

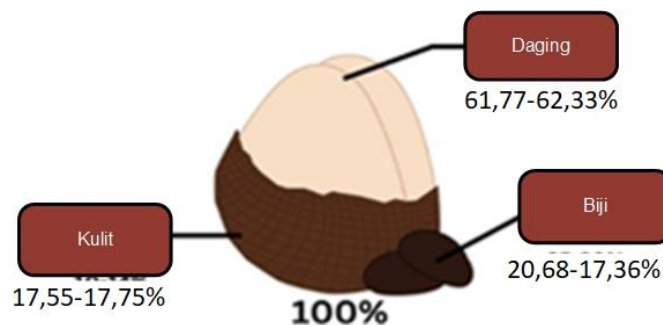
BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salak pondoh merupakan komoditas unggulan di Yogyakarta khususnya di Kabupaten Sleman. Jumlah rata-rata produksi salak di DIY mengalami fluktuasi, pada tahun 2020 jumlah produksi salak pondoh mencapai 54.995,50 ton, kemudian mengalami kenaikan pada tahun 2021 yaitu jumlah produksi mencapai 57.296,00 ton, pada tahun 2022 mengalami penurunan dengan jumlah produksi 54.498,00 ton, dan pada tahun 2023 mengalami penurunan lagi dengan jumlah produksi yaitu 30.275,00 ton (BPS, 2023). Salak pondoh telah banyak diolah berbagai UMKM menjadi berbagai produk. Salah satu produk olahan yang paling banyak diproduksi adalah keripik salak. Keripik salak menempati peringkat ketiga produk paling banyak diproduksi oleh unit usaha pengolahan salak di Sleman. Terdapat 5 unit usaha kripik salak dari 29 unit usaha pengolahan salak (Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Kabupaten Sleman, 2019). UMKM memiliki signifikansi yang tinggi pada pembangunan berkelanjutan karena jumlahnya yang banyak, namun belum secara konsisten memiliki manajemen limbah yang baik (Afifah, D & Novita., 2021).

Saat ini ekonomi semakin dikejar sehingga pertumbuhan ekonomi semakin meningkat. Kegiatan ekonomi yang meningkat memberikan dampak negatif bagi lingkungan karena meningkatkan jumlah sampah. Sehingga perlu ditanamkan kesadaran dan tanggung jawab kepada masyarakat bahwa setiap produk yang dibeli menghasilkan limbah yang perlu ditindaklanjuti agar tidak berdampak buruk bagi lingkungan. Berdasarkan data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (2023), sisa makanan menyumbang jumlah sampah terbesar dengan persentase 41,76%. *Circular Economy* (CE) merupakan konsep memaksimalkan nilai guna dari sumber daya untuk mengurangi limbah yang terbuang. Selama ini model ekonomi didominasi oleh *Linear Economy* (LE) dengan konsep ambil-gunakan-buang. Model ekonomi ini menimbulkan pemborosan dan dampak buruk bagi lingkungan akibat limbah yang terbuang tanpa dimanfaatkan kembali.

Terdapat aliran sumber daya yang masuk dan keluar berupa material dan energi dengan bantuan sistem dalam penanganannya pada sebuah produksi. Jumlah aliran yang masuk akan sama dengan yang keluar sesuai dengan konsep *mass and energy balance*. Apabila jumlah yang diproses ke tahap selanjutnya tidak sama dengan aliran yang masuk artinya ada sebagian dari jumlah aliran masuk yang terbuang dan menjadi limbah atau dikenal sebagai produk negatif. Semakin banyak jumlah yang terbuang pada setiap langkah produksi akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan. Dari sisi pembiayaan, apabila produk negatif lebih banyak artinya perusahaan lebih banyak mengeluarkan biaya untuk produk yang terbuang atau biaya kerugian material.

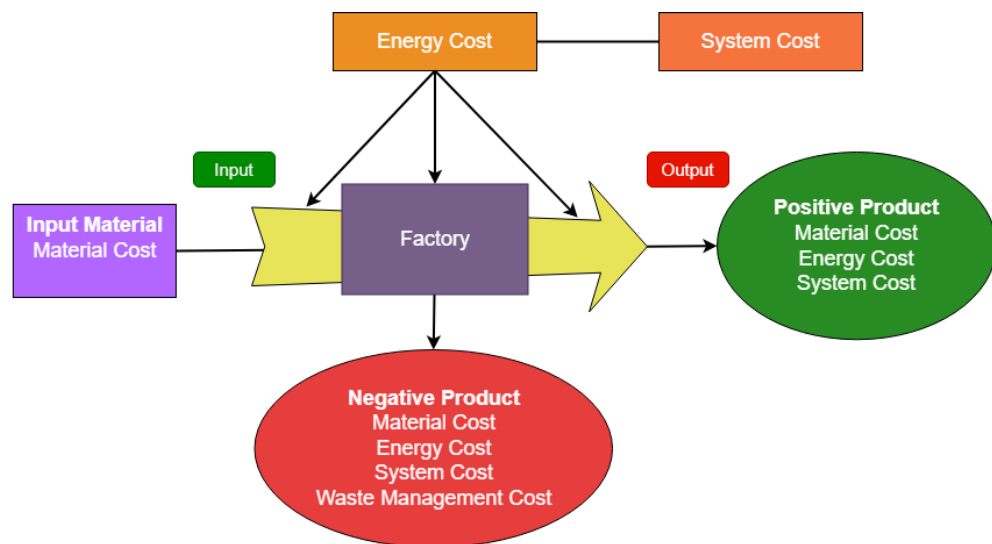


Sumber: data olahan hasil observasi, 2024

Gambar 1. 1. Komposisi Salak

Sambens Keripik Buah merupakan UMKM yang memproduksi keripik salak yang berlokasi di Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman. Dalam proses produksi keripik salak, banyak limbah yang terbuang tanpa diolah kembali seperti buah salak yang busuk atau terlalu matang, kulit luar, kulit ari, dan biji. Berdasarkan Gambar 1. 1. satu buah salak pondoh memiliki proporsi bagian daging sebesar 61,77-62,33%. Bagian kulit memiliki kisaran 17,55-17,75%. Kemudian proporsi bagian biji memiliki kisaran 20,68%-17,36%. Salak memiliki kadar air berkisar 81,45% (Palijama *et al.*, 2016). Proses produksi keripik salak memanfaatkan daging salak pondoh sebagai bahan baku utama keripik. Setiap hari timbul limbah material dalam jumlah yang besar karena dalam memproduksi keripik salak, bagian yang menjadi bahan baku keripik tersebut hanya bagian daging buahnya. UMKM mengeluarkan biaya untuk seluruh bagian dari salak pondoh. Sementara dalam

proses produksinya, bagian selain daging buahnya tidak menjadi produk akhir yang artinya akan menjadi limbah apabila tidak ditindaklanjuti dan akan berdampak pada lingkungan. UMKM belum memiliki kesadaran dan mengabaikan kerugian material yang dihasilkan pada setiap langkah produksi. Setiap bagian dari bahan baku tersebut bernilai rupiah, sehingga apabila terbuang tanpa diolah kembali, hal ini akan menambah jumlah biaya kerugian material yang dikeluarkan perusahaan.



Sumber: Kauffman & Lee, 2013

Gambar 1. 2. Skema MFCA

Skema MFCA dapat dilihat Gambar 1. 2 yang menunjukkan adanya aliran material dan biaya dengan pengklasifikasian menjadi produk positif dan produk negatif. MFCA merupakan salah satu alat dalam akuntansi manajemen lingkungan yang dirancang untuk mengurangi biaya dalam suatu proses produksi dan secara bersamaan pula dapat mengurangi dampak lingkungan (Afifah & Novita, 2021). MFCA berfokus dalam pengurangan biaya limbah sehingga dapat mengurangi jumlah material yang terbuang. Penggunaan MFCA memberikan transparansi aliran material dan biaya yang berkaitan dengan proses produksi. Dengan menggunakan MFCA, dampak lingkungan dan keuangan dari sumber daya yang digunakan dapat dipahami oleh perusahaan secara lebih efektif. MFCA memungkinkan perusahaan untuk melihat dengan jelas biaya dari pemborosan yang dihasilkan dengan pengklasifikasian antara biaya produk dan biaya kerugian.

Akhirnya, dapat dirancang strategi peningkatan pengelolaan sumber daya di perusahaan. Hal ini akan mewujudkan tujuan SDG ke-12 yaitu konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan, dapat diberikan perumusan masalah sebagai berikut.

1. Informasi aliran material dan biaya pada tiap tahap proses produksi belum disusun secara terstruktur dan detail oleh UMKM
2. Diperlukan identifikasi pada tiap tahap proses produksi keripik salak untuk mengetahui kerugian akibat *losses* agar terjadi pengurangan *waste* menjadi produk yang bernilai tambah
3. Diperlukan tindak lanjut untuk perbaikan pada bagian yang tidak dapat diproduksi menjadi produk akhir keripik salak untuk mengurangi kerugian akibat *losses* produksi

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian sebagai berikut:

1. Meningkatkan transparansi aliran material dan biaya s produksi keripik salak pondoh di UMKM Sambens Keripik Buah
2. Mengidentifikasi *losses* yang menyebabkan kerugian agar terjadi pengurangan *waste* menjadi produk yang bernilai tambah
3. Menyusun skenario tindak lanjut yang dapat diterapkan untuk mengurangi *losses* sekaligus meningkatkan profitabilitas perusahaan

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian sebagai berikut.

1. Batasan sistem yang diteliti pada penelitian ini yaitu dari pengadaan bahan baku hingga produk akhir dan *by product* yang dihasilkan

2. Unit fungsional penelitian ini yaitu per *batch* proses produksi keripik salak dalam kemasan yang diproduksi selama bulan Januari 2024
3. Pendekatan biaya produksi meliputi biaya tetap, biaya variabel, biaya *overhead* untuk material, sistem, energi, dan pengolahan limbah

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Memberikan informasi terstruktur mengenai aliran material dan biaya pada setiap langkah proses produksi keripik salak di UMKM Sambens Keripik Buah
2. Memberikan informasi mengenai *losses* yang dihasilkan dari proses produksi keripik salak agar dapat membantu dalam peningkatan profit perusahaan
3. Memberikan skenario tindak lanjut untuk mengurangi biaya kerugian dan mengusahakan tercapainya *zero waste*