

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai makanan berbagai olahan, salah satu dari makanan olahan dari hasil pertanian adalah berupa *nata*. *Nata* merupakan produk fermentasi dengan bantuan bakteri *Acetobacter xylinum*. Dilihat dari namanya bakteri ini termasuk kelompok bakteri asam asetat (*aceto* : asetat, *bacter* : bakteri). Jika ditumbuhkan di media cair yang mengandung gula, bakteri ini akan menghasilkan asam cuka atau asam asetat dan padatan putih yang terapung di permukaan media cair tersebut. Lapisan putih itulah yang dikenal sebagai nata. Pada dasarnya produksi nata dengan media sari buah nenas telah banyak dilakukan yakni dikenal sebagai nata de pina

Berdasarkan kandungan nutriennya, ternyata kulit buah nenas mengandung karbohidrat dan gula yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai substrat untuk pertumbuhan bakteri pembentuk nata. Menurut Sri Kumalaningsih, Susinggih Wijana, A. Setyowati, U Efendi, dan N. Hidayat dalam Adha Panca Wardhana 2009 memaparkan kulit nenas mengandung 87,72 % air, 20,87% serat kasar, 17,53% karbohidrat, 4,41% protein 13,65% gula reduksi. Sedangkan ampas nenas banyak mengandung asam-asam organik dan mineral yang dapat membantu mempercepat pertumbuhan bakteri *Acetobacter xylinum*.

Riau termasuk salah satu provinsi yang menghasilkan buah nenas yang bertempat di Kabupaten Kampar yang letaknya dekat dengan kota Pekanbaru sangat berpotensi sebagai pemasok bahan baku *nata*, Sesuai kondisi potensi daerah Kabupaten Kampar, maka sangat berpotensi untuk pembangunan usaha *nata* di kota Pekanbaru mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Diduga keberadaan usaha *nata* di Pekanbaru belum ada, disebabkan, keterampilan usaha, sarana produksi, manajemen dan pemasaran. Padahal

peningkatan jumlah penduduk dan perekonomian masyarakat yang seiring terus meningkat dan bahan baku yang mencukupi akan menjadikan usaha *nata* sangat menjanjikan.

Menurut Kumalaningsi dalam Adha Panca Wardhana (2009) secara ekonomi kulit nanas masih bermanfaat untuk diolah menjadi pupuk dan pakan ternak. Selain itu, limbah kulit nanas juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan nata, berdasarkan penelitian Misgiyarta dalam Adha Panca Wardhana (2009) bahwa penggunaan substrat campuran ekstrak limbah buah nanas dan air kelapa dengan perbandingan 8,75 : 1 Nanas memiliki prospek lebih baik dalam menghasilkan nata.

Berikut merupakan gambar *nata de pina* yang masih belum dioptimalkan dengan maksimal, artinya produk *nata* tersebut belumlah dipasarkan ataupun disosialisasikan pada halayak ramai.



Gambar 1.1 Nata de Pina

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat disimpulkan rumusan masalah yakni Bagaimana analisis kelayakan usaha *nata de pina* di kota Pekanbaru di tinjau dari aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia serta aspek financial.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian adalah

1. Mengetahui kelayakan usaha berdasarkan aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia serta aspek financial.
2. Menganalisa kelayakan industri usaha nata de pina di kota pekanbaru.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun penelitian ini di harapkan bermanfaat bagi :

1. Sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan layak tidaknya mendirikan usaha nata de pina di kota Pekanbaru.
2. Sebagai acuan dan referensi yang dapat digunakan bagi pihak pengusaha yang ada di kota Pekanbaru.

### **1.5 Batasan Masalah**

1. Kelayakan di tinjau dari aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia serta aspek financial.
2. Analisis aspek finansial menggunakan metode *Payback Period (PP)*, *Net Present Value (NPV)*, *Internal Rate of Return (IRR)* dan *Break Event Point (BEP)*.
3. Tingkat suku bunga 12 % Bank BRI pada Juni-Desember 2013.

### **1.6 Posisi Penelitian**

Agar dalam hal ini tidak terjadi penyimpangan penelitian, maka perlu ditampilkan posisi penelitian. Berikut adalah tampilan posisi penelitian.

Table 1.1 Posisi Penelitian

No	Penulis	Judul	Tujuan	Lokasi	Tahun
1	Liana y, wowor dkk.	Analisis usaha pembuatan nata de coco dengan menggunakan sumber dan kandungan n yang berbeda	Untuk mengetahui sumber dan kandungan n yang terbaik untuk pembuatan nata de coco serta untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha nata de coco	Sekolah tinggi penyuluhan pertanian (STPP) gowa	2007
2	Nunung haryati, musa hubeis, dan sapta raharja	Kelayakan dan strategi perkembangan usaha industri kecil tahu di kabupaten kuningan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis kinerja usaha ik tahu di kabupaten kuningan</li> <li>2. Menganalisis kebutuhan pengembangan usaha ik tahu di kabupaten kuningan</li> <li>3. Menganalisis kelayakan pengembangan usaha ik tahu</li> <li>4. Merumuskan strategi dalam pengembangan usaha ik tahu</li> </ol>	Kampus IPB baranangsiang, bogor	2012
3	Ridwan	Analisis kelayakan usaha <i>nata de pina</i> di kota pekanbaru	Mengetahui kelayakan usaha berdasarkan aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia serta aspek financial.	Jurusan Teknik industri fakultas Sains dan teknologi uin suska riau	2013

## **1.7 Sistematika Penulisan Laporan**

Sistematika Penulisan dapat dilihat sebagai berikut :

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Berisikan tentang latar belakang, tujuan, rumusan masalah, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### **BAB II : LANDASAN TEORI**

Berisikan tentang teori-teori yang berhubungan dengan penelitian serta teori pendukung dalam penelitian.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Berisikan penjelasan secara skematis langkah-langkah pembahasan yang digunakan dalam proses penelitian.

### **BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Berisikan tentang data-data yang diperoleh dilapangan yang digunakan untuk diolah sesuai dengan masalah yang sedang diteliti. Sedangkan pengolahan data berisikan tentang proses perubahan data mentah menjadi suatu hasil yang bisa dipahami sehingga membantu didalam menganalisa.

### **BAB V : ANALISA**

Analisa dari hasil pengolahan data yang dilakukan berdasarkan teori yang digunakan.

### **BAB VI : PENUTUP**

Menyimpulkan dan menjawab apa yang menjadi tujuan dilakukannya penelitian, serta memberikan saran kepada perusahaan serta peneliti berikutnya, sesuai dengan hasil penelitian.