenuhi kebutuhan sumber karbohidrat non beras, serta untuk mendukung sektor industri pengolahan dan agroindustri (Karfinah, 2018). Upaya dalam mengembangkan singkong untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat non-beras dan mendukung agroindustri harus sejalan dengan peningkatan produksinya.

Kebutuhan terhadap singkong semakin meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah masyarakat. Akan tetapi, singkong memiliki sifat mudah rusak dan cepat membusuk. Sehingga diperlukan adanya pengolahan singkong secara tepat agar mengurangi resiko terjadinya kerusakan dan pembusukan serta memberikan nilai tambah. Sebagai bahan pangan, singkong bisa diolah menjadi beberapa macam olahan, diantaranya tape, getuk lindri, dan keripik singkong.

Secara umum, singkong biasanya hanya dimanfaatkan pada umbinya. Namun, bagian lain dari tanaman singkong, seperti daunnya, juga dapat digunakan dalam berbagai jenis masakan (Sutarsyah, 2022). Misalnya daun singkong dapat diolah menjadi sayur, rolade, atau keripik daun singkong. Selain itu, daun singkong memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Berikut adalah kandungan gizi daun singkong per 100 gram.

Tabel 1. 1 Kandungan Zat Gizi Daun Singkong Per 100 gram

Zat Gizi	Jumlah
Protein	6,2 (gr)
Lemak	1,1 (gr)
Karbohidrat	7,1 (gr)
Kalsium	166 (mg)
Vitamin C	103 (mg)

Sumber : Kemenkes RI, 2018

Berdasarkan tabel 1.1 kandungan zat gizi daun singkong per 100 gram yang paling tinggi kandungan zat gizinya adalah karbohidrat dan paling rendah vitamin C. Berbagai jenis produk pangan yang menggunakan singkong sebagai bahan baku sudah dikenal luas, namun pemanfaatan daunnya masih belum maksimal. Selama ini, daun singkong biasanya hanya digunakan sebagai sayuran dari daun muda saja, padahal daun singkong juga bisa digunakan sebagai bahan untuk membuat keripik. Salah satu contoh adalah keripik daun singkong yang diproduksi oleh Home Industri Dewi Fairuz, yang berlokasi di Desa Torbang, Kecamatan Batuan, Kabupaten Sumenep. Usaha ini telah beroperasi sejak tahun 2021.

Pengolahan keripik daun singkong dapat menambah citarasa dan mengurangi limbah pertanian. Kripik daun singkong merupakan kripik yang

berasal dari bagian tanaman singkong. Setiap proses pengolahan keripik daun singkong ditujukan untuk meningkatkan keuntungan, guna menjaga keberlangsungan usaha. Oleh karenanya, penting untuk memahami proses produksi dengan baik agar menghasilkan produk yang berkualitas. Pengolahan daun singkong dapat meningkatkan nilai tambah, hal ini sejalan dengan pandangan (Hasbia & Erni Firdamayanti, 2023) bahwa tujuan utama agroindustri adalah untuk meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menciptakan lebih banyak lapangan pekerjaan dan memberi manfaat positif pada sektor lain serta menambah nilai dari proses produksi. Dengan cara ini, sektor pertanian dapat memperpanjang siklus usaha dan menghasilkan produk sekunder yang berkualitas.

Salah satu home industry yang fokus pada pengolahan keripik daun singkong adalah usaha yang dikelola oleh Dewi Fairuz di Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Usaha ini dilakukan di rumah dengan para pekerjanya berjumlah dua orang yang berasal dari kalangan keluarga. Daun singkong diperoleh dari petani singkong yang berlokasi di Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Kegiatan dalam mengolah bahan mentah menjadi produk jadi pada komoditas singkong sangat bermanfaat untuk dilakukan, karena berdampak positif bagi pelaku agribisnis dengan memberikan peluang serta inovasi bagi orang lain dalam memproduksi pangan pertanian.

Adanya proses pengolahan bahan baku menjadi produk baru akan menghasilkan nilai tambah, karena dikeluarkan biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi serta keuntungan lebih besar dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Valentina, 2009). Peningkatan terhadap nilai tambah

berpengaruh bagi kesejahteraan masyarakat, karena proses nilai tambah dalam pengolahan keripik daun singkong akan menjadi daya tarik di hati masyarakat, sehingga dengan perlahan kebutuhan masyarakat akan terpenuhi. Dalam hal ini mendorong peneliti untuk mengeksplorasi nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daun singkong sebagai bahan utama dalam produksi keripik daun singkong.

Pentingnya dilakukan analisis nilai tambah dari pengolahan keripik daun singkong adalah untuk mengetahui sejauh mana nilai tambah yang diperoleh. Nilai tambah yang tinggi dapat digunakan sebagai parameter untuk pengembangan usaha karena Home Industry Dewi Fairuz masih memanfaatkan teknologi yang relatif sederhana. Sebagian besar proses pembuatan keripik daun singkong dilakukan secara manual dengan bantuan tenaga manusia, kegiatan produksi yang demikian membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses produksinya.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian mengenai “Analisis Nilai Tambah Keripik Daun Singkong Pada Home Industry Dewi Fairuz Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diuraikan rumusan masalah yaitu berapa besar nilai tambah usaha pengolahan daun singkong menjadi keripik daun singkong di Desa Torbang Kecamatan Batuan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daun singkong menjadi keripik daun singkong di Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini disusun sebagai berikut:

1. Bagi pelaku industri, dapat menjadi sumber informasi mengenai seputar nilai tambah yang diperoleh dari sebuah usaha yang dijalankan.
2. Bagi peneliti, sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan persyaratan guna memperoleh program sarjana pertanian universitas wiraraja Madura.
3. Bagi pembaca, sebagai bahan pustaka atau referensi yang dapat menginspirasi untuk melakukan penelitian yang serupa.

