

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Pada bab ini berisi mengenai kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan. Terdapat beberapa kesimpulan yang diperoleh peneliti sebagai jawaban dari setiap pertanyaan penelitian.

Pertama, latar belakang berkembangnya industri rumah tangga tapai singkong di Kecamatan Cimenyan disebabkan oleh beberapa faktor yaitu: bahan baku (singkong) pada saat itu masih banyak dan mudah didapat di daerah Cimenyan, karena lahan masih banyak yang dipergunakan untuk pertanian. Selain itu tidak diperlukan keahlian khusus untuk membuat tapai singkong sehingga sebenarnya siapa saja bisa membuat tapai singkong, asalkan mereka mau belajar cara pembuatannya dengan tekun sehingga memiliki keahlian membuat tapai singkong yang baik dan enak. Kecamatan Cimenyan juga memiliki tanah yang subur serta air yang jernih sehingga sangat bagus untuk membuat *peuyeum*.

Selain itu faktor lainnya adalah karena didorong oleh keinginan untuk dapat memenuhi kebutuhan dan menyambung ekonomi keluarga. Sebagai contoh sebelum terjun ke dalam usaha tapai singkong, Abah Aceng pernah bekerja di berbagai jenis usaha, mulai dari menjadi buruh kebun sampai berjualan bilik. Usaha memproduksi tapai singkong ini dimulai oleh Abah Aceng pada tahun 1941, akan tetapi pada tahun tersebut beliau masih membuat tapai singkong sendiri, belum memiliki pegawai. Sedangkan Bapak Abas yang sejak kecil

bercita-cita ingin menjadi montir, karena keadaan ekonomi pada saat itu tidak dapat mengenyam pendidikan sehingga hanya bisa membantu orang tuanya mengolah tapai singkong, setelah kedua orang tuanya meninggal pada tahun 1972, Pak Abas memulai usaha sendiri.

Kedua, perkembangan usaha tapai singkong di Kecamatan Cimenyan selama kurun waktu 1980-2008, didasarkan pada manajemen perusahaan yang cukup baik dilihat dari aspek permodalan, proses produksi maupun pemasaran. Aspek modal diperoleh dari dana pribadi maupun pinjaman dari teman maupun saudara. Selain aspek modal, peningkatan produksi pun dipengaruhi oleh proses produksi yang memperhatikan mutu bahan-bahan olahan dan kebersihan yang harus tetap terjaga sehingga menghasilkan tapai singkong dengan kualitas yang baik.

Tenaga kerja pada industri rumah tangga tapai singkong ini rata-rata adalah masih keluarga, saudara maupun masyarakat sekitar. Faktor ketertarikan mereka bekerja di perusahaan industri rumah tangga tapai singkong, dikarenakan oleh faktor keterpaksaan karena keadaan ekonomi, sulitnya mendapat pekerjaan lain dan kemampuan atau pendidikan yang tidak memadai.

Pada tahun 1980, pemasaran mengalami penurunan yang cukup signifikan yang ditandai dengan berkurangnya jumlah produksi akibat berkurangnya jumlah pengrajin tapai singkong. Pada tahun 1997, saat terjadi krisis moneter, bagi sebagian produk lain hal itu menimbulkan dampak pada penurunan penjualan. Namun ternyata hal berbeda justru terjadi pada industri tapai singkong, penjualan tapai singkong menjadi meningkat, karena tapai singkong dianggap sebagai

makanan murah meriah. Pemasaran dilakukan oleh masing-masing pengusaha tapai singkong sesuai dengan relasi bisnis masing-masing. Banyak sedikitnya tergantung dari bagaimana jaringan atau *link* yang dibangun oleh masing-masing pengusaha. Daerah-daerah yang dijadikan daerah pemasarannya antara lain ke jongko-jongko di sekitar Cihampelas, Kebon Jukut, Kebon Kawung, dan Leuwi Panjang. Pada tahun 1999 perusahaan industri rumah tangga milik bapak Abas mengalami kemajuan yang pesat. Hal ini ditandai dengan dimulainya kerja sama dengan Toko Kue Kartika Sari. Proses pemasaran ke luar kota dari tahun 2000 dilakukan oleh Bapak Rokhmat ke daerah Garut dan Cianjur. Pada tahun 2008, pemasaran tapai singkong dirasakan mengalami peningkatan kembali, karena saat bulan Ramadhan tahun 2008 penjualan dan pesanan sangat ramai, hampir tiap hari memproduksi barang. Berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya, ketika Ramadhan biasanya pesanan tidak terlalu banyak. Penjualan tapai singkong biasanya meningkat pada saat-saat tertentu seperti pada saat Ramadhan, Lebaran, Natal, dan Tahun Baru. Pada musim hujan penjualan tapai singkong biasanya menurun. Jadi dapat dideskripsikan bahwa perkembangan industri rumah tangga tapai singkong pada tahun 1980 sampai akhir tahun 2008 memiliki siklus perkembangan yang turun naik, namun hal tersebut tentu saja mampu memberikan perubahan yang cukup besar baik bagi pemilik perusahaan maupun masyarakat sekitar yang menjadi tenaga kerja diperusahaan tersebut.

Ketiga, beberapa faktor yang menjadi kendala yang dihadapi oleh para pengrajin tapai singkong seperti permasalahan permodalan, ketersediaan bahan baku, dan kendala dalam memasarkan hasil produksi. Faktor modal merupakan

faktor yang cukup berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi. Selama ini mereka hanya mengandalkan modal yang berasal dari uang pribadi mereka masing-masing, bila ada pun pinjaman itu hanya berasal dari saudara atau tetangga dekatnya saja. Perhatian pemerintah terhadap pengrajin dan pengusaha tapai singkong, sampai saat ini masih belum mereka dapatkan. Kendala lain adalah lahan pertanian semakin sempit, saat ini semakin sulit untuk mendapatkan bahan baku singkong bila hanya mengandalkan dari daerah Cimenyan saja. Maka usaha yang dilakukan oleh para pengrajin tapai singkong yang memproduksi tapai singkong dalam jumlah banyak, biasanya mereka membeli bahan baku singkong dari daerah Padalarang, Bihbul Sindanglaya, Subang bahkan jika sedang sulit sekali mendapatkan singkong hingga Cianjur dan Garut. Sulitnya bahan baku berdampak pula pada pemasaran. Karena bahan baku yang terbatas menyebabkan setiap pengusaha atau pengrajin tapai singkong tidak bisa memperluas daerah dan jaringan pemasarannya.

Keempat, perkembangan yang terjadi pada perusahaan tapai singkong ini memberikan dampak sosial ekonomi pada masyarakat sekitar. Untuk tenaga kerjanya, upah yang diberikan walaupun tidak begitu besar tapi sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan primer atau pokok dengan tambahan penghasilan dari pasangan hidupnya.

Keberadaan pengrajin di sentra industri rumah tangga tapai singkong Cimenyan dalam mengembangkan usahanya memiliki semangat dan motivasi yang tinggi untuk mempertahankan dan mengembangkan industri dengan cara meningkatkan etos kerja serta motif berprestasinya. Manfaat dari wirausaha yang

ditunjukkan oleh pengrajin tapai singkong sedikitnya dapat mengurangi masalah pengangguran serta secara tidak langsung dapat dijadikan sebagai suatu usaha untuk mempertahankan salah satu warisan kuliner tradisional Indonesia.

Secara keseluruhan perkembangan kewirausahaan pengrajin industri rumah tangga tapai singkong di Cimenyan pada tahun 1980-2008 mengalami pasang surut. Akan tetapi pada kurun waktu tersebut terdapat kemajuan yang diperoleh, bahkan salah satu bentuk kemajuan adalah satu diantara perusahaan tersebut mampu menjadi pemasok ke Toko Kue Kartika Sari. Selain itu keberadaannya yang sampai sekarang masih terus diunggulkan dan dicari dibandingkan dengan produk-produk tapai singkong dari daerah lain mampu menjadikan industri tapai singkong ini sebagai buah tangan yang banyak digemari oleh wisatawan domestik dari berbagai wilayah Indonesia.

## 5.2 Saran

Persaingan bisnis khususnya di bidang produksi tapai singkong di Kecamatan Cimenyan sudah sangat ketat sekali, bukan hanya dengan sesama pengrajin tapai singkong, para pembuat aci dan keripik singkong, bahkan dengan jenis makanan lain yang saat ini banyak menjamur di kota Bandung. Kota Bandung sebagai salah satu daerah pangsa pasar tapai singkong terbesar, merupakan kota yang dipenuhi oleh masyarakat kreatif dan inovatif sehingga dapat dengan mudah kita temukan berbagai jenis oleh-oleh makanan dari kota Bandung, seperti *brownies*, *pisang bollen*, *batagor* dan masih banyak lagi yang lainnya. Oleh karena itu pemilik perusahaan dan pengrajin tapai singkong harus

dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas produknya agar dapat mempertahankan kelangsungan usahanya.

Pemilik perusahaan diharapkan dapat selalu memperluas jaringan pemasaran dan bila memungkinkan memperluas usahanya disesuaikan dengan kemauan konsumen. Bukan hanya sekedar membuat tapai singkong tetapi bisa sampai mengolah tapai menjadi jenis makanan lain yang memiliki nilai jual lebih tinggi, seperti misalnya *peuyeum bollen*, *bolu peuyeum* atau menciptakan jenis makanan baru lainnya dari tapai singkong. Untuk itu, pemilik perusahaan juga perlu menggalakkan adanya *research and development* untuk meningkatkan mutu produk dan meningkatkan usahanya.

Manajemen di dalam perusahaan harus lebih diperhatikan lebih baik sehingga tercipta keteraturan dan profesionalisme. Meningkatkan upah pekerja sesuai Upah Minimum Regional (UMR) seiring dengan kenaikan harga bahan-bahan pokok agar para pekerja dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari dan kesejahteraan pegawai dapat terpenuhi.

Baik pemilik maupun tenaga kerjanya harus mampu meningkatkan etos kerjanya agar proses produksi dapat berjalan lancar, efektif dan efisien. Tentu saja apabila etos kerja sudah tinggi maka dalam membuat inovasi produk maupun meningkatkan kualitas produk pun dapat tercapai secara maksimal.

Bagi pemerintah daerah dan pusat sudah saatnya perlu memandang bahwa ungkapan visi kerakyatan itu merupakan ungkapan kepercayaan kepada rakyat, termasuk meluaskan kesempatan bagi rakyat untuk berbisnis. Untuk itu, antara lain kredit perbankan dengan bunga rendah harus lebih banyak disalurkan kepada



usaha kecil dan menengah. Perlunya pendataan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, karena ternyata industri rumah tangga tapai singkong di Kecamatan Cimenyan belum terdata oleh dinas perindustrian. Selain itu perlu adanya suatu pola pemberdayaan melalui pelatihan dan kemitraan dalam bentuk kewirausahaan kolektif untuk menampung produk rakyat dan mencari pasar bagi produk itu baik untuk pasar dalam negeri dan luar negeri.

