

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai Negara agraris memiliki potensi yang sangat besar dalam mengembangkan hasil produksi pertanian, mulai dari subsector tanaman pangan, tanaman perkebunan, peternakan, dan perikanan. Komoditi dari subsector tanaman hortikultura salah satunya adalah sayur dan buah. Sayur dan buah memiliki kandungan nutrisi diantaranya vitamin dan mineral yang menjadi kebutuhan sehari-hari terutama bagi anak usia masa pertumbuhan. Akan tetapi anak-anak tidak suka mengonsumsi sayur dan buah karena rasanya yang tidak menarik.

Konsumsi sayur dan buah juga diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi.

Hasil Riskesdas 2010-2013 menunjukkan bahwa secara nasional perilaku penduduk umur >10 tahun yang kurang mengonsumsi sayur dan buah masih di atas 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah (Hermina dan Prihatini S, 2016).

Konsumsi sayur dan buah yang belum memadai berpengaruh terhadap suplai vitamin, mineral serta serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Masih tingginya masalah gizi di masyarakat diduga berkaitan dengan pola konsumsi makanan di masyarakat yang belum sesuai dengan *lifestyle* dan gaya hidup sehat pada berbagai kelompok umur, terutama pola makan dalam konteks gizi seimbang.

Pedoman Gizi Seimbang menurut kelompok umur. Anjuran kecukupan konsumsi sayur dan buah untuk kelompok umur remaja (13–18 tahun), dewasa dan lansia adalah 400–600 gram/orang/hari, dengan minimal 400 gram/orang/hari (5 porsi/hari). Sekitar dua pertiga dari jumlah anjuran konsumsi sayur dan buah tersebut adalah porsi sayur. Terdiri dari 250 gram sayur dan 150 gram buah. Sedangkan untuk kelompok usia balita, usia pra sekolah (5–6 tahun) dan anak usia sekolah (6–12 tahun) kecukupannya 300-400 gram/ orang/hari (batas minimal 300 gram/orang/hari), (Hermina dan Prihatini S, 2016).

Berdasarkan hasil Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014 mengenai Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang, secara umum proporsi penduduk Indonesia yang mengonsumsi sayur 94,8% dan mengonsumsi buah lebih sedikit (33,2%). Tampak bahwa sayuran lebih banyak dikonsumsi penduduk dari pada buah-buahan.

Bila dilihat menurut kelompok umur proporsi penduduk yang paling sedikit mengonsumsi sayur pada kelompok anak usia Balita (0-59 bulan) (86,2%) dan yang paling banyak pada usia dewasa (19-55 tahun) (95,8%). Proporsi penduduk paling sedikit mengonsumsi buah adalah kelompok usia remaja (13-18 tahun) (28,9%) dan paling banyak usia Balita (35,7%). Bila dilihat menurut jenis kelamin, konsumsi sayur hampir sama antara laki-laki dan perempuan (94,8%). Namun untuk konsumsi buah, laki-laki lebih sedikit (31,0%) dibandingkan perempuan (35,5%) (Hermina dan Prihatini S, 2016).

Tabel 1. Proporsi Penduduk Indonesia yang Mengonsumsi Sayur dan Buah menurut Karakteristik.

Karakteristik	Konsumsi Sayur		Konsumsi Buah	
	Ya (%)	Tidak (%)	Ya (%)	Tidak (%)
Kelompok Umur				

- 0-59 bulan	86,2	13,8	35,7	64,3
- 5-12 tahun	90,9	9,1	32,0	68,0
- 13-18 tahun	94,7	5,3	28,9	71,1
- 19-55 tahun	95,8	4,2	33,8	66,2
- > 55 tahun	94,7	5,3	34,8	65,2
Total	94,8	5,2	33,2	66,8
Jenis kelamin				
- Laki-laki	94,8	5,2	31,0	69,0
- Perempuan	94,8	5,2	35,5	64,5
Total	94,8	5,2	33,2	66,8

Sumber : Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014

Penduduk yang mengkonsumsi sayur lebih banyak setiap harinya (94,8%) namun yang dikonsumsi oleh penduduk hanya dalam jumlah kecil/sedikit (73,9 gram/orang/hari). Hal ini kemungkinan karena fungsinya dihidangkan bersama makanan pokok dan sebagai lauk pauk. Lain halnya dengan buah-buahan, tampak bahwa buah dikonsumsi oleh penduduk dalam jumlah yang cukup banyak (118,7 gram/orang/hari) dibandingkan dengan sayur.

Konsumsi sayuran dan buah-buahan yang cukup, merupakan salah satu indikator sederhana dari pola makan sehat dengan gizi seimbang. Menurut Joanne L. Slavin and Beate Lloyd (2012), sayur dan buah juga merupakan makanan yang penting dalam konsumsi makanan dan minuman sehari-hari dari setiap individu untuk hidup sehat. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi baru dalam mengkonsumsi sayur dan buah dengan cita rasa yang mampu menarik dan disukai oleh masyarakat, khususnya anak-anak pada masa pertumbuhan (Hermina dan Prihatini S, 2016).

Saat ini telah ada inovasi baru dalam mengkonsumsi sayur dan buah, yaitu diolah menjadi es krim. Es krim sendiri merupakan produk olahan susu yang dikonsumsi dalam keadaan dingin.

Es krim menjadi jajanan favorit masyarakat karena rasanya yang enak dan segar. Dengan adanya olahan es krim sayur dan buah diharapkan mengkonsumsi sayur dan buah dapat menjadi favorit masyarakat seperti mengkonsumsi es krim.

Menurut Marshall dkk. (2003), es krim merupakan sumber energi yang baik, terutama karena mengandung kalori, protein, dan lemak. Fakta bahwa konstituen es krim hampir sepenuhnya berasimilasi membuat es krim menjadi makanan yang terutama diinginkan oleh anak-anak pada masa pertumbuhan dan bagi yang ingin menambah berat badan. Adanya kandungan lemak juga menjadi komponen penting untuk melarutkan vitamin-vitamin larut lemak.

Tabel 2. Kontribusi Es Krim Sayur Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG)

No	Kandungan nutrisi	Kandungan gizi (gram) per takaran saji es krim sayur	AKG	Kontribusi terhadap AKG (%)
1	Energi (kal)	200	2000	10.0
2	Protein (g)	3.12	60	5.2
3	Lemak (g)	9.27	62	15.0
4	Karbohidrat (g)	25.33	300	8.4
5	Serat (g)	6.08	25	24.3

Sumber : Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) 2007

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa per takaran saji es krim sayur sebagai makanan selingan dapat memenuhi kebutuhan energi 10%, protein 5.2 %, lemak 15%, karbohidrat 8.4%, dan serat 24.3%. Kebutuhan serat telah terpenuhi lebih dari 20% sehingga es krim sayur ini dapat dikategorikan tinggi serat (BPOM 2007).

Satu-satunya usaha yang memproduksi es krim sayur di kota Pekanbaru ialah “*Brocco Vagatable Ice Cream*”. Usaha ini sudah berjalan selama hampir 3 tahun, dan dikelola oleh seorang

ibu rumah tangga. Pemilik mencoba membuat sebuah produk es krim yang berbahan dasar sayur dan buah agar sang anak dapat mengkonsumsi sayur dan buah setiap hari.

Usaha ini berskala mikro dan semua proses produksi dan pemasarannya berada ditempat yang sama, yaitu disebuah toko kecil didepan rumah pemilik usaha ini. Meskipun berskala mikro, peminat es krim ini telah tersebar mulai dari ibu rumah tangga, pelajar hingga ke kalangan pekerja kantoran.

Agar dapat mengembangkan peluang usaha dan tetap konsisten menjalankan usaha, dibutuhkan analisis kelayakan usaha agar pemilik usaha dapat mengetahui sejauh mana usaha dapat dijalankan dan menghitung keuntungan yang didapatkan selama usaha ini dijalankan. Selain itu juga, analisis kelayakan ini dapat memberikan informasi kepada investor atau mitra usaha agar dapat bekerja sama meningkatkan usaha ini dan memberikan motivasi kepada masyarakat yang ingin membuka usaha yang sama agar semakin banyak usaha yang memproduksi es krim sayur di kota Pekanbaru.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dibuatlah rumusan masalah yang akan dibahas yaitu :

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha es krim sayur “*Brocco*” di Kota Pekanbaru ?
2. Bagaimana kelayakan non financial usaha es krim sayur “*Brocco*” di kota Pekanbaru ?
3. Bagaimana kelayakan financial usaha es krim sayur “*Brocco*” di kota Pekanbaru ?
4. Bagaimana sensitivitas usaha es krim sayur “*Brocco*” terhadap perubahan harga output, biaya operasional?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan, tujuan yang ingin dicapai yaitu :

1. Mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha es krim sayur “*Brocco Vegetable Ice Cream*” di Kota Pekanbaru.
2. Menganalisis kelayakan non financial usaha es krim sayur “*Brocco Vegetable Ice Cream*”.
3. Menganalisis kelayakan financial usaha es krim sayur “*Brocco Vegetable Ice Cream*”.
4. Menganalisis sensitivitas usaha es krim sayur “*Brocco Vegetable Ice Cream*” terhadap perubahan harga output, biaya operasional.

Adapun manfaat yang dapat diambil dari hasil penelitian ini diantaranya ;

1. Bagi pengusaha penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi untuk bahan pertimbangan dalam menjalankan usaha kedepannya.
2. Bagi penulis, penelitian ini merupakan sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama kegiatan kuliah.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan informasi mengenai kelayakan usaha dari salah satu produk olahan sayur dan buah yaitu es krim sayur dan buah.
4. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan informasi untuk mengambil kebijakan yang terkait dengan bidang usaha yang diteliti.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini akan menganalisis kelayakan finansial usaha es krim sayur “*Brocco*” di kota Pekanbaru selama 5 tahun kedepan. Penelitian dilakukan untuk mengetahui karakteristik pengusaha (umur pengusaha, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, dan pengalaman berusaha) dan profil usaha es krim sayur (bentuk usaha, sejarah berdirinya usaha dan sumber modal). Adapun aspek-aspek yang akan dianalisis yaitu :

1. Aspek kelayakan non finansial yang dibahas adalah aspek pemasaran, aspek teknis dan produksi, dan aspek manajemen dan SDM.
2. Aspek finansial dalam penelitian ini menggunakan beberapa kriteria kelayakan investasi seperti *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Net Benefit-Cost Ratio* (Net B/C) dan *Payback Period* (PBP).
3. Analisis sensitivitas mencakup penurunan harga output dan kenaikan biaya operasional.

