

ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI LEMANG DI KELURAHAN CINTA RAJA KECAMATAN SAIL KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU

Analysis of Lemang Agroindustry Business in Sail District, Pekanbaru City, Riau Province

Antonius F Tel, Sisca Vaulina*

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau

*Corresponding author e-mail: siscavauliana@agr.uir.ac.id

[Diterima: Juli 2024; Disetujui: Agustus 2024]

ABSTRACT

Lemang is a glutinous rice dish cooked in bamboo lined with banana leaves and roasted over an open fire. This study aims to analyze: 1) the characteristics of business actors and the profile of lemang businesses, 2) the procurement and use of raw materials, supporting materials, processing technology, production process, and labor in lemang businesses, 3) production costs, income, business efficiency, and added value, and 4) the marketing of lemang. This research uses a survey and census sampling technique involving 13 leading entrepreneurs from Cinta Raja Village, Sail District, Pekanbaru City. Data analysis was conducted using qualitative and quantitative descriptive methods. The findings show that most entrepreneurs are aged 47–53 (92.31%), have an average education of 9 years, and support 2–4 dependents (76.92%). The average business experience is 12.77 years. Lemang production reaches 24.62 kg per process at Rp 31,538.46/kg, generating a net income of Rp 276,043.84 per process with an RCR of 1.55. Lemang is marketed through three channels: directly to consumers, through retailers, or via collectors before reaching retailers and consumers.

Keywords: *Agroindustry, Lemang, Marketing,*

ABSTRAK

Lemang adalah olahan beras ketan yang dimasak dalam bambu berlapis daun pisang dan dipanggang di atas api. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis 1). karakteristik pelaku usaha dan profil usaha lemang, 2). pengadaan bahan baku dan penggunaan bahan baku, pengadaan bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan produksi, tenaga kerja pada usaha lemang, 3). biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah, pada usaha lemang, 4) pemasaran lemang. Penelitian ini menggunakan metode survei. Teknik pengambilan responden secara sensus, berjumlah 13 orang pengusaha lemang yang ada di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas pengusaha berusia 47–53 tahun (92,31%), berpendidikan rata-rata 9 tahun, dan memiliki tanggungan 2–4 orang (76,92%). Pengalaman usaha rata-rata 12,77 tahun. Produksi lemang mencapai 24,62 kg/proses dengan harga Rp 31.538,46/kg, menghasilkan pendapatan bersih Rp 276.043,84/proses dengan RCR 1,55. Pemasaran lemang terdiri dari tiga saluran: langsung ke konsumen, melalui pedagang pengecer, atau melalui pedagang pengumpul sebelum ke pengecer dan konsumen.

Kata kunci: *Agroindustri, Lemang, Pemasaran.*

PENDAHULUAN

Agroindustri mencakup seluruh proses dari produksi bahan pertanian, pengolahan, hingga distribusi ke konsumen. Kegiatan ini melibatkan berbagai aspek seperti produksi, pengolahan, transportasi, penyimpanan, pemasaran, dan distribusi. Dalam agribisnis,

agroindustri termasuk dalam lima subsistem utama, yaitu penyediaan sarana produksi, usaha tani, pengolahan, pemasaran, dan kelembagaan. Agroindustri berperan dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian serta mendorong peralihan ke budaya kerja industri modern. Salah satu contoh agroindustri pertanian adalah yang berbahan dasar beras ketan.

Ketan adalah varietas padi yang merupakan tanaman semusim yang hampir seluruhnya terdiri dari pati, dengan daya rekat lebih tinggi dibanding beras biasa. Ketan terbagi menjadi ketan putih dan ketan hitam, serta dikonsumsi dalam berbagai bentuk, dari makanan tradisional hingga modern. Salah satu olahannya adalah lemang, makanan tradisional Indonesia yang awalnya disajikan saat perayaan, tetapi kini dikonsumsi sehari-hari. Pratama dkk (2024a), lemang dibuat dari campuran ketan dan santan, dimasukkan ke dalam bambu, lalu dibakar di atas bara api. Bertekstur putih, lembut, dan lengket, lemang memiliki rasa lezat (Pratama & Sonjaya, 2023). Lemang juga menyerupai lemper karena bahan bakunya serta mirip lontong saat dipotong (Pratama dkk, 2024b).

Di Kota Pekanbaru, lemang dijual sebagai camilan di pinggir jalan. Lemang terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu lemang dari beras pulut putih, beras pulut hitam, serta lemang dengan isian jagung, pisang, atau durian. Omzet penjualannya di Riau mencapai 10 juta rupiah per bulan. Lemang di Riau berasal dari Kabupaten Kampar dan sering dikonsumsi saat hari besar, terutama dengan durian. Kini, lemang juga umum dijumpai dan diperjualbelikan di hari biasa, termasuk di Pekanbaru. Usaha lemang di Kelurahan Cinta Raja, Kecamatan Sail, Pekanbaru menghadapi kendala dalam pengadaan bahan baku, terutama beras ketan. Kelangkaan di pasar dan harga yang tinggi sering menyebabkan produksi terhenti. Selain itu, bambu sebagai bahan penunjang harus didatangkan dari Kabupaten Kampar, sehingga menambah hambatan. Masalah ini berdampak pada kelancaran produksi dan pendapatan pengusaha lemang.

Penelitian ini dilakukan karena lemang adalah makanan tradisional Melayu yang masih diminati di Pekanbaru dan mampu bersaing dengan jajanan modern, meski hanya dijual di tempat tertentu. Selain itu, lemang berpotensi sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya. Namun, menurut Rimawan dkk. (2022), kelemahan dalam manajemen, teknologi, dan pemasaran sehingga mengurangi minat beli masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) karakteristik pelaku usaha dan profil usaha lemang; (2) pengadaan bahan baku dan penggunaan bahan baku, pengadaan bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan produksi, tenaga kerja pada usaha lemang; (3) biaya

produksi, pendapatan, efisiensi usaha, dan nilai tambah pada usaha lemang; (4) pemasaran lemang.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode survei di Kelurahan Cinta Raja, Kecamatan Sail, Pekanbaru. Responden ditentukan dengan metode sensus, melibatkan seluruh 13 pelaku usaha agroindustri lemang. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer melalui wawancara dan observasi lapangan, serta data sekunder dari instansi, jurnal, dan internet, mencakup aspek geografis, pemerintahan, dan kependudukan.

Analisis Data

Data yang sudah dikumpulkan dari lapangan selanjutnya akan ditabulasi dan ditabelkan, kemudian dilanjutkan dengan analisis sesuai dengan tujuan penelitian. Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut:

- 1) Menganalisis karakteristik pelaku usaha lemang dan profil usaha lemang. Karakteristik pelaku usaha yang dianalisis meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Profil usaha yang dianalisis meliputi sejarah usaha, skala usaha, modal usaha dan lama usaha. Data yang telah dikumpulkan kemudian ditabelkan dan dianalisis, kemudian diinterpretasikan dalam bentuk persentase.
- 2) Analisis Usaha Agroindustri Lemang. Pada tujuan ini, yang menjadi unit analisis untuk usaha agroindustri yaitu mengenai teknologi produksi, penggunaan faktor produksi, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah usaha agroindustri.
 - a. Teknologi Produksi

Teknologi produksi diamati secara deskriptif kualitatif, yakni dengan menjelaskan tahapan-tahapan proses produksi dan teknologi yang digunakan untuk menghasilkan produk, yaitu lemang.
 - b. Penggunaan Faktor Produksi

Penggunaan faktor produksi dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif meliputi penggunaan bahan baku, penggunaan bahan penunjang, alat-alat produksi, dan tenaga kerja.
 - c. Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pelaku Usaha Agroindustri Lemang

- Total Biaya Tetap (*Total Fixed Cost/ TFC*)
 Dalam penelitian ini, yang dianalisis pada biaya tetap yaitu biaya peralatan, yang digunakan untuk agroindustri proses pengolahan lemang umumnya tidak habis dalam satu kali produksi. Oleh sebab itu, biaya peralatan yang dihitung sebagai komponen biaya produksi adalah nilai penyusutan alat. Untuk menghitung nilai penyusutan alat 20% yang digunakan dalam proses produksi digunakan rumus menurut Hernanto (1996) yaitu sebagai berikut:

$$D = \frac{NB-NS}{UE} \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:
 D : Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)
 NB : Nilai Beli Alat (Rp/Unit)
 NS : Nilai Sisa (Rp/Unit)
 UE : Usia Ekonomis (Tahun)

- Total Biaya Variabel (*Total Variable Cost/ TVC*)
 Biaya dalam agroindustri pengolahan lemang adalah semua biaya dikeluarkan oleh pengusaha lemang dalam satu kali produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Dihitung dengan menggunakan rumus umum sebagai berikut (Soekartawi, 2002):

$$TVC = (X_1 \cdot Px_1) + (X_2 \cdot Px_2) + (X_3 \cdot Px_3) \dots (2)$$

Keterangan:
 TVC : Biaya variabel (Rp/Kg/Proses Produksi)
 X₁ : Biaya tenaga kerja (Rp/kg)
 Px₁ : Upah tenaga kerja (Rp/kg)
 X₂ : Bahan baku
 Px₂ : Harga bahan baku (Rp/kg)
 X₃ : Bahan penunjang
 Px₃ : Harga bahan penunjang (Rp/kg)

- Total Biaya (*Total Cost/ TC*)
 Total biaya adalah keseluruhan biaya yang didapat dari biaya tetap dan biaya variabel. Dihitung dengan menggunakan rumus umum sebagai berikut (Hernanto, 1996):

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:
 TC : Total Biaya (Rp/kg/proses produksi)
 TFC : Total Biaya Tetap (Rp/kg/proses produksi)
 TVC : Total Biaya Variabel (Rp/kg/proses produksi)

- Pendapatan Usaha Lemang
 Pendapatan usaha dibagi menjadi dua, yakni (1) pendapatan kotor; dan (2) pendapatan bersih. Pendapatan kotor dapat diperoleh dengan cara mengalikan jumlah produksi lemang dengan harga, menggunakan rumus Soekartawi (1999) yang sudah disesuaikan dengan kebutuhan penelitian.

$$TR = Y \cdot Py \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:
 TR : Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)
 Py : Harga Lemang (Rp/Kg)
 y : Jumlah Produksi (Kg/proses produksi)

Mengetahui pendapatan bersih dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2002), yaitu:

$$\Pi = TR - TC \dots\dots\dots (5)$$

$$\Pi = (Y \cdot Py) - \{ D + (X_1 \cdot Px_1) + (X_2 \cdot Px_2) + (X_3 \cdot Px_3) \} \dots\dots\dots (6)$$

Keterangan:
 Π : Pendapatan Bersih (Rp/proses produksi)
 TR : Total Penerimaan (Rp/ proses produksi)
 TC : Total Biaya (Rp/ proses produksi)

- Analisis Efisiensi Usaha Agroindustri Lemang
 Efisiensi usaha agroindustri lemang dapat dihitung dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR), sebagai berikut (Soekartawi, 2002):

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan :
 RCR : *Return Cost of Ratio*
 TR : Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)
 TC : Biaya Perproduksi (Rp/proses produksi)

Dengan kriteria sebagai berikut :

- a. RCR > 1 = Usaha agroindustri lemang menguntungkan
- b. RCR = 1 = Usaha berada pada titik impas (Balik Modal)
- c. RCR < 1 = Usaha agroindustri lemang tidak menguntungkan

- Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Lemang
 Menurut Hayami (1990) dalam Sudiyono (2004), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Pada penelitian ini, nilai tambah yang dihitung yakni nilai tambah untuk pengolahan, yakni pengolahan beras ketan

menjadi lemang. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Agroindustri Lemang dengan menggunakan Metode Hayami di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru Provinsi Riau

| No | Variabel | Satuan | Nilai |
|--|-------------------------------------|--------|-----------------------|
| I. Output, Input, dan Harga | | | |
| 1 | Output | Kg | (1) |
| 2 | Input | Kg | (2) |
| 3 | Tenaga Kerja | HOK | (3) |
| 4 | Faktor Konversi | | (4)=(1)/(2) |
| 5 | Koefisien Tenaga Kerja | HOK/Kg | (5)=(3)/(2) |
| 6 | Harga Output | Rp/Kg | (6) |
| 7 | Upah tenaga kerja | Rp/HOK | (7) |
| II. Pendapatan dan Keuntungan | | | |
| 8 | Harga Bahan Baku | Rp/Kg | (8) |
| 9 | Sumbangan Input Lain | Rp/Kg | (9) |
| 10 | Nilai Output | Rp/Kg | (10)=(4)*(6) |
| 11 | a. Nilai Tambah | Rp/Kg | (11a)=(10)-(8)-(9) |
| | b. Rasio Nilai Tambah | % | (11b)=(11a)/(10)*100% |
| 12 | a. Pendapatan Tenaga Kerja | Rp/Kg | (12a)=(5)*(7) |
| | b. Pangsa Tenaga Kerja | % | (12b)=(12a)/(10)*100% |
| 13 | a. Keuntungan | Rp/Kg | (13a)=(11a)-(12a) |
| | b. Tingkat Keuntungan | % | (13b)=(13a)/(10)*100% |
| III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi | | | |
| 14 | Margin keuntungan | Rp/Kg | (14)=(10)-(8) |
| | a. Pendapatan Tenaga Kerja langsung | % | (14a)=(12a)/(14)*100% |
| | b. Sumbangan Input Lain | % | (14b)=(9)/(14)*100% |
| | c. Keuntungan Pengusaha | % | (14c)=(13a)/(14)*100% |

Sumber : Hayami et al (1987) dalam Sudiyono (2004)

Berdasarkan pada Tabel 1, secara operasional perhitungan tersebut dibuat keterangan sebagai berikut :

- Output adalah lemang yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg).
- Input adalah bahan baku berupa beras pulut yang diolah menjadi lemang dalam satu proses produksi (Kg).
- Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan beras pulut menjadi lemang (HOK).
- Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
- Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan (HOK/Kg).
- Harga output adalah nilai jual untuk lemang (Rp/Kg).
- Upah tenaga kerja adalah biaya yang dibayarkan untuk tenaga kerja langsung

dalam mengolah lemang berdasarkan jam kerja (Rp/HOK).

- Harga bahan baku adalah nilai beli bahan baku beras ketan (Rp/Kg).
- Harga input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk bahan penunjang dan dibagi dengan jumlah output yang dihasilkan (Rp/Kg).
- Nilai output menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).
- Nilai tambah adalah selisih antara nilai output lemang dengan harga bahan baku beras ketan dan sumbangan input lainnya (Rp/Kg).
- Rasio nilai tambah menunjukkan nilai tambah dari nilai produk (%).
- Pendapatan tenaga kerja menunjukkan nilai upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk mengolah satu-satuan bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp).

- n) Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).
- o) Keuntungan menunjukan bagian yang diterima oleh pengusaha (Rp/Kg).
- p) Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk (%).

3) Pemasaran

Pada penelitian ini, pemasaran lemang dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif, mencakup saluran, lembaga, fungsi, biaya, margin, keuntungan, farmer share, dan efisiensi.

a. Saluran, Lembaga dan Fungsi Pemasaran

Saluran pemasaran lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan menelusuri saluran pemasaran lemang dari pelaku usaha hingga konsumen akhir. Begitupula dengan lembaga pemasaran, dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk mengidentifikasi badan-badan yang terlibat dalam pemasaran, seperti bentuk, tujuan, kerja, rantai, dan proses pemasaran.

Fungsi pemasaran meliputi aktivitas yang dilakukan lembaga pemasaran dalam menyalurkan lemang, seperti pengangkutan dan penyimpanan, serta fasilitas pendukung, seperti permodalan, penanggungan risiko, standarisasi, grading, dan informasi pasar. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk memahami fungsi-fungsi yang dilakukan oleh setiap lembaga pemasaran.

b. Biaya Pemasaran

Untuk menghitung biaya pemasaran digunakan rumus menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$BP = B1 + B2 \dots\dots\dots(8)$$

Keterangan:

- BP : Biaya Pemasaran Lemang (Rp/Kg)
- B1 : Biaya Transportasi (Rp/Kg)
- B2 : Biaya Plastik (Rp/Kg)

c. Margin Pemasaran

Margin pemasaran adalah perbedaan antara harga yang diterima penjual pertama dan harga yang dibayar oleh pembeli terakhir. Secara matematis margin pemasaran dihitung sebagai berikut (Daniel, 2002):

$$MP = Hk - Hp \dots\dots\dots(9)$$

Keterangan:

- MP = Margin Pemasaran Lemang (Rp/Kg)

HK = Harga yang dibayarkan Konsumen Akhir (Rp/Kg)

Hp = Harga yang diterima Pelaku Usaha Lemang (Rp/Kg)

d. Keuntungan Pemasaran

Menurut Soekartawi dalam Iskandar (2008), keuntungan pemasaran merupakan selisih antara margin pemasaran dengan biaya pemasaran, dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi P = Mp - Bp \dots\dots\dots(10)$$

Keterangan:

- πP : Keuntungan Pemasaran (Rp/Kg)
- Mp : Margin Pemasaran Lemang (Rp/Kg)
- Bp : Biaya Pemasaran Lemang (Rp/Kg)

e. Farmer's Share

Menurut Hanafiah dan Saefuddin dalam Santoso (2001), untuk menghitung bagian yang diterima oleh petani atau besarnya share petani dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Fs = \frac{Pfi}{Pri} \times 100\% \dots\dots\dots(11)$$

Keterangan:

- Fs : Bagian atau persentase yang Diterima Pelaku Usaha Lemang (%)
- Pfi : Harga Ditingkat Pengusaha (Rp/Kg)
- Pri : Harga Ditingkat Konsumen (Rp/Kg)

f. Efisiensi Pemasaran

Untuk mengetahui efisiensi pemasaran dapat diketahui dari rasio total biaya dengan total nilai produk yang dipasarkan, menggunakan rumus menurut Soekartawi (2002):

$$EP = \frac{TB}{TNP} \times 100\% \dots\dots\dots(12)$$

Keterangan:

- EP : Efisiensi Pemasaran Lemang (%)
- TB : Total biaya pemasaran (Rp/Kg)
- TNP : Total nilai produk yang dipasarkan (Rp/Kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Karakteristik Pelaku Usaha dan Profil Usaha Agroindustri Lemang

Responden dalam penelitian ini adalah pelaku usaha agroindustri lemang di Kecamatan Sail Kota Pekanbaru. Karakteristik responden yang diidentifikasi meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga seperti yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Karakteristik Pelaku Usaha Berdasarkan Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pada Agroindustri Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

| No | Karakteristik Reseponden | Jumlah (Orang) | Persentase (%) |
|----|--------------------------|----------------|----------------|
| 1 | Umur (Tahun) | | |
| | 45 – 47 | 4 | 30,77 |
| | 48 – 50 | 4 | 30,77 |
| | 51 – 53 | 4 | 30,77 |
| | 54 – 56 | 1 | 7,69 |
| 2 | Pendidikan (Tahun) | | |
| | 6 | 4 | 30,77 |
| | 9 | 5 | 38,46 |
| | 12 | 4 | 30,77 |
| 3 | Jumlah Tanggungan (Jiwa) | | |
| | 2 – 4 | 10 | 76,92 |
| | 5 – 7 | 2 | 15,38 |
| | 8 – 10 | 1 | 7,70 |
| 4 | Pengalaman Berusaha | | |
| | 4 – 8 | 2 | 15,38 |
| | 9 – 13 | 5 | 38,46 |
| | 14 – 18 | 5 | 38,46 |
| | 19 - 23 | 1 | 7,69 |

Berdasarkan pada Tabel 2, diperoleh informasi bahwa umur pelaku usaha lemang berkisar antara 45–53 tahun sebanyak 12 orang (92,31%), artinya bahwa pelaku usaha lemang termasuk usia produktif. Tingkat pendidikan didominasi selama 9 tahun yakni sebanyak 5 orang (38,46%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha dikategorikan berpendidikan rendah yaitu tamat SMP. Jumlah tanggungan keluarga terbanyak antara 2-4 orang dengan jumlah 10 orang (76,92%), sehingga hal tersebut tidak terlalu memberatkan pengeluaran mereka untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Pengalaman

berusaha lemang mayoritas diantara 9-18 tahun dengan jumlah 10 orang pelaku usaha (76,92%). Ini menunjukkan bahwa pelaku usaha sudah cukup berpengalaman dalam menjalankan usaha lemang.

Profil usaha agroindustri lemang yang akan dibahas dalam penelitian ini mencakup berbagai aspek penting yang menentukan keberlanjutan dan perkembangan bisnis, mencakup bentuk usaha; modal; sumber modal; dan lama usaha. Profil usaha agroindustri lemang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Profil Usaha Agrondustri Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru Provinsi Riau, Tahun 2023

| No | Profil Usaha | Jumlah (Orang) | Persentase (%) |
|----|-------------------------|----------------|----------------|
| 1 | Bentuk Usaha | | |
| | - Rumah Tangga | 13 | 100,00 |
| 2 | Modal (Rp) | | |
| | - 650.000 – 874.550 | 2 | 15,38 |
| | - 875.551 – 1.099.101 | 4 | 30,77 |
| | - 1.099.102 – 1.548.203 | 5 | 38,46 |
| | - 1.548.204 – 1.772.754 | 2 | 15,38 |
| 3 | Sumber Modal | | |
| | - Sendiri | 13 | 100,00 |
| 4 | Lama Usaha (tahun) | | |
| | - 4 – 8 | 2 | 15,38 |
| | - 9 – 13 | 5 | 38,46 |
| | - 14 – 18 | 5 | 38,46 |
| | - 19 – 23 | 1 | 7,69 |

Usaha agroindustri lemang di Kelurahan Cinta Raja, Kecamatan Sail, Kota Pekanbaru telah beroperasi sejak awal tahun 2000 sebagai usaha berbasis rumah tangga yang bertujuan memperoleh keuntungan guna meningkatkan kesejahteraan keluarga pelaku usaha. Modal usaha yang diinvestasikan dalam industri lemang bervariasi, dengan kisaran modal terbanyak antara Rp.1.099.102 hingga Rp.1.548.203, sementara modal terendah berada pada rentang Rp.650.000–Rp.874.550 dan Rp.1.548.204–Rp.1.772.754.

Dari segi sumber permodalan, usaha agroindustri lemang di wilayah ini sepenuhnya berasal dari dana keluarga atau modal mandiri tanpa dukungan dari lembaga keuangan eksternal. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), modal usaha yang digunakan dalam agroindustri lemang di Kelurahan Cinta Raja dikategorikan sebagai industri mikro, dengan hampir seluruh modal berasal dari sumber keluarga. Dari aspek pengalaman usaha, sebagian besar pelaku usaha lemang memiliki pengalaman selama 9–13 tahun dan 14–18 tahun, dengan persentase sebesar 38,46%. Hal ini mengindikasikan

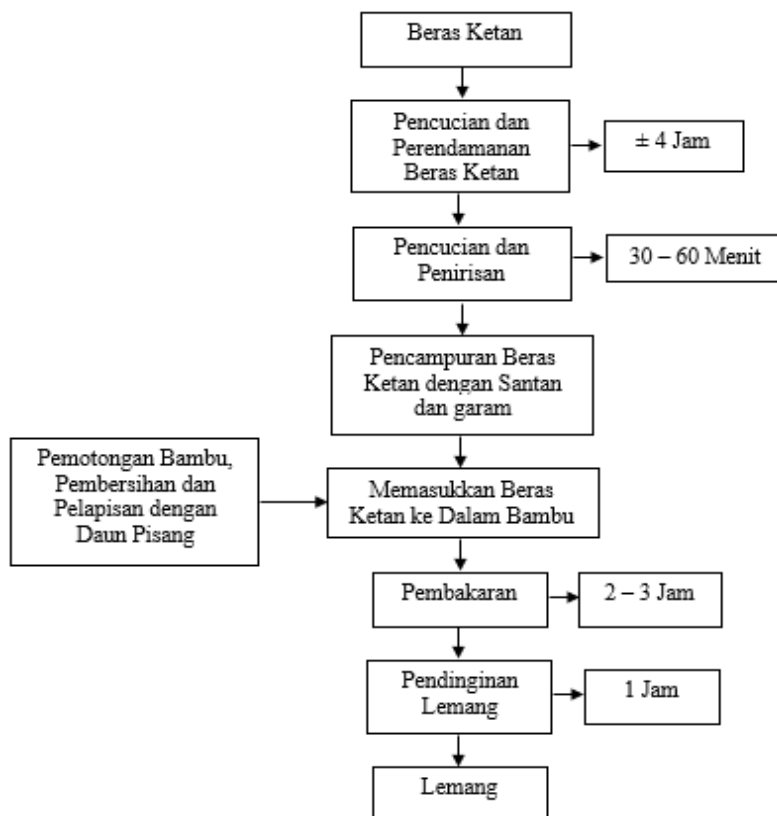
bahwa mayoritas pengusaha lemang telah memiliki pengalaman yang cukup dalam menjalankan usahanya.

2) Usaha Agroindustri Lemang

Pada kegiatan usaha agroindustri lemang ini, yang akan dibahas lebih rinci mengenai: teknologi produksi, penggunaan faktor produksi, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah usaha agroindustri.

a) Teknologi Produksi

Pembuatan lemang menggunakan teknologi sederhana dengan peralatan rumah tangga seperti tampian, ember, baskom, dan besi pembakar, yang dapat digunakan berulang kali. Prosesnya dimulai dengan pemilihan dan pencucian beras ketan, kemudian direndam selama 4 jam sebelum ditiriskan selama 30–60 menit. Selanjutnya, beras ketan dicampur dengan santan dan garam, lalu dimasukkan ke dalam bambu yang telah dibersihkan dan dilapisi daun pisang. Proses akhir adalah pemasakan atau pembakaran hingga lemang matang. Sholichah dkk (2020), lemang bakar lebih tinggi tingkat kekerasannya dibandingkan lemang kukus dan rebus. Rincian proses dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru

b) Penggunaan Faktor Produksi

- Bahan Baku

Bahan baku utama pembuatan lemang adalah beras ketan yang dibeli di toko dan mudah diperoleh di sekitar lokasi usaha. Rata-rata kebutuhan beras ketan mencapai 12 kg per proses produksi dengan harga Rp 15.231/kg. Pengusaha tidak memiliki gudang penyimpanan khusus, hanya ruang sederhana untuk menyimpan bahan baku. Sebagian besar pengusaha membeli bahan baku sesuai

kebutuhan dan mengisi kembali stok saat habis, termasuk bahan penunjang lainnya.

- Bahan Penunjang

Selain bahan baku, proses pembuatan lemang juga memerlukan bahan penunjang seperti bambu, daun pisang, dan tempurung untuk mendukung produksi. Pengusaha menghadapi kendala dalam pengadaan bambu, yang harus didatangkan dari luar kota, khususnya dari Kabupaten Kampar. Penggunaan bahan penunjang dalam pembuatan lemang disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Penggunaan Bahan Penunjang pada Usaha Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

| No | Bahan Penunjang | Jumlah (Kg) | Biaya (Rp) | Nilai (Rp/Proses Produksi) |
|--------|-----------------|-------------|------------|----------------------------|
| 1 | Santan | 12,69 | 11.223,08 | 92.485,62 |
| 2 | Garam | 0,20 | 10.000,00 | 2.000,00 |
| 3 | Bambu | 30,00 | 2.903,85 | 87.115,38 |
| 4 | Daun Pisang | 10,54 | 3.230,77 | 34.076,92 |
| 5 | Tempurung | 150,00 | 484,62 | 72.307,69 |
| Jumlah | | | | 287.985,61 |

Berdasarkan Tabel 4, rata-rata kebutuhan bahan penunjang per proses produksi lemang adalah santan 12,67 kg, bambu 30 kg (Rp.2.903,85/kg), daun pisang 10,54 kg (Rp.3.230,77/kg), tempurung 150 kg (Rp.484,62/kg), dan garam 0,20 kg (Rp.10.000/kg). Hal ini berbeda dengan penelitian Nopita dkk (2021), bahan penunjang pembuatan lemang selain beras ketan diperlukan bahan lain seperti garam, kelapa,

susu bubuk, kemiri, vanili, bambu, kayu bakar dan daun.

- Penggunaan Tenaga Kerja

Industri lemang mempekerjakan 1–2 orang dengan upah Rp.30.000/hari. Satuan kerja dihitung dalam Hari Orang Kerja (HOK), yaitu 8 jam/hari. Rata-rata alokasi tenaga kerja adalah 3,54 HOK/minggu, dengan kebutuhan terbesar pada tahap pemasakan (0,74 HOK) dan terendah pada tahap pendinginan (0,06 HOK).

Tabel 5. Rata-Rata Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Industri Lemang Di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

| No | Kegiatan/ Tahapan | HOK | Persentase (%) |
|-----------|------------------------------------|------|----------------|
| 1 | Membersihkan Bambu | 0,21 | 6,76 |
| 2 | Melapisi Bambu | 0,61 | 19,61 |
| 3 | Mencuci Beras Ketan | 0,50 | 16,08 |
| 4 | Mencampur dengan santan | 0,47 | 15,11 |
| 5 | Mengisi beras ketan ke dalam bambu | 0,52 | 16,72 |
| 6 | Membakar/Memasak | 0,74 | 23,79 |
| 7 | Pendinginan | 0,06 | 1,93 |
| Jumlah | | 3,54 | 100,00 |
| Rata-rata | | 0,51 | |

c) Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Lemang
Biaya tetap dalam usaha lemang berasal dari penyusutan peralatan sebesar Rp/371,85/proses produksi (6,38% dari total biaya). Biaya variabel terbesar adalah bahan

baku Rp.274.638,13 (54,88%), diikuti bahan penunjang Rp.87.115,38 (17,41%), dengan total biaya variabel Rp.500.061,20. Total biaya produksi lemang di Kecamatan Sail mencapai Rp.500.433,05/proses produksi

Tabel 6. Distribusi Rata-Rata Penggunaan Biaya Tetap dan Biaya Variabel, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi pada Usaha Industri Lemang Di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

| No | Uraian | Nilai | |
|----|----------------------|--------------------|----------------|
| | | Rp/Proses Produksi | Persentase (%) |
| 1 | Biaya Tetap | | |
| | - Penyusutan Alat | 371,85 | 6,38 |
| | Jumlah | 371,85 | 6,38 |
| 2 | Biaya Variabel | | |
| | - Biaya Tenaga Kerja | 31.923,08 | 6,38 |
| | - Bahan Baku | 274.638,13 | 54,88 |
| | - Bahan Penunjang | | |
| | a. Bambu | 87.115,38 | 17,41 |
| | b. Daun Pisang | 34.076,92 | 6,81 |
| | c. Tempurung | 72.307,69 | 14,45 |
| | Jumlah | 500.061,20 | 99,93 |
| | Total Biaya | 500.433,05 | 100,00 |
| 3 | Produksi | 24,62 | |
| 4 | Harga | 31.538,46 | |
| 5 | Penerimaan | 776.476,89 | |
| 6 | Pendapatan | 276.043,84 | |
| 7 | RCR | 1,55 | |

Produksi lemang di Kelurahan Cinta Raja rata-rata 24,62 kg/proses dengan harga Rp.31.538,46/kg, menghasilkan pendapatan kotor Rp.776.476,89. Setelah dikurangi total biaya, pendapatan bersih mencapai Rp.276.018,28/proses. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 1,81 menunjukkan usaha ini menguntungkan dan layak dilanjutkan.

Pengolahan beras ketan menjadi lemang menghasilkan nilai tambah Rp.44.733/kg dengan rasio 72,1%. Pendapatan tenaga kerja mencapai Rp.13.842/kg, sementara keuntungan pengusaha Rp.30.891/kg, menunjukkan nilai tambah yang signifikan. Rincian nilai tambah agroindustri lemang di Kelurahan Cinta Raja disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai Tambah Usaha Agroindustri Lemang Per Proses Produksi di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

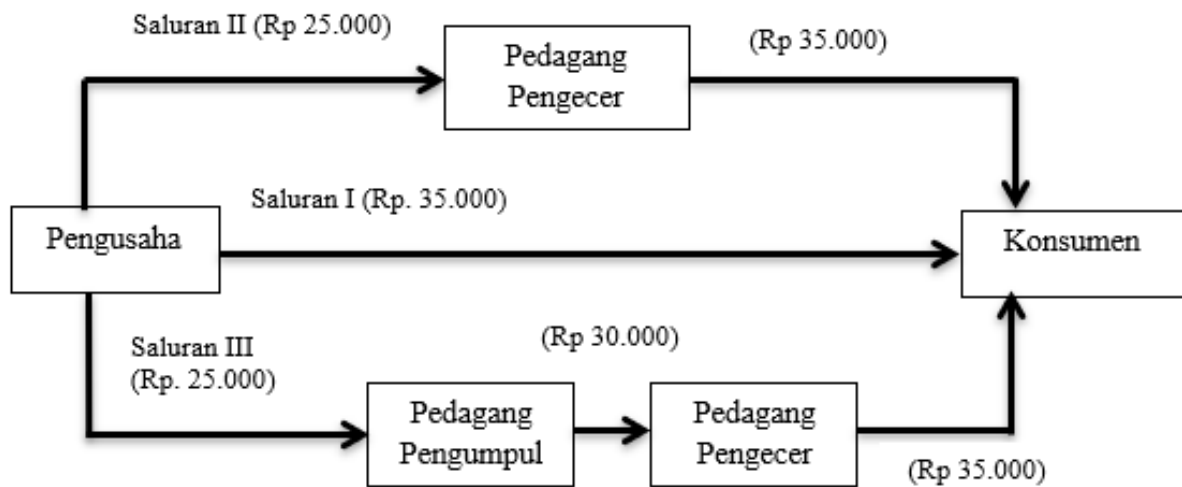
| I | Output, Input, Harga | Nilai |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 1 | Output (kg) | 25 |
| 2 | Input (kg) | 12,50 |
| 3 | Tenaga Kerja (HOK) | 5,42 |
| 4 | Faktor Konversi | 1,97 |
| 5 | Koefisien tenaga Kerja | 0,43 |
| 6 | Harga Output (Rp/kg) | 31.538 |
| 7 | Upah Tenaga Kerja | 31.923 |
| II | Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/kg) | 15.231 |
| 9 | Sumbangan Input Lain (Rp/kg) | 2.154 |
| 10 | Nilai Output (Rp/kg) | 62.118 |
| 11 | a Nilai tambah (Rp/kg) | 44.733 |
| | b Rasio nilai tambah (%) | 72,01 |
| 12 | a Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg) | 13.842 |
| | b Pangsa tenaga kerja (%) | 30,94 |
| 13 | a Keuntungan (Rp) | 30.891 |
| | b Tingkat keuntungan (%) | 69,06 |
| III | Balas Jasa untuk Faktor Produksi | |
| 14 | Margin (Rp/kg) | 46.887 |
| | a Pendapatan tenaga kerja (%) | 29,52 |
| | b Sumbangan Input Lain (%) | 4,59 |
| | c Keuntungan pengusaha (%) | 65,88 |

3) Pemasaran Lemang

a) Saluran Pemasaran Lemang

Saluran pemasaran lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota

Pekanbaru, terdapat 3 saluran. Tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Saluran Pemasaran Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru

Saluran pemasaran 1 merupakan yang terpendek, di mana pengusaha menjual langsung ke konsumen di pasar tradisional Pekanbaru, terutama di Kecamatan Sail. Namun, saluran pemasaran III lebih banyak digunakan karena pengusaha memilih menjual ke pedagang pengumpul untuk menghindari biaya transportasi dan risiko kerusakan produk.

b) Lembaga Pemasaran

Lembaga pemasaran berperan menyalurkan lemang ke konsumen dan terdiri dari: (1) Produsen: 13 produsen lemang yang menjual ke pedagang pengecer atau langsung ke konsumen. (2) Pedagang pengecer: membeli

lemang dari produsen untuk dijual kembali, namun jumlahnya tidak pasti karena tidak semua membeli secara rutin. (3) Konsumen: membeli lemang dari pedagang pengecer atau langsung dari produsen, biasanya tetangga sekitar.

c) Fungsi Pemasaran

Fungsi pemasaran dapat dilihat melalui lembaga pemasaran yang terlibat dalam pemasaran lemang di Kecamatan Sail. Fungsi-fungsi pemasaran yang dilakukan dalam pemasaran lemang di Kecamatan Sail adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Fungsi Pemasaran Usaha Agroindustri Industri Lemang Di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru, Tahun 2023

| Fungsi Pemasaran | Lembaga Pemasaran | | |
|--------------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| | Pelaku Usaha | Pedagang Pengumpul | Pedagang Pengecer |
| Fungsi Pertukaran | | | |
| a. Pembelian | - | ✓ | ✓ |
| b. Penjualan | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fungsi Fisik | | | |
| a. Penyimpanan | - | - | ✓ |
| b. Pengangkutan | ✓ | ✓ | - |
| Fungsi Fasilitas | | | |
| a. Standarisasi | ✓ | ✓ | ✓ |
| b. Penanggung Resiko | ✓ | ✓ | ✓ |
| c. Permodalan | ✓ | ✓ | ✓ |
| d. Informasi Pasar | ✓ | ✓ | ✓ |

Berdasarkan Tabel 8, produsen tidak melakukan fungsi pembelian atau penyimpanan karena menjual lemang langsung ke lembaga

pemasaran. Pedagang pengumpul juga tidak melakukan fungsi penyimpanan, sementara pedagang pengecer tidak melakukan fungsi

pengangkutan karena pengumpul mengantarkan langsung ke mereka.

d) Biaya Pemasaran, Margin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, Efisiensi Pemasaran dan Farmer Share

Biaya pemasaran lemang terdiri atas biaya transportasi dan kemasan. Rata-rata biaya pemasaran, margin pemasaran, keuntungan pemasaran tersaji pada Tabel 9.

Tabel 9. Biaya Pemasaran, Margin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, Efisiensi Pemasaran dan Farmer's Share di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru Provinsi Riau, Tahun 2023

| No | Uraian | Saluran III | | Saluran II | | Saluran I | |
|----|-------------------------|---------------|-----------|---------------|-----------|---------------|-----------|
| | | Biaya (Rp/kg) | Share (%) | Biaya (Rp/kg) | Share (%) | Biaya (Rp/kg) | Share (%) |
| 1 | Produsen | | | | | | |
| | Harga Jual | 25.000 | 71,43 | 25.000 | 83,33 | 25.000 | 83,33 |
| 2 | Pedagang Pengecer | | | | | | |
| | a. Harga Beli | 25.000 | | 25.000 | | 25.000 | |
| | b. Harga Jual | 35.000 | | 30.000 | | | |
| | c. Biaya pemasaran | | | | | | |
| | - Transportasi | 125 | | 125 | | - | |
| | - Plastik | 1.000 | | 500 | | - | |
| | - Total Biaya | | | 1.125 | | 625 | |
| | d. Margin Pemasaran | 10.000 | 28,57 | 5.000 | 16,67 | - | - |
| | e. Profit Margin | 8.875 | | 4.375 | | 25.000 | |
| 3 | Konsumen | | | | | | |
| | Harga Beli | 35.000 | | 30.000 | | 30.000 | |
| 4 | Total Biaya Pemasaran | 1.125 | | 625 | | - | |
| 5 | Total Margin | 10.000 | | 5.000 | | - | |
| 6 | Total Keuntungan | 8.875 | 25,36 | 4.375 | 14,58 | - | - |
| 7 | Efisiensi Pemasaran (%) | 12,68 | | 2,08 | | - | |
| 8 | Farmer Share | 71,43 | | 83,33 | | 100,00 | |

Berdasarkan Tabel 9, biaya pemasaran terdiri dari transportasi dan plastik, dengan rata-rata Rp.1.125/kg pada saluran II dan Rp.625/kg pada saluran III. Margin pemasaran mencapai Rp.10.000/kg (saluran III) dan Rp.5.000/kg (saluran II), dipengaruhi oleh jumlah lembaga pemasaran. Profit usaha sebesar Rp.4.375 (saluran II) dan Rp.8.875 (saluran III), bergantung pada biaya dan volume penjualan. Efisiensi pemasaran tercatat 71,43% (saluran III), 83,33% (saluran II), dan 100% (saluran I), menunjukkan bahwa semakin tinggi nilai efisiensi, semakin besar biaya pemasaran yang dikeluarkan produsen.

KESIMPULAN

Rata-rata umur pengusaha lemang berkisar antara 47 – 48 tahun, 48 – 50 tahun, 51 – 53 tahun yang masing-masing berjumlah 4 orang (30,77%). Pendidikan pengusaha masih tergolong rendah, dengan rata-rata lama pendidikan 9 tahun. Rata-rata jumlah tanggungan keluarga pengusaha sebanyak 3,46 orang. Pengalaman berusaha pengusaha lemang

rata-rata 12,77 tahun. Pengalaman berusaha pengusaha lemang didominasi selama 12-15 tahun sebanyak 5 orang (38,46%); Pembuatan lemang membutuhkan teknologi yang sederhana, yaitu hanya membutuhkan peralatan rumah tangga seperti alat-alat untuk tampisan (keranjang tirsan), ember, baskom, dan besi pembakar. Produksi lemang di Kelurahan Cinta Raja rata-rata 24,62 kg/proses produksi dengan harga sebesar Rp. 31.538,46/kg sehingga penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.776.476,89 dan pendapatan Rp. 276.043,84 dengan RCR sebesar 1,55; Saluran pemasaran agroindustri lemang di Kecamatan Sail terdiri atas 3 saluran pemasaran. Saluran pemasaran I melibatkan pengusaha dengan konsumen. Saluran pemasaran II melibatkan pengusaha, pedagang pengecer dan konsumen. Saluran pemasaran III yaitu: pengusaha, pedagang pengumpul-pedagang pengecer-konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Daniel, M. 2002. Pengantar Ekonomi Pertanian. Bumi Aksara, Jakarta.

- Hernanto, F. 1996. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Iskandar. 2008. Metodologi Pendidikan Pendidikan dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif). Gaung Persada Press, Jakarta.
- Nopita, H., Tri E. S., Danik, N. 2021. Potensi Pengembangan Agroindustri Lemangdi Kota Tebing Tinggi Sumatera Utara. *Journal Agrifitia*, 1(2): 95-105.
- Pratama, M., Arief M. S., Marfira Y., Iwan R. 2024. Pelatihan Pengolahan Lemang Kopi di Desa Tanjung Sirih Sebagai Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Kabupaten Lahat. *Abdimas Galuh*, 6(2): 2205-2215
- Pratama, M., Sonjaya, A. M., Riady, I., dan Yansyah, M. 2024. Potensi Kopi Sebagai Bahan Baku Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Lemang Kabupaten Lahat. *Jurnal ALTASIA*, 4(2): 179-193.
- Pratama, M., dan Sonjaya, A. M. 2023. Pelatihan Pembuatan Lemang Dengan Menggunakan Daun Pandan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Lemang Sebagai Oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 4(2): 179-187.
- Rimawan, M., Nur, K. H., Hanifah, M., Ardiansyah. 2022. Pendampingan Usaha Lemang (Timbu) Khas Desa Bolo Untuk Meningkatkan Nilai Jual. *Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(4): 73-79.
- Santoso. 2001. Riset Pemasaran Jasa. Andi Offset, Yogyakarta.
- Sholichah, E., Rima, K., Nok A., Novita I., Faradila, N. F., Ari, R., dan Titik, B. 2020. Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa Penyimpanan. *Pangan*, 29(2):149-160
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. UI-Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sudiyono. 2004. Pemasaran Pertanian. UMM Press, Malang.