

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian di Indonesia merupakan sektor terbesar bagi pendapatan masyarakat karena mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani sehingga masyarakat memanfaatkan hasil dari pertanian seperti tanaman pangan untuk dikonsumsi maupun diolah menjadi bahan makanan lainnya dan ada pula yang menjual dari hasil pertanian untuk mencukupi kebutuhan perekonomian dan kelangsungan hidup masyarakat. Namun produktivitas dari hasil pertanian belum cukup sesuai dengan apa yang diharapkan salah satu faktor penyebabnya adalah produktivitas pertanian masih rendah, sumber daya manusia masih lemah dalam pengolahan hasil pertanian karena mayoritas petani Indonesia masih menggunakan sistem manual dalam pengolahan pertanian (Sukanto, 2011).

Tanaman pangan diartikan sebagai salah satu sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah. Tanaman pangan menjadi salah satu sektor pertanian yang sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup masyarakat khususnya di Indonesia saat ini masih bergantung terhadap makanan pokok seperti beras yang kemudian diolah menjadi nasi, dan ada pula tanaman pengganti seperti jagung dan ubi untuk menunjang

ketersediaan beras yang semakin tahun semakin berkurang produksinya, ada beberapa jenis tanaman pangan di Indonesia yang dibudidayakan antara lain adalah sayuran, palawijadan kacang-kacangan (Purwono dan heni, 2007).

Ubi kayu atau biasa disebut singkong (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung dan bahan makanan lainnya. Ubi kayu masih memberikan hasil bahkan pada tanah yang kurang subur, dimana tanaman lainnya tidak lagi memberikan hasil. Tanaman ubi kayu mudah menyesuaikan diri dengan tempat tumbuhnya. Kelebihan lainnya dapat diperoleh dengan berbagai cara untuk dijadikan produk makanan dan hingga saat ini ubi kayu digunakan sebagai salah satu bahan makanan pokok oleh golongan masyarakat tertentu. Sedangkan masyarakat golongan menengah ke atas umumnya mengkonsumsi ubi kayu dalam bentuk berbagai makanan tambahan (Rahmat R, 1997)

Tanaman ubi kayu atau singkong merupakan tanaman pangan yang memiliki banyak keunggulan dan kegunaan, misalnya saja pada saat cadangan bahan makanan pokok seperti padi mengalami penurunan, ubi kayu dapat sebagai alternatif pengganti nasi, Ubi kayu juga dapat dijadikan bahan makanan olahan kuliner seperti kripik singkong, gatot, tape, getuk, tiwul, dan bahan tambah lainnya. Tujuan pengolahan ubi kayu adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu agar tahan lama sehingga ubi kayu yang sudah diolah dapat dikonsumsi dengan jangka waktu yang lebih lama lagi agar dari hasil pengolahan tersebut dapat memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran.

Industri pariwisata yang saat ini mengalami perkembangan meningkat di Yogyakarta adalah bidang kuliner yaitu seperti makanan khas daerah maupun minuman khas daerah. Banyaknya wisatawan luar daerah jogja yang datang hanya

untuk mencari makanan tradisional khas jogja, selain mencari menu makanan yang ditawarkan wisatawan juga biasanya mencari tempat-tempat destinasi wisata untuk dikunjungi. Salah satu contoh wisata yang sekarang menjadi perbincangan adalah Desa Wisata Mangunan yang terletak di Desa Mangunan, Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul. Desa Wisata Mangunan termasuk dalam kecamatan Dlingo, dimana kecamatan Dlingo berbatasan dengan Wonosari. (Kuntoro, 2017)

Salah satu produk industri yang saat ini masih dikembangkan di Desa Wisata Mangunan adalah industri rumah tangga tiwul ayu yang diusahakan oleh sekelompok masyarakat di Desa Mangunan tersebut. Tiwul Ayu adalah makanan kuliner khas Desa Mangunan saat ini tiwul tidak hanya digunakan sebagai bahan pokok pengganti nasi tetapi sudah dikembangkan oleh sekelompok pengrajin menjadi bahan makanan oleh-oleh dari Desa Wisata Mangunan yang memiliki berbagai jenis rasa. Makanan ini sudah lama menjadi makanan pokok bagi masyarakat setempat dimana yang bahan baku utama adalah (gaplek) yang sudah diolah menjadi tepung singkong dengan parutan kelapa dan bahan pemanis lainnya.

Tiwul yang berasal dari Desa Mangunan memiliki keunggulan dalam segi rasa, penyajian, dan teknik olahan. Rasa yang ditawarkan adalah original (tawar), gula pasir/jawa, keju, dan coklat. Penyajian yang digunakan bisa menggunakan pembungkus plastic, mika, dan kardus box. Sedangkan teknik olah yang digunakan ada dua yaitu kukus dan oven, dimana teknik olah oven akan membuat tiwul lebih tahan lama namun umumnya di Desa Mangunan menggunakan teknik olahan dengan cara dikukus, makanan kuliner tiwul ayu yang pembuatan dan penyajiannya terbilang cukup mudah dan harganya terbilang sangatlah murah

sehingga dapat membuka peluang usaha yang sangat menjanjikan bagi masyarakat setempat. Namun harga bahan baku tepung gapek khas Desa Mangunan saat ini semakin mahal harganya dari harga normal yaitu sebesar Rp.8000 naik menjadi Rp.10.000,- sampai Rp.12.000,- per kilogram nya harga sewaktu-waktu dapat naik salah satu penyebab harga tepung gapek mahal adalah semakin susah nya tepung gapek ditemukan diDesa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta sedangkan untuk harga jual tiwul ayu sendiri masih sangat murah dipasaran yaitu hanya sebesar Rp.6000 per unitnmya. Modal yang dimiliki pengrajin tiwul ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta terbilang masih cukup terbatas, pengrajin tidak menargetkan seberapa banyak produksi dari tiwul ayu per harinya karena untuk modal sendiri pengrajin hanya menggunakan modal seadanya saja sehingga produksi tiwul ayu sangat tergantung modal yang dimilikipengrajin di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Yogyakarta. Berdasarkan permasalahan tersebut mendorong peneliti untuk mngetahui berapa besar biaya produksi, pendapatan, keuntungan yang diperoleh pengrajin tiwul ayu, dan apakah dari usaha tersebut lsysk untuk diusahakan

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui biaya produksi, pendapatan dan keuntungan usaha industri Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul.
2. Mengetahui kelayakan usaha industri Tiwul Ayu di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul.

C. Kegunaan

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan,
2. Bagi pemerintah dan pihak terkait, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan dalam pemikiran menentukan kebijakan dan langkah dalam pengembangan usaha Tiwul Ayu.
3. Bagi pihak lain, diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan dan acuan informasi maupun pengetahuan.