

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Keberadaan Usaha mikro kecil dan menengah di Indonesia menjadi faktor pendorong dalam terciptanya pembangunan ekonomi nasional, karena dapat memacu pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. Terbukti pada krisis ekonomi yang kita alami beberapa waktu lalu ditengah kebangkrutan usaha skala besar, UMKM dapat bertahan menghadapi krisis tersebut. Lebih dari 60 Juta pelaku UMKM tetap aktif bergerak dan berkembang bahkan dapat menyumbang hingga 61,07% PDB pertumbuhan ekonomi Negara (Hidranto, 2021). Melihat fakta tersebut, potensi pengembangan UMKM perlu diperhatikan lagi baik oleh pemerintah maupun masyarakat selaku pemeran dalam UMKM agar dapat berkembang dan tumbuh bersaing dengan sektor usaha lain.

Berdasarkan data jumlah UMKM Kabupaten Bireuen terdapat 546 UMKM di 17 kecamatan yang tersebar di bireuen, khususnya pada kecamatan Jeumpa terdapat 30 UMKM yang tersebar dan terdaftar di kementerian koperasi dan UKM republik Indonesia. (kementerian koperasi dan UKM republik Indonesia 2023)

Table 1 Data jumlah UMK Menurut Kecamatan di Kabupaten Bireuen

Kecamatan	Jumlah
Kota Juang	225
Jangka	75
Samalanga	32
Gandapura	30
<b>Jeumpa</b>	<b>30</b>
Kuta blang	25
Jeunieb	24
Juli	23
Peudada	19
Jangka	18
Peusangan siblih krueng	11
Peusangan selatan	8
Kuala	7
Makmur	7
Peulimbang	5
Simpang mamplam	5
Pandrah	2
<b>Jumlah</b>	<b>546</b>

Sumber : Kementerian Koperasi & UKM Republik Indonesia

Dalam era modernisasi yang semakin pesat, usaha kue tradisional menghadapi tantangan dan peluang yang signifikan. Di tengah gempuran produk-produk makanan modern dan instan, kue tradisional tetap memiliki tempat istimewa di hati masyarakat lokal maupun wisatawan. Kue tradisional khas Aceh merupakan bagian integral dari kekayaan budaya kuliner Indonesia yang menawarkan cita rasa unik dan autentik. Setiap daerah memiliki makanan tradisional dengan ciri khas masing-masing, walaupun ada yang sama tetapi setiap daerah memiliki cita rasa sendiri.

Kue Ade khas Aceh merupakan kue yang telah membudaya di kalangan masyarakat Aceh dan sering dijadikan sebagai cemilan, makanan pelengkap pada saat acara maupun sebagai oleh-oleh khas dari Aceh. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha untuk dijadikan peluang bisnis yang dapat mendatangkan pendapatan bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat, salah satunya yaitu usaha kue Ade Kak Eva.

Usaha kue Ade Kak Eva merupakan satu-satunya usaha pembuatan kue Ade yang terdapat di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen, yang dimiliki oleh Ibu Eva Damayanti. Dengan menghasilkan produk yang baik dan harga yang lebih rendah dibandingkan dengan yang lainnya, membuat usaha ini selalu menerima banyak permintaan dan pesanan dari konsumen. Usaha ini merupakan usaha rumah tangga yang berdiri sejak tahun 2020, dan memiliki 5 orang tenaga kerja didalamnya. Dalam proses bisnis yang dilakukan, Kue Ade setiap hari mengolah bahan baku dengan jumlah yang relative sama setiap harinya yaitu 13 kg singkong dan 6 kg tepung. Kue ade dijual sendiri oleh ibu Eva di kedai miliknya dan juga dipasarkan ke beberapa penjual kedai oleh-oleh di sekitar Desa Gelumpang Payong untuk dijual kembali, kue ade hanya bertahan 2-3 hari, apabila lebih dari itu maka kue ade akan berjamur dan bau hal ini menyebabkan kue ade harus segera cepat terjual. Kue ade yang dititipkan setiap hari ditukar dengan produk yang baru.

Table 2 Produksi Usaha Kue Ade Kak Eva

<b>Tahun</b>	<b>Produksi Kue Ade/Loyang</b>
2020	7.300
2021	10.950
2022	15.695
2023	13.870

Sumber: Data Primer (diolah), 2024

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa data hasil produksi kue Ade milik Kak Eva pada setiap tahunnya mengalami perubahan dan peningkatan yang cukup besar dari tahun 2020 hingga tahun 2022, namun pada tahun 2023 produksi kue ade mengalami penurunan dengan selisih hingga 1825 loyang.

Berdasarkan wawancara prasurvey dan pengamatan yang sudah peneliti lakukan terdapat perubahan penjualan pada setiap tahunnya, seperti pada tahun pertama penjualan kue ade setiap harinya berkisar 20 loyang, dengan ukuran kecil 12 loyang, ukuran sedang 5 loyang dan ukuran besar 3 loyang, pada tahun kedua berkisar 30 loyang setiap harinya, dengan ukuran kecil 18 loyang, ukuran sedang 7 loyang dan ukuran besar 5 loyang. pada tahun ketiga juga mengalami peningkatan dalam penjualan kue ade yaitu berkisar 43 loyang setiap harinya, dengan ukuran kecil 25 loyang, ukuran sedang 11 loyang dan ukuran besar 7 loyang sedangkan pada tahun keempat penjualan mengalami penurunan yaitu hanya 38 loyang setiap harinya, dengan ukuran kecil 26 loyang, ukuran sedang 7 loyang dan ukuran besar 5 loyang, dengan harga jual yang sama pada setiap tahunnya yaitu untuk ukuran kecil dijual dengan harga Rp 25.000, ukuran sedang Rp 30.000 dan ukuran Besar yaitu Rp 40.0000.

Penerimaan yang didapatkan Ibu Eva tidak selalu sama setiap tahunnya. Usaha kue ade sendiri setiap tahun mengalami peningkatan hal tersebut dapat dilihat pada tabel produksi dimana setiap tahun mengalami peningkatan penjualan kue ade. Berdasarkan dari data yang diperoleh, keuntungan yang didapat oleh usaha kue ade Kak Eva ini pada tahun pertama memiliki pendapatan yaitu sebesar Rp 570.000, pada tahun kedua penjualan naik yaitu dengan rata-rata pendapatan perhari yaitu berkisar Rp 860.000, pada tahun ke ketiga juga mengalami kenaikan dengan rata-rata pendapatan perhari berkisar Rp 1.235.000 dan pada tahun ke empat mengalami penurunan yaitu hanya memperoleh pendapatan sebesar

Rp 1.060.000/hari.

Tingkat keberhasilan penjualan kue ade secara ekonomi sangat bergantung pada jumlah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dalam proses produksi, usaha kue Ade Kak Eva menghadapi beberapa kendala. Salah satunya yaitu terkait harga bahan baku, seperti, gula, singkong, telur dan lain-lain yang mengalami kenaikan pada setiap tahunnya. Pada saat harga bahan baku naik, harga kue Ade tetap, produsen tidak dapat meningkatkan harga jual dikarenakan lemahnya daya beli konsumen. Akibatnya, laba yang diterima juga akan menurun, hal ini akan berdampak kepada kelayakan usaha ini dikarenakan kondisi penerimaan tetap sedangkan biaya produksi meningkat. Jika harga bahan baku meningkat terus-menerus maka laba yang diperoleh akan semakin kecil dan akan berdampak pada profitabilitas usaha. Dengan begitu analisis kelayakan usaha dan profitabilitas usaha kue Ade menjadi penting untuk memastikan bahwa warisan kuliner ini tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang dan memberikan keuntungan ekonomi yang memadai.

Dalam menghadapi tantangan tersebut, analisis kelayakan usaha dan profitabilitas menjadi langkah krusial untuk menentukan potensi dan keberlanjutan bisnis kue tradisional khas Aceh. Analisis ini diperlukan dalam menganalisis suatu usaha untuk mengetahui apakah pengusaha mendapatkan keuntungan atau kerugian dalam menjalankan usahanya. Analisis profitabilitas dapat digunakan untuk mengukur efektivitas manajemen secara keseluruhan yang ditunjukkan oleh besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh. Profitabilitas suatu usaha dapat menggambarkan kemampuan dalam menghasilkan keuntungan dan menunjukkan kelayakan usaha tersebut. Pada Analisis Finansial tidak hanya akan mengevaluasi aspek finansial, dengan menggunakan pendekatan yang komprehensif, tetapi juga diharapkan dapat ditemukan strategi yang efektif untuk mengoptimalkan usaha ini, memastikan keuntungan ekonomi yang berkelanjutan, serta melestarikan warisan kuliner Aceh. sehingga dapat memberikan panduan strategis bagi para pelaku usaha dalam mengoptimalkan potensi bisnis mereka.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Kelayakan dan Profitabilitas Usaha Kue Ade Khas Aceh di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, adapun permasalahan yang dapat dirumuskan antara lain sebagai berikut:

1. Apakah usaha kue Ade khas Aceh Kak Eva di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kecamatan Bireuen layak untuk diusahakan?
2. Bagaimana tingkat profitabilitas usaha kue Ade khas Aceh Kak Eva di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dari rumusan masalah diatas, adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis kelayakan Usaha kue Ade Kak Eva di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kecamatan Bireuen
2. Menganalisis tingkat profitabilitas usaha kue Ade Kak Eva di Desa Geleumpang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi kepada pihak-pihak berikut:

1. Bagi Peneliti, dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai analisis kelayakan finansial dan profitabilitas usaha, khususnya pada usaha Kue Ade milik kak Eva di Desa Geluempang Payong Kecamatan Jeumpa Kabupaten Bireuen.
2. Bagi pemilik usaha, sebagai sumber informasi untuk melihat sejauh mana tingkat kelayakan usaha dan mengetahui seberapa besar profitabilitas yang didapatkan.
3. Bagi Pemerintah, dapat menjadi acuan dalam menentukan kebijakan perekonomian dimasa mendatang, khususnya yang berkaitan dengan usaha kue ade kak eva di desa geluempang payong kecamatan jeumpa Kabupaten Bireuen.
4. Peneliti Lanjutan, sebagai referensi dan menjadi gambaran untuk peneliti lanjutan yang ingin melakukan penelitian yang berkaitan dengan usaha kue Ade pada masa mendatang.