

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Analisis modal merupakan metode evaluasi yang digunakan untuk memahami struktur modal suatu perusahaan dan bagaimana komposisi modal tersebut mempengaruhi kinerja keuangan dan risiko. Dalam analisis ini, aspek-aspek seperti proporsi antara utang dan ekuitas, biaya modal, dan tingkat pengembalian diukur dan dianalisis. Tujuan utamanya adalah untuk menentukan struktur modal yang optimal, yaitu kombinasi utang dan ekuitas yang meminimalkan biaya modal keseluruhan sambil memaksimalkan nilai perusahaan. Analisis ini juga memperhitungkan faktor risiko yang terkait dengan penggunaan utang, seperti risiko kebangkrutan dan likuiditas, serta dampak dari kebijakan dividen.¹

Keong mas (*Pomacea canaliculata*) adalah salah satu komoditas sumber daya alam yang melimpah di perairan air tawar Indonesia, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Keong mas termasuk dalam golongan Mollusca, memiliki tubuh lunak yang terlindungi oleh cangkang keras. Spesies ini dikenal karena kemampuannya berkembang biak dengan

¹ Elly Lestari and Wilhelmus Rian Raja, "Analisis Modal Kerja Pada Umkm (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Dalam Meningkatkan Laba Usaha," *Optima*, Vol 3, No 2, (2020), h. 24.

cepat, sumber makanannya yang melimpah, serta resistensinya terhadap berbagai penyakit. Potensi keong mas sebagai sumber daya yang melimpah menjadikannya bahan baku yang sangat potensial untuk berbagai produk olahan, meskipun saat ini sebagian besar masih dianggap sebagai hama oleh masyarakat.²

Cangkang keong mas (*Pomacea canaliculata*) merupakan sumber bahan yang kaya akan berbagai senyawa bermanfaat. Cangkang ini terutama terdiri dari kalsium karbonat, yang berfungsi sebagai mineral utama dalam pembentukan cangkang. Selain itu, cangkang keong mas juga mengandung magnesium, fosfor, dan berbagai *trace minerals* lainnya yang penting untuk kesehatan. Kalsium karbonat dari cangkang keong mas dapat digunakan sebagai suplemen kalsium, yang bermanfaat untuk memperkuat tulang dan gigi serta mencegah osteoporosis. Kandungan mineral ini menjadikan cangkang keong mas sebagai sumber bahan baku yang potensial untuk industri makanan dan farmasi.³

Selain mineral, cangkang keong mas juga mengandung senyawa organik yang dapat memberikan manfaat tambahan.

² Witari Anggraini, Zaenal Abidin, and Saptono Waspo, "Pengaruh Pemberian Pakan Keong Mas Terhadap Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Lobster Pasir (*Panulirus Homarus*)," *Jurnal Perikanan Unram*, Vol 8. No 2, (2018), h. 29.

³ Nopriansyah, Eko, Ace Baehaki, and Rodiana Nopianti. "Pembuatan serbuk cangkang keong mas (*Pomacea canaliculata* L.) serta aplikasinya sebagai penjernih air sungai dan pengikat logam berat kadmium." *Jurnal Fishtech* 5.1 (2016): 1-10.

Penelitian menunjukkan bahwa cangkang keong mas dapat memiliki sifat antimikroba dan antioksidan yang membantu dalam meningkatkan kesehatan. Ekstrak cangkang keong mas juga telah dieksplorasi untuk aplikasi dalam bidang kosmetik, karena kemampuannya dalam merangsang regenerasi sel dan memperbaiki kesehatan kulit. Dengan demikian, pemanfaatan cangkang keong mas tidak hanya terbatas pada sektor pertanian, tetapi juga dapat diaplikasikan dalam berbagai bidang industri lainnya, termasuk kesehatan dan kecantikan.⁴

Daging keong mas memiliki nilai ekonomi tinggi karena banyak diekspor ke berbagai negara seperti Prancis, Jepang, Hong Kong, Belanda, Taiwan, Yunani, Belgia, Kanada, Luxemburg, Jerman, dan Amerika Serikat. Di negara-negara tersebut, daging keong mas dimanfaatkan sebagai sumber protein dalam makanan manusia, karena kandungan asam amino esensialnya yang tinggi. Selain menjadi bahan pangan, daging keong mas juga digunakan dalam pengobatan tradisional, karena dipercaya memiliki berbagai khasiat kesehatan. Potensi pasar internasional ini menunjukkan bahwa daging keong mas tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga memiliki manfaat nutrisi dan kesehatan

⁴ Mukminin, Amirul, Muhammad Fajar, and Irma Andrianti. "Pengaruh Suhu Kalsinasi Dalam Pembentukan Katalis Padat CaO Dari Cangkang Keong Mas (*Pomacea canaliculata* L)." *PETROGAS: Journal of Energy and Technology* 1.1 (2019): 13-21.

yang signifikan, menjadikannya komoditas yang penting untuk dikembangkan lebih lanjut.⁵

Namun, pemanfaatan limbah cangkang keong mas di Indonesia belum optimal, biasanya hanya dipakai sebagai bahan campuran makanan ternak, seperti itik dan ayam dan karena bentuknya yang unik. Keong mas paling banyak ditemukan di sawah, karena air sawah relatif bening meski berlumpur. Pada siang hari, keong mas bersembunyi ke dasar lumpur sehingga sulit dicari dan dikumpulkan. Ketika malam hari baru ia menyebar di batang padi atau tumbuhan lainnya dengan cara menempel. Biasanya, para pedagang keong mengumpulkan keong pada pagi hari ketika keong masih berada di permukaan air dan masih menempel pada batang padi. Pembiakan keong cenderung sangat cepat, sehingga kadang petani kewalahan. Dalam sebulan seekor keong mampu memproduksi 1.000 hingga 1.200 butir telur, siklus hidup hanya 60 hari dan tingkat mortalitasnya rendah.⁶

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, namun biskuit di pasaran biasanya mengandung karbohidrat dan lemak tinggi, tetapi rendah protein dan provitamin A. Untuk meningkatkan

⁵ Prisma Trida Hardani, Dewi Perwito, and Nadia Aisah Mayzika, "Review Artikel: Isolasi Kitin Dan Kitosan Dari Berbagai Sumber Bahan Alam," *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian*, 2021, 469–75.

⁶ Eko Nopriansyah, Ace Baehaki, and Rodiana Nopianti, "Pembuatan Serbuk Cangkang Keong Mas (*Pomacea Canaliculata* L .)," *FISH TECH: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 5. No 1, (2016), h. 10

kandungan gizi biskuit, diperlukan substitusi dengan bahan baku lokal alternatif yang lebih bergizi. Salah satu alternatif tersebut adalah menggunakan daging keong mas, yang kaya akan asam amino esensial dan protein. Dengan mengolah cangkang keong mas menjadi tepung sebagai bahan dasar biskuit, kita dapat menghasilkan biskuit yang tidak hanya lezat tetapi juga lebih sehat, tinggi protein, dan mengandung nutrisi penting lainnya. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi biskuit, tetapi juga memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah dan belum teroptimalkan, sekaligus menawarkan pilihan makanan ringan yang lebih sehat bagi konsumen.⁷

Berdasarkan hasil observasi awal di desa Padang Tambak, penulis menemukan banyaknya cangkang keong mas yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat, bahkan dianggap sebagai hama. Oleh karena itu, penulis berinisiatif untuk mengolah cangkang keong mas menjadi produk yang dapat dikonsumsi sehari-hari, yaitu biskuit cangkang keong mas. Pembuatan biskuit ini merupakan upaya diversifikasi produk olahan dari cangkang keong mas, memanfaatkan potensi bahan baku yang melimpah dan tidak terpakai di desa saya.

⁷ Diah Ratnasari and Yunianta, "Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit," *Pangan Dan Agroindustri*, Vol 3, No 4, (2019), h. 61.

Alasan penulis memilih biskuit dari cangkang keong mas adalah karena banyaknya cangkang keong mas yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat. Selanjutnya menyerap tenaga kerja dari kalangan masyarakat. Serta dapat memproduksi makanan ringan yang tidak hanya lezat tetapi juga menyehatkan, terutama karena kandungan kalsiumnya dapat membantu mencegah osteoporosis pada lansia. Produk biskuit ini diberi nama "*Golden Snail Shells Biscuits*", yang dibuat tanpa bahan pengawet, sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi semua kalangan. Dengan mempertimbangkan kebutuhan konsumen akan cemilan yang berbeda dan sehat, penulis yakin produk ini memiliki peluang pasar yang menjanjikan.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan Program Kreativitas Mahasiswa dengan judul “Analisis Modal Pengolahan Produk Cangkang Keong Mas Menjadi *Golden Snail Shells Biscuits* Yang Bernilai Ekonomis”

B. Tujuan Kegiatan

1. Untuk mengetahui bagaimana pemanfaatan cangkang keong mas menjadi biskuit.
2. Untuk mengetahui modal pengolahan cangkang keong mas menjadi biskuit.
3. Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Lokal: Mengolah cangkang keong mas menjadi produk bernilai tambah seperti biskuit bertujuan untuk meningkatkan nilai jual

komoditas ini, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai hama pertanian.

C. Manfaat Program

1. Pengurangan Limbah

Program ini membantu mengurangi limbah lingkungan, terutama dari populasi keong mas yang sering menjadi hama di lahan pertanian. Dengan memanfaatkan cangkangnya, limbah yang biasanya dibuang dapat diolah menjadi produk yang berguna.

2. Peningkatan Nilai Ekonomi

Mengubah cangkang keong mas yang dianggap tidak bernilai menjadi produk yang bisa dijual, seperti biskuit, memberikan peluang ekonomi baru. Produk ini bisa membuka pasar baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama bagi petani atau pengolah lokal.

3. Inovasi Produk Pangan

Program ini mendorong inovasi di sektor makanan, dengan menciptakan produk baru berbahan dasar yang tidak biasa. Ini juga dapat menarik minat konsumen yang mencari produk unik dan bergizi, sekaligus membuka kesempatan untuk memperluas diversifikasi pangan.

D. Luaran yang Diharapkan

Program pengolahan cangkang keong mas bertujuan untuk mengetahui cara memanfaatkan cangkang keong mas menjadi produk biskuit yang bernilai jual tinggi. Cangkang

keong mas, yang sebelumnya dianggap sebagai hama pertanian dan limbah yang sulit diolah, diubah menjadi tepung sebagai bahan dasar pembuatan biskuit. Melalui pelatihan yang melibatkan masyarakat Bengkulu Selatan, program ini memperkenalkan keterampilan baru dalam pengolahan limbah cangkang keong mas, sekaligus menciptakan produk makanan sehat dan bernutrisi. Dengan demikian, program ini tidak hanya mengatasi masalah lingkungan tetapi juga berupaya menciptakan inovasi makanan yang dapat diterima oleh pasar yang lebih luas.

Selain itu, program ini juga mengeksplorasi modal yang diperlukan untuk mengolah cangkang keong mas menjadi biskuit, termasuk investasi dalam peralatan dan bahan baku. Inisiatif ini berfokus pada peningkatan nilai tambah komoditas lokal melalui inovasi produk. Dengan mengolah cangkang keong mas menjadi biskuit bernilai jual, program ini membantu meningkatkan daya saing komoditas lokal di pasaran. Transformasi cangkang keong mas menjadi produk yang memiliki nilai tambah tidak hanya memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat, tetapi juga mengubah persepsi tentang potensi keong mas, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai hama.