

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian.

Pembangunan Nasional bertujuan untuk mewujudkan suatu masyarakat yang adil dan makmur merata materiil dan sepiritual berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka titik berat pembangunan nasional adalah pembangunan bidang ekonomi. Dalam GBHN 1999 dijelaskan bahwa arah pembangunan ekonomi nasional adalah tercapainya suatu struktur ekonomi yang seimbang yaitu tercapainya keadaan perekonomian negara yang memiliki struktur yang kuat. Industri dipandang sebagai salah satu kunci dalam kemajuan ekonomi negara dan diyakini dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat suatu negara, juga industri dijadikan sebagai indikator dalam menentukan maju tidaknya suatu negara.

Proses industrilisasi dan pembangunan industri merupakan suatu kebijakan untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat, meningkatkan mutu sumberdaya manusia dan meningkatkan kemampuan masyarakat memanfaatkan sumber daya secara optimal. Kemampuan memanfaatkan tersebut salah satunya adalah aktifitas masyarakat mengolah atau memproduksi memanfaatkan bahan baku yang diperoleh menjadi suatu barang yang bernilai lebih. Dewasa ini peta ekonomi didominasi oleh apa yang dinamakannya kluster, menurut Kuncoro industri cenderung beraglomerasi di daerah-daerah

di mana potensi mereka mendapat manfaat akibat lokasi perusahaan yang saling berdekatan (*Kuncoro, 2002:2*).

Pola kluster industri banyak ditemukan di Indonesia, Yogyakarta salah satunya. Pembangunan industri kecilnya diarahkan pada suatu pusat kawasan industri atau kluster. Ada beberapa kluster yang ada, dan gaungnya tidak hanya terdengar di seantero negeri ini melainkan juga terdengar nyaring di luar negeri. Kluster tersebut antara lain: pembuatan gerabah di Kasongan, pengrajin kulit di Manding, pengrajin perak di Kota Gede, pembuatan gudeg di Mijilan dan pembuatan bakpia di Patok. Dalam penelitian ini peneliti tertarik pada industri pembuatan bakpia yang terpusat di Patok Ngampilan Yogyakarta.

Industri pembuatan Bakpia Patok berlokasi pada tempat yang setrategis, yaitu berada \pm 1 km sebelah barat Malioboro yang merupakan magnet kunjungan wisata Yogyakarta. Karena letaknya yang tidak jauh dari Malioboro, maka banyak wisatawan yang berkunjung di Malioboro menyempatkan datang ke Patok Ngampilan membeli makanan kas Yogyakarta. Industri ini terus berkembang karena meningkatnya permintaan dari wisatawan yang berkunjung. Hal ini berimplikasi lahirnya produsen baru, tercatat perkembangan jumlah produsen bakpia sampai tahun 2007 berjumlah 62 dan 2 paguyuban produsen bakpia. Industri pembuatan bakpia mempunyai ciri-ciri antara lain: karena berpola kluster industri ini dalam menghadapi perubahan pasar lebih fleksibel, produksinya lebih meningkat dibanding industri kecil secara individu di luar sentra, berspesialisasi pada hanya satu

atau dua industri utama saja, karena bersepesialisasi maka modal yang dibutuhkan relatif tidak terlalu banyak, teknologi yang digunakan sederhana, tidak membutuhkan tenaga kerja yang berpendidikan tinggi melainkan tenaga kerja yang terampil saja dan bahan baku pembuat bakpia yang diperlukan mudah didapat. Usaha ini menghasilkan beberapa macam rasa, antara lain yaitu: rasa kacang ijo, rasa coklat, rasa kumbu hitam, rasa keju, rasa strobery dan rasa durian.

Dengan melihat uraian sesuai dengan latar belakang di atas tersebut, maka sekripsi ini diberi judul “ANALISIS TINGKAT PRODUKSI INDUSTRI MAKANAN JADI DI SENTRA BAKPIA PATOK NGAMPILAN YOGYAKARTA”.

B. Batasan Masalah Penelitian

Penelitian ini hanya terbatas pada faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat produksi bakpia di Patok Kelurahan Ngampilan Kecamatan Ngampilan Yogyakarta. Tingkat produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah output produksi rata-rata setiap bulan yang dilakukan produsen bakpia. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi dibatasi pada jumlah modal, bahan baku dan tenaga kerja.

C. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh modal, bahan baku dan tenaga kerja terhadap tingkat produksi bakpia di sentra bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta

D. Tujuan Penelitian

Berdasar atas latar belakang penelitian dan permasalahan tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh modal terhadap tingkat produksi bakpia di sentra bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui pengaruh bahan baku terhadap tingkat produksi bakpia di sentra bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui pengaruh tenaga kerja terhadap tingkat produksi bakpia di sentra bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berguna pada berbagai pihak antara lain:

1. Bagi pengusaha, diharapkan hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan agar produsen mengetahui hubungan dan pengaruh modal, bahan baku dan tenaga kerja terhadap tingkat produksi bakpia di sentra bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta.
2. Hasil penelitian diharapkan sebagai tambahan informasi ilmiah yang berhubungan dengan tingkat produksi dan menambah informasi dan pengetahuan pada penelitian dan pembaca lainnya tentang industri bakpia Patok Ngampilan Yogyakarta.
3. Bagi penulis, diharapkan penelitian ini bermanfaat untuk menyalurkan ilmu secara langsung yang diperoleh selama kuliah