BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan bagian dari tanaman holtikultura yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di berbagai daerah. Pisang adalah jenis buah-buahan yang sangat kaya akan manfaat baik dikonsumsi secara langsung maupun diolah menjadi berbagai jenis makanan (Sinta dan Rosmidah, 2023:87). Daerah penghasil pisang terbanyak, salah satunya yaitu Kabupaten Malang, Jawa Timur. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2024) menjelaskan bahwa Kabupaten Malang menghasilkan pisang sekitar 14.568.907,35 kuintal dalam kurun waktu setahun. Melimpahnya hasil panen di Jawa Timur, tentu menjadi sebuah peluang untuk memanfaatkan buah pisang dapat di jadikan berbagai olahan agar menjadi nilai tambah yang berkualitas. Olahan pisang dapat dijadikan sebuah peluang usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat maupun daerah.

Peluang usaha dapat disalurkan melalui adanya peranan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Melalui peranan tersebut, pisang dapat dikembangkan menjadi beragam olahan pangan yang bernilai ekonomi seperti tepung pisang, sale pisang dan keripik pisang. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. UMKM terbagi menjadi tiga golongan sesuai dengan aset dan penghasilan per tahun. Usaha Kecil yaitu kriteria usaha yang memiliki aset sekitar Rp.50.000.000 – Rp.500.000.000 tidak termasuk luas tanah dan bangunan tempat usaha dengan pengehasilan/omzet mencapai Rp.300.000.000 – Rp.2.500.000.000. Sektor UMKM diharapkan mampu mendukung terciptanya pengembangan keterampilan masyarakat dalam membuka usaha dan memanfaatkan sumber daya lokal (Ramadani, 2025:159). Daerah yang banyak memanfaatkan peranan UMKM dalam pengembangan usaha pada komoditas pisang adalah Kabupaten Jember.

Kabupaten Jember merupakan wilayah yang memiliki potensi besar pada sumber daya pertanian terutama pada komoditas tanaman pisang yang cukup melimpah dan berlangsung hampir sepanjang tahun. Data Badan Pusat Statistik (BPS, 2024) menjelaskan bahwa produksi pisang di Kabupaten Jember mencapai

sekitar 1.708.830,00 kuintal / 170.883 ton. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pisang sebagai salah satu bahan baku yang sangat mudah untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomi, selain mudah diperoleh, harga pisang relatif terjangkau sehingga sangat mendukung dalam keberlanjutan proses produksi bagi pelaku usaha. Bentuk pemanfaatan pisang yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu pengolahan keripik pisang.

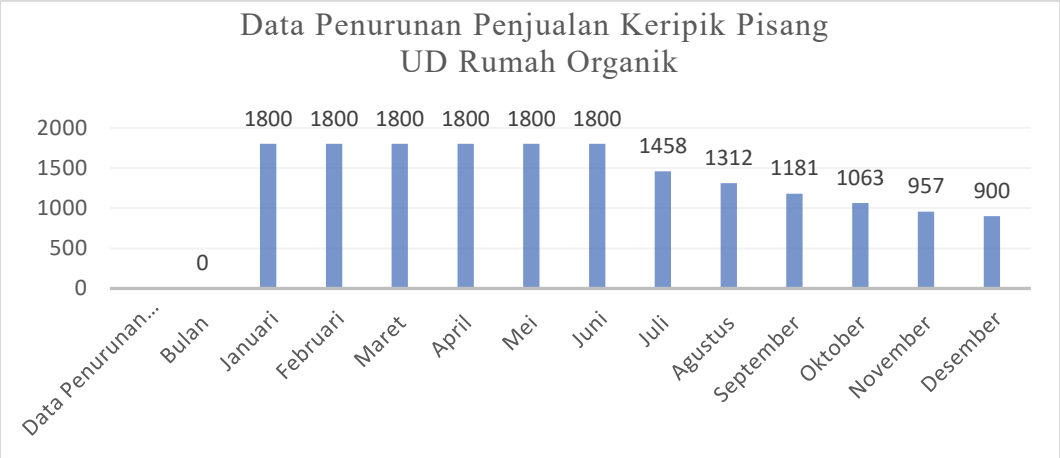
Keripik pisang merupakan camilan yang dihasilkan dari pengolahan buah pisang melalui proses pengirisan dan penggorengan. hingga menghasilkan tekstur kering dan renyah. Keripik pisang juga miliki daya simpan tahan lama yaitu sekitar 3 bulan di suhu ruang dengan memastikan wadah dan cara menyimpannya secara tepat. Ketahanan keripik pisang juga diperoleh karena telah melalui proses penggorengan untuk menurukan kadar air untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat mengakibatkan kerusakan produk. Keripik pisang sangat digemari oleh berbagai kalangan usia sebagai camilan sehari-hari (Lestari dkk, 2022:2). Keripik pisang juga berpotensi menjadi produk unggulan oleh-oleh khas daerah yang dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha lokal. Pelaku usaha agroindustri keripik pisang di Kabupaten Jember yaitu UD Rumah Organik.

UD Rumah Organik merupakan usaha yang berfokus pada industri makanan ringan dengan produk unggulan berupa keripik pisang yang dikenal dengan merek dagang “Sang Raja”. Usaha ini didirikan oleh Bapak Murtono Prasetyawan pada tahun 2020, bertepatan dengan masa pandemi Covid-19. UD Rumah Organik berlokasi di Jalan Singosari No. 3, Lingkungan Sumber Pak, Kebonsari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Usaha ini bermula dari kegemaran pemilik dalam mengonsumsi keripik pisang sebagai teman bersantai selama masa pandemi, yang kemudian berkembang menjadi ide untuk menjadikan kegemaran tersebut sebagai peluang bisnis. Seiring dengan berjalannya waktu, UD Rumah Organik mampu bertahan dan berkembang sebagai salah satu produsen keripik pisang yang dikenal di wilayah Jember dan sekitarnya.

UD Rumah Organik memproduksi keripik pisang dengan kapasitas harian sekitar 100 – 150 Kg keripik pisang original. Hasil produksi kemudian dibagi menjadi berbagai varian rasa seperti manis *caramel*, cokelat, *matcha*, *choco* vanila,

dan asin gurih serta disisihkan sebagian untuk dijadikan kebutuhan stok. Keripik pisang rasa manis *caramel*, cokelat dan asin gurih, menjadi varian yang cukup populer di kalangan konsumen. Produk dipasarkan dalam tiga ukuran kemasan, yaitu 500 gram dengan rentang harga Rp. 25.000 – Rp. 30.000, 1 kg dengan harga Rp. 50.000 – Rp. 60.000, serta 5 kg yang dibanderol sebesar Rp. 300.000. Bahan baku utama yang digunakan adalah pisang candi, pisang nangka dan pisang tanduk dengan kebutuhan sekitar 150-200 sisir pisang untuk sekali proses produksi. Kondisi tersebut menunjukkan enunjukkan bahwa usaha memiliki kapasitas produksi yang memadai sehingga menghasilkan penjualan yang cukup baik.

Rata-rata total penjualan periode 2021-2025, Keripik Pisang Sang Raja UD Rumah Organik per bulan pada varian manis *caramel*, cokelat dan asin gurih, yaitu mencapai sekitar 1.800 kg/bulan dengan memperoleh omzet sekitar Rp.45.000.000 – Rp.50.000.000/bulan, tetapi pada tahun 2024 terjadi penurunan penjualan yang cukup signifikan. Penjualan pada bulan januari 2024 tercatat sebesar 1.800 kg, kemudian menurun secara bertahap yaitu pada bulan juli 1.458, agustus 1.312 kg, september 1.181 kg, oktober 1.063 kg, november 957 kg hingga penurunan drastis mencapai 900 kg pada bulan desember 2024, tetapi pada awal sampai akhir tahun 2025 usaha ini mampu mengembalikan tingkat penjualannya kembali normal atau cukup terjadi kenaikan yaitu sekitar ±1.800 kg/ bulan. Berikut ini data penurunan penjualan keripik pisang sang raja UD Rumah Organik pada periode 2024, disajikan pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Data Penurunan Penjualan Keripik Pisang Periode 2024

Sumber: UD Rumah Organik (2026)

Proses produksi Keripik Pisang Sang Raja UD Rumah Organik dilakukan dirumah pemilik itu sendiri dengan fasilitas dan alat sederhana yang cukup memadahi seperti kompor gas, penggorengan, dan *spiner*. Proses produksinya dibantu oleh 14 tenaga kerja yang dikelompokkan ke dalam dua kategori, yaitu 6 orang di bagian pengolahan keripik pisang dan 8 orang di pengolahan keripik tempe. Masing-masing karyawan yang berada pada produksi keripik pisang memiliki tugas yang berbeda, yaitu mulai dari proses pengupasan bahan baku, penggorengan, penyortiran, hingga pengemasan produk. Kegiatan pemasaran pada usaha ini telah menerapkan pemanfaatan teknologi digital dengan mengoptimalkan media sosial serta *marketplace* yaitu Instagram dan Shopee dalam memperluas wilayah pemasaran, mengingat bahwa sebagian besar konsumen berasal dari media digital, serta didukung oleh sistem distribusi yang telah menjangkau berbagai wilayah di luar Kabupaten Jember, termasuk Banyuwangi, Yogyakarta, hingga Kalimantan.

UD Rumah Organik juga didukung dengan kelengkapan dokumen dalam menunjang keberlanjutan kegiatan usaha yaitu telah memiliki sertifikat halal, P-IRT (Produk Industri Rumah Tangga), serta NIB (Nomor Induk Berusaha) sebagai bukti bahwa usaha ini telah memenuhi persyaratan legal yang berlaku. Dokumen tersebut menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan oleh usaha ini terbukti aman dan layak untuk dipasarkan kepada masyarakat secara luas. Usaha ini, juga berkembang dalam memberikan dampak positif terhadap masyarakat yaitu berkontribusi dalam penyediaan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar untuk membantu menambah pendapatan masyarkat, serta limbah produksi yang dihasilkan oleh usaha ini, tidak dibuang sembarangan tetapi ditampung terlebih dahulu dan kemudian dibuang ke tempat yang sesuai agar tidak mencemari lingkungan. Membuktikan bahwa usaha ini tidak hanya berorientasi pada perolehan laba, tetapi juga memperhatikan aspek sosial serta keberlanjutan lingkungan.

UD Rumah Organik telah memiliki peluang pasar yang luas dan permintaan yang terus meningkat, namun usaha ini masih mengalami berbagai kendala yang berpotensi menghambat pengembangan usaha, yaitu pada kegiatan pemasaran yang masih terbatas pada *platform* digital sehingga mengakibatkan kurang menjangkau

pasar lokal, sistem promosi belum terkelola secara profesional karena tidak adanya tim khusus pemasaran, serta volume penjualan yang cenderung tidak stabil akibat rendahnya tingkat loyalitas konsumen. Sistem pencatatan keuangan masih dilakukan secara sederhana, serta keterbatasan pasokan bahan baku pada waktu tertentu dapat menjadi tantangan dalam menjaga keberlangsungan usaha.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan perbaikan pada berbagai aspek di Usaha Keripik Pisang Sang Raja UD Rumah Organik untuk meningkatkan efektivitas, produktivitas, dan daya saing usaha. Maka analisis yang dapat dilakukan yaitu dengan sistem pendukung keputusan (*Decision Support System*) DSS-UMKM *version* 2.0. *Sofware,* tersebut dipilih sesauai dengan aspek perusahaan yang akan teliti yaitu aspek hukum, pemasaran, produksi, manajemen, sumber daya manusia, lingkungan, dan finansial. Pengambilan judul "Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Keripik Pisang Sang Raja Dengan Pendekatan *Decision Support System* (Studi Kasus Pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember)" untuk mengetahui sejauh mana pengembangan kelayakan usaha tersebut dapat dijalankan kedepannya.

Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian terdahulu, salah satunya pada penelitian Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pisang di Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo, yaitu meneliti tentang produk keripik pisang pada Kecamatan Gedangan, dengan menggunakan metode perhitungan R/C dan B/C Ratio untuk mengetahui besarnya penerimaan keuantungan. Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian saat ini, terletak pada tempat penelitian yaitu UD Rumah Organik dan metode yang digunakan, *Decision Support System* (DSS) UMKM *version* 2.0. Penelitian terdahulu hanya berfokus pada analisis aspek finansial saja, sedangkan pada penelitian saat ini menggunakan metode DSS untuk menganalisis keseluruh aspek yaitu aspek non finansial terdiri dari aspek pemasaran, aspek produksi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, dan aspek lingkungan serta pada aspek finansial meliputi perhitungan BEP, BCR, PI, PP, NPV dan IRR pada usaha ini. Menggunakan metode ini tidak hanya digunakan untuk menganalisis pengambilan keputusan tentang kelayakan usaha secara menyeluruh tetapi juga agar dapat memberikan rekomendasi terhadap pengembangan usaha kedepannya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan berbagai permasalahan yang telah diuraikan dalam latar belakang, maka rumusan masalah penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagaimana Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Keripik Pisang Sang Raja pada UD Rumah Organik dari Aspek Non Finansial yaitu Aspek Hukum, Aspek Lingkungan, Apsek Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM), Aspek produksi dan Aspek Pemasaran?
2. Bagaimana Analisis Finansial pada Pengembangan Usaha Keripik Pisang Sang Raja pada UD Rumah Organik?
3. Bagaimana rekomendasi perbaikan dan pengembangan pada Usaha Keripik Pisang Sang Raja UD Rumah Organik dari Aspek Non Finansial yaitu Aspek hukum, Aspek Lingkungan, Apsek Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM), Aspek produksi, Aspek Pemasaran maupun Aspek Finansial?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi dan dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis kelayakan aspek non finansial pada pengembangan Usaha Keripik Pisang Sang Raja pada UD Rumah Organik yaitu pada Aspek Hukum, Aspek Lingkungan, Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM), Aspek Produksi Dan Aspek Pemasaran.
2. Menganalisis kelayakan aspek finansial pada pengembangan Usaha Keripik Pisang Sang Raja pada UD Rumah Organik.
3. Mengidentifikasi perbaikan dan pengembangan pada Usaha Keripik Pisang Sang Raja pada UD Rumah Organik dari Aspek Non Finansial berupa Aspek Hukum, Aspek Lingkungan, Apsek Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM), Aspek Produksi, Aspek Pemasaran Maupun Aspek Finansial.

1.4. Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan dan tujuan penelitian yang telah dirumuskan, manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

   Penelitian ini dapat menjadi ilmu yang bermanfaat dalam mengembangkan wawasan terkait analisis kelayakan usaha sebagai dasar pengambilan keputusan dalam dunia usaha di masa sekarang dan mendatang.

2. Bagi Akademis

   Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam bentuk referensi ilmiah bagi peneliti yang akan melakukan penelitian sejenis mengenai analisis kelayakan usaha dengan pendekatan *Decision Support System* (DSS), serta sebagai dasar pengembangan penelitian dengan objek, metode, dan variabel yang lebih luas.

3. Bagi Pemiliki Usaha

   Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan evaluasi terhadap kelayakan usaha agar dapat dijadikan sebagai bahan dalam mengembangkan dan meningkatkan usaha.