I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang memegang peranan strategis dalam pembangunan, penataan, dan pertumbuhan perekonomian nasional. Pertanian merupakan kegiatan yang bertujuan untuk memanfaatkan sumberdaya hayati yang diusahakan oleh manusia untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, atau sumber energi, serta mengelola lingkungan hidupnya (Nurhaedah., 2022). Pangan merupakan isu pembangunan global yang kompleks karena masih banyak orang yang belum mampu memenuhi kebutuhan pangannya akibat kerawanan pangan (Dzulhidany, 2022). Masalah dalam membangun ketahanan pangan adalah ketidakpastian dalam produksi pangan, volatilitas harga, meningkatnya pendapatan, ketidakpastian perubahan iklim, dan bencana alam (Jamaludin, 2022).

Produk pertanian memang memiliki ciri khas mudah rusak sehingga perlu penanganan khusus agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan yang lebih. Salah satu alternatif yang efektif adalah dengan mengolah produk pertanian tersebut menjadi produk olahan. Proses pengolahan ini mengubah produk segar (*input*) menjadi produk yang memiliki nilai tambah (*output*) yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomis lebih tinggi (Kurniawan dkk., 2018). Hampir semua hasil pertanian di Indonesia dapat diolah. Jahe merupakan salah satu hasil pertanian yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan memiliki potensi besar untuk diolah lebih lanjut. Karena mudah rusak jika disimpan dalam kondisi segar terlalu lama, maka

pengolahan merupakan solusi yang tepat untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk (Arvianti dkk., 2021).

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman herbal dengan batang semu yang dapat tumbuh subur di berbagai lingkungan, dari dataran rendah hingga pegun ungan. Rimpang jahe umumnya bercabang-c abang dengan kulit agak keras dan memiliki aroma yang khas serta mengandung minyak esensial atsiri yang terdiri dari, gingerol, zingeron, oleoresin dan lain-lain. Jahe merah (*Zingiber officinale* roscoe) (Srikandi dkk., 2020). Varietas jahe yang banyak terdapat di masyarakat. Tanaman jahe yang dimanfaatkan adalah bagian rimpangnya. Pemanfaatan sari akar jahe antara lain sebagai bumbu dapur, pemberi aroma dan rasa pada bahan baku industri makanan, farmasi, parfum dan kosmetik, serta dijadikan minuman instan

Jahe merah memiliki prospek yang sangat bagus di Indonesia. Jahe merah dikenal lebih berkhasiat daripada jahe biasa, terutama dalam dunia kesehatan. Menanam jahe merah tergolong mudah dan dapat mendatangkan keuntungan yang cukup besar bagi petani. (Arifin dkk., 2021). Jahe merah merupakan salah satu produk unggulan Indonesia dengan kapasitas produksi sangat tinggi. Data luas panen, produksi dan produktivitas komoditas jahe di dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Jahe Merah di Indonesia

Tahun	**Luas Panen (ha)**	**Produksi (ton)**	**Produktivitas (ton/ha)**
2019	8.076	174.380	14,7
2020	7.451	183.52	24,6
2021	10.609	307.24	27
2022	10.409	247.34	23,75
2023	8.343	198	23,9

Sumber data :BPS Pusat 2024.

Beardasarkan Tabel 1, menunjukkan bahwa luas panen jahe merah mengalami fluktuasi dengan panen 10.609 ha pada 202, begitu pula produksi yang tertinggi 27 ton/ha pada tahun 2021. Produktivitas jahe merah meningkat signifikan dari 14,7 ton/ha pada 2019 menjadi sekitar 24-27 ton/ha pada tahun 2020 - 2021, menunjukkan peningkatan produksi.

Pengolahan hasil pertanian merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengubah bahan pangan dari bentuk asalnya menjadi produk yang lebih beragam, baik dari segi bentuk, rasa, maupun fungsinya. Selain itu, pengolahan juga berperan penting dalam memperpanjang daya simpan produk pertanian yang umumnya bersifat mudah rusak (*perishable*). Melalui pengolahan, bahan baku pertanian dapat memperoleh nilai tambah yang lebih besar, baik secara ekonomi maupun manfaat bagi konsumen. Pengolahan dapat diartikan sebagai suatu proses teknis atau seni mengubah bahan baku menjadi suatu bahan baru yang memiliki sifat yang berbeda dari bahan aslinya (Rahmawati dkk., 2023).

Sarabba instan merupakan salah satu produk minuman lokal yang berasal dari Sulawesi Selatan. Sarabba adalah minuman tradisional yang terbuat dari bahan-bahan alami, seperti jahe, gula merah dan rempah-rempah lainnya yang memberikan rasa hangat dan khas. Minuman ini biasanya disajikan panas, cocok untuk dikonsumsi saat cuaca dingin atau untuk mengatasi masalah kesehatan seperti masuk angin atau gangguan pencernaan (Fitri, 2022). Sarabba memiliki sejumlah manfaat kesehatan, terutama karena kandungan jahenya, yang dikenal memiliki sifat anti-inflamasi dan dapat membantu meningkatkan sirkulasi darah. Gula merah yang digunakan juga memberikan rasa manis alami dan kaya akan mineral.

Produk akhir sebelum di distribusikan harus melalui uji mutu, salah satunya adalah dengan uji organoleptik. Organoleptik merupakan suatu metode yang digunakan untuk menguji kualitas suatu bahan atau produk menggunakan panca indra manusia, jadi dalam hal ini aspek yang diuji dapat berupa kemasan, tekstur, warna, rasa dan aroma. Organoleptik merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam menganalisis kualitas dan mutu produk (Arziyah dkk., 2022).

Objek yang diukur atau dinilai sebenarnya adalah reaksi psikologis (reaksi mental) berupa kesadaran seseorang setelah diberi rangsangan, maka disebut juga penilaian sensorik. Waktu alat indra menerima rangsangan, sebelum terjadi kesadaran prosesnya adalah fisiologis, yaitu dimulai di reseptor dan diteruskan pada susunan syaraf sensori atau syaraf penerimaan. Suatu produk tidak dilakukan uji organoleptik maka produk tersebut belum ada jaminana mutunya, sulit dipercaya konsumen, cita rasa, tekstur, warna, aroma dan kemasan produk tidak sesuai dengan permintaan konsumen atau tidak sesuai selera (Yulianto 2022).

Analisis mutu dengan metode uji organoleptik digunakan dalam penelitian ini untuk mengetahui beberapa aspek mutu. Uji organoleptik membantu produsen untuk menilai apakah produk memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, dengan menggunakan panca indra, produsen dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan konsumen, uji organoleptik juga bisa digunakan untuk memantau konsistensi produk sepanjang waktu, serta mendeteksi perubahan kualitas yang mungkin terjadi akibat kesalahan dalam proses produksi atau bahan baku dan hasil dari uji organoleptik dapat memberikan umpan balik untuk inovasi produk agar lebih diterima oleh pasar (Azimah & Qomariah, 2024).

Pengujian kualitas produk secara berkelanjutan sangat penting untuk mendeteksi perubahan kualitas yang mungkin terjadi akibat kesalahan dalam proses produksi atau bahan baku, dimana hasil uji organoleptik dapat memberikan umpan balik yang berharga bagi inovasi produk agar lebih diterima oleh pasar (Azimah & Qomariah, 2024). Selain itu, Pengemasan (*packaging*) adalah salah satu aspek penting dalam pemasaran produk. Proses ini tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk tetap aman selama distribusi, tetapi juga memiliki peran besar dalam menarik perhatian konsumen dan memberikan kesan pertama yang baik terhadap suatu produk. Fungsi utama pengemasan adalah melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi, dan perubahan kualitas selama penyimpanan atau pengiriman, misalnya, kemasan yang baik, dapat melindungi produk dari paparan udara, cahaya atau kelembapan (Najib dkk., 2022).

Proses produksi ekstrak dari bahan baku simplisia, rendemen menjadi salah satu indikator efisiensi ekstraksi yang dihitung berdasarkan perbandingan berat ekstrak yang diperoleh dengan berat simplisia yang digunakan, biasanya dinyatakan dalam persentase. Jika nilai rendemen semakin tinggi, artinya semakin banyak zat aktif atau komponen yang berhasil diekstraksi dari bahan baku, sehingga ekstrak yang dihasilkan lebih banyak atau lebih terkonsentrasi, semakin efisien pula proses ekstraksi yang dilakukan. Penting untuk diingat bahwa rendemen yang terlalu tinggi tidak selalu berarti kualitas ekstrak juga tinggi, karena bisa jadi ekstrak tersebut mengandung banyak bahan lain yang tidak diinginkan (Maynita dkk., 2023). Selain mengukur rendemen jahe merah menjadi sarabba bubuk instan dalam penelitian ini juga meneliti terkait dengan profitabilitas usaha.

Profitabilitas adalah kemampuan suatu usaha atau perusahaan untuk menghasilkan keuntungan bersih dari modal operasional atau biaya produksi yang dikeluarkan. Secara sederhana, profitabilitas menggambarkan sisa pengurangan antara nilai penerimaan (pendapatan) dengan biaya yang dikeluarkan dalam suatu usaha. Pengolahan di suatu proses produksi akan memberikan perubahan nilai pada olahan tersebut, adanya nilai tambah pada kegiatan produksi juga akan berpengaruh pada laba atau keuntungan yang diperoleh usaha tersebut (Nafi'ah dkk., 2024).

Analisis profitabilitas penting untuk mengevaluasi efektivitas keuangan usaha dengan membandingkan keuntungan dengan penjualan dan investasi. Akan tetapi, permasalahan yang ada adalah belum adanya pencatatan yang tersistematis terhadap data keuangan dan administrasi perusahaan sehingga perlu dilakukan adanya analisis profitabilitas. Analisis profitablitas ini dapat digunakan sebagai tolak ukur dan gambaran tentang efektivitas kinerja keuangan ditinjau dari keuntungan yang diperoleh dibanding dengan hasil penjualan dan investasi dari usaha tersebut. Selain analisis profitabilitas dalam penelitian ini juga perlu melakukan analisis sensisvitas

Analisis sensitivitas memberikan gambaran sejauh mana suatu keputusan akan cukup kuat berhadapan dengan perubahan faktor-faktor atau parameter-parameter yang mempengaruhi. Analisis ini dilakukan dengan mengubah nilai dari suatu parameter pada suatu saat untuk selanjutnya dilihat pengaruhnya terhadap akseptabilitas suatu alternatif investasi (Hasugian dkk., 2020). Analisis sensivitas menguji seberapa besar perubahan variabel kunci (seperti biaya produksi, harga jual dan volume penjualan) akan mempengaruhi hasil keuangan usaha. Analisis

sensitivitas adalah jenis analisis yang digunakan untuk mempelajari cara menentukan kemungkinan hasil dari pengujian yang telah dilakukan dengan menerapkan berbagai perubahan pada berbagai parameter, seperti menggunakan skenario yang sudah dibuat, oleh subjek analisis (Sya'ban, 2024). Analisis sensitivitas usaha menilai risiko perubahan biaya atau penjualan. Jika sensitivitas tinggi, perubahan kecil pada biaya atau penjualan dapat signifikan mengurangi profitabilitas, sehingga perlu mitigasi risiko seperti pengelolaan biaya atau peningkatan pemasaran.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk meneliti judul Analisis Nilai Mutu Produk, Profitabilitas dan Sensivitas Sarabba Bubuk Instan di Kabupaten Enrekang (Studi Kasus pada Usaha Khas Leon di Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang)". Sehingga dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai produk sarabba bubuk instan diterima dengan baik secara sensorik oleh konsumen dan memiliki potensi untuk dikembangkan, nilai ekonomi dan keuntungan usaha yang diperoleh.

1.1. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Pengolahan Jahe Merah menjadi Sarabba Bubuk Instan pada Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon di Desa Rosoan Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang?
2. Bagaimana Kriteria Penilaian Mutu Produk dan Kemasan (*Packaging*) Sarabba Bubuk Instan pada Usaha Sarabba Bubuk Instan?

3. Berapa Rendeman yang dihasilkan dari Pengolahan Jahe Merah Menjadi Sarabba Bubuk Instan?
4. Berapa Profitabilitas yang di Hasilkan pada Usaha Sarabba Bubuk Instan?
5. Berapa Nilai Sensivitas Sarabba Bubuk Instan Mempengaruhi Harga Jual Terhadap Profitabilitas Usaha Sarabba Bubuk Instan Usaha?

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan Proses Pengolahan Jahe Merah Menjadi Sarabba Bubuk Instan pada Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon di Desa Rosoan Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang
2. Mendeskripsikan Kriteria Penilaian Nilai Mutu Produk dan Kemasan (*Packaging*) Sarabba Bubuk Instan
3. Menganalisis Rendeman yang Dihasilkan pada Usaha Sarabba Bubuk Instan
4. Menganalisis Profitabilitas pada Usaha Sarabba Bubuk Instan
5. Menganalisis Nilai Sensivitas Laba Terhadap Perubahan Harga Jual Usaha Sarabba Bubuk Instan

1.3. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pelajaran dan menambah wawasan peneliti serta mengetahui secara langsung perkembangan usaha sarabba bubuk instan dan sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar sarjana.

2. Bagi Perusahaan

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan bagi usaha sarabba bubuk khas leon dalam mengembangkan usaha.

3. Bagi Pemerintah

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran pemerintah dalam menentukan kebijakan dalam pengembangan usaha menengah dalam bidang peranian.