

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri dewasa ini semakin pesat. Berbagai jenis industri mulai bermunculan. Hal ini seiring dengan perkembangan di bidang teknologi yang mempengaruhi pola pikir masyarakat. Salah satunya adalah pola pikir masyarakat terhadap olahan produk makanan.

Proses pengolahan produk makanan dewasa ini cenderung menggunakan alat-alat berbasis teknologi. Sehingga orang jarang mengenal bahkan merasa asing dengan proses olahan produk makanan yang bersifat tradisional. Untuk itu, keberadaan olahan produk makanan tradisional perlu dilestarikan.

Makanan tradisional adalah jenis makanan olahan asli Indonesia yang dikenal dan lazim dikonsumsi oleh masyarakat di daerah. Menurut Suparno (1991:19) Indonesia memiliki beragam makanan dengan kekhasan-kekhasan sesuai dengan daerah dimana makanan itu berasal. Makanan khas itu dikenal juga dengan makanan tradisional. Makanan tradisional disini sebagai keberadaan kultur berupa temuan resep dan teknologi suatu daerah, sejak dari nenek moyang hingga sekarang.

Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu unsur kebudayaan yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Masing-masing daerah mempunyai jenis makanan disertai variasi, fungsi dan cara pembuatannya. Makanan sangat erat kaitannya dengan bahan

pembuatannya. Karena itu bahan-bahan mentah, untuk suatu masyarakat/suku bangsa dipengaruhi oleh potensi alam dimana mereka bermukim. Selain itu juga terkait adat istiadat dan ini membuktikan bahwa makanan telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah dan suku bangsa. (Sri Saadah Soepono dkk, 2004)

Makanan tradisional merupakan salah satu asset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tetap langgeng /tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan kecil tradisional yang ada, bahkan dilakukan pengembangan dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan kecil tradisional. Penggalian jenis makanan tradisional dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang berbagai cara /teknik olah dari masing-masing makanan kecil tradisional. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk makanan kecil tradisional Indonesia disesuaikan dengan kondisi yang ada saat ini (Tri Sutanto, 1997 : 36).

Salah satu bentuk olahan makanan tradisional adalah *pothil*. *Pothil* adalah jenis makanan tradisional yang terbuat dari singkong dan hampir sama dengan alen-alen hanya saja warna dan bentuknya yang berbeda. *Pothil* berwarna kuning dengan bentuk bulat seperti cincin yang saling menyatu sehingga membentuk bulatan besar dengan diameter kurang lebih 25 cm, diatasnya terdapat sejumlah wijen. *Pothil* berkembang di daerah

Salaman, Magelang. Salaman selain merupakan salah satu daerah industri di Kabupaten Magelang, juga merupakan salah satu daerah yang mengandalkan sektor pertanian, sehingga sangat mungkin bagi daerah ini untuk terus melestarikan makanan tradisional *pothil*. Hal ini didukung dengan banyaknya bahan baku pembuatan *pothil*.

Selain memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai asset budaya bangsa, saat ini *pothil* telah diproduksi oleh industri skala rumah tangga yang dapat memberikan sumbangan bagi pendapatan keluarga bahkan ada yang memproduksi *pothil* sebagai mata pencaharian atau sumber pendapatan utama.

Industri kecil dan industri rumah tangga menawarkan kesempatan kerja terutama bagi wanita karena pada umumnya teknologi yang digunakan pada industri ini masih sederhana dan bersifat padat karya, terbukti dari kemampuan industri kecil yang menyerap tenaga kerja 86,6% dari keseluruhan tenaga kerja di sektor industri. (Suratiyah, 1994).

Kabupaten Magelang sebagai daerah yang mengandalkan pariwisata, mempunyai peluang mengembangkan makanan tradisional seperti *pothil*, karena makanan ini mempunyai daya simpan yang cukup lama. Sehingga makanan tersebut memiliki potensi sebagai oleh-oleh (c Cinderera rasa) yang dapat menunjang sektor pariwisata di daerah ini.

Industri *pothil* di Salaman merupakan industri rumah tangga yang dilakukan oleh penduduk di dusun Karanganyar Krasak Salaman Magelang. Sesuai data yang diperoleh dari Depperindag Kabupaten Magelang, di

Karanganyar ini terdapat 24 unit usaha dengan komoditas utama dari ketela, dan 14 diantaranya adalah unit usaha *pothil*. Unit usaha ini memiliki kapasitas 7500 kg/tahun dengan nilai produksi 22.500.000/tahun dan daerah pemasarannya hanya di Salaman.

Upaya untuk dapat mengangkat dan mengembangkan industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman serta produknya, perlu diketahui permasalahan yang ada dan dihadapi oleh industri saat ini. Dari permasalahan tersebut, diharapkan dapat diketahui jalan keluarnya sehingga industri dapat lebih maju dan berkembang. Langkah awal yang dapat dilakukan adalah mengetahui gambaran tentang industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman, sebab saat ini produk *pothil* belum begitu dikenal di luar daerah Salaman. Padahal makanan ini potensial sekali untuk dilestarikan dan dikembangkan. Dari pihak pemerintah (Dinas Perindustrian dan Perdagangan) Kabupaten Magelang belum memberikan gambaran secara jelas tentang keberadaan industri tersebut beserta produknya. Penggambaran yang dimaksud adalah profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Dusun Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang.

B. Identifikasi masalah

Upaya mengangkat dan mengembangkan industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman beserta produknya yaitu *pothil* menemui berbagai permasalahan yaitu pertama, sebagai makanan tradisional

diperlukan sejarah dan filosofi yang terkait dengan *pothil*. Kedua industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman sebagai sumber pendapatan utama keluarga. Bagaimana peran Diperindag dalam memajukan dan mengembangkan. Ketiga, *pothil* memiliki potensi untuk menunjang pariwisata kabupaten Magelang Bagaimana upaya Disparbud Kabupaten Magelang dalam mempromosikan dan memasarkan produk *pothil*.

Usaha memproduksi dan menjual *pothil* ditemui banyak permasalahan terkait dengan faktor produksi yaitu aspek tenaga kerja sebagai pelaku produksi yaitu usia, jenis kelamin, jumlah tenaga kerja yang berpengaruh terhadap kemampuan produksi, tingkat pendidikan dan pengalaman yang berpengaruh pada pengorganisasian usaha. Untuk perancanaan produksi yaitu modal usaha, pengadaan bahan baku, penggunaan peralatan produksi. Kemudian pelaksanaan produksi yaitu tempat, cara produksi, hasil produksi, lama produksi. Hal yang tidak kalah penting yaitu pemasaran bagaimana cara penyaluran hasil produk agar sampai ke konsumen yang meliputi harga, distribusi, dan promosi.

C. Batasan Masalah

Penyajian profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* yang mempunyai cakupan luas tersebut, peneliti membatasi permasalahan yang diangkat dalam latar belakang dan identifikasi masalah yaitu yang menyangkut aspek sumber daya manusia yang meliputi pemilik usaha *pothil*, aspek produksi dan aspek pemasaran.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek sumber daya manusia?
2. Bagaimana profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek produksi?
3. Bagaimana profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek pemasaran?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek sumber daya manusia.
2. Mengetahui profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek produksi.
3. Mengetahui profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dari aspek pemasaran.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi mahasiswa
Menambah pengetahuan tentang makanan tradisional *pothil* yang selama ini belum cukup dikenal di kalangan mahasiswa Boga.
2. Bagi industri
Membuka peluang industri untuk meningkatkan produktivitasnya.

3. Bagi pemerintah

Sebagai gambaran bahwa makanan tradisional *pothil* perlu dikembangkan dan dilestarikan untuk menunjang pariwisata daerah.