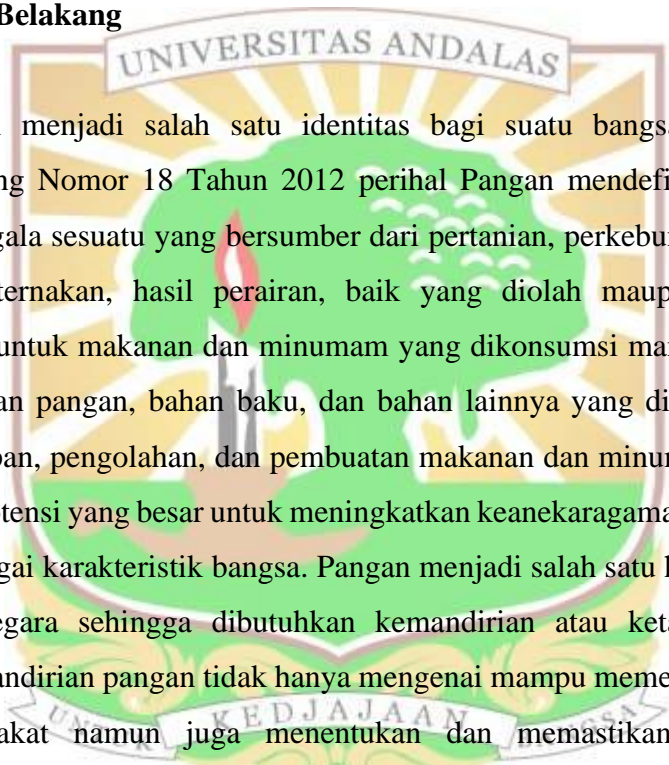


BAB I

PENDAHULUAN

Bab I ini menjelaskan latar belakang dilakukan penelitian, perumusan masalah pada penelitian, tujuan penelitian, batasan masalah pada penelitian, dan sistematika penulisan dari penelitian.

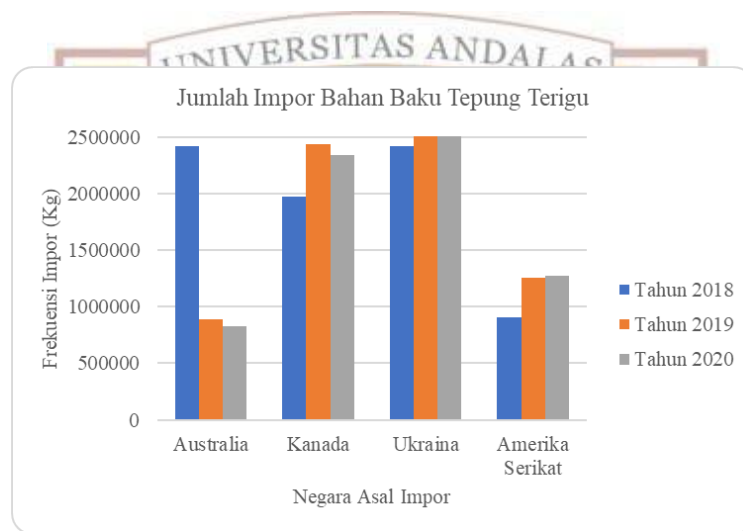
1.1 Latar Belakang



Pangan menjadi salah satu identitas bagi suatu bangsa. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 perihal Pangan mendefinisikan pangan merupakan segala sesuatu yang bersumber dari pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, hasil perairan, baik yang diolah maupun tidak yang dipergunakan untuk makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman. Indonesia mempunyai potensi yang besar untuk meningkatkan keanekaragaman pangan untuk dijadikan sebagai karakteristik bangsa. Pangan menjadi salah satu hal yang krusial bagi suatu negara sehingga dibutuhkan kemandirian atau ketahanan pangan tersebut. Kemandirian pangan tidak hanya mengenai mampu memenuhi kebutuhan dasar masyarakat namun juga menentukan dan memastikan keberlanjutan pertumbuhan ekonomi suatu negara (Rusdiana dan Aries, 2017).

Menurut Badan Ketahanan Pangan (2021), industri pangan dan minuman menjadi penyumbang terbesar kedua bagi perekonomian Indonesia. Pada tahun 2017, industri pangan menyumbang 6,14% Pendapatan Domestik Bruto (PDB) *Non Migas* dengan pertumbuhan sekitar 8,3%. Berdasarkan hal tersebut, industri pangan tentu harus dipertahankan dan ditingkatkan. Industri pangan Indonesia banyak menghasilkan produk pangan yang berbahan dasar tepung-tepungan khususnya tepung terigu. Menurut Annisa Pratiwi (2021) pada Antara Riau mengatakan “Saat ini penggunaan terigu sebagai perimadona tepung dapat dikatakan berlebihan yang

dapat menyebabkan nilai impor yang sangat tinggi dan tidak memaksimalkan potensi pangan lokal yang beraneka ragam”. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2018 hingga 2020, ketergantungan pemenuhan kebutuhan tepung terigu Indonesia yang berasal dari negara lain termasuk dalam kategori tinggi. Indonesia juga melakukan impor pada bahan utama tepung terigu yaitu gandum sebanyak 10.299.699 ton gandum pada tahun 2020. Impor ini berasal dari berbagai negara antara lain Australia, Kanada, Ukraina, Amerika Serikat, Singapura, dan negara lainnya (Badan Pusat Statistik, 2021). Jumlah impor gandum Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 1.1** berikut.



Gambar 1.1 Jumlah Impor Gandum Indonesia

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2021 mengenai impor tepung terigu dan bahan baku pembuatan tepung terigu untuk berbagai olahan makanan, Indonesia melakukan diversifikasi pangan untuk mengurangi ketergantungan tersebut. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki banyak sumber pangan yang dapat menjadi bahan baku olahan makanan guna merealisasikan diversifikasi tanaman pangan dengan menggunakan tanaman antara lain ubi kayu, jagung, dan sagu. Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo mengatakan bahwa singkong (ubi kayu) menjadi salah satu komoditas pangan lokal yang termasuk diversifikasi pangan. Menurut Badan Pusat Statistik mengenai hasil panen dan produksi ubi kayu di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 19.341.233 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Melihat hal tersebut, peluang dikembangkannya ubi kayu sebagai komoditas industri pangan sebagai bahan baku olahan makanan sangat besar. Penggunaan ubi

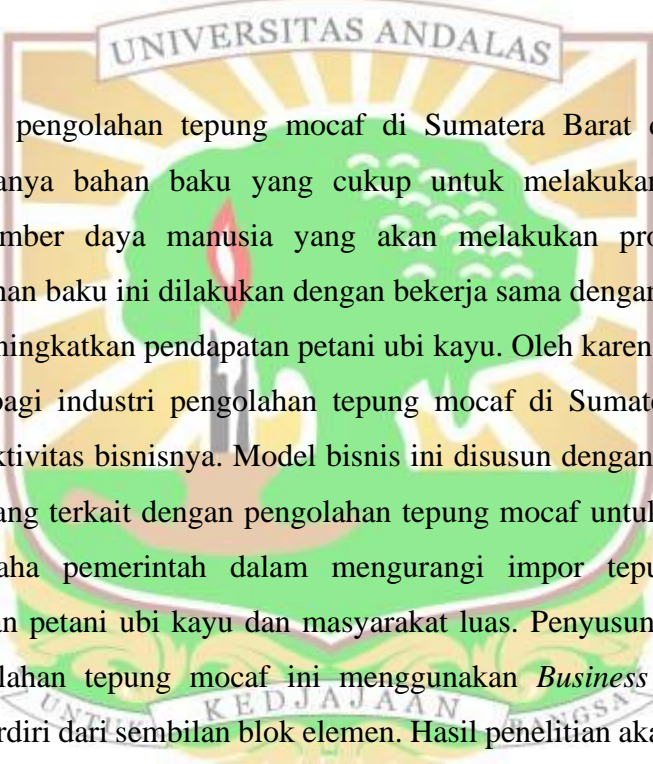
kayu pada olahan makanan dilakukan dengan pengembangan teknologi pengolahan ubi kayu dalam pembuatan tepung ubi kayu yaitu tepung mocaf agar produk yang dihasilkan disukai konsumen dan dapat menggantikan tepung terigu sebagai bahan baku produk pangan.

Tepung mocaf merupakan tepung yang berbahan dasar singkong yang pembuatannya melalui proses fermentasi (Amri dan Putri, 2014). Proses fermentasi dapat dilakukan secara alami dan menggunakan bantuan mikroba. Kegunaan tepung mocaf tidak hanya menjadi bahan baku pembuatan mie, roti, kue dan lainnya, namun juga digunakan untuk membuat beras analog. Saat ini, salah satu pabrik pengolahan tepung mocaf di Indonesia yaitu PT Rumah Mocaf Indonesia yang berlokasi di Jawa Tengah (Chasanah, 2021).

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang menghasilkan ubi kayu dalam jumlah yang besar. Badan Pusat Statistik menunjukkan pada tahun 2018 produksi ubi kayu yang dihasilkan provinsi Sumatera Barat sebanyak 201.833 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Namun menurut Hilman dalam Atman (2010), ubi kayu dianggap bukan sebagai komoditas prioritas dalam perekonomian nasional sehingga petani ubi kayu kurang mendapat dukungan, investasi, penyuluhan, sarana dan prasarana serta pelayanan. Dari segi harga jual pun ubi kayu mengalami penurunan yang awalnya Rp 2.700 per kilogram kini turun menjadi Rp 800 hingga Rp 1.000 per kilogram. Rendahnya nilai jual yang tidak sebanding dengan biaya produksi membuat petani ubi kayu membiarkan hasil panennya membusuk hingga banyak petani yang mengalami kerugian (ANTARA, 2021). Biaya produksi ubi kayu terdiri biaya lahan, bibit, pupuk, tenaga kerja, dan penyusutan peralatan tani yang digunakan (Hidayatullah, 2016). Hal ini tentu mengganggu kesejahteraan petani ubi kayu.

Melihat hasil produksi ubi kayu Sumatera Barat yang besar, pemerintah mengharapkan adanya perusahaan dan industri yang membeli dan mengolah ubi kayu dengan harga tinggi dalam jangka waktu terus menerus. Pemerintah menggerakkan pendirian dan pengembangan produksi tepung mocaf untuk

membantu petani ubi kayu di Sumatera Barat. Petani ubi kayu akan memperoleh keuntungan tidak hanya materi namun juga pengetahuan dalam mengelola bisnis. Menurut Annisa Pratiwi (2021) pada Antara Riau, tepung mocaf bisa menjadi alternatif substitusi tepung terigu untuk penggunaan sehari-hari. Apabila konsumsi tepung mocaf tinggi, maka program diversifikasi terigu yang dilakukan pemerintah dapat dikatakan berhasil dan pendapatan petani ubi kayu juga meningkat. Namun faktor penghambat pengembangan tepung mocaf yaitu kurangnya pengetahuan masyarakat yang belum mengenal tepung mocaf dan kebiasaan masyarakat menggunakan terigu menyebabkan tepung mocaf tidak terlalu dilirik oleh masyarakat.



Industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat dapat dilakukan karena tersedianya bahan baku yang cukup untuk melakukan produksi dan tersedianya sumber daya manusia yang akan melakukan produksi tersebut. Pemenuhan bahan baku ini dilakukan dengan bekerja sama dengan para petani ubi kayu untuk meningkatkan pendapatan petani ubi kayu. Oleh karena itu, diperlukan model bisnis bagi industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. Model bisnis ini disusun dengan memperhatikan segala aspek yang terkait dengan pengolahan tepung mocaf untuk menyukseskan salah satu usaha pemerintah dalam mengurangi impor tepung terigu dan mensejahterakan petani ubi kayu dan masyarakat luas. Penyusunan model bisnis industri pengolahan tepung mocaf ini menggunakan *Business Model Canvas* (BMC) yang terdiri dari sembilan blok elemen. Hasil penelitian akan menjadi salah satu alternatif model bisnis yang digunakan dalam pendirian dan pengembangan industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana model bisnis industri pengolahan tepung mocaf dengan menggunakan *Business Model Canvas* (BMC) yang dapat

dijadikan acuan dalam pengembangan industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menyusun model bisnis yang dapat digunakan dalam pendirian dan pengembangan industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi sampai perumusan elemen *Business Model Canvas* (BMC) yang dilakukan berdasarkan perspektif konsumen dari literatur *review* dan masukan dari pelaku bisnis mocaf yang dikonfirmasi kepada narasumber penelitian.

1.5 Sistematika Penulisan

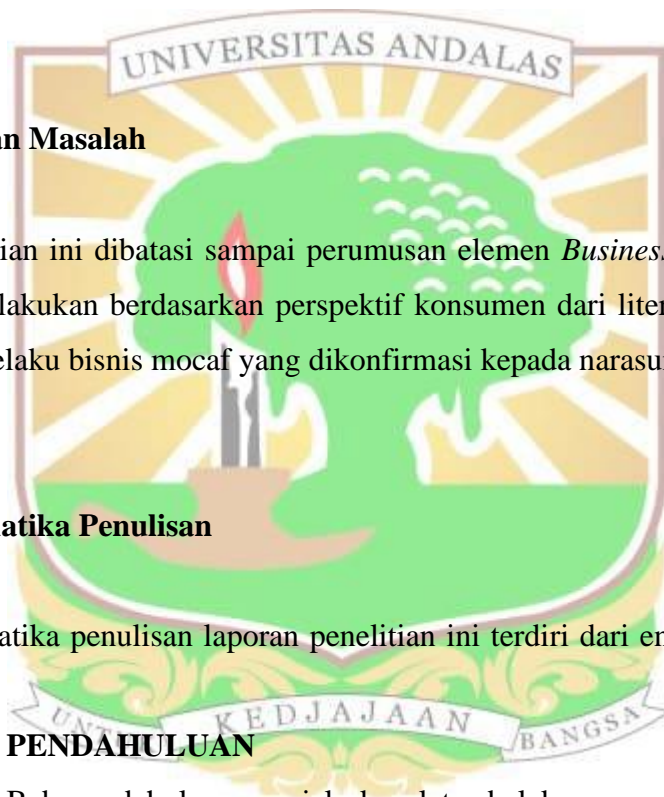
Sistematika penulisan laporan penelitian ini terdiri dari enam bab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka menjelaskan teori-teori yang memberikan informasi relevan dan mendukung penelitian untuk dijadikan pedoman dalam melakukan dan menyelesaikan penelitian. Teori yang digunakan mengenai tepung mocaf, model bisnis, pola kemitraan, *Business Model Canvas*, dan Metode Delphi.



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab metodologi penelitian menjelaskan tahapan atau langkah-langkah melakukan penelitian dari awal hingga akhir.

BAB IV PENYUSUNAN MODEL BISNIS

Bab ini menjelaskan tahapan untuk menyusun model bisnis industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat. Bab ini juga berisi pengumpulan data berupa identifikasi variabel menggunakan metode Delphi dan penggambaran model bisnis yang diperoleh menggunakan *Business Model Canvas* (BMC).

BAB V ANALISIS

Bab ini menjelaskan analisis dari pengolahan data yang dilakukan berupa analisis model bisnis industri pengolahan tepung mocaf di Sumatera Barat.

BAB VI PENUTUP

Bab penutup menjabarkan kesimpulan dari penelitian dan saran yang diberikan untuk peneliti berikutnya.

