

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

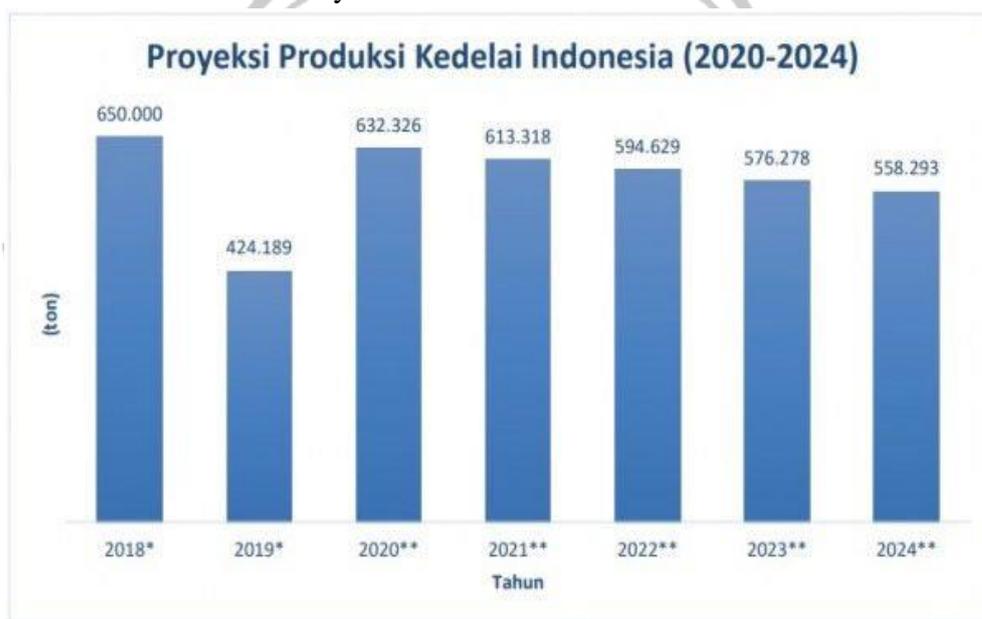
Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana salah satu produk unggulan pertanian Indonesia adalah tanaman pangan. Ketahanan pangan dalam suatu negara dikatakan baik apabila semua penduduk di suatu negara dapat terpenuhi kebutuhannya. Agroindustri adalah sektor yang sangat penting bagi Indonesia dikarenakan Indonesia memiliki potensi dalam sumberdaya alamnya. Agroindustri adalah salah satu sektor yang bersifat dinamis dan akan semakin kompleks. Tuntutan-tuntutan dari konsumen juga semakin ketat dan beragam, pada sistem produksi pun semakin canggih dan begitupula pada interaksi dari pelaku-pelaku dalam rantai pasok yang harus selalu didukung oleh teknologi dan sistem yang mampu mengintegritaskan rantai pasok agroindustri mulai dari hulu sampai dengan hilir. Produk-produk yang dihasilkan oleh agroindustri juga bersifat mudah rusak, dengan adanya masalah dari keamanan pangan, dan tuntutan dari sistem rantai pasok yang berkelanjutan menjadi tantangan bagi rantai pasok agroindustri. (Fertiwi, 2020)

Tahu merupakan makanan yang berbahan dasar kacang kedelai yang sehat, bergizi dan digemari masyarakat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, sekitar 38% kedelai di Indonesia dikonsumsi dalam bentuk produk tahu. Kedelai mengandung sumber protein non hewani paling terkenal di Indonesia. Tahu merupakan makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena merupakan makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Tahu sering disebut dengan daging tanpa tulang karena kandungan gizinya yang tinggi, terutama mutu protein yang setara dengan daging hewan. Bahkan protein tahu lebih tinggi dibandingkan dengan protein kedelai dan tahu yang mempunyai mutu protein nabati terbaik karena memiliki komposisi asam amino terlengkap dan daya cerna yang tinggi atau sebesar 85–98 %. Dalam proses pembuatan tahu biasanya ditambahkan bahan kimia sebagai koagulan untuk memadatkan susu kedelai seperti asam asetat, batu tahu, atau Glukono Delta Lactono (GDL), (Sakir, 2022)

Sebagai sumber makanan yang mengandung protein nabati, tahu sebagai produk makanan yang mempunyai nilai ekonomis, sehingga menjadi salah satu makanan masyarakat dengan konsumsi terbanyak di Indonesia dan dinilai menjadi konsumsi makanan dari protein hewan. Nilai kandungan gizi pada 100 gr tahu terdiri dari 68 kkal energi total, 7,8 gr protein, 4,6 gr lemak, 1,6 gr karbohidrat, 124 mg kalsium dan 63 mg fosfor. Sehingga dengan kandungan nilai gizi sebanyak itu, tahu bisa menjadi makanan pengganti protein hewani. Kandungan gizi dalam setiap 100 gr juga diperinci atas 70-90% air, 5-15% protein, 4-8% lemak, dan 2-5% karbohidrat. Pembuatan tahu sudah banyak dilakukan pada skala industri rumah tangga, maupun dalam skala pabrik tahu secara kecil-kecilan. Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, diusahakan untuk diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Salah satu cara pembuatan tahu ialah dengan menyaring bubur kedelai sebelum dimasak, sehingga cairan tahu yang sudah terpisah dari ampasnya, (Wahyudi, 2022)

Usaha tahu pada UD Jamhari berdiri pada tahun 2001 sampai saat ini. Dikelola dari generasi ke generasi. Berlokasi di daerah Gebang, Jalan Kenanga 8 No 24, Gebang-Jember. U,D Jamhari memproduksi 2 jenis tahu yaitu tahu mentah, dan tahu goreng dengan jumlah produksi 350-400kg perharinya. Dengan perkiraan jumlah produksi tahu mentah kurang lebih 300kg, dan tahu goreng 100kg perharinya tergantung permintaan. Dalam produksi tahu UD Jamhai menggunakan bahan baku berkualitas seperti biji kedelai impor. UD Jamhari dinilai memiliki produk yang berkualitas sehingga menjadi nilai tambah bagi konsumen sehingga UD Jamhari menjadi industri tahu yang populer di daerah gebang.

Besarnya kedelai impor berbanding terbalik dengan produksi kedelai nasional. Kementerian Pertanian memperkirakan produksi kedelai Indonesia terus menurun sejak 2021 hingga\ 2024. Pada tahun 2021, Kementerian Pertanian memproyeksikan nilai produksi kedelai dalam negeri hanya mencapai 613,3 ribu ton, turun 3,01% (yoy) dengan luas lahan sebanyak 362,612 hektare. Berikut ini datanya:



Sumber : buku komoditas pertanian subsektor tanaman pangan

Produksi kedelai Indonesia diperkirakan kembali turun 3,05% menjadi 594,6 ribu ton pada 2022. Setahun setelahnya, produksi kedelai bakal berkurang 3,09% menjadi 576,3 ribu ton. Sementara, kedelai yang berasal dari Indonesia turun 3,12% menjadi 558,3 ribu ton pada 2024 Turunnya produksi, tentu akan mempengaruhi ketersediaan konsumsi kedelai nasional hingga tahun 2024. Hingga saat ini, belum ditemukan solusi yang paling tepat dalam menyelesaikan permasalahan ketergantungan kita terhadap produk kedelai impor. Padahal tempe dan tahu adalah dua makanan populer di Indonesia. Mayoritas bahan baku untuk memproduksi tahu dan tempe masih diimpor.

Apabila harga barang dipasar internasional lebih murah apalagi mempunyai kualitas yang sama atau terlebih lagi lebih baik dari barang yang terdapat didalam negeri tentunya negara tersebut relatif melakukan impor terhadap barang tersebut. Akan tetapi impor juga bisa timbul dibebkan terjadinya peningkatan atas pendapatan dalam negeri yang mana mengakibatkan kemampuan yang dimiliki oleh penduduk dalam melakukan pembelian terhadap sejumlah barang impor juga mengalami peningkatan (Sukirno, 2006).

Saat ini, Indonesia menduduki posisi sebagai produsen kedelai dengan peringkat keenam terbesar di dunia setelah Amerika Serikat, Brasil, Argentina, Cina, dan India. Meskipun demikian, produksi kedelai domestik masih belum mampu memenuhi tuntutan permintaan yang terus meningkat seiring berjalannya waktu, melebihi peningkatan produksi lokal. Untuk mengatasi kebutuhan ini, pemerintah melakukan impor. Pertumbuhan ekonomi di negara-negara berkembang diharapkan akan berlanjut, dan hal ini akan memiliki dampak positif terhadap peningkatan tingkat kesejahteraan (Sari, 2015).

Berdasarkan data SUSENAS tahun 2014 yang dirilis oleh BPS, konsumsi tempe per capita di Indonesia mencapai 6,95 kg per tahun, sementara konsumsi tahu sebesar 7,068 kg per tahun. Hingga saat ini, terdapat kesenjangan yang signifikan antara produksi dan konsumsi kedelai di Indonesia (Sari, 2015). Meskipun terjadi peningkatan produksi kedelai, namun hal tersebut masih belum cukup untuk memenuhi kebutuhan yang ada. Oleh karena itu, pemerintah melakukan kebijakan impor kedelai guna memenuhi kebutuhan tersebut.

Karna ketidakstabilan bahan baku, UD Jamhari mengimpor bahan baku kedelai dengan harga yang mahal. UD Jamhari mementingkan segi kualitas dan kepuasan pelanggan. Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui sampai mana perusahaan ini berkembang dan memberikan saran kepada pengusaha UD Jamhari untuk menggunakan analisis SWOT dan QSPM. Sebagai alternatif dan prioritas strategi untuk dapat mengetahui pengembangan produk, serta pemecahan masalah mengenai bahan baku impor. Data dalam penelitian ini dianalisis secara kualitatif, yaitu data primer yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi di lokasi yang kemudian dilanjutkan dengan analisis internal dan eksternal yang diterjemahkan ke dalam analisis SWOT, dan QSPM. Serta data sekunder yang berupa teori, definisi dan substansinya yang didapat dari berbagai sumber. Perlu diketahui bahwa setiap penerapan strategi bisnis pasti terdapat resiko-resiko didalamnya. Resiko-resiko yang dihadapi dapat berupa resiko internal yang terjadi didalam usaha itu sendiri dan resiko eksternal yang terjadi diluar usaha itu sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Irwan Sandiansyah (2017) pada perusahaan tahu De Rifa di desa Cisadap Kecamatan Ciamis Kabupaten Ciamis. Berdasarkan analisis SWOT yang dilakukan terdapat alternatif strategi yang diusulkan kepada perusahaan De Rifa yaitu dengan menggunakan strategi SO dimana perusahaan dapat menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang ada. Strategi SO yang telah dirumuskan yaitu menjaga dan meningkatkan mutu produk, memperluas pasar, dan, memanfaatkan reputasi merek untuk masuk ke pasar modern. Prioritas strategi pengembangan yang perlu dilakukan oleh perusahaan tahu goreng De Rifa adalah melakukan penetrasi perluasan pasar dengan tetap memperkuat pasar yang telah tersedia sebelumnya. Dengan cara menjalin kerja sama dengan outlet-outlet baru yang tersebar di daerah. Strategi ini bertujuan untuk menentukan alternatif dan prioritas strategi.

Maka dengan merujuk dari penelitian terdahulu tersebut, pertanyaan dari peneliti adalah bagaimana kajian pengembangan usaha pada Strategi Pengembangan dengan analisis SWOT dan QSPM pada UD Jamhari?

1.3 Tujuan Penelitian

Atas dasar rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui strategi pengembangan yang tepat berdasarkan analisis SWOT dan QSPM untuk diterapkan pada UD Jamhar.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang strategi pengembangan, hasil penelitian skripsi bisa menjadi bahan publikasi bagi dosen atau peneliti kampus guna meningkatkan jumlah dan kualitas publikasi, dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang masalah-masalah tertentu dalam bidang studi tertentu dan memberikan wawasan tentang solusi yang mungkin dapat diambil dan diterapkan oleh akademisi untuk meningkatkan praktik atau kebijakan

2. Bagi perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang strategi pengembangan yang akan dilakukan untuk meningkatkan penjualan dalam persaingan yang semakin kompetitif, dapat memberikan solusi atau rekomendasi untuk mengatasi tantangan bisnis yang dihadapi oleh perusahaan, dapat menginspirasi inovasi baru dalam pengembangan produk atau layanan perusahaan, perusahaan yang mendukung penelitian skripsi bias memperoleh reputasi sebagai perusahaan yang peduli terhadap pengembangan pengetahuan dan kontribusi pada pendidikan

3. Bagi peneliti berikutnya

Menyediakan landasan pengetahuan yang dapat digunakan oleh peneliti lain untuk mengembangkan penelitian lebih lanjut dalam bidang yang sama atau terkait, memberikan sumber referensi yang dapat digunakan oleh peneliti selanjutnya untuk mendukung atau memperluas penelitian mereka, menyediakan wawasan tentang metodologi yang digunakan termasuk kelebihan dan kelemahan dari pendekatan yang di ambil sehingga peneliti selanjutnya dapat memperbaiki atau memodifikasi pendekatan tersebut